



LA GOUTTE D'EAU TRAITEUR

04 90 61 35 35

Mariages-banquets-séminaires-cocktails...

contactlagouttedeau@gmail.com

<https://la-goutte-deau.eatbu.com>

Forts d'une expérience de plus de 35 ans dans le domaine de la restauration notamment du service traiteur, nous mettons notre savoir-faire à votre service pour l'organisation de vos repas.

Nos menus sont élaborés à partir de produits frais et de qualité. Nous travaillons notamment avec des artisans de notre région.

Nous disposons de notre propre salle de banquets dans laquelle vous pourrez organiser tous types de manifestations : mariages, anniversaires, séminaires, cocktails... mais nous nous déplaçons également dans d'autres salles, de votre choix ou encore à domicile.

La cuisine est faite sur place ; les poissons et les viandes sont cuites au dernier moment, quel que soit l'endroit (dans la limite du lieu et de l'état de propreté).

Possibilité de dégustations à l'avance (selon conditions, nous consulter)

TOUS NOS MENUS SONT PERSONNALISABLES SELON VOS DESIRS ET VOTRE BUDGET

NOTRE SALLE

Terrain clos arboré et ombragé de 15 000 m² de surface avec un très large parking privé fermé le soir.

Terrasse couverte pour vos cocktails

Salle chaleureuse climatisée ou chauffée de 300 m² de surface (260-280 personnes pour les banquets).

Location de la salle samedi soir : 2000 € jusqu'à 4h du matin pour 2025/26

Location de la salle dimanche midi : 1000 € TTC jusqu'à 19h pour 2025/26

Tarif préférentiel selon période et jour

(Notamment semaine et basse saison) nous consulter

La location de la salle comprend le nettoyage, la mise en place des tables et des chaises

Mise à disposition de la salle la veille gratuitement pour la mise en place de vos décorations (par vos soins) de 15h à 19h

NOS PRESTATIONS TRAITEUR COMPRISES POUR TOUT MENU SERVI

MISE EN PLACE composée :

- ❖ de couverts en inox,
- ❖ de verres à pied,
- ❖ de serviettes en tissu blanches
- ❖ d'un nappage blanc ou en couleur en non tissé
- ❖ de chandeliers en métal argenté et de bougies assorties

SERVICE : il est assuré par une équipe tout spécialement mise à votre disposition pendant votre réception

Le personnel sera présent tout au long et jusqu'à la fin du service. Cependant dès que le travail du traiteur est terminé, celui-ci pourra partir à n'importe quelle heure que ce soit. (Cas d'un repas en extérieur)

Pour les repas du midi le début du service ne pourra excéder 13h30, et 21h30 pour les repas du soir

LE DEPLACEMENT : il est gratuit jusqu'à 40 km.

QUELQUES SUGGESTIONS

Nous ne fournissons généralement pas les boissons (sauf sur votre demande) mais vous donnons
Cependant quelques conseils afin de mieux vous guider dans vos choix.

QUANTITE DE VINS

Pour 100 personnes

- 25 l de vin rouge et rosé (30 bouteilles de chaque)
- 10 l de vin blanc (env 12 bouteilles)
- 1 bouteille de champagne pour 6 personnes soit 16 bouteilles
- Dans le cas de la cascade de champagne, prévoir en plus 1 bouteille pour 6 personnes.

Les bouteilles de champagne sont débouchées à l'avance par le traiteur (uniquement dans sa salle).

Nous n'appliquons pas de droits de bouchons.

POUR L'APERITIF

Nous fournissons les amuse-bouche, les verres, les serviettes, les glaçons et le service de votre apéritif sur votre demande (voir tarif feuille apéritif).

1 bouteille de **Pastis** = 25 à 30 doses

1 bouteille de **Whisky** = 25 à 30 doses

Cocktail (de type sangria, punch ou Marquissette) = **15 à 18 litres** pour 100 personnes (quantités variables selon le temps et les préférences des personnes)

Jus de Fruits : **1 litre pour 6 à 8 personnes** (quantité variables selon le temps)

Ne pas trop s'éparpiller dans la diversité des boissons alcoolisées et non alcoolisées : préférez le Martini, le Muscat de Beaumes, ou la Suze au gin, à la Téquila, à la Vodka ou autre...

De même, pour les boissons non alcoolisées préférez l'Orangina, le jus d'orange ou de pomme et le Coca-cola au nectar d'abricot, de poire, au jus d'ananas ou autre...

