C le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

Mariages

Catalogue 2028



06.72.67.20.16

Commercial@cletraiteur.fr

C le traiteur

C le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

Mariage
Me
& M.
Tel :
mail

Objet : Réception de mariage du
Pour environ adultes et enfants.

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à nos prestations et de la confiance que vous nous accordez Pour l'organisation de votre réception.

Vous trouverez ci-après notre proposition de menu, élaborée avec le plus grand soin afin de répondre à vos attentes et de contribuer à la réussite de votre événement.

Cette sélection est présentée à titre indicatif et peut être adaptée selon vos souhaits. Nous restons naturellement à votre entière disposition pour toute information complémentaire ou pour convenir d'un rendez-vous afin d'étudier ensemble votre projet.

Nous vous serions reconnaissants de bien vouloir nous faire part de votre décision avant le : _____.

Au-delà de cette date, nous nous réserverons la possibilité de réviser notre proposition en fonction de nos disponibilités.

Dans l'attente du plaisir de collaborer avec vous, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

C le Traiteur
L'Art du Goût

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

Vin d'honneur

7 pièces sucrées 12.50€ ttc

- Les mignardises (4 pièces par personnes)
  - Mini sablés cacao et cognac
  - Mini sablés caramel
  - Mini sablés angélique
  - Assortiment de mini muffins
- Les gourmandises du traiteur (3 pièces par personnes)
  - Chouquette au sucre perlé
  - Tourteau fromager
  - Mini beignet

Ce qui est inclut, la verrerie.
Service et installation des buffets, au tarif de 4.50€ ttc par personne



Les pièces cocktail

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

- Cocktail 10 pièces : 21.00 € / personne. Animation en supplément
- Cocktail 17 pièces : 31.00 € /personne 2 Animations froide incluse au choix
- Cocktail dînatoire 24 pièces : 63.00 € /personne 2 Animations froide et 2 Animations chaude incluse au choix, plateau de fromage et dessert

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES



- Sphere de chèvre frais, pain aux fruits secs et patate douce
- Foccacia de jambon italien
- Mini sablé à l'encre de seiche, chantilly saveur océane
- Cubik de daurade aux agrumes
- Cubik d'œuf à la truffe
- Wrap de canard
- Navette de foie gras au piment d'Espelette

LE POST FRAICHEUR ET VERRINE (cocktail 17/pièces)

- Légumes croquants ou brochette de melon pastèque selon saison

LE PLATEAU TARTINADE ET VERRINE (cocktail 17/pièces)

- Houmous, légumes grillés marinés, tapenade, caviar d'aubergine, caviar de tomate et ses tartines de pain toastés (2 pièces/personne)
- Verrine de crabe aux petits légumes
- Verrine de tartare de tomate burrata

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES



- Petits choux craquant escargot
- Yakitori de volaille au miel
- Crevette panko



le traiteur

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

LES ANIMATIONS INCLUSES

Cocktail 17 pièces - 2 animation au choix parmi 4 froides.



Découpe de thon rouge mariné et croustille de campagne

Où

Découpe de saumon façon gravlax et beurre d'Echiré





Foie gras de canard et sont chutney

Où

Découpe de mignon de porc a l'ail des ours

Sur son pain aux olives et piquillos



L'art de la découpe Ibérique
EN OPTION 350€ ttc

Découpe de jambon ibérique



BANC D'HUITRE
EN OPTION 80€ ttc les 50 huitres

Pain, vinaigre échalotes



Chaque animation comprend ou est équivalente à 2 pièces par personne.

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

UNE ANIMATION PLANCHA EN SUPPLÉMENT 5.50€ttc/personnes



Gambas au pesto



Pépite de foie gras à la plancha sur son
Pain aux fruits secs et chutney aux oignons



Pluma de cochon grillé au piment d'Espelette



St Jacques flambée au cognac (ou rhum)

Chaque animation comprend ou est équivalente à 2 pièces par personne.

