

MAINE TRAITEUR **E**VENEMENTIEL

Le traiteur de vos Événements !

CARTE 2024





Gastronomie Française, Japonaise et Africaine

Mariage ? Baptême ? Cocktail dînatoire ? Ou encore dîner entre amis ?
Nous assurons vos réceptions !

Mamadou Thiam de Maine Traiteur Événementiel, est un passionné de l'art de la table gastronomique française, japonaise et africaine. Ce traiteur d'exception concoctera pour vous un repas sensationnel, qui éveillera les sens de vos proches et leur fera vivre un moment de plaisir et de partage qui restera dans toutes les mémoires.

Expérience

Mamadou Thiam a effectué des études spécialisées dans la restauration, et a choisi de se perfectionner au cours des années qui ont suivi, en travaillant dans plusieurs établissements renommés. Il a gravité les échelons, jusqu'à devenir chef de cuisine. Le chef vous accompagne désormais lors de vos plus beaux projets.

Services proposés

Votre traiteur vous permettra de sélectionner un menu conçu sur mesure et parfaitement adapté à vos souhaits, inspiré par vos rêves, fidèle à vos envies et conforme à vos préférences alimentaires. Le repas sera sublimé par sa maîtrise technique et par des produits d'exception.





Notre Maître d'Hôtel

Christophe Hardy est un maître d'hôtel reconnu sur Angers et ses alentours depuis plusieurs années maintenant. Il a officié dans les plus grands mariages, prestation d'entreprise et nous en passons. Toute la partie prestation est entre des mains d'or. Son expérience, son goût pour la qualité et le travail bien accompli, rajoutez une touche de professionnalisme que vous recherchez certainement. Avec Chris, comme on l'appelle, vous êtes sûres d'avoir un événement réussi.





Notre Formule Dégustation

Mariage, Gala, Séminaire

8 pièces au choix (sans atelier) 12,00€TTC par
personne
(Hors Boisson)

Prestation sur une durée maximum de 1H30



- Tartelette au bœuf séché maison
- Club aux rillettes de poulet
- Blini crème acidulée hareng fumé
- Club rillettes de poisson
- Tartelette crème de choux-fleurs au parmesan
- Concombre crème acidulée pickles de radie
- Crème de champignon marron grillé
- Verrine de panais au chorizo
- Brochette de poulet yakitori
- Moelleux au parmesan chèvre frais au miel



Notre formule Le Maine

Mariage, Gala, Séminaire

**10 Pièces (8 pièces salée + 1 atelier) 17,00€TTC par
personne (Hors Boisson)**

Prestation sur une durée maximum de 2H00

Ou

**12 Pièces (8 pièces salée + 2 ateliers) 21,00€TTC par
personne (Hors boisson)**

Prestation sur une durée maximum de 2H30

- Rouleau de volaille farcie aux champignons
- Foie gras maison, pain au miel, confit d'oignon rouges
- Brochette de bœuf marinée saveur du japons
- Blinis crème mascarpone acidulée, saumon fumé maison, œuf de lompe
- Bonbon de Saint-Jacques aux perles d'orange
- Brochette de poisson, tomate confite
- Mini burger au caviar d'aubergine, tomate burrata et basilic thaï
- Verrine de petit rond aux noix caramélisées
- Sablé au parmesan, mousse de chèvre, pignon de pain grillé au curry
- Mini burger de bœuf
- Mini burger hot-dog
- Sushis (Saumon, légumes)
- Brochette de canard caramélisé
- Verrine mousse de saumon



Notre Formule D'Anjou

Mariage, Gala, Séminaire

**10 Pièces (8 pièces salée + 1 atelier) 19,50€TTC par
personne (Hors Boisson)**

Prestation sur une durée maximum de 2H00

Ou

**12 Pièces (8 pièces salée + 2 ateliers) 23,50€TTC par
personne (Hors Boisson)**

Prestation sur une durée maximum de 2H30

- Mini burger au foie gras, confit d'oignon au vin d'Anjou
- Tartelette crème de roquette, magret de canard fumé maison
- Mini tartare de bœuf mariné, œuf de maquereau fumé, pickles

De radie (**Atelier du chef, libre cours à l'inspiration du chef**)

