

*SERVICE TRAITEUR
MARIAGE*

MENUS 2018

info@auprestigedauphinois.fr

www.auprestigedauphinois.fr

LES APERITIFS

VERCORS

1 mini pizza
1 mini quiche
2 fours salés
1 bouchée d'escargot
2 canapés assortis

soit 7 pièces par personne

BELLEDONNE

1 mini pizza
1 mini quiche
1 acra de morue
2 minis boudins antillais
Pain surprise (1/40 personnes)
1 chausson de saumon
2 canapés assortis

soit 9 pièces par personne

POSSIBILITE D'ANIMATION EN SUPPLEMENT A VOIR LORS D'UN EVENTUEL ENTRETIEN

CHARTREUSE

1 pruneau au lard
1 acra de morue
1 mini pizza
1 mini quiche
Pain surprise charcutier (1/40 personnes)
2 fours salés
Bâtonnets de crudités
2 canapés assortis
1 gâteau d'omelette
1 tartelette au saumon fumé

soit 12 pièces par personne

NOS TARIFS COMPRENNENT :

La mise en place du buffet apéritif
La verrerie et le nappage du buffet
Le personnel de service
(les heures de service de l'apéritif
sont comprises dans le forfait
horaire du mariage)
La mise à disposition de matériel :
Carafes, serviettes papier, cendriers.

SUPPLEMENT :

Le personnel de service 25.00 €
de l'heure par serveur.
(si l'apéritif se fait dans un autre lieu que celui
du repas)

LES BOISSONS APERITIFS

FORMULE N°1

Kir vin blanc
Jus de fruits, coca, eaux minérales
Whisky / pastis / martini

1 litre pour 4 personnes
1 litre pour 6 personnes
1 bouteille pour 30 personnes

FORMULE N°2

Cocktails exotiques
(punch et bleu lagoon)
Jus de fruits, coca, eaux minérales
Whisky / pastis / martini

1 litre pour 4 personnes
1 litre pour 6 personnes
1 bouteille pour 30 personnes

FORMULE N°3

Champagne (kir ou nature)
Jus de fruits, coca, eaux minérales
Whisky / pastis / martini

1 bouteille pour 4 personnes
1 litre pour 6 personnes
1 bouteille pour 30 personnes

MENU GOURMAND

Salade landaise

Ou terrine printanière, petit poivron farci, caviar d'aubergine et coulis de tomates au basilic

Brochette de melon et gambas grillée

Ou bavarois d'avocat au crabe et son coulis de favouilles

Ou ballottine de lapereau aux griottes et sa compote d'oignons

oooooooooooo

Filet de sole et sa fondue de poireaux sauce crustacés

Ou filet de loup au champagne

Ou escalope de saumon au beurre de pamplemousse

Ou biscuit de rouget sauce safranée

oooooooooooo

Trou Normand ou Dauphinois

oooooooooooo

Caille crapaudine farcie

Ou palet de veau sauce forestière

Ou filet mignon de porc au vinaigre et au miel

Ou magret de canard au poivre vert

oooooooooooo

Légumes : deux au choix

Gratin dauphinois – fagot de haricots verts – flan de courgettes

Tomate provençale – petits légumes tournés – gâteau de pommes de terre

Fagot d'asperges – pommes paillasson – flan d'artichaut – tian de légumes

oooooooooooo

Assiette de fromages régionaux et pain aux noix

Ou fromage blanc à la crème

oooooooooooo

Pièce Montée

Ou Gâteau des Mariés

oooooooooooo

Café

POSSIBILITE MENU SANS POISSON

MENU GOURMET

Salade de homard et agrumes
Ou terrine de foie gras sur toasts et sa gelée au Sauternes
Ou l'assiette aux deux saumons et ses blinis aux œufs de truite

oooooooooooo

Filet de St pierre au champagne
Ou Blanquette de lotte au curry et sa julienne de légumes
Ou cassolette de St jacques à la crème de noix

oooooooooooo

Trou Normand ou Dauphinois

oooooooooooo

Filet de bœuf en brioche au jus de truffes
Ou grenadin de veau aux morilles
Ou suprême de pintade sauce aux girolles
Ou noisettes d'agneau à la fleur de thym

oooooooooooo

Légumes : deux au choix
Gratin dauphinois – fagot de haricots verts – flan de courgettes
Tomate provençale – petits légumes tournés – gâteau de pommes de terre
Fagot d'asperges – pommes paillasson – flan d'artichaut – tian de légumes

oooooooooooo

Assiette de fromages régionaux et pain aux noix
Ou fromage blanc à la crème

oooooooooooo

Pièce Montée
ou
Gâteau des Mariés

oooooooooooo

Café
Réduits sucrés

POSSIBILITE MENU SANS POISSON

MENU DELICE

COCKTAIL : 18 pièces

1 pruneau au lard – 1 bouchée d'escargot – 1 coupelle de ravioles
1 fours salés – 1 verrine guacamole au crabe – 1 pique abricot et magret de canard
Pain surprise (1/40) - anchoyade de légumes – 1 brioche caviar d'aubergine
1 mini carpaccio de bœuf pistou et parmesan – 1 blinis saumon fumé
1 verrine tomate mozzarella et basilic – 1 toast pointe d'asperge
1 pizza – 1 quiche – 1 chausson de la mer – 1 toast pain épice et foie gras
1 verrine mousse de betterave et chantilly