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

Menu Gourmet

70.00 € ou 90.00€ avec le cocktail 10 pièces/personne.
sur une base de 100 personnes.
Menu modifiable et entièrement personnalisable en fonction de vos envies

ENTRÉES au choix

- Lingot de foie gras au cacao et sa gelée de cassis
- Tartare de St Jacques aux petits pois *(servi froid)*
- Filet de bar sauce au pesto, polenta au basilic et concassé de tomate *(servi chaud)*
- Tournedos de daurade aux asperges vertes coulis de crustacés et sifflets de légumes *(servi chaud)*

Pause gourmande

- Exemple : Sorbet mandarine cognac

PLATS au choix

- Filet de bœuf rôti, jus réduit, écrasé de pomme de terre à la truffe
- Paleron de veau confit, jus réduit au pineau, émincé de pommes de terre et bouchon de courgette au parmesan
- Cabécéro de cochon sauce au pesto rouge sur sa tarte fine provençale
- Ballotine de volaille fermière saveur méditerranéenne, tatin provençale
- Souris d'agneau confite, accompagnée de ses gnocchis de légumes, jus sariette **(supplément 9.00€)**

FROMAGE



- Assiette de 3 fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame

- Plateau de fromages et son mesclun de salade - **suppl. 6.00 €**
  - *Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Roquefort, Comté, Cantal, Ste Maure.*
  - *Salade servi à l'assiette et un plateau de fromages par table*

DESSERT au choix Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

- Mini buffet en pyramide *(un présentoir par table)* : *3 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux 4.00€ en supplément)*
  - *Mini succès, dacquoise noisette crème praliné*
  - *Sablé breton, pomme spéculos*
  - *Croquant chocolat, mousse chocolat au lait, coulis framboise*
  - *Tartelette caramel éclat de noisette, ganache montée chocolat*
  - *Mini choux chantilly pistache, coulis framboise croquant praliné*
  - *Verrine pomme caramel*
  - *Verrine tiramisu exotique*



- Dessert
  - *Nude cake (thème et décoration en supplément)*
  - *Wedding cake (décoration et thème en supplément)*
  - *Pièces montée 3 choux et nougatine*

CAFE en Buffet

le traiteur

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

Menu Gastronome

75.0 0 € / personne cocktail 17pieces inclus sur une base de 100 personnes.
Menu modifiable et entièrement personnalisable en fonction de vos envies.

MISE EN BOUCHE au choix



- Tartare de tomate, émulsion de burrata
- Mousse de betterave écrevisses marinées au citron vert
- Blanc manger de gambas au lard
- Tartare St Jacques crème de pois à la menthe

PLATS au choix

- Filet de bœuf rôti, sauce aux poivres, écrasé de pomme de terre à la truffe
- Paleron de veau confit, jus réduit au pineau, émincé de pommes de terre et bouchon de courgette au parmesan
- Cabécéro de cochon sauce au pesto rouge sur sa tarte fine provençale
- Ballotine de volaille fermière saveur méditerranéenne, tatin provençale
- Souris d'agneau confite, accompagnée de ses gnocchis de légumes, jus sariette **(supplément 9.00€)**

FROMAGE

- Assiette de 3 fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame

- Plateau de fromages et son mesclun de salade - **suppl. 6.00 €**
  - *Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Roquefort, Comté, Cantal, Ste Maure & chabichou du Poitou*
  - *Salade servi à l'assiette et un plateau de fromages par table*

DESSERT au choix Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

- Mini buffet en pyramide *(un présentoir par table) : 3 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux 4.00€ en supplément)*
  - *Mini succès, dacquoise noisette crème praliné*
  - *Sablé breton, pomme spéculos*
  - *Croquant chocolat, mousse chocolat au lait, coulis framboise*
  - *Tartelette caramel éclat de noisette, ganache montée chocolat*
  - *Mini choux chantilly pistache, coulis framboise croquant praliné*
  - *Verrine pomme caramel*
  - *Verrine tiramisu exotique*



- Dessert
  - *Nude cake (thème et décoration en supplément)*
  - *Wedding cake (décoration et thème en supplément)*
  - *Pièces montée 3 choux et nougatine*

CAFE en Buffet

le traiteur

Buffet froid

le traiteur
CRÉATEUR DE SAVEURS

Livré la veille / Tarif sur une base de 100 personnes.

Pour un brunch en livraison ou en service, nous contacter !