- Gaspacho de mangue gambas, poêlé graine de sésame au wasabi
- Cuillère rillettes de crabe
- Sushis (Saumon, Thon au graine de sésame grillé au wasabi
- Tataki de thon enrobé de sésame au wasabi
- Huître marinée (Pomme, concombre soja sucré, salée)
- Moelleux de lieu noir , crème acidulée pickles d'oignon rouge
- Verrine Saint-Jacques aux agrumes, perle d'orange yuzu
- Verrine crème de burrata pastèque
- Gaspacho de betterave, mousse de Philadelphia, pignon de pain
Grillé au piment d'Espelette



NOS ATELIERS

MARIAGE GALA SEMINAIRE

5,00€TTC les 2 pièces

- *Atelier gambas, Saint-Jacques*
- *Atelier Huître*
- *Atelier saumon fumé maison*
- *Atelier Jambon de pays*
- *Atelier fruit de mer*
- *Atelier mini burger*
- *Atelier foie gras*
- *Atelier plancha*



Nos forfaits boissons (Eaux et Soft)

Accueil rafraichissant:

Mise a disposition à l'arrivée de vos convives d'un accueil rafraichissant (en libre service sans service) à **1,50€/ personne** comprenant un jeu d'éco-cups et des eaux parfumées,

Service Verrerie:

Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons sur la partie cocktail, cependant un service verrerie de **1,50€/personne** vous est facturé correspondant à la location des verres et nous assurons le service de vos boissons

Nos forfaits Eau plates et gazeuses (Bouteille en verre et Softs) (Jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de pomme, coca cola)

- Repas: Forfait Eaux plate et gazeuse (bouteille en verre) à **3,00€/personne**
- Cocktail & repas: Forfait Eaux et Softs verrerie comprise à **5,50€/ personne** (Ce tarif annule le service verrerie de 1,50€)
- Cocktail & Repas & Soirée dansante: Forfait Eaux et Softs, verrerie comprise à **8,00€/ personne** (jusqu'à 4h du matin et si du personnel de fin de soirée sur l'open bar), Ce tarif annule le service verrerie du cocktail de 1,50€ ainsi que la location de verre pour votre fin de soirée

Nos Menus

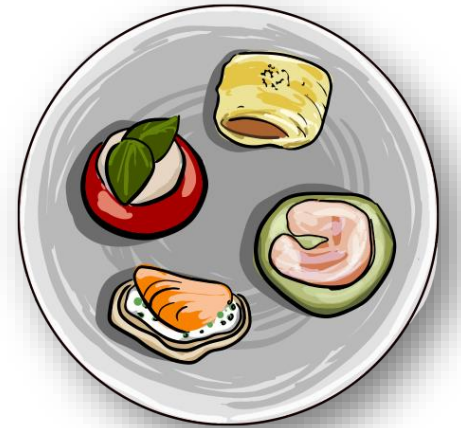




Nos Amuse Bouche

Mariage, Gala, Séminaire

4,00€ TTC pièce



- *Saumon fumé crème acidulé pickles de légume saison*
- *Poêlé de gambas, fenouil marinée au vinaigre de riz, baie de rose*
- *Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes*
- *Cromesquis de chèvre chaud, coulis de tomate, pignon de pin grillé au curry*
- *Foie gras, confit d'oignon rouge, pain au miel*
- *Ballotine de volaille farci aux champignons*
- *Carpaccio de betterave, mousse de chèvre frais, pickles de légume croquant*

Menu D'archemin

Plat, fromage, dessert (Hors boisson) 35,00€TTC

Entrée, plat, fromage, dessert (Hors boisson) 40,00€TTC

Entrée:

- *Cromesquis de chèvre au miel, Coulis de tomate, Pignon de pin grillé, Pouce de betterave.*
- *Rillettes de saumon maison, Légume croquant de saison, Balsamique à la pomme.*
- *Housse de foie de canard maison, Cassis, Coulis de fruit Rouge.*
- *Tomate, Ananas rôtie au miel, Burrata frais, Basilic thaï, Coulis de tomate, Amande grillé.*
- *Tartare de dorade, Crème acidulée, Œuf de Lompe, Radis.*

Plat:

