

*SERVICE TRAITEUR  
MARIAGE*

MENUS 2020

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

Ou assiette de la mer

(Saumon fumé, filet de rouget mariné, verrine tarama, navette mousse de thon, crevette

Blinis œuf de truite)

xxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxx

Trou Normand ou Dauphinois

xxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxx

Assiette de fromages régionaux et pain aux noix

Ou fromage blanc à la crème

xxxxxxxxxxxx

Pièce Montée

Ou Gâteau des Mariés

xxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

Trou Normand ou Dauphinois

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

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 paillason – flan d'artichaut – tian de légumes

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

Pièce Montée  
ou  
Gâteau des Mariés

xxxxxxxxxx

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 pourrons 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

xxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxx

Pièce Montée  
Ou Gâteau des Mariés

xxxxxxxxxxxx

Café

REPAS ET COCKTAIL

# **BUFFET FROID**

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

xxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxx

Saumon froid en Bellevue

xxxxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxxxx

Plateau de fromages régionaux  
Ou fromage blanc à la crème

xxxxxxxxxxxx

Pièce Montée  
Ou  
Gâteau des Mariés

xxxxxxxxxxxx

Café

# **BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD**

## **Le papillon de charcuteries :**

Jambon cru de Bayonne – rosette  
Terrine de canard

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

Trou Normand ou Dauphinois

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

Plateau de fromages régionaux  
Ou fromage blanc à la crème

xxxxxxxxxx

Pièce Montée  
Ou  
Gâteau des Mariés

xxxxxxxxxx

Café



# **BRUNCH DU DIMANCHE**

Jambon cru

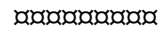
Taboulé

Salade Dauphinoise

Rôti de bœuf

Saint Marcellin

Tarte aux pommes

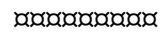


Pain compris

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 2020 sauf modification des taux de  
TVA ou charges sociales.**