

Au Palais du Goût TRAITEUR

*Organisation de toutes vos réceptions pour
professionnels ou particuliers*



Aline KOSTUCH ARTISAN TRAITEUR

aline.kostuch@gmail.com

06 08 78 52 09

PRESENTATION

Tout les mets de notre carte (cocktails, menus, animations, desserts, buffets, sont composés de produits de saison et travaillés avec soin pour le plaisir de vos papilles.

L'ensemble de nos produits est de fabrication «Maison»

Également, les plats sont servis chauds à l'assiette et selon vos goûts, vous pouvez toujours apporter des modifications en utilisant la diversité de nos pièces de cocktail et entrées.

Votre équipe de service

Votre réception est encadrée par 2 Maîtres d'Hôtel, épaulés d'une équipe de serveurs professionnels et compétents, sur la base de 1 serveur pour 25 convives adultes.

Les tarifs de nos prestations cocktail et repas assis comprennent le personnel de service pour une réception de qualité.

Pour un mariage, le service est prévu de 18h à 1h30 du matin.

Les heures supplémentaires débutent à la fin de la vacation prévue au devis.

Au delà, toute heure supplémentaire sera facturée 35,00€ de l'heure et par serveur.

Art de la table

Tout notre nappage ainsi que nos serviettes sont en coton blanc, une base sobre et élégante qui accueillera vos éléments de décoration.

Notre vaisselle est en porcelaine blanche, les verres sont en verre fin transparents et les couverts en inox argentés «vieux Paris».

Afin de personnaliser votre table, nous pouvons vous proposer en supplément et sur demande, une sélection d'art de la table qui donnera un effet raffiné et gastronomique à votre réception.

La vaisselle et le nappage sont livrés propre et sont à rendre sales mais rangées.

Nettoyage

Notre équipe se charge du rangement et du nettoyage des cuisines ainsi que de l'office avec les moyens mis à disposition sur place.

Nous nous sommes engagés à effectuer un tri sélectif des déchets sur le site de réception qui nous accueille.

Cependant et selon les normes HACCP, il nous est impossible de transporter les déchets.

Transport des denrées alimentaires

Afin de conserver qualité et fraîcheur des mets qui seront servis à vos invités, tous les transports d'aliments sont effectués en isotherme et véhicule frigorifié.

Réservation

Si le contrat entre le client et le prestataire est validé, la réservation se fera de la façon suivante (dans le cas d'un mariage ou baptême) :

- 1er acompte de 10% du montant global de la prestations
- 2ème acompte de 50% du montant global de la prestation (2 mois avant)
- le solde de 40% du montant global de la prestation (le jour J)

Boissons sans alcool et bar de nuit

Le service de ces boissons à discrétion est assuré de l'apéritif jusqu'à la fin du repas.

Ensuite nous vous proposons de mettre à disposition des convives un bar de nuit composé de boissons non alcoolisées et/ou alcoolisées, tarif à définir en fonction du nombre de personnes et des quantités souhaitées.

Cette prestation supplémentaire inclut la mise à disposition de gobelets en plastique.

Si vous souhaitez garder la présence d'un serveur au bar de nuit, cela sera en supplément.

Cocktail

Pour un cocktail qui dure entre 1h à 1h30, prévoir 6 à 8 pièces/personne

Pour un cocktail qui dure entre 1h30 et 2h, prévoir 8 à 10 pièces/personne

Pour un cocktail qui dure plus de 2h, prévoir 10 à 12 pièces/personne

Pour les personnes ne participant uniquement au cocktail (mariage ou baptême), le tarif est de 25,00€/personne (6 à 8 pièces cocktail)

30,00€/personne (8 à 10 pièces cocktail)

35,00€/personne (10 à 12 pièces cocktail)

LE COCKTAIL

Pour votre apéritif, laissez vous séduire par des pièces cocktail «fabriquées maison» à base de produits frais, savoureuses, créatives, diverses et variées en terme de couleur et de présentation. Un concentré d'émotions gourmandes en bouche.

Laissez-vous surprendre également par nos animations salées, froides ou chaudes, qui sont là pour animer ce début de réception et ainsi attirer l'attention sur des préparations minute et donner un rythme dynamique au cocktail, tout en apportant une note unique à votre événement.

