Beaujolais
Traiteur

PROPOSITIONS DE MENUS

MARIAGE - ANNIVERSAIRE - BAPTÊME
ÉVÉNEMENTS PRIVÉS

Tarifs sur demande

SOMMAIRE

Cocktail P3

Menu Romantica P4

Menu Jardin des saveurs P5

Menu Chic & élégant P6

Menu Champêtre broche P7

Menu Champêtre braséro P8

Menu Champêtre plat froid P9

Menu Découverte P10

Bar à cocktails P11

Contact P10

Beaujolais
Traiteur

Cocktail

Personnel inclus dans le service

Mise en place d'un grand buffet cocktail avec nappage, verrerie, glaçons

Les pièces cocktails sont servies autour des convives.

2 verres d'alcool par personne et softs à volonté 5.50 euros / pers
3 verres d'alcool par personne et softs à volonté 7.50 euros / pers.

NOS BOISSONS

Vin blanc, Rosé, Rouge, Kir, Punch maison, Sangria maison,
Soupe de Champagne, Crémant de Bourgogne

Bar à Cocktails (option) : Mojito, Spritz, autres... et Softs

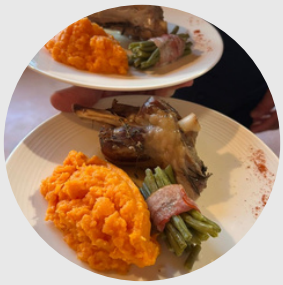
Pièces froides et chaudes à la plancha



- 5 Pièces cocktails / pers
- 7 Pièces cocktails / pers
- 9 Pièces cocktails / pers
- 12 Pièces cocktails / pers
- 15 Pièces cocktails / pers
- 18 Pièces cocktails / pers



Menu Romantica



ENTRÉES FROIDES OU CHAUDES

Tartelette aux légumes de printemps
Terrine de saumon et noix de St-Jacques et son pidi de mayonnaise maison
Tartare de saumon
Vol-au-vent sauce périgourdine
Feuilletés aux fruits de mer
Crème brûlée de pommes de terre et saumon fumé
Foie gras de canard du Gers et son chutney
Burrata crémeuse sur lit de tomate (supplément truffe)
Saumon gravlax à l'aneth
Demie-queue de langouste selon arrivage et sa mayonnaise maison (option)

PLATS CHAUDS (CÔTÉ TERRE OU MER)

Suprême de poulet fermier aux morilles
Cuisse de pintade sauce champagne
Epaule d'Agneau confit au thym et romarin (option)
Carré d'agneau au jus de romarin (option)
Filet de canette à l'orange
Gâteau de foie de volaille, Quenelle et sa sauce Nantua
Gratin de fruits de mer
Tataki de thon sur son lit de mangue
Dorade rôtie (suppl)
Souris d'agneau (suppl)
Filet de bœuf (suppl)
Cassolette de lotte et gambas riz à l'encre de sèche (suppl).
Mignon de veau et son jus crémé (suppl)
Riz de veau braisé sauce porto blanc
Noix de joue de porc confite
Magret de canard (suppl)

FROMAGE BLANC ET SEC
DESSERT (A CONVENIR ENSEMBLE) CAFÉ

Sans les vins à table, pas de droit de bouchons.

Inclus dans le menu :
Le personnel, pain, eau plate et gazeuse 1 pour 4 personnes, glaçons, seau à glace.
Vaisselle livrée et reprise sale 5.50 euros / personne, Manges debout houssés 12.00 euros / Nappage

Menu Jardin des saveurs



FORMULE SANS ENTRÉE

PLATS CHAUDS (CÔTÉ TERRE OU MER)

Suprême de poulet fermier aux morilles
Cuisse ou suprême de pintade sauce champagne
Epaule d'Agneau confit au thym et romarin (option)
Carré d'agneau au jus de romarin
Filet de canette à l'orange
Gâteau de foie de volaille, Quenelle et sa sauce Nantua
Gratin de fruits de mer
Tataki de thon sur son lit de mangue
Dorade rôtie
Souris d'agneau (option)
Filet de bœuf (option)
Cassolette de lotte et gambas riz à l'encre de sèche
Mignon de veau et son jus crémé
Riz de veau braisé sauce porto blanc
Noix de joue de porc confite
Magret de canard

FROMAGE BLANC ET SEC
DESSERT (À CONVENIR ENSEMBLE) CAFÉ

Pas de droit de bouchons

Inclus dans le menu :
Le personnel, pain, eau plate et gazeuse 1 pour 4 personnes, glaçons, sceau à glace
Supplément Vaisselle livrée et reprise sale 5.50 euros / personne

Nappage coton 12.00 euros pièce / Serviette coton 1.50 euros pièce
Mange-debout houssé 12.00 euros pièce

Menu Chic & Elégant

3 Verres d'alcools par personne, 2 boissons au choix (Vin blanc (Bourgogne), rosé (Provence), rouge, Kir blanc avec ou sans liqueurs, punch maison, Sangria maison, soupe de champagne

Bar à Cocktails (option) : Mojito, Spritz et autres... et softs à volonté

12 Pièces Cocktail sans entrées. 10 Pièces cocktails avec entrées.

Au choix selon liste pièces froides et chaudes avec ***animation plancha***

ENTRÉE

Foie gras de canard du Gers et son chutney

Cassolette de lotte et gambas riz à l'encre de sèche

Demie queue de Langouste et sa mayonnaise maison (suppl. 3 euros/pers.)