NOS SUPPLEMENTS

Repas servi comptant moins de 30 convives adultes (dans la grande salle) : 100 euros

Tables rondes : forfait 90 €

L'apéritif flambé : 90 €

Déplacement au-delà de 40 km jusqu'à 70 km : 60 €

Au-delà : nous consulter

NOS COCKTAILS (hors boissons)

Prix TTC /pers servi (1 serveur/50 pers)
Avec verres/glaçons

Formule « DECOUVERTE » 6 sujets : 9 €/pers ou 8 € livré/emporté

Pizza fromage ou anchois
Quiche « comme à la maison »
2 bouchées chaudes
2 bouchées froides

Formule « SENSATION » : 8 sujets : 12 €/pers ou 10.5 € livré/emporté

Pizza fromage ou anchois
Quiche « comme à la maison »
2 bouchées chaudes
2 bouchées froides
1 verrine
1 brochette

Formule PASSION : 10 sujets : 14 €/pers ou 12.5 € livré/emporté

3 bouchées chaudes
3 bouchées froides
2 verrines
2 brochettes

Formule PRESTIGE : 12 sujets : 16 €/pers ou 14.5 € livré/emporté

3 bouchées chaudes
3 bouchées froides
4 verrines
2 brochettes

Formule complète : 14 sujets : 18 €/pers ou 16.5 € à livrer.

Pour les formules livrés/emportés le service, verres, nappage et serviettes ne sont pas compris

NOS ESSENTIELS : PIZZAS/QUICHES/TARTES

- ❖ Pizza à l'anchois (90 morceaux) :
- ❖ Pizza au fromage (90m)
- ❖ Quiche lorraine (90m)
- ❖ Tarte du pêcheur
- ❖ Tarte aux épinards

NOS PIECES FROIDES

- ❖ Saumon fumé
- ❖ Daniers de Tapenade
- ❖ Fine Brandade de morue en vol au vent
- ❖ Petits escargots à la Provençale
- ❖ Petites chèvres au thym sur son moelleux aux noix
- ❖ Olives farcis, sur lit de beurre d'anchois
- ❖ Petits grillés à l'huile d'Olive et au saucisson
- ❖ Crevettes, fine mayonnaise « maison »
- ❖ Crabe
- ❖ Œufs de Lompe Rouges et Noirs

NOS PIECES CHAUDES

- ❖ Friands à la Viande
- ❖ Roulés Strasbourg
- ❖ Friands au Jambon et à l'Emmenthal
- ❖ Croissants à l'Anchois
- ❖ Petits Pruneaux au lard fumé
- ❖ Accras de morue
- ❖ Moules farcies en beurre de persillade

NOS VERRINES/CUILLERES

- ❖ Filet de Rouget sur son lit de ratatouille
- ❖ Crevettes sauce cocktail
- ❖ Velouté de courgette, éclats de parmesan
- ❖ Poivrons farcis
- ❖ « Petits antillais » et sa compotée fine de pomme
- ❖ Mousseline de chèvre, tomatade fraîche, fine tapenade noire
- ❖ Tartare de saumon à l'aneth
- ❖ Caviar d'aubergine, tartare de tomate
- ❖ Purée de Petits pois, chorizo grillé
- ❖ Fenouil au pastis, bar poché
- ❖ Surimi, crème d'avocat, sauce cocktail
- ❖ Crémeux butternut, éclats de marrons
- ❖ Dés d'ananas, cocktail de crevettes
- ❖ Mousse de carottes, bacon grillé

NOS BROCHETTES (en rupture pour certaines) :

- ❖ Porc au curry
- ❖ Dinde paprika
- ❖ Crevette en robe de laurier et petits grillés fumés
- ❖ Tomates cerise et dés d'emmental

HORS PRESTATION

- ❖ Crémeux de Foie gras sur son moelleux pain d'épice fondant aux pommes, : **2 €**
- ❖ Billes de melon et son effeuillée de jambon cru (en saison) : **2 €**

NOS PAINS GARNIS 30 € TTC) (50 parts) :

- ❖ Pain Surprise (pain céréales garni à base de cochonaille)
- ❖ Pain de la Mer (pain céréales garni saumon fumé, beurre d'anchois)

QUELQUES FRUITS DE MER

- ❖ Crevettes et bulot et sa douce mayonnaise « maison » : **4 €**

NOS PLANCHES 21 € la planche pour 8 pers

- ❖ **Planche du sud-ouest** : magret de canard fumé, foie gras ficelle, terrine de canard, assortiment de fromages affinés du sud-ouest, confit d'oignon
- ❖ **Planche montagnarde** : chiffonnade de jambon cru, saucisson du pays, coppa, comté, beaufort, mendiants, confiture de figue,