En fonction de vos aspirations, nous pouvons vous proposer plusieurs formules au choix qui restent entièrement personnalisables.

Nous mettrons ainsi en œuvre tout notre talent et toute notre expérience pour inventer votre réception sur mesure au gré de vos envies, de vos idées et de vos rêves.



ANIMATIONS



BAR A TAPENADE

(olives vertes et/ou noires sur tartine grillée)



BAR A MOZZARELLA

(Trio de tomates cerise rouge, jaune et orange sur pic avec sa bille de mozzarella marinée à l'huile d'olive et basilic frais)



BAR A SAUMON FUME

(découpe de saumon fumé accompagné de citron sur canapé ou sauce aigrelette)



BAR A SERRANO OU PATA NEGRA

(découpe devant les invités de fines tranches de jambon cru servies sur canapé au pesto vert ou rouge)



PLANCHE DE CHARCUTERIE

(assortiment de charcuterie Espagnole ou Italienne présentée en chiffonnade)



ATELIER FOIE GRAS

(tartina de foie gras maison sur canapé et sa compotée d'oignons)



BAR A HUITRES

(huîtres fraîches du Bassin, accompagnées de citron et de vinaigre à l'échalote)



ANIMATION PLANCHA TERRE ET MER

(préparation de mini burgers, mini brochettes de viande, noix de Saint-Jacques etc.....)



BAR A FROMAGES

(assortiment de fromages AOP accompagné de confiture de cerise noire)

HERISSON ROYAL

(assortiment de pics salés de diverses associations)

Prix à définir selon le nombre de convives.



PAIN SURPRISE GARNI

50 mini sandwiches

Charcutier (35,00€)

Mixte (45,00€)

Océan (55,00€)

PIECES DE COCKTAIL

Verrines

- Verrine de tomate mozzarella au basilic frais
- Verrine tartare de saumon fumé à l'aneth
- Verrine magret fumé foie gras figue
- Verrine de betterave au chèvre frais et éclats de noix
- Verrine tartare de gambas et mousse de poivrons marinés
- Verrine de crabe à l'avocat
- Verrine sucrée salée thon et pêche
- Verrine guacamole et crevettes sauce cocktail
- Verrine mousse de poivrons et Pancetta grillée
- Verrine gaspacho de tomate au basilic frais
- Verrine de chèvre frais et ratatouille
- Verrine de pommes confites, foie gras et crumble de spéculoos
- Verrine au saumon fumé et mousse d'asperges blanches
- Verrine de tiramisu au saumon et mascarpone citronnée à l'aneth
- Verrine avec compotée de tomates marinées et thon mayonnaise
- Verrine crème de jambon et tomates confites

Pièces salées froides

- Makis de courgette au thon
- Navette briochée au poulet curry
- Navette briochée et sa rillettes de saumon à l'aneth
- Navette briochée au pesto, Bayonne et roquette
- Navette briochée au fromage frais de noix et chiffonnade de jambon blanc
- Blinis au saumon fumé sauce aigrelette (crème, citron, poivre mignonnette)
- Champignon cru farci au fromage frais et Bayonne
- Bouchée au crabe et brunoise de tomates
- Opéra de foie gras sur pain d'épice et compotée d'oignons
- Canapé au foie gras et chutney de figues
- Rondeau de concombre et rillettes de thon
- Mille-feuille de magret fumé et oignons caramélisée sur pain brioché

Pièces salées à réchauffer

- Filo croustillant au pruneau et foie gras
- Croustillant de chèvre au miel et sésame
- Mini cannelé au chorizo
- Mini bouchée aux poireaux
- Mini cannelé au bacon et et moutarde à l'ancienne
- Petit moelleux aux courgettes et chorizo
- Mini croissant feuilleté au chorizo
- Pruneaux entrelardés
- Bruschetta au pesto, Bayonne, tomates confites et mozzarella
- Cake salé au chèvre et tomates confites
- Cake salé aux lardons et poivrons marinés
- Mini feuilleté Provençal
- Mini feuilleté tapenade et tomates confites
- Barquette pommes fruit et boudin noir
- Assortiment de pâtisseries salées (quiches, pizzas, saucisses feuilletées, Bruschetta Italienne.....)

