SASU Goût Saveur Passion

Traiteur événementiel

Adresse	574 Avenue des Pyrénées 40190 Villeneuve-de-Marsan
SIRET	852 746 635 00014
Immatriculation RCS	852 746 635 (à confirmer)
Email	goutsaveurpassion@hotmail.fr
Téléphone	06.52.86.39.25

Plaquette Prestation Repas Mariage 2027–2028

Récapitulatif des formules

Formule	Description
1. Formule Tendance	Apéro + plancha + plat + fromage
2. Formule Cocktail Apéro Sud-Ouest	Apéro + plat + fromage
3. Formule Cocktail Apéro Sud-Ouest	Apéro + entrée + plat + fromage
4. Formule Cocktail Apéro Plancha / Espagnol / Antillais	Apéro + plat + fromage
5. Formule Cocktail Apéro Plancha	Apéro + entrée + plat + fromage
Variante	Apéro Plancha / Antillais / Espagnol + entrée + plat

---

1. Formule Tendance

Amuse-bouches

Assortiment de 6 amuse-bouches par personne (selon saison) :

- Foie gras, confiture d'oignon
- Toast de truite d'Aquitaine
- Toast de magret & mangue
- Navette poulet-curry
- Navette magret poivre
- Planche de charcuterie
- Légumes à croquer, sel & sauce fromagère

Devant vos invités : Atelier Plancha – produits de la terre

- Mini brochette de cœur de canard
- Mini brochette d'araignée de porc
- Filet de poulet aux poivrons

Plats principaux au choix

(servis avec pommes de terre, oignons, lardons et/ou champignons selon la recette)

- Suprême de poulet, sauce au chorizo
- Faux-filet de bœuf tranché cuit entier à la plancha, sauce cèpes

- Filet mignon de porc au cidre et à la moutarde, risotto
- Sauté de canard aux raisins
- Suprême de poulet des Landes, sauce foie gras
- Rôti de veau, infusion de la forêt
- Suprême de pintade aux cèpes

Fromages

- Plateau de fromages
- *ou* Brebis, confiture de cerise

Dessert

- En option (nous consulter)

Boisson

- Café

---

2. Formule Cocktail Apéro Sud-Ouest + Plat, Fromage

Apéro Sud-Ouest

- Assortiment de 6 amuse-bouches par personne (selon saison) :
  - Foie gras confiture d'oignon, toast truite d'Aquitaine, toast poivron chorizo, toast magret mangue, mini brochette melon pastèque, melon magret fumé, magret fumé abricot
- Assortiment de 2 verrines par personne :
  - Crème de maïs et chorizo, brunoise de concombre crème d'aneth, salpicon de saumon fumé, mousseline de carotte surimi sauce aurore
- Pièce apéritive chaude :
  - Foie aux pommes, cassolette de ris de veau, boudin aux pommes, mini tarte fine tomate, pruneaux poitrine, toast chaud poitrine piment
- Planche de charcuterie
- Légumes à croquer, sel et sauce fromagère

Atelier plancha – produits de la terre devant vos invités

- Mini brochette de cœur de canard, mini brochette de magret, filet de caille

Plat au choix

- Confit de canard jus court, pomme Anna
- Émincé de magret de canard sauce aux cèpes, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison
- Suprême de poulet des Landes farci au foie gras frais de canard, jus court, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison
- Pavé de veau, gratin dauphinois, petits légumes maraîchers, infusion de la forêt
- Suprême de pintade aux cèpes, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison
- Filet de canard au miel et citron, pomme Anna, brochette de légumes
- Pavé de bœuf sauce vigneronne, pomme Anna, brochette de légumes

Fromage

- Brebis, confiture de cerise noire
- *ou* Plateau de fromages

Dessert

- En option (nous consulter)

Café et sa douceur

---

3. Formule Cocktail Apéro Sud-Ouest + Entrée + Plat, Fromage

Apéro Sud-Ouest

(identique à la formule précédente)