- *Médailleur de veau et sa déclinaison de patate*

Douce

- *Magret de canard, Tarte fine aux légumes du Soleil, Gaufre de pomme, Jus de canard à la pêche*
- *Cœur de romsteck, Ecrasé de pomme de terre À l'huile de truffe*
- *Filet de bar, Tagliatelle de carotte, Noisette grillé, Bisque de gambas*
- *Spécial végétarien: Galette d'aubergine, Quinoa, Coulis de tomate, Pignon de pin grillé*

Pour les fromages et les desserts voir la carte



Menu Glamour



Entrée, Plat, Fromage, Dessert (Hors boisson) 45,00TTC par personne , (*Service compris*)

ENTRÉE

- Tarte de Bar Brunoise de mangue, Vinaigrette, Fruit de la passion, Wakamé (algue japonaise), Pickles de légume saison
- Déclinaison de saumon, Crème de boutereau, Œufs de maquereau fumé, Graine de sésames grillé au wasabi
- Œufs parfait sur velouté de champignons, Pignon de pin grillé au curry, Toast grillé à l'ail
- Ballotine carpaccio de bœuf farci à la crème de roquette, Copeau, Crème acidulée, Noix caramélisé, Pickles
- Foie gras poêlé, Légume croquant de saison

PLAT

- Suprême de pintade, Gratin dauphinois, Crème de cèleri, Jus de viande à l'huile de truffe
- Carre d'agneaux, Risotto de frégolas, Marron grillé parmesan
- Filet de Sandre, Crème de petit pois, Risotto de riz vénéré (*riz noir*), Bisque de Gambas
- Filet de Turbo, Crème de potiron, Panais rôtie, Sauce fumé de poisson
- Risotto de légume, Copeau de parmesan (*Végétarien*)



Menu Prestige



Entrée, Plat, Fromage, Dessert (Hors boisson) 55,00TTC par personne , (Service compris)

Entrée:

- Foie gras maison, Confit d'oignon rouge, Macaron Yuzu
- Nage de Saint-Jacques aux agrumes, Crème acidulée, Perle d'orange
- Tataki de thon enrobé de graine grillé au Wasabi, Crème de butternut, Perle de Youzou, Pickles, Crème balsamique à la pomme
- Cheesecake à la truffe, Langoustine, légume croquant de saison

Magret de canard fumé maison, Crumble au parmesan, Crème de roquette, Groseille, Coulis de pêche

Plat:

- Risotto de Homard, Copeaux de parmesan, Tomate cerise rôtie
- Filet de pintade farci au foie gras, Flan au 3 champignons, Petit légumes de saison, Sauce jus de pintade
- Filet de canette, Carotte, Rôtie crème de patate douce, Marron grillé, Jus de canard aux cassis
- Filet de Lotte, Mousseline de Fèves, Courgette marinée rôtie, Sauce bisque de crustacés
- Chateaubriand (Filet de bœuf), Risotto de champignon à l'huile de truffe, Crème d'épinard, Jus de bœuf à la truffe

Pour les fromages et les desserts voir la carte



Nos formules buffet

Service non inclus dans nos formules

Formule buffet L'Angevine 14,00€TTC par personne

- 3 Choix de salade composée (Voir ci-dessous)
- 1 Plateau de charcuterie
- Assortiment de tartelette
- Pain individuel
- Condiment: Sel, Poivre, Vinaigrette
- Dessert: voir Carte Buffet

Formule buffet L'Anjou 18,50€TTC par personne

- 3 Choix de salade composés (Voir ci-dessous)
- 1 Plateau de charcuterie
- Assortiment de tartelette
- Plat chaud ou froid (Viande, poisson)
- Pain individuelle
- Condiment: Sel, Poivre, Vinaigrette
- Dessert: voir Carte Buffet