Mini brochettes

- Brochette Italienne de tomate mozzarella et Jambon de Parme
- Brochette Italienne au Jambon de Parme et artichaut
- Roulé wrap de Serrano et mascarpone à la tapenade d'olives noires
- Roulé de jambon blanc au fromage de noix et tomate cerise
- Roulé wrap au saumon fumé et crème à l'aneth citronnée
- Roulé wrap au surimi
- Brochette de Saint-Jacques et chorizo (chaud)
- Brochette poulet curry ananas (chaud)
- Brochette de tomate mozzarella au basilic frais et huile d'olive
- Brochette de crevettes et ananas au paprika
- Brochette de figue séchée au foie gras et magret fumé
- Brochette de Bœuf sauce Thaï (chaud)

Cuillères apéritives salées

- Mousse de saumon fumé à l'aneth
- Saint-Jacques et crème de poireaux
- Saint-Jacques et mousse de poivron
- Magret fumé foie gras figues
- Purée d'avocat et crevette cocktail
- Tartare de saumon et pommes Granny Smith
- Fromage aux noix et dès de jambon fumé
- Tartare de crevettes marinées
- Tartare de Bœuf et ses condiments
- Mousse d'asperge et dès de Bayonne

PLATEAUX REPAS



PLATEAU DE FRUITS DE MER



- Tourteau.....
- Bulots.....
- Crevettes.....
- Bigorneaux.....
- Langouste.....
- Langoustines.....
- Homard.....

Nous accompagnons vos plateaux de fruits de mer avec une mayonnaise maison.

Nos huîtres sont servies accompagnées de vinaigrette aux échalotes et citrons.

- Huîtres x3.....
- Huîtres x6.....
- Huîtres x9.....
- Huîtres x12.....



PAELLA ET CHOUCROUTE



Choucroute de la mer garnie

Saumon, langoustines, moules, dos de cabillaud, pommes de terre, choux

Choucroute traditionnelle garnie

Jarret de porc, saucisse Montbéliard, poitrine fumée, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail, pommes de terre, choux

Paella Royale

Poulet, langoustines, crevettes, moules, chorizo

Couscous Royal

Bœuf, poulet merguez, légumes, semoule aux raisins

LES ENTREES

Entrées froides traditionnelles

- Plateau de charcuterie Italienne et ses condiments
- Tomate mozzarella au basilic frais et crème de balsamique
- Salade Landaise (foie gras, gésiers, lardons, croûtons, tomates)
- Salade Périgourdine
- Salade gourmande au chèvre frais et miel
- Avocat crevettes sauce cocktail
- Gaspacho de tomate au basilic frais et toast grillé de tapenade noire
- Salade de la mer (saumon fumé, crevettes, bulots)
- Terrine de poisson sauce cocktail
- Pâté en croûte et son mesclun de verdure
- Salades composées (Antillaise, piémontaise, taboulé, Penne au poulet fumé et poivrons, Penne au saumon fumé et aneth, Salade Lyonnaise.....)

Entrées froides gourmandes

- Opéra de foie gras sur pain d'épice et sa compotée d'oignons
- Foie gras entier mi-cuit maison, chutney de figues et pain brioché
- Mille-feuilles de saumon fumé au cœur d'écrevisses et mascarpone
- Crumble de foie gras et pommes fruit confites
- Tiramisu salé avocat, saumon fumé et graines de sésame
- Tartelette sablée au sarrasin, mousse d'asperge et magret fumé
- Saumon fumé sauce aigrette
- $\frac{1}{2}$ queue de langouste à la Parisienne
- Tartare de saumon



Entrées chaudes traditionnelles

- Bouchée à la reine
- Brushetta dorée tomate mozzarella et sa crème de balsamique
- Vol au vent de fruits de mer sauce vin blanc
- Escargots de Bourgogne (douzaine)
- Mini cannelés au chorizo et son mesclun de verdure
- Bouchée feuilletée au saumon et fondue de poireaux à la crème
- Velouté d'asperges et son jus de volaille
- Pizza (au choix)
- Quiche Lorraine, poireaux ou Provençale