Entrée au choix

- Foie gras en terrine
- Tatin de foie gras aux pommes, crème de balsamique, mesclun de salade
- Tartare de saumon exotique (saumon, tomate, avocat, citron, aneth, échalotes…)
- Bruschetta de tomate au jambon Serrano, jeune pousse de salade
- Bruschetta d'avocat au saumon fumé, jeune pousse de salade
- Feuilleté de truite d'Aqualandes, julienne de légumes sauce nantua
- Salade landaise (salade, tomate, asperge, carotte, maïs, foie gras, magret fumé, jambon, gésiers)
- Pavé d'esturgeon (campet), sabayon de champagne, julienne de légumes
- Cassolette de Saint-Jacques et gambas, infusion de homard, julienne de légumes
- Cassolette de sole, infusion de la mer, julienne de légumes
- Cassolette de truite aux champignons et crème de homard
- Crème de homard aux petits légumes, mini brochette de gambas croustillante

Plat au choix

- Duo de bœuf et de magret de canard, sauce foie gras ou cèpes, gratin dauphinois, légumes maraîchers
- Pavé de bœuf sauce vigneronne et sa garniture
- Émincé de magret, sauce aux cèpes et sa garniture
- Pavé de veau, gratin dauphinois, petits légumes, infusion de la forêt
- Suprême de pintade aux cèpes, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison
- Filet de canard au miel et citron, pomme Anna, brochette de légumes

Fromage

- Brebis, confiture de cerise noire et salade
- *ou* Plateaux de fromages
- *ou* Duo de fromage et salade

Dessert

- Plaquette carte des pâtisseries *(sur demande)*

Café et sa douceur

---

4. Formule Cocktail Apéro Plancha, Espagnol ou Antillais + Plat, Fromage

Apéro Plancha, Espagnol ou Antillais

- Assortiment de 6 amuse-bouches par personne (selon saison) :
  - Foie gras aux figues, toast saumon, mini tarte tomate, mini quiche, toast basque, toast breton, pruneaux poitrine, mini brochette melon pastèque, melon magret fumé, magret fumé abricot, moule escabèche
- Assortiment de 3 verrines par personne :
  - Fraîcheur, brunoise de tomate crème de chèvre crumble de parmesan, brunoise de concombre crème d'aneth salpicon de saumon fumé, potagère

- Trilogie de cocottes (chaud) :
  - Foie aux pommes, boudin aux pommes, poulet coco et fruits secs
- Panier du jardinier agrémenté des sauces de la fromagère

Ateliers devant vos invités

- Atelier plancha produits de la terre : mini brochette de cœur de canard, mini brochette de magret, filet de caille
- Atelier plancha produits de la mer : gambas, calamars, moules, Saint-Jacques, accompagnés de leurs sauces et servis en assiettes cocktails

Thème Antillais

- Ananas et mini brochettes sucré-salé
- Assortiment de 6 amuse-bouches par personne
- Assortiment de 3 verrines par personne *(exemples : verrine des îles, verrine foie de canard revisité façon créole, verrine à la crème d'avocat crabe et agrumes)*
- Trilogie de cocottes (chaud) *(exemples : carry de porc, rougail saucisse, curry de poulet banane ananas coco)*
- Atelier plancha :
  - Mini brochette porc ananas, mini brochette boudin antillais banane noix de coco, mini brochette de poulet au sucre
  - Gambas croustillantes et sauce accras de morue

Thème Espagnol

- Atelier jambon à la découpe
- Assortiment de tapas, croquetas, patatas bravas *(exemples : œuf de caille jambon, lomo pimientos, etc.)*
- Verrine
- Plancha :
  - Mini chorizo, piments de Padrón, courgette, brochettes de légumes
  - Calamars à l'espagnole, moule sauce basque, Saint-Jacques valencienne

Plat au choix

- Duo de bœuf et de magret de canard, sauce foie gras ou cèpes, gratin dauphinois et légumes maraîchers
- Émincé de magret, sauce aux cèpes, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison
- Pavé de bœuf sauce vigneronne, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison
- Pavé de veau sauce foie gras, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison
- Suprême de volaille farci au foie gras, jus court, gratin dauphinois et brochette de légumes
- Jambonnette de poulet farci aux langoustines, bisque de homard montée au beurre, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison
- Suprême de pintade farci au foie gras frais de canard, jus court, gratin dauphinois et brochette de légumes de saison
- Jambon de porcelet au miel et épices, infusion de miel et épices, gratin dauphinois, brochette de légumes
- Filet de canard au miel et citron, pomme Anna et brochettes de légumes

