



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 - SAISON 2020/ 2021

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** issu 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 a renoué avec ses origines et
sa philosophie. Qualité des produits et
niveau de service haut de gamme
demeurent tout aussi important que notre
créativité, 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 VINS D'HONNEUR...

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 VINS D'HONNEUR 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



* TOUTES NOS FORMULES NE SONT QUE DES PROPOSITIONS ET PEUVENT ETRE PERSONNALISEES LORS D'UNE RENCONTRE DANS NOS LOCAUX. POSSIBILITE D'AVOIR UNE FORMULE PLUS SIMPLE CHOUQUETTES, GATEAU BATTU PICARD...

NOS VINS D'HONNEUR SUITE...

Les boissons qui accompagnent votre cocktail

Cocktails Alcoolisés fait maison

Servi en bonbonne, nous préconisons 1L pour 4 personnes.

SOUPE CHAMPENOISE - 15,00 TTC le litre

(Mousseux, Triple sec, Sucre de canne, Jus de citron)

SANGRIA BLANCHE - 12,90€ TTC le litre

(Vin blanc, Fleur d'oranger, Limonade, Grand Marnier, Cannelle)

PUNCH PLANTEUR - 10,75€ TTC le litre

(Rhum blanc, Jus d'orange, Jus d'ananas, Sucre de canne)

MOJITO - 10,90€ TTC le litre

(Rhum ambré, Citron vert, Sucre de cannes, Perrier, Menthe Fraîche)

Cocktails Sans Alcool fait maison

Servi en bonbonne, nous préconisons 1L pour 5 personnes.

Thé Froid à la Menthe - 5,10 TTC le litre

(Menthe, Citronnelle, Cardamone)

Citronnade - 4,90€ TTC le litre

(Zeste et pulpe de Citron, eau minérale, Fleur d'oranger, Vanille)

PUNCH PLANTEUR (sans alcool) - 5,95€ TTC le litre

(Sirop de Rhum, Jus d'orange, Jus d'ananas, Sucre de canne)

VIRGIN MOJITO - 7,50€ TTC le litre

(Sirop de Rhum, Citron vert, Sucre de cannes, Perrier, Menthe Fraîche)

NOS VINS D'HONNEUR SUITE...

Les Animations culinaires salées

Elles sont là pour animer le début de votre réception, attirer l'attention sur des préparations culinaires minute, compléter et dynamiser le cocktail...

Saint Jacques Poêlée aux zestes d'orange et Fleur d'oranger - 4,30€ TTC/PERS

Saumon juste snacké sur lit de poire à la cannelle - 3,95€ TTC/PERS

Foie Gras Poêlé - 4,30€ TTC/PERS

Brochette de **Filet Mignon au Chorizo** - 3,95€ TTC/PERS

Brochette de **Magret de canard aux abricots secs** - 4,20€ TTC/PERS

Bar à **Huître** - 3,95€ TTC / PERS (selon saison)

Les Animations culinaires Sucrées

Pourquoi pas jouer la carte de l'originalité afin de composer un buffet gourmand qui vous correspond, minimum de 50 personnes.

Bar à Fraise - 3,80€ TTC/PERS

Pour les amoureux de fraises, retrouvez la fraise dans tous ces états, en glace, en fruit, en bonbon, en tartelette.

BAR à Pana Cotta - 3,30€ TTC/PERS

Préparation de délicieuses panacotta à accompagner de coulis et topping

Bar à Crêpes - 3,50€ TTC/PERS

(Assortiment de 3 confitures, Nutella, Topping)

CANDY BAR

Les Gourmandises à consommer sans modération !

Pour le bonheur des petits et des grands, le bar à bonbons fera sensation à votre mariage.

CANDY BAR N°1

4 bonbonnières remplies de bonbons

Les sucettes et colliers de bonbons

Popcorn sucré

*Tarif pour moins de 50 personnes: 230€TTC

*Tarif entre 50 et 100 personnes: 290€TTC

(Avec 6 bonbonnières)

*Tarif + de 100 personnes: 350€TTC

(Avec 8 bonbonnières)

BUFFET DE MIGNARDISES

BUFFET DE 3 MIGNARDIES - 6,90€