Vol-au-vent et sa sauce périgourdine (foie gras truffé)

TROU NORMAND

PLAT CHAUD



Filet de bœuf et sa purée à la Truffe et légumes

Filet de bœuf et son gratin à la truffe et légumes

Filet de canette à l'orange

Suprêmes de pintade sauce Champagne purée de patates douces et légumes

Assiette des 3 Poissons (St-Jacques, Lotte, Gambas) accompagnée de sa purée et sa rouille

Douceur de sandre rôtie au coulis de Langoustine

GRAND PLATEAU DE FROMAGE SEC DU MOMENT ET FROMAGE BLANC CRÈME ET COULIS DESSERT À CONVENIR ENSEMBLE ET CAFÉ

Inclus dans le menu : glaçons, seaux à glace et champagne, pain, eau plate et gazeuse (1 bouteille pour 4 personnes), le personnel

Non inclus : le Champagne et les Vins (pas de droit de bouchons).
Supplément vaisselle 5.50 /pers

Mange debout houssés 12.00 euros / Nappage coton.

Menu champêtre broche

Minimum 50 personnes

APÉRITIF

2 verres / pers. (plus Softs à volonté)

5 Pièces cocktail au choix

PLAT CHAUD

Agneau

Cochon de lait (50 personnes min)
Accompagnement pommes de terre grenaille
à la persillade et légumes

FROMAGE BLANC, SEC
DESSERT

Vaisselle livrée et reprise sale 5.50 euros / personne

Mange debout houssé 12.00 euros / pièce



Menu champêtre braséro

Minimum 50 personnes

APÉRITIF

2 verres d'alcools /pers.

(plus Softs à volonté)

5 Pièces cocktail au choix

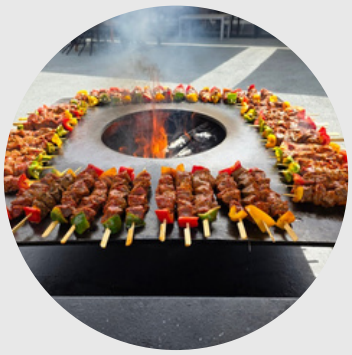
PLAT CHAUD

1 ou 2 Assortiments de viande grillée au choix et ses sauces

Accompagnement pommes de terre grenailles à la persillade

FROMAGE BLANC ET SEC
DESSERT

Vaisselle livrée et reprise sale 5.50 euros/pers



Menu champêtre plat froid

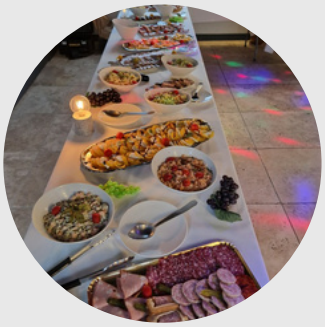
Minimum 50 personnes

COCKTAIL

2 verres d'alcools /pers.

Plus softs à volonté

5 Pièces cocktail (verrines, mets, autres...)



BUFFET CAMPAGNARD

5 Salades au choix

Grand assortiment de charcuterie et viandes froides

FROMAGE BLANC ET SEC
DESSERT (À CONVENIR ENSEMBLE)

Inclus dans le menu : pain, eau plate et gazeuse 1 pour 4 personnes, glaçons,
Supplément vaisselle livrée et reprise sale. 5.50 euros personne

Manges debout houssés 12.00 euros. Nappage sur demande.

Menu Découverte

Minimum 50 personnes.

COCKTAIL

2 verres d'alcools / pers

Softs (à volonté)

5 Pièces cocktail de votre choix.

PLAT CHAUD

Gâteau de foie de volaille quenelle et sa sauce Nantua

Jambon madère

Poulet à la crème

FROMAGE BLANC ET SEC
DESSERT (A CONVENIR ENSEMBLE)

Sans les vins à table, pas de droit de bouchons.

Inclus dans le menu :
Pain, eau plate et gazeuse 1 pour 4 personnes, glaçons.
Service du personnel en option.

Vaisselle livrée et reprise sale 5.50 euros/personne.
Manges debout houssés 12.00 euros

Nous pouvons adapter d'autres menus selon votre demande.

Bar à Cocktails



L'expérience cocktail qui fait de votre événement un moment unique.
Pour vos mariages, soirées privées, séminaires, ou autres... notre bar à cocktails apporte une **véritable animation à votre réception.**
Nous proposons un **bar mobile et élégant,** installé directement sur le lieu de votre événement.
Chaque cocktail est préparé à la demande avec des ingrédients soigneusement sélectionnés.
Notre objectif : proposer bien plus qu'une simple boisson, une véritable expérience conviviale et visuelle.

FORMULE COCKTAILS ET PIÈCES COCKTAILS DÉGUSTATIVES

Renseignements et tarifs sur demande

Contact

Tarifs sur demande

Tél. **I** 07 88 99 11 34

E-mail **I** beaujolais-traiteur@orange.fr

Site internet **I** beaujolais-traiteur.fr

Infos sur **I** **Insta et Facebook**

Beaujolais
Traiteur