NOS CRUDITES : 15 € pour 20 personnes

- ❖ Méli-mélo de crudités vinaigrette et anchoïade

Nos menus à l'assiette

LE DECOUVERTE

45 € TTC

Fraicheur Périgourdine

(Magrets frais et fumés accompagnés de son toast de foie gras et de salade)

Ou

Assiette provençale (crespeù, mini caillette, toast de tapenade, poivrons marinés, salade)



Feuilleté de crabe, crème au beurre blanc

Ou

Suprême de pintade sauce forestière aux cèpes

Ou

Fondant de volaille sauce poivrade

Ou

Souris d'agneau, jus réduit au thym (+ 4 €)



Tomates à la provençale

Le Dauphinois



Farandole du berger



Pièce Montée Classique des mariés



Café

L'INSTANT GOURMAND

48 € TTC

Saumon fumé et ½ avocat farci à la chair de crabe



Cuisse de canette troussée aux cèpes



Petit épeautre en cassolette aux aromates et légumes du jardin

Fagot de petits verts, salés fondants



La ronde des fromages

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays

Mendiants et confiture de figue



Pièce Montée classique des mariées, fine nougatine



Café

LE TENTATION

50 € TTC

Cassiolette de queues d'écrevisses sur son lit de poireaux et champignons sauce crustacés



Longe de Veau Crémée de Morilles



La véritable crêpe

Tonnelets de courgettes



La ronde des fromages :

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays

Mendiants et confiture de figue



Pièce Montée classique des mariés, fine nougatine



Café

LE GOURMET

52 €TTC

Ballotine Strasbourgeoise, cœur fondant au Foie Gras

Accompagné de sa tranche de Jambon Cru



Filet de Dorade sébaste Sauce Ecrevisse

Ou

Escalope de Saumon Sauce Dijonnaise



Jeune pascal rôti, Sauce aux Cèpes



Suprême Dauphinois aux cèpes

Mini flan de légumes et tomate cerise en brochettes



La ronde des fromages :

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays

Mendians et confiture de figue



Pièce Montée, fine nougatine

Farandoles de petites douceurs



Café

L'ELEGANCE

54 € TTC

Marbré de Lapereau Confit d'oignon en sucré salé, fine Verte



Filet de Sole Sauce Lemon

Ou

Médailillon de Lotte Sauce Ecrevisse (+2.5 €)



Trou provençal



Magret de Canard Sauce aux Cèpes



Le Classique Gratin dauphinois

Flan d'aubergine



La ronde des fromages :

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays

Mendiants et confiture de figue



Pièce Montée des mariés et sa fine nougatine

Farandoles de petites douceurs



Café

LE PRESTIGE

58€ TTC

Le « Mi cuit » du sud-ouest en terrine

Déclinaison sucré salé



½ Homard en Bellevue et son ½ Avocat Farci à la Chair de Crabe

ou

Brochette de Saint Jacques Sauce Ciboulette

ou

Poupeton de Langouste Sauce Armoricaïne (+5€)



Trou provençal



Magret de Canard Sauce aux Morilles

ou

Jeune Pascal Rôti, crème d'ail

ou

Filet de Bœuf Sauce Poivrade (+3€)



Dauphinois aux cèpes

Fagot de petits verts, salés fondants



La ronde des fromages :

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays

Mendiants et confiture de figue



Pièce Montée des mariés et sa fine nougatine

Farandoles de petites douceurs



Café

Le Complet

66 € TTC

PARTIE APERITIVE

Ailerons de poulet à la japonaise

Tempura de légumes

Accras de morue

Petits chèvres au thym sur son moelleux aux noix

Empanadas au bœuf

Moules à la persillade

Mini burger

Crevette en robe de laurier et petits grillés fumés

Pizza

Quiche

Les brochettes apéritives Porc curry

Les brochettes apéritives Dinde paprika

Mousseline de chèvre, tartare de tomate, fine tapenade noire

Méli-mélo de Crudités anchoïade/vinaigrette

Verrine courgette au parmesan

Verrine purée de petits pois chorizo

Verrine surimi/guacamole

PARTIE REPAS ASSIS

Viande ou poisson servis à l'assiette

Pavé de Saumon au pesto

Ou

Filet de bar aux agrumes

Ou

Filet de dorade royale sauce vierge

ou

Suprême de pintade farci sauce aux cèpes

Ou

Roti de veau sauce morilles

Ou

Magret de canard sauce poivre

Ou

Gigot d'agneau et son jus réduit au thym

Ou

Filet de bœuf sauce morilles (+ 8 euros)

Plateau de fromage

Pièce montée 2 choux ou gâteau des mariés

Ou Petits gâteaux de soirées

Café

23 € pour la partie apéritive pour les invités présents uniquement à l'apéritif

Options :