Fromage

- Brebis, confiture de cerise noire, salade
- *ou* Plateaux de fromages de saison

Dessert

- En option (nous consulter)

Café et sa douceur

Apéro plancha, antillais ou espagnol (pour les personnes venant seulement au vin d'honneur)

5. Formule Cocktail Apéro Plancha + Entrée + Plat, Fromage

Apéro Plancha ou Thème Antillais

- Assortiment d'amuse-bouches et verrines (selon saison et thème choisi)
- Animations plancha devant vos invités (produits de la terre et de la mer selon le thème)

Entrée au choix

- Duo de foie gras en terrine et foie gras frais aux raisins
- Tatin de foie gras de canard aux pommes
- Duo de truite et écrevisse, julienne de légumes sauce nantua
- Pavé d'esturgeon (de campet), sabayon de champagne aux douces épices du Sud, petits légumes
- Cocotte de Saint-Jacques et gambas, infusion de homard, julienne de légumes
- Cocotte de sole et gambas, infusion de la mer, julienne de légumes
- Cocotte de lotte en bourride
- Filet d'esturgeon en chaud-froid, vinaigrette balsamique aux échalotes et fines herbes
- Méli-mélo de la mer (truite, Saint-Jacques, gambas, moules, julienne de légumes, beurre blanc)
- Salade landaise (salade, tomate, maïs, foie gras, asperge, magret séché, jambon, gésiers, carotte râpée, oignon)

Plat au choix

- Duo de bœuf et de magret de canard, sauce foie gras ou cèpes, gratin dauphinois, légumes maraîchers
- Émincé de magret, sauce aux cèpes, gratin dauphinois, légumes maraîchers
- Pavé de bœuf sauce vigneronne, gratin dauphinois, légumes maraîchers
- Pavé de veau sauce foie gras, gratin dauphinois, légumes maraîchers
- Jambonnette de poulet farci aux langoustines, bisque de homard montée au beurre, garniture
- Suprême de pintade farci au foie gras frais de canard, jus court, gratin dauphinois, brochette de légumes de saison
- Suprême de chapon aux cèpes, pomme Anna, légumes maraîchers

Fromage au choix

- Brebis, confiture de cerise noire
- *ou* Plateau de fromages de saison

Dessert au choix

- En option (nous consulter)

Café et sa douceur

Variante : Apéro Plancha, Antillais ou Espagnol

Entrée au choix

- Pavé de saumon, douce infusion de fruits de mer aux poivrons
- Cassolette de Saint-Jacques au vin blanc
- Parrillada de la mer (saumon, Saint-Jacques, gambas, moules, coques, sole)
- Trilogie de foie gras de canard (foie gras poêlé, terrine, sorbet foie gras)

Plat au choix

- Tournedos Rossini (escalope de foie frais de canard), pomme Anna, petits légumes croquants

- Grenadin de veau, sauce aux cèpes, pomme Anna, légumes de saison
- Filet d'agneau en croûte d'herbes, jus court au thym, pomme Anna, petits légumes croquants
- Méli-mélo de légumes cuits bio de saison, infusion jardinière

Fromage

- Fromage des Pyrénées, confiture de cerises sur lit de verdure
- *ou* Plateau de fromages du moment

Dessert

- En option (nous consulter)

Café et sa douceur

Options et Ateliers pour votre Événement

Option / Atelier	Description
Cascade de champagne	Pour le vin d'honneur ou le dessert
Atelier découpe jambon	Animation autour de la découpe d'un jambon entier
Atelier mini hamburger	Mini hamburgers (poulet et bœuf)
Atelier saumon à la découpe	Saumon fumé et mariné coupé devant vos convives, accompagné de pains spéciaux
Atelier foie gras	Foie gras de canard frais poêlé minute raisin et pomme, terrines parfumées, sorbet, pains
Atelier bar à huîtres	Sur demande
Atelier brasero	Brasero et combustible
Atelier dégustation d'armagnac	Animation de dégustation d'armagnac
Atelier dégustation de rhum arrangé	Animation de dégustation de rhums arrangés

