



Réception
Organisation d'évènements

CARTE MARIAGE

Delbé
traiteur

VIN D'HONNEUR

Prix T.T.C / 7 pièces par personne

Cannelle / à partir de 100 personnes

9,90€

11,90€ avec Méthode traditionnelle 1816 Brut ou Rosé

14,90€ avec Champagne Pannier Brut

Les salés

Mini Dôme
Toast Campagnard
Bagnat
Navette marine

Les sucrés

Brochette de fruits
Mignardise
Chouquette

Vanille / à partir de 100 personnes

11,40€

13,40€ avec Méthode traditionnelle 1816 Brut ou Rosé

16,40€ avec Champagne Pannier Brut

Les salés

Fusette grillée lucullus
Brouillade & Verrine
Brochette salée
Pain multigraines
Navette végétarienne

Les sucrés

Brochette de fruits
Macaron
Verrine sucrée

Safran / à partir de 150 personnes

14,65€

16,65€ avec Méthode traditionnelle 1816 Brut ou Rosé

19,65€ avec Champagne Pannier Brut

Les salés

Toast région
Brochette salée
Wrap
Pain multigraines
Navette végétarienne

Les sucrés

Brochette de fruits
Sucré gourmand
Verrine sucrée

& 2 animations au choix

Salée

Sucrée

Chaude

Froide

LE VALENCAY

Prix T.T.C / à partir de 80 personnes

52,00€

60,00€ avec les vins adaptés au repas

4 pièces apéritives

Plateau océan (pièce chaude)
Croustille chaude à la provençale (pièce chaude)
Brochette salée rillon raisin
Cuillère japonaise

Proposition d'entrées

Foie gras de canard, gelée d'agrumes, condiments et brioche grillée
Mille feuille de saumon au mascarpone, pain au basilic, jeunes pousses aux salicornes
Gâteau d'asperges, crumble au parmesan, salade d'asperges et thon fumé
Assiette trilogie, foie gras de canard gelée d'agrumes, St Jacques snackée coulis de poireaux et huile de basilic, cœur de saumon fumé pickels de légumes (supplément 3,00€)
Lotte farcie aux herbes compoté de fenouil coulis d'herbes (entrée chaude)
Mijoté de homard, St Jacques, dos de cabillaud façon minestrone (entrée chaude, supplément 2,00€)

Proposition de plats

Filet mignon de porc à la st Médard, duo de sucrine et endive lardées
Filet de canette miel et agrumes, pomme rôtie aux fruits rouges
Filet de pintadeau, champignons forestiers, brochette de légumes
Tournedos de bœuf sauce porto blanc, flan de légumes du soleil (supplément 4,00€)
Grenadin de mignon de veau jus au romarin, méli mélo de légumes (supplément 5,00€)
Pavé de bar sauvage crème de langoustines, petits légumes en coffret bambou (supplément 8,00€)

ACCOMPAGNEMENT

Ecrasé de pomme de terre mousseline aux trois couleurs

Plateau régional

Sablé de Wissant, chèvre de Marchiennes, Petit César, fromage de Bergues, camembert du Pévèle, carré du Vinage. Salade verte mélangée
3 petits pains de table par personne, le beurre

Farandole de desserts

Entremets, Tartes, Petits desserts gourmands, Choux au caramel, Salade de fruits frais, minis crêpes

LE CHENONCEAU

Prix T.T.C / à partir de 80 personnes

55,00€

64,00€ avec les vins adaptés au repas

Apéritif & entrée **«Façon Cocktail Dinatoire»**

7 pièces + stands culinaires
Brochette salée gambas cumbava et ananas
Mini wrap
Toast régionaux
Plateau Thaï (pièce chaude)
Croustille chaude à la provençale (pièce chaude)
Petite soupe de potiron et copeaux de foie gras (pièce chaude)
St Jacques snackée coulis de poireaux et huile de basilic (pièce chaude)