Le lendemain

Pour votre retour de mariage, le lendemain,
Nous proposons également 2 buffets froids qui comprennent :

- La vaisselle *(à rendre non lavé)*,
- La logistique frigorifique si nécessaire *(à définir ensemble)*,

Buffet Classique

21€ - Hors boissons et hors service

- Assortiment de 4 salades et crudités
  - *Taboulé oriental*
  - *Salade piémontaise*
  - *Salade de riz à la méditerranéenne*
  - *Rémoulade de céleri carotte*
- Assortiment de Cochonaille
- Rôti de porc & chips
- Plateau de Fromages : *Brie, Buche de Chèvre, St Nectaire*
- Tarte aux Pommes



Brunch

Brunch

11h/12h – personnes Horaire indicatif

- Boissons chaudes
  - *Café*
  - *Thé*
  - *Chocolat chaud*
- Beurre et confiture
- Assortiment de mini-crêpes à garnir : *sucre, nutella et confiture*
- Salade de fruits frais
- Assortiment de mini viennoiseries
- Jambon blanc
- Œufs brouillés et bacon grillé
- Salade végétarienne
- *Assortiment de cochonnaille : saucisson sec et ail*
- *Taboulé oriental*



Cette prestation est au tarif de 22 €uros ttc (TVA à 10%)

Et comprend les condiments et la vaisselle (à rendre non lavée).

Nappage et dressage (uniquement des buffets)

- Pain baguette, viennoiserie fournie uniquement avec l'option service ou livraison

La prestation de service, avec 2 serveurs, mise en place du buffet et le service au buffet,
Est au tarif forfaitaire de 700€ ttc livraison incluse.
Livraison seule sans installation 145.00€

Pour de plus amples informations, nous restons à votre entière disposition

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

ENFANTS ET PRESTATAIRES

MENU ENFANTS - 19.00€

- Pic-Nic enfant
  2 club-sandwichs, 1 paquet de chips, 1 donuts
  1 boisson
- Assiette anglaise (en buffet a partir de 10 enfants)
  Crudités, charcuterie
  Viande froide, chips
  Fromage
  Dessert identique du menu adultes
- Repas chaud
  Filet de volaille, pommes dauphine
  Dessert identique du menu adulte

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

Le dessert des enfant sera servi en même temps que celui des adultes

MENU PRESTATAIRES - 30.00€

Pour les Dj, photographe, baby-sitter…, menu identique à celui des Mariés hors cocktail

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

A Parthenay, le 30-sept.-2026

Mariage

DEVIS n° D2-0497

Réception de mariage du 2028, à

Qté	Désignation	Prix unit. HT	Prix unit. TTC	tva		Montant TTC
0	VDH	11,36 €	12,50 €	1	=	- €
0	Menu Gastronome	77,27 €	85,00 €	1	=	- €
0	Menu goumet	63,64 €	70,00 €	1	=	- €
0	Brunch	20,00 €	22,00 €	1	=	- €
0	Menu enfant	17,27 €	19,00 €	1	=	- €
0	Menu prestataire	27,27 €	30,00 €	1	=	- €
0	Forfait déplacement	22,73 €	25,00 €	1	=	- €

Montant total	=	- €
Acompte	=	
Montant total	=	- €

tva	Montant HT	Taux TVA	Montant TVA
1	- €	10%	- €
2	- €	20%	- €
4	- €	5,50%	- €
Total	- €		- €

le traiteur

le traiteur

CRÉATEUR DE SAVEURS

Services inclus

DANS L'ENSEMBLE

La conception et l'élaboration des mets dans un laboratoire Agréé Normes Européennes N°31022041 (HACCP).

Le déplacement en camion frigorifique dans un rayon de 30 kilomètres au-delà, nous consulter.

La mise en place du couvert la veille de votre prestation le matin ou début d'après-midi.

Le service et le débarrassage par des professionnels qualifiés.

Un serveur pour 30/40 personnes dont un maître d'hôtel qui sera votre interlocuteur privilégié le jour de votre prestation.

Une brigade de cuisiniers professionnels.

Temps de service et débarrassage 8 heures, horaires à déterminer selon votre arrivée sur le lieu de réception.

Service de fin de nuit ou en cas de dépassement horaire un supplément de 75 euros TTC heure et par serveur et/ou cuisinier sera appliqué.

Pas de droit de bouchon si vous apportez vos vins, alcools et champagnes, nous assurons le service et prévoyons la verrerie adaptée.