7 € pour une entrée en plus

Salade périgourdine au foie gras

Cassiolette ou verrine d'écrevisses, champignons et poireaux sauce crustacé

Ravioles aux cèpes

Verrine d'aubergine à l'italienne

Verrine d'ananas et crevette sauce cocktail

½ homard en Bellevue et son ½ avocat farci à la chair de crabe (15 €)

Pain compris dans tous les menus

Service et vaisselle compris

Supplément trou normand (si non compris, selon menu) : **3 €**

- Sorbet Citron vert au Vieux Marc de Provence
- Sorbet poire alcool de poire
- Sorbet pomme calvados

Supplément gâteaux de soirée : **3 € pièce** (si non compris, selon menu)

Supplément choux : **3 € pièce**

Nougatine : **3 €/pers** (comprise si pas de thème)

Fontaine de chocolat : **4 € pers**

Mini macarons : **4.5 € TTC les 3**

Salade de fruits : **4 €/pers**

Fontaine de champagne : **1.50 €/verre** max 90 verres sans le champagne

Vins 2 couleurs rouge/rosé ou blanc : **3 €/pers**

Vin 3 couleur rouge/rosé/blanc : **4€/pers**

Menu Pitchouns

18 € TTC

Charcuterie (jambon blanc/saucisson/terraine)

Steak haché/frites ou gratin ou pâtes

Ou

Fondant de volaille ou cuisse de poulet/frites ou gratin ou pâtes

Glace ou pâtisserie

Les Accompagnements de la viande sont définis à l'avance en harmonie avec le plat choisi :

Ecrasé de pommes de terre, beurre de ciboulette

Fagot de petits verts, salés fondants

Tonnelets de courgettes

Criques

Petit épeautre en cassolette aux aromates et légumes du jardin

Mini flan de légumes et tomate cerise en brochettes

Dauphinois classique ou aux cèpes

Tomates à la provençale

NOS BUFFETS

Tous nos buffets sont modulables selon vos besoins et votre budget.
Vous pouvez remplacer la viande chaude par 2 viandes froides servies en buffet :

Rosbeef

Rôti de porc

Rôti de veau

LE DECOUVERTE

45 € TTC

Crudités variées

Terrine campagnarde

Salade gauloise

Terrine de crabe

Ballotine de volaille sauce poivrade

Gratin Dauphinois

Tomate à la provençale

La ronde des Fromages

Brie et st Marcellin

Mesclun

La pièce montée des mariés en buffet et sa fine nougatine

Café

LE PASSION

48 € TTC

Galantine de canard en gelée

ou

Ballotine strasbourgeoise au médaillon de foie gras

Méli-mélo du jardin

Anchoïade et vinaigrette

Terrine campagnarde, petits croquants

Fine mousse de courgettes, coulis au pesto

Le norvégien glacé

Tagliatelles fraîches aux crevettes et ciboulette

Suprême de pintade sauce cèpes

Ou

Le jeune Pascal rôti, crème de morilles

Mini flan de légumes en brochettes

Dauphinois aux cèpes

La ronde des fromages :

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays

Mendians et confiture de figue

La Pièce montée des mariés en buffet et sa fine nougatine

Café

LE PROVENÇAL

50 € TTC

Papeton d'aubergine, coulis de tomate à la provençale

L'original « Crespèu »

Mini caillette

Toast de tapenade

Effeuillage de jambon cru

Terrine de de saumon à la mousse printanière

Ou

½ Victoria au Cocktail de Crevettes (+2€)

Cuisse de canette troussée aux cèpes

Ou

Souris d'agneau à la fleur de thym, Et son Jus d'ail confit (+4 €)

Fagot de petits verts, salés fondants

Petit épeautre en cassolette aux aromates et légumes du jardin

La ronde des fromages :

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays

Mendiants et confiture de figue

La Pièce montée des mariés et sa fine nougatine

Café

LE PRESTIGE

53 € TTC

Délice du sud-ouest mi-cuit en terrine
Douceur de figues, pain d'épices moelleux
Effeuillage de jambon sec
Salade de pâtes au pesto, éclats de parmesan
Marbré de lapereau et son confit d'oignon

½ homard en Bellevue (+ 4 € TTC)
½ avocat Chair fine de crabe
Ou
Nos 3 saumons (tartare, mariné, et fumés)

Rôti de veau sauce morilles

Tonnelets de courgettes
Criques

La ronde des fromages :

Brie, Bleu, comté, chèvres de pays
Mendiants et confiture de figue

Pièce montée et sa fine nougatine

Café

Tous nos menus sont modifiables à votre guise.
Nous restons à votre disposition pour des informations complémentaires.
L'équipe de la Goutte d'Eau