AU CHOIX : 1 stand pour 40 pers

Saumon label rouge dans tous ses états, dégustation de foie gras, retour de pêche,
braséro de magret de canard et foie gras, découpe de jambon Sérano
et charcuterie Espagnole, découpe de Cécina de Léon

Proposition de plats (plat chaud servi à table)

Filet mignon de porc à la st Médard, duo de sucrine et endive lardées
Filet de canette miel et agrumes, pomme rôtie aux fruits rouges
Filet de pintadeau, champignons forestiers, brochette de légumes
Tournedos de bœuf sauce porto blanc, flan de légumes du soleil (supplément 4,00€)
Grenadin de mignon de veau jus au romarin, méli mélo de légumes (supplément 5,00€)
Pavé de bar sauvage crème de langoustines, petits légumes en coffret bambou (supplément 8,00€)

ACCOMPAGNEMENT

Ecrasé de pomme de terre mousseline aux trois couleurs

Plateau régional

Sablé de Wissant, chèvre de Marchiennes, Petit César, fromage de Bergues,
camembert du Pévèle, carré du Vinage. Salade verte mélangée
3 petits pains de table par personne, le beurre

Farandole de desserts

Entremets, Tartes, Petits desserts gourmands, Choux au caramel, Salade de fruits frais, minis crêpes

LES VINS D'HONNEUR COMPRENNENT :

LE MATÉRIEL : location de verres : flûtes, verres à jus de fruits, petites serviettes, vasque, plateaux de service, glaçons et bac à rafraîchir, nappage non tissé (blanc et/ou couleur). Livraison comprise dans un rayon de 15 KM.

LE PERSONNEL SERVICE : environ 1 serveur pour 50 pers. (mise en place 2h, service 2h, débarrassage 1h). Heure en sus à 30,80€ T.T.C par heure et par serveur.

Pour accompagner vos formules vin d'honneur, nous proposons aussi des ateliers salés ou sucrés avec cuisinier

LES REPAS COMPRENNENT :

LE MATÉRIEL : vaisselle complète et adaptée à votre repas, le nappage tissu blanc. Les armoires et plaque chauffantes pour la remise en température des plats. Livraison comprise dans un rayon de 15 KM.

LE PERSONNEL DE SERVICE : prestation de 10h, comprenant la mise en place de 17h à 19h et le service jusque 03h, 1 Maître d'hôtel et/ou serveur pour 20 pers. (H en sus si dépassement 32,00€ T.T.C par serveur)

LE PERSONNEL DE CUISINE : pour l'envoi du plat chaud.

LES SOFTS : pour le repas et la soirée : eau plate, gazeuse en bouteilles verre, le jus d'orange, coca, le café.

OPTION VINS ADAPTÉS AU REPAS :
une proposition en fonction du choix de menu.

Exemple

- *Apéritif : Méthode Traditionnelle avec crème de framboises et framboises fraîches.*
- *Entrée : Domaine de Guillaman côtes de Gascogne blanc.*
- *Plat chaud et fromage : Cht Le grand Trié 1ère côtes de Blayes Bordeaux rouge.*
- *Dessert : Champagne Pannier.*

OPTIONS :

Fourniture de mobilier :

Tables d'honneur, tables, chaises et housses, mange-debout, centre de table fleurs fraîches.

Tirage, gaz et fût de bière :

20L : Moulin d'Ascq.
30L : Page 24, Stella, Leffe.

BRUNCH

Prix T.T.C par personne (sans vaisselle, ni personnel) / à partir de 20 personnes

13,00€

Mini viennoiserie
Plateau de fromage
Coupe saladette
Suprême de poulet rôti
Panier de charcuteries & terrines
Tarte aux pommes
Corbeille de fruits
Assortiment de navettes de pain
Yaourt au lait entier

Les boissons

Jus d'orange
Eau
Bière régionale
Camas rouge
Café, thé



Réception

Organisation d'événements

3, place de l'église 59510 Forest sur Marque
03 20 41 51 38
capreception@orange.fr

Delbé
traiteur