---

1. Options pour les Enfants

Atelier Bar à Bonbons et Hamburger (jusqu'à 14 ans)

- Bar de friandises sucrées et salées
- Hamburger frites (bœuf haché français ou escalope de filet de poulet au choix)
- Glace ou dessert des mariés

Menu Enfant (jusqu'à 12 ans)

- Crudités, charcuterie
- Nuggets de poulet ou steak haché, frites
- Éclair au chocolat ou glace

---

2. Brunchs du Lendemain de Mariage

Brunch n°1

- Sans service à table, sans personnel, sans vaisselle
- Boissons chaudes incluses (café, thé, chocolat, lait)
- Salade de fruits ou mini viennoiserie et baguettes
- Pain baguette, ketchup, mayonnaise

Au choix :

- Plateau de charcuteries
- Salade composée (2 sortes différentes : pâtes, riz, pomme de terre)
- Plateau de fromages
- Axoa de veau, pommes de terre frites
- Rôti de bœuf, jus corsé, gratin
- Poulet rôti
- Fidéua
- Axoa de veau, pommes de terre
- Couscous merguez poulet
- Poulet colombo, riz
- Paella royale

Buffet Froid du Lendemain

- Sans service à table, sans personnel, sans vaisselle

Au menu :

- Melon / pastèque (selon saison)
- Assortiment de charcuterie
- Rôti de bœuf, rôti de porc confit
- Salade de riz, salade de pâtes
- Plateaux de fromages (Brie, Saint-Nectaire, Emmental)
- Salade de fruits maison, plateaux de fruits
- Café

Brunch Garden Party du Lendemain (de 10h à 15h)

- **Service obligatoire :** 1 serveur pour 35 personnes
- Buffet froid et chaud servi en buffet

Inclus :

- Café, thé variés, chocolat au lait
- Jus de fruits variés, eaux plates
- Viennoiseries (mini croissants, mini chocolatines, mini pains aux raisins, brioche, baguettes)
- Confiture, pâte à tartiner, beurre
- Yaourt, céréales
- Melon / pastèque (selon saison)
- Assortiment de charcuterie
- Œufs coque et durs, bacon
- Rôti de bœuf, rôti de porc confit
- Salade de riz, salade de pâtes
- Plateaux de fromages (Brie, Saint-Nectaire, Emmental)
- Salade de fruits maison, plateaux de fruits
- Pain compris
- Café

Assiettes sur buffet, couverts et verres en milieu de table.

3. Conditions Générales

- Tarifs sur demande — nous consulter pour un devis personnalisé
- Modification des menus possible sur demande (contact au 06.52.86.39.25)
- Tarifs TTC, hors boissons et hors service
- Possibilité de modification des produits selon approvisionnement ou conjoncture
- Produits frais assurés par marché hebdomadaire
- Inclus : service à l'assiette (samedi), pain
- À votre charge : mise en place des tables et chaises
- Option vaisselle, verres, couverts (sur devis)
- Frais de déplacement selon distance (sur devis)
- Personnel adapté au nombre de convives (sur devis)
- Fourniture de poubelles si lieu non équipé
- Location de salle/chapiteau, tables, chaises à votre charge
- Mise à disposition d'une cuisine (à définir)
- Pas de droit de bouchon
- Partenaire œnologue disponible
- Liste des vins à fournir le jour du mariage
- Confirmation de commande : acompte à la réservation
- Effectif à confirmer 7 jours avant (facturé sur cette base)
- Solde à régler avant ou le jour du mariage
- Annulation : possible en cas de force majeure (décès, maladie grave, catastrophe naturelle, guerre) – acompte restitué

Contact

Pour toute demande de devis ou d'information complémentaire :

- **Téléphone :** 06.52.86.39.25
- **Email :** goutsaveurpassion@hotmail.fr
- **Adresse :** 574 Avenue des Pyrénées, 40190 Villeneuve-de-Marsan