

*SERVICE TRAITEUR
MARIAGE*

MENUS

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

BELLEDONNE

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

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)
1 mini vrap
Bâtonnets de crudités
4 canapés assortis

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 30.00 € TTC
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

1 litre pour 4 personnes

Jus de fruits, coca, eaux minérales

1 litre pour 6 personnes

Whisky / pastis / martini

1 bouteille pour 30 personnes

FORMULE N°2

Cocktails exotiques

1 litre pour 4 personnes

(punch et bleu lagoon)

Jus de fruits, coca, eaux minérales

1 litre pour 6 personnes

Whisky / pastis / martini

1 bouteille pour 30 personnes

FORMULE N°3

Champagne (kir ou nature)

1 bouteille pour 4 personnes

Jus de fruits, coca, eaux minérales

1 litre pour 6 personnes

Whisky / pastis / martini

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)

xxxxxxxxxx

Filet de sole et sa fondue de poireaux sauce crustacés

Ou filet de loup au champagne

Ou escalope de saumon sauce à l'oseille

Ou biscuit de rouget sauce safranée

xxxxxxxxxx

Trou Normand ou Dauphinois

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

Légumes : deux au choix

Gratin dauphinois – fagot de haricots verts – flan de courgettes

Tomate provençale – cassolette de ravioles

Fagot d'asperges – pommes paillasson – 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

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 pigeon sauce chasseur
Ou pavé de cerf sauce poivre
Ou grenadin de veau aux morilles
Ou suprême de pintade sauce aux girolles
Ou pavé d'agneau à la fleur de thym

xxxxxxxxxx

Légumes : deux au choix
Gratin dauphinois – fagot de haricots verts – flan de courgettes
Tomate provençale – cassolette de ravioles
Fagot d'asperges – pommes paillasson – 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
1 Réduit sucré

MENU DELICE

COCKTAIL : 18 pièces

1 pruneau au lard – 1 bouchée d'escargot – 1 mini hamburger
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 houmous – 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 poireau

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

xxxxxxxxxx

Légumes : deux au choix
Gratin dauphinois – fagot de haricots verts – flan de courgettes
Tomate provençale – cassolette de ravioles
Fagot d'asperges – pommes paillasson – 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

BUFFET FROID

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

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

Filet de saumon froid en Bellevue

xxxxxxxxxx

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

xxxxxxxxxx

Plateau de fromages régionaux
Ou fromage blanc à la crème

xxxxxxxxxx

Pièce Montée
Ou
Gâteau des Mariés

xxxxxxxxxx

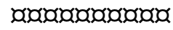
Café

BUFFET FROID AVEC PLAT CHAUD

Le papillon de charcuteries :

Jambon cru de Bayonne – rosette

Terrine de canard



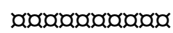
Salade niçoise

Terrine de truite – coulis de tomates

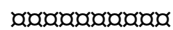
Bavarois d'avocat au crabe

Taboulé à l'orientale – melon à l'italienne

Gâteau de champignons à la citronnelle



Trou Normand ou Dauphinois

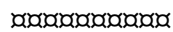


Caille crapaudine farcie

Ou palet de veau sauce forestière

Ou filet mignon de porc vinaigre et au miel

Ou magret de canard au poivre vert



Légumes : deux au choix

Gratin dauphinois – fagot de haricots verts – flan de courgettes

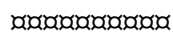
Tomate provençale – cassolette de ravioles

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



Plateau de fromages régionaux

Ou fromage blanc à la crème



Pièce Montée

Ou

Gâteau des Mariés



Café

BRUNCH DU DIMANCHE

Jambon cru

Taboulé

Salade Dauphinoise

Rôti de bœuf

Saint Marcellin

Tarte aux pommes

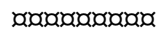


Pain compris

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
Le personnel jusqu'à 1 heures du matin maximum après facturation des heures

NOS PRESTATIONS ANNEXES :

Le dessert supplémentaire servi à table
L'heure supplémentaire de
La cascade de champagne
Forfait déplacement après 40 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 2024 sauf modification des taux de
TVA ou charges sociales.**