Pour de la vaisselle sur mesure, nous consulter.

POUR LE COCKTAIL

Nappage des tables des buffets en housse

La verrerie 2 verres par personne maximum (selon les boissons à servir)

Divers éléments de présentation vasque pour les boissons, portes serviettes bois wengé plateries de service, ardoises

Services inclus

le traiteur
CRÉATEUR DE SAVEURS

LE DÎNER OU COCKTAIL DÎNATOIRE

L'ensemble de la mise de table présenté sur photo.

Le service jusqu'à 1h00 ou 10h00 glissant avec déplacement.

Les nappes blanches et serviettes blanches en tissu coton 100% pour le repas

Les assiettes en porcelaine

Les couverts inox

La verrerie adaptée Les tasses à café jetable

Le matériel de cuisson

Café Nespresso, (thé sur demande en supplément)

Pain de campagne BIO individuel et pain baguette

LA DÉGUSTATION

La dégustation se déroule à votre convenance à emporter ou sur place à réserver impérativement 7 jours avant et uniquement du mardi au vendredi Mid.

Le tarif est de 65.00 TTC/pers et déductible de la facturation finale pour les mariés

Questions

le traiteur
CRÉATEUR DE SAVEURS

QUELLES INFORMATIONS SONT À COMMUNIQUER POUR UN PR EMIER DEVIS ?

La date
Le lieu
Le nombre de personnes présentes au vin d'honneur et au dîner
Le choix du vin d'honneur et du dîner s'ils sont faits

- Cocktails

QUI S'O CCUPERA DU SUIVI ?

Ce sera Franck, notre conseiller spécialisé en mariage.Il vous accompagnera tout au long de votre organisation et vous assurera proximité et réactivité. Il sera votre interlocuteur du devis jusqu'au jour de votre mariage

COMBIEN DE PIÈCES SONT CONSEILLÉES POUR LE VIN D'HONNEUR ?

Autour de 10 pièces si vous prévoyez une entrée pour le dîner,
Environ 17 pièces si le dîner ne comporte pas d'entrée.

LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERT SONT-ILS INTERCHANGEABLES ?

Oui ! Nous composons, ensemble, le menu qui vous plaît : toutes nos suggestions peuvent être adaptées. Votre menu est entièrement personnalisable.

QU'EST-IL PRÉVU POUR LES VÉGÉTARIENS, VÉGANS, INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES ?

Nous régalons tous les palais ! Pour vos convives souhaitant un régime particulier, nous vous proposerons des menus adapté s à chacune des spécificités.

UNE FOIS LE DEVIS RÉALISÉ, QUE SE PASSE-T-IL ?

Afin de vous permettre d'apprécier notre cuisine, peaufiner votre choix de vin d'honneur, valider votre diner préféré et le choix de vos vins, nous vous organiserons une dégustation.

Il nous faudra au préalable par mail le nombre de participant le choix parmi la proposition que vous désirez déguster.

Questions

le traiteur
CRÉATEUR DE SAVEURS

COMMENT SE DÉROULE LA DÉGUSTATION ?

La dégustation est à commander puis à retirer à notre labo préférablement d'avril à octobre.

Franck vous accueille dans nos locaux à Parthenay sur rendez-vous. Véritable spécialiste des réceptions mariages, vous pourrez bénéficier de son expérience et échanger avec lui pour obtenir conseils et recommandations.

À l'issue de la dégustation, vous ferez le point ensemble et envisagerez l'étape suivante.

COMMENT RÉSERVER LA PRESTATION TRAITEUR ?

Afin de bloquer la date de la prestation, un contrat de réservation accompagné d'un chèque ou un virement d'acompte de 500 € encaissable a réception, vous sera demandé à la signature, sans délai de rétractation.

Y-A-T-IL UN DROIT DE BOUCHON ?

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon dans notre établissement.

Sauf sur la marque Abatilles (plate et gazeuses) et (vins pétillant amour de rose)

De ce fait, vous pouvez apporter les alcools que vous souhaitez, nous en assurerons le service et proposerons la verrerie adaptée.

Vous avez probablement d'autres questions : discutons-en !

06.72.61.20.16
commercial@cletraiteur.fr