Nous pourrions modifier les produits du cocktail

REPAS :

Caille crapaudine farcie
Ou palet de veau sauce forestière
Ou filet mignon de porc au vinaigre et au miel
Ou magret de canard au poivre vert

oooooooooooo

Légumes : deux au choix
Gratin dauphinois – fagot de haricots verts – flan de courgettes
Tomate provençale – petits légumes tournés – gâteau de pommes de terre
Fagot d'asperges – pommes paillasson – flan d'artichaut – tian de légumes

oooooooooooo

Assiette de fromages régionaux et pain aux noix
Ou fromage blanc à la crème

oooooooooooo

Pièce Montée
Ou Gâteau des Mariés

oooooooooooo

Café

REPAS ET COCKTAIL

BUFFET FROID

Le papillon de charcuteries :
Jambon cru de Bayonne – rosette
Terrine de canard

oooooooooooo

Salade niçoise – salade océane
Bavarois d’avocat au crabe
Taboulé à l’orientale – melon à l’italienne
Gâteau de champignons à la citronnelle

oooooooooooo

Saumon froid en Bellevue

oooooooooooo

Assortiments de viandes froides
(Bœuf – veau - agneau)
Piperade
Condiments

oooooooooooo

Plateau de fromages régionaux
Ou fromage blanc à la crème

oooooooooooo

Pièce Montée
Ou
Gâteau des Mariés

oooooooooooo

Café

BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

Le papillon de charcuteries :

Jambon cru de Bayonne – rosette

Terrine de canard

oooooooooooo

Salade niçoise

Mousseline de saumon – coulis de tomates

Bavarois d'avocat au crabe

Taboulé à l'orientale – melon à l'italienne

Gâteau de champignons à la citronnelle

oooooooooooo

Trou Normand ou Dauphinois

oooooooooooo

Caille crapaudine farcie

Ou palet de veau sauce forestière

Ou filet mignon de porc vinaigre et au miel

Ou magret de canard au poivre vert

oooooooooooo

Légumes : deux au choix

Gratin dauphinois – fagot de haricots verts – flan de courgettes

Tomate provençale – petits légumes tournés – gâteau de pommes de terre

Fagot d'asperges – pommes paillasson – flan d'artichaut – tian de légumes

oooooooooooo

Plateau de fromages régionaux

Ou fromage blanc à la crème

oooooooooooo

Pièce Montée

Ou

Gâteau des Mariés

oooooooooooo

Café

BRUNCH DU DIMANCHE

Jambon cru

Taboulé

Salade Dauphinoise

Rôti de bœuf

Saint Marcellin

Tarte aux pommes

□□□□□□□□

Pain compris

Vaisselle jetable

Nappe en papier

Livraison gratuite jusqu'à 30 km de Grenoble

□□□□□□□□

NOS TARIFS COMPRENNENT :

La verrerie de l'apéritif (si l'apéritif est fait par nos soins)
La vaisselle du repas avec changement de couverts à chaque plat.
La location des nappes et des serviettes en tissu blanc.
Le personnel de service (1 serveur pour 35 personnes) forfait de 10 heures par serveur
Départ et retour de GRENOBLE.
Les droits de bouchons vous seront offerts.
Le pain
Une dégustation gratuite pour 2 personnes après signature du contrat

NOS PRESTATIONS ANNEXES :

Le dessert supplémentaire servi à table	6.00 € ttc par personne
L'heure supplémentaire de service	25.00 € ttc de l'heure par serveur
La cascade de champagne	60.00 € ttc
Forfait déplacement après 50 KM	Tarif selon la distance en km

NOS FORFAITS DE BOISSONS :

A : Muscadet blanc / Côte de Bourg rouge
Eaux minérales gazeuses
(1 bouteille de chaque pour 4 personnes)

B : Bourgogne Aligoté blanc / Crozes rouge
Eaux minérales gazeuses
(1 bouteille de chaque pour 4 personnes)

MENU ENFANT

Une entrée
Un plat chaud garni
Un dessert (différent des adultes)

INCLUS

La vaisselle, le nappage et les serviettes papier.

**POUR CONFIRMER LA RESERVATION UN CONTRAT SERA ETABLI ENTRE
AU PRESTIGE DAUPHINOIS ET VOUS MEME.**

**Nos prix sont arrêtés à ce jour et valables pour l'année 2018 sauf modification des taux de
TVA ou charges sociales.**