Entrées chaudes gourmandes

- Nage de coquille Saint-Jacques et asperges vertes
- Cassolette de langoustines et noix de Saint-Jacques aux petits légumes
- Velouté de cèpes et ses sommités de foie gras et sa mouillette de pain
- Brochette de gambas et chorizo
- Médaillon de Lotte aux écrevisses
- Finesse de Langoustines au sabayon de champagne
- Coquille Saint-Jacques à la Normande
- Tartelette pommes fruit et foie gras



LES PLATS

Plat de viande

- Suprême de volaille cuisson basse température nappé de sa sauce foie gras et poêlée de cèpes persillées
- Magret de canard tranché et son jus corsé au vinaigre de framboises
- Filet mignon de porc sauce moutarde à l'ancienne
- Caille au raisin et farcie au foie gras
- Cuisse de canard confite sublimée par une émulsion de foie gras
- Joue de porc confites au cidre et miel
- Tournedos de Bœuf façon Rossini
- Sauté de veau aux morilles
- Mijoté de bœuf aux petits légumes
- Parmentier de canard confit
- Souris d'agneau confite au thym
- Émincé de bœuf sauce Thaï
- Pavé de veau et sa crème de Morilles
- Poulet créole curry ananas



Plat de poisson

- Médaillon de lotte aux écrevisses
- Filet de Sandre et son sabayon de champagne aux pointes d'asperges
- Queue de lotte sauce aux cèpes
- Pavé de cabillaud au beurre salé et sa fondue de poireaux à la crème
- Pavé de saumon et sa crème d'aneth
- Filet de Saint Pierre sauce Minestrone
- Duo de gambas et noix de Saint Jacques et sa julienne de légumes
- Cassolette de la mer
- Filet de rouget sauce safranée
- Daurade royale et sa julienne de légumes au champagne
- Médaillon de lotte et sa crème de chorizo
- Risotto crémeux aux crevettes et noix de Saint Jacques
- Linguines aux noix de Saint Jacques, crevettes et pesto vert



GARNITURES

- Pommes de terre grenaille à la fleur de sel
- Risotto crémeux au parmesan et cèpes
- Gratin dauphinois
- Flan de courgettes
- Écrasée de pommes de terre vitelotte
- Carottes confites au miel
- Polenta dorée
- Pommes de terre confites ail et romarin
- Tian de légumes
- Linguine au pesto vert
- Dôme de riz pilaf
- Risotto au safran et chorizo
- Flan aux cèpes
- Julienne de légumes à l'huile d'olive
- Pommes de terre Sarladaises aux cèpes



LES DESSERTS

Mignardises sucrées

- Macaron
- Cannelé Bordelais
- Mini brownies aux noix
- Financier aux amandes
- Mini tartelettes aux framboises
- Verrine tiramisu au spéculoos
- Verrine mousse au chocolat
- Verrine panna Cotta et son coulis de fruits rouges
- Verrine crumble aux pommes et noix de pécan
- Filotine craquante aux pommes
- Opéra croustillant au chocolat
- Chouquette garnie à la crème fouettée vanillée



Desserts sucrés

- Clafoutis aux cerises
- Brownie aux noix de pécan
- Tartelette aux fraises
- Tartelette au citron meringuée
- Tartelette au chocolat et éclats de noix
- Crème brûlée à la vanille Bourbon
- Panna Cotta
- Salade de fruits
- Tiramisu au spéculoos
- Fondant poires chocolat
- Fraisier





FROMAGES

Pâtes pressées cuites

- Emmental, Cantal, Comté, Morbier, Reblochon, Ossau-Iraty, Beaufort, Abondance, Saint-Nectaire

Pâtes fleuries

- Brie de Meaux, Chaource, Langres, Vacherin

Chèvres

- Crottin de chèvre, Selle-sur-Cher, Bûche de chèvre, Sainte Maure de Touraine

Pâtes persillées

- Roquefort, Bleu Stillton, Fourme d'Ambert, Bleu de Gex, Bleu des Causses, Bleu d'Auvergne