Nos Salade

- **Salade de riz thon aux légumes croquants:** Riz, Thon, Emmental, Tomate cerise, Germes de soja, Pickles
- **Salade de bœuf à la vietnamienne:** Bœuf, Germe de soja, Concombre, Carotte, Oignon, Citron vert, Cacahuète, Nuoc-mâm, Ail, Coriandre, Sucre en poudre
- **Penne, Pesto, Tomate, Mozza, Basilic, Pignon de pin**
- **Salade César:** Salade, Poulet, Parmesan, Sauce César, Croûton, Tomate
- **Melon, Mozza, Jambon de pays, Menthe**
- **Salade Alaska:** Surimi, Ananas, Carotte râpé, Maïs, Riz, Mayonnaise
- **Piémontaise:** Pomme de terre, Œuf dur, Tomate, Cornichon, Mayonnaise
- **Macédoine crabe surimi:** Mélange de carotte, Navet, Haricot vert, Flageolet, Petit-pois, Surimi, Mayonnaise
- **Salade Antillaise:** Ananas, Chair de crabe, Riz, Maïs, Sauce crème acidulée
- **Salade Landaise:** Pomme de terre, Mâche, Maïs, Foie gras, Magret fumé, Pomme Pink, Vinaigrette Cassis/Framboise
- **Concombre à la crème acidulée ciboulette:** Concombre égoutté, Echalote, Ciboulette, Crème acidulée
- **Délice incas:** Quinoa, Persil, Maquereau, Oignon rouge, Tomate confite, Poivron, Vinaigrette au parfum de noix
- **Salade de thon pomme de terre:** Pomme de terre, Persil, Oignon rouge, Thon, Tomate, Vinaigrette
- **Salade opéra:** Céleri-branche, Pomme Pink, Saumon mariné, Vinaigrette balsamique, Graine de moutarde
- **Salade de chèvre chaud miel lardon:** Salade, Chèvre frais, Lardon, Tomate cerise, Pickles, Vinaigrette
- **Tomate mozza:** Basilic, Pesto, Tomate, Mozza
- **Salade de Hareng:** Pomme de terre, Hareng, Tomate, Oignon rouge, Pickles, Vinaigrette
- **Salade grec:** Concombre, Olive, Poivron confit, Tomate, Oignon rouge, Féta
- **Salade Niçoise:** Tomate, Poivron, Œuf, Fèves, Oignon cébettes, Huile d'olive, Vinaigre de vin rouge, Thon, Anchois, Radis, Haricot vert, Olive noir, Concombre



Charcuteries

- Jambon de pays
- Rosette
- Saucisson à l'ail
- Lonzu
- Coppa
- Bresaola (bœuf séché)
- Magret de canard fumé maison

Fromages

- Brie
- St Nectaire
- Tomme d'Anjou
- Chèvre cendré



Viandes

- Rôtie de bœuf marinée aux 3 poivres
- Pilon de poulet marinée
- Rôtie d'agneau confites au miel et aux épices
- Rôtie de porc



Desserts

- Entremet 3 chocolats
- Entremet aux fruits rouges
- Réduction sucrée (3 pièce par personne)
- Moelleux chocolat, Crème anglaise, Amande caramélisées
- Tiramisu au palet breton et Caramel au beurre salé



• MENU •

Enfant

- Filet de poulet panée
- Frite
- Mayonnaise/ Ketchup

9,50€TTC le menu par enfant

OU

- Wings de poulet
- Ecrasé de pomme de terre

OU

- Poisson panée
- Frite/ Haricot
- Mayonnaise/ Ketchup

Dessert compris pour chaque formule

Les Pièces Montées

Mariages, baptêmes, anniversaires, communions... Quelque soit l'occasion, nous composons votre pièce-montée.

Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Cointreau, ... Laissez parler vos envies !

Personnalisation en nougatine possible (avec supplément)



Les Gourmandises

Les Mignardises



Assortiment de réductions : tartelettes de saison, entremets, macarons et choux

03

Les Numbers Cakes

 Possibilité de réaliser votre number cake sans gluten

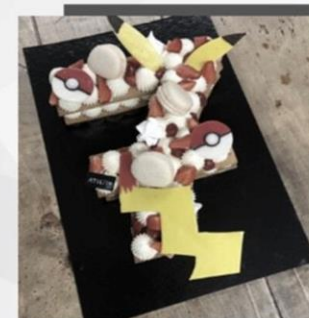
Vous pouvez décliner la composition de nos pâtisseries selon vos envies. Tout est 100% sur-mesure : base, parfum de la crème, fruits de saison et décoration !



Version Lettre



Version Chiffre



Version Personnalisée

Le Château Monté

Le Gâteau Monté ou le "Wedding cake à la Française" est un présentoir modulaire, spécialement conçu pour la mise en valeur d'entremets, petits gâteaux ou autres pâtisseries.

Réalisation sur mesure et personnalisation en fonction de vos envies.

De 50 à 160 personnes



04