



Au Palais Gourmand

TRAITEUR - CHARCUTERIE ARTISANALE

*Pour vos moments de Bonheur,
un seul Traiteur !*

5 rue de la Hotoie - AMIENS
ou Halle du Beffroi - Place Maurice Vast - AMIENS

Tél : 03 22 91 72 77

ORGANISATEUR DE RECEPTION...



CARTE TRAITEUR

REPAS DE GROUPE

Présentation...

AU PALAIS GOURMAND est reconnu pour sa créativité culinaire, comme pour la qualité de ses services.

Notre équipe de professionnels expérimentés est à votre écoute pour vous conseiller et vous accompagner dans chacune des étapes de l'organisation de votre réception afin de rendre cet événement inoubliable.

TRADITIONNELLES ou **INNOVANTES**, nous vous proposons notre gamme de produits sur mesure

Historique...

L'histoire de notre charcuterie commence en 1972 sous le nom de son propriétaire « **CHARCUTERIE SEGAULT** » qui se forge une solide réputation grâce à son savoir-faire dans la charcuterie traditionnelle.

En 2005, sous l'impulsion de Mr & Mme **DAVID VERDONCQ**, la charcuterie **SEGAULT** devient **AU PALAIS GOURMAND** et voit naître un service traiteur aussi bien destiné aux professionnels qu'aux particuliers et qui continue de se développer sous la gérance de Mr **HELY Cédric** issue de l'école hôtelière de **SAINT MARTIN à AMIENS**.





Nos valeurs...

Cuisine créative, Produits frais,
Fabrication maison, Présentation
raffinée, Attention particulière du
détail, Sens du service, Cuisiniers et
serveurs professionnels et discrets

Notre philosophie...

Au travers des années Au Palais
Gourmand à renoué avec ses origines et
sa philosophie. Qualité des produits et
niveau de service haut de gamme
demeurent tout aussi important que notre créativi-
té, notre réactivité, et notre
capacité d'innovation. Ceci passe par une bonne
connaissance du marché ce qui nous confère une
flexibilité et une place privilégiée sur le
marché actuel



NOS COCKTAILS APERITIFS...

Formule Saveurs

6 pièces/pers

MISE EN BOUCHE SUR MINI BLINIS GARNI MAISON (x2)

MINI NAVETTE GARNIE MAISON (x2)

MINI CLUB SANDWICH MAISON (x2)

11,30€ TTC/PERS

Formule Papilles

8 pièces/pers

MINI MOELLEUX GARNI MAISON (x2)

MINI VERRINE MAISON (x2)

MINI NAVETTE GARNIE MAISON (x2)

MINI CLUB SANDWICH MAISON (x2)

14,50€ TTC/PERS



NOS COCKTAILS APERITIFS SUITE...

Formule Gourmande

10 pièces/pers

MINI BROCHETTE DE POULET AU CITRON MAISON

MINI BROCHETTE CHAMPETRE MAISON

MINI TARTINE GARNIE MAISON (x2)

MINI VERRINE MAISON

MINI BOUCHEE AU FOIE GRAS MAISON

MINI VERRINE DE TARTARE DE FRUITS FRAIS MAISON

MIGNARDISES SUCREES (x3)

17,50€ TTC/PERS



* pour l'organisation d'un cocktail dinatoire nous contacter directement afin d'avoir une étude personnalisée.

NOS MENUS CHAUDS

MENU A 28,00€ TTC

Plat & Dessert

OU Entrée & Plat

Deux verres de vin/pers & café

MENU A 38,00€ TTC

Kir

Entrées, Plat, Dessert

Une bouteille de vin pour 3 personnes, eau plate & eau pétillante

MENU A 45,00€ TTC

Kir & 3 Mises en bouche

Entrées, Plat, Brie & salade Dessert

Une bouteille de vin pour 3 personnes, eau plate & eau pétillante

MENU A 52,00€ TTC

Soupe de Champagne

OU Cocktail & 5 Mises en bouche

Entrées, Plat, Brie & salade, Dessert



NOS MENUS CHAUDS SUITE

MENU A 58,00€ TTC

Soupe de Champagne

OU Cocktail & 5 Mises en bouche

Entrées, Plat, Plateau de fromages & salade, Dessert

Une bouteille de vin pour 3 personnes, eau plate & eau pétillante

café

MENU A 65,00€ TTC

Soupe de Champagne

OU Cocktail & 6 Mises en bouche

Entrées, Plat, Plateau de fromages & salade, Dessert

Une bouteille de vin pour 3 personnes, eau plate & eau pétillante

Café & Mignardises

MENU A 72,00€ TTC

Soupe de Champagne

OU Cocktail & 6 Mises en bouche

2 Entrées, Plat, Plateau de fromages & salade, Dessert

* LE CHOIX DES MENUS EST UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.



NOS MENUS CHAUDS SUITE

D'ABORD...

CHEESE CAKE DE SAUMON FUME SUR PAIN NORDIQUE

OU TERRINE DE POT AU FEU A L'ANCIENNE

OU TERRINE DE POT AU FEU A L'ANCIENNE AU FOIE GRAS POELLE (+4€/PERS)

OU TERRINE DE FOIE GRAS AVEC BRIOCHE PERDUE

OU TARTE FINE AUX ENDIVES ET SAINT JACQUES

OU PATE EN CROUTE, CONFITURE D'OIGNONS

OU TARTARE DE DE SAUMON, POMMES GRANNY SMITH, GRAINES D'ANIS

ENSUITE...

SOURIS D'AGNEAU AU THYM, TAJINE DE LEGUMES AUX ABRICOTS SECS

OU CONFIT DE CANARD A L'ORANGE, ECRASE DE POMME DE PATATES DOUCES

OU FILET DE CANETTE AUX POIRES, RAPE DE POMMES DE TERRE

OU SUPREME DE PINTADE SAUCE MORILLES, JARDINIERE DE LEGUMES

OU MAGRET DE CANARD AUX FRUITS SECS, MILLE FEUILLE DE LEGUMES, RISOTTO CREMEUX

OU ROUGET CREME D'OLIVES, ECRASE DE CAROTTES A LA FLEUR D'ORANGER



MENUS ENFANTS

MENU BAMBINS

SUPREME DE POULET SAUCE CREME & PATES

MOUSSE CHOCOLAT

SODA & EAU PLATE

12,00€/PERSONNE (JUSQUE 12 ANS)

MENU GASTRONOME

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

SUPREME DE POULET SAUCE CREME & PATES

MOUSSE CHOCOLAT

SODA & EAU PLATE

15,00€/PERSONNE (JUSQUE 12 ANS)

MENU GRAND GASTRONOME

MENU GASTRONOME

ACCES AU BUFFET DE FROMAGES

ACCES AU BUFFET DE DESSERTS

22,00€/PERSONNE (JUSQUE 12 ANS)

NOS BUFFETS FROIDS

BUFFET N°1

ASSORTIMENT DE 2 TERRINES MAISON

ROTI DE PORC CUIT MAISON

ROTI DE BŒUF CUIT MAISON

18,00€ TTC/PERS SOIT 16,36€ HT/PERS

BUFFET N°2

PATE EN CROUTE MAISON

JAMBON CRU

ROTI DE BŒUF CUIT MAISON

ROTI DE PORC MAISON

SAUCISSON FRAIS MAISON

22,00€ TTC/PERS SOIT 20,00€ HT/PERS

BUFFET N°3

SAUMON ROSE MAISON

SAUMON FUME MAISON

PATE EN CROUTE MAISON

JAMBON A L'OS MAISON

ASSORTIMENT DE 2 PATES MAISON

SAUCISSON FRAIS MAISON

26,00€ TTC/PERS SOIT 23,63€ HT/PERS



NOS BUFFETS FROIDS SUITE

BUFFET N°4

SAUMON ROSE MAISON

SAUMON FUME MAISON

TERRINE DE SAINT JACQUES MAISON

TERRINE DE POT AU FEU A L'ANCIENNE MAISON

PRESSE DE CANARD AUX ABRICOTS SECS MAISON

NOUGAT DE VOLAILLE MAISON

JAMBON A L'OS MAISON

32.00 € TTC/PERS SOIT 29,09€ HT/PERS

Salad'bar

CHOISIR DANS LA LISTE DES CRUDITES & SALADES 3 VARIETES AU CHOIX.

FABRICATION MAISON, LEGUMES FRAIS.

CAROTTE RAPEE

CELERI REMOULADE

TOMATE

CONCOMBRE CREME OU VINAIGRETTE

TABOULE

SALADE MAIS JAMBON

SALADE DE PATE

SALADE DE RIZ



NOS PLATS COMMUNS

COUSCOUS MAISON 13,50€/pers

Légumes, agneau, boulette, merguez, poulet, semoule

PAELLA MAISON 11,50€/pers

Riz safrané, chorizo, poivrons, oignons, fruits de mer, poulet, petits pois, épices

JAMBALYA 12,50€/pers

Riz aux épices, céleri branche, saucisse fumé, saucisse fraîche, poulet, jambon, oignons, poivrons, épices

TARTIFLETTE 10,5€/pers

Pomme de terre, oignons, lardons, reblochon

CASSOULET 13,50€/pers

Haricot cuisinés à la tomate, poitrine fumée, knack, saucisse fumée, saucisson frais, canard confit (+ 3,00€/pers)

CHOUCROUTE 13,50€/pers

Chou blanc cuisiné au vin blanc, knack, saucisse fumée, saucisson frais, poitrine fraîche, jarret (+3,00€/pers)

POULET BASQUAISE 12,50€/pers

Cuisse de poulet, légumes frais, sauce basquaise et riz

COLOMBO 12,50€/pers

Poulet ou porc, légumes frais, patates douces, sauce à la coco, riz

JAMBON A LA BROCHE 11,50€/pers

Jambon cuit rôti à la broche, accompagné de ratatouille maison et de pommes de terre fraîches

NOTRE FOOD TRUCK



ENVIE DE FAIRE UNE RECEPTION DANS UN LIEU SANS CUISINE OU SIMPLEMENT ENVIE DE CHANGEMENT POUR VOTRE PRESTATION (VIN D'HONNEUR, REBOND DE MARIAGE...)

NOUS POUVONS VOUS PROPOSER NOTRE FOOD TRUCK AUSSI BIEN POUR DES ENVIES SALEES QUE SUCREES...

DEMANDE UNIQUEMENT SUR DEVIS



NOUS TRAVAILLONS EN ETROITE COLLABORATION
AVEC UN LABORATOIRE PRIVE AFIN DE VOUS
GARANTIR UNE FABRICATION MAISON DE QUALITE.



CONDITIONS DE LIVRAISON & DE CONSERVATION.

*POUR LES MENUS CHAUDS MINIMUM DE COMMANDE DE 5 PERSONNES.

UN CHOIX UNIQUE POUR TOUS VOS CONVIVES VOUS EST DEMANDES.

*POUR LES BUFFETS FROIDS, COCKTAIL ET PLATS COMMUNS UN MINIMUM DE COMMANDE DE 10 PERSONNES.

*LA LIVRAISON SERA GRATUITE SUR AMIENS ET SA METROPOLE , EN DEHORS DE CE PERIMETRE LA LIVRAISON SERA FACTUREE.

*TOUTE COMMANDE DEVRA ETRE PASSEE AU MINIMUM 48H AVANT LA DATE DE LIVRAISON.

*UN ACOMPTE DE 40% VOUS SERA DEMANDE A LA SIGNATURE DU DEVIS ET FERA OFFICE DE RESERVATION SANS CET ACOMPTE AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE EN COMPTE.

*VEUILLEZ VOUS ASSURER D'AVOIR EGALEMENT LA PLACE NECESSAIRE AU FRAIS EN CAS DE LIVRAISON SANS PRESTATION DE SERVICE AFIN DE CONSERVER DANS DE BONNES CONDITIONS NOS LIVRAISONS.

*AU PALAIS GOURMAND EST RESPONSABLE DE LA PRODUCTION JUSQU'A LA LIVRAISON DE LA PRESTATION DEMANDEE OU SI PRESTATION DE SERVICE JUSQU'AU DRESSAGE DES ASSIETTES. AUCUN PLAT CHAUD NON SERVI NE POURRA ETRE CONSERVE PAR LE CLIENT.

*APRES LA LIVRAISON CELA DEVIENT DE VOTRE RESPONSABILITE.

*CONCERNANT LES REPAS CHAUDS UN DEVIS PEUT VOUS ETRE ETABLI POUR LE PERSONNEL DE SERVICE, LES BOISSONS, LA VAISSELLE ET PLUSIEURS AUTRES OPTIONS.

Au Palais Gourmand

TRAITEUR - CHARCUTERIE ARTISANALE

Faites confiance à un professionnel !

POUR VOTRE:

RECHERCHE DE SALLE...

ORGANISATION ENTIERE DE VOTRE MARIAGE...

SONORISATION, PROJECTION VIDEO ET ECLAIRAGE DE VOTRE SALLE...

MONTAGE DE BARNUM...

DECORATION DE VOTRE LIEU DE MARIAGE...

ET BIEN D'AUTRES CHOSES SUR DEMANDE...

5, RUE DE LA HOTOIE - 80000 AMIENS

Tél: 03 22 91 72 77

Mail: apgamiens@wanadoo.fr

Site internet: www.apgtraiteur.fr