Normands

- Camembert, Pont l'Évêque, Livarot, Neufchâtel

LES VINS ET BOISSONS

Boissons pour le cocktail

1 litre	Soupe Champenoise	18,00 €
1 litre	Punch maison	9,00 €
1 litre	Sangria maison	8,00 €
70 cl	Whisky J&B	21,45 €
70 cl	Bourbon Jacques Daniel's	27,30 €
1 litre	Ricard	20,35 €
70 cl	Porto	13,75 €
1 litre	Evian ou Badoit	1,90 €
1 litre	Jus d'orange, sodas...	2,40 €



75 cl	Crémant de Bordeaux Lisennes	7,20 €
75 cl	Crémant d'Alsace	8,10 €
75 cl	Bernard Fouquet Vouvray	8,70 €
75 cl	Renard Barnier	16,75 €
75 cl	Champagne Alaya Brut	28,10 €
75 cl	Champagne Louis Roderer	37,15 €



LES VINS

VIN ROUGE

75 cl	Château Haut Philippon - Bordeaux 2016	3,38 e
75 cl	L'Orangerie de Carignan - Côte de Bordeaux 2016	7,03 €
75 cl	Château de la Grave - Côte de Bourg 2015	7,43 €
75 cl	Château le Bonnat 2011	9,12 €
75 cl	Château Lacombe Noillac - Médoc 2010	11,04 €
75 cl	Saint-émilion - Château Brun 2011	11,52 €
75 cl	Lafont Meneau Grave - Pessac 2015	12,96 €
75 cl	Demoiselles de Larivet - Haut Brion 2012	22,02 €
75 cl	Domaine Saint Guiron - Pauillac 2009	22,80 €

VIN BLANC

75 cl	Tariquet classic sec 2016	3,82 €
75 cl	Loupiac Château du grand Plantier (liqueureux)	7,03 €
75 cl	Château Peyrat Graves sec	7,06 €
75 cl	Sainte Marie Vieilles vignes - Entre Deux Mers 2016	7,13 €
75 cl	Tariquet 1ère grive Gascogne (Blanc moelleux)	7,35 €
75 cl	Chardonnay Limoux - Domaine de l'Aigle	10,32 €
75 cl	Lafont Meneau - Pessac Léognan	12,52 €
75 cl	Domaine Bernard Defaix Chablis	16,68 €
75 cl	Sauternes - Domaine de l'Alliance	20,71 €

VIN ROSE

75 cl	Château Sainte Marie Bordeaux	5,47 €
75 cl	Voletanne - Côte de Provence 2016	6,99 €
75 cl	Château de Galoupet - Côte de Provence 2016	10,08 €

VIN GROS VOLUME

5 litres	Gaillac Rosé les Brozes	33,00 €
5 litres	Buzet rouge les prieurs de Fonclair	37,40 €
5 litres	Muscat blanc Frontignan	44,00 €



Réglementation

Conditions

Le devis est établi sous réserve de disponibilité à la date ou période indiquée par le client.

TVA

Le taux de TVA est de 10%, à l'exception des boissons alcoolisées : 20% sous réserve du taux en vigueur lors de la réception.

Obligation du client

Le client s'engage dès la signature du présent contrat à préciser le nombre approximatif de repas qui devront être fournis.

Nombre

Le devis a été spécifiquement établi pour un nombre de personnes demandé par le client. Nous nous réservons la possibilité de modifier le nombre de couverts.

Jusqu'à 10 jours calendaires avant la réception, un écart maximum de 10% en moins du nombre de personnes à servir sera toléré.

Le nombre définit nous sera donné sept jours calendaires, avant la date de la réception. Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections importantes.

Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

Le prix

Le prix des prestations du présent contrat est défini et détaillé en annexe.

Il accompagne chacune des prestations.

Par ailleurs toute heure supplémentaire effectuée par le personnel de service mise à disposition sera facturée en sus, au tarif suivant : 35,00€ TTC/serveur charges comprises.

Règlement

Des arrhes d'un pourcentage de 10% sont à verser obligatoirement afin de bloquer définitivement la date de votre réception sur notre planning.

40% seront à verser 1 mois avant la prestation et le solde de la facture est à régler impérativement 7 jours avant la réception.

Frais supplémentaires

En cas de frais supplémentaires, lors de la réception (heures supplémentaires, matériel....) ils devront être réglés le soir même.

**Au Palais du Goût
Traiteur vous remercie
de votre confiance
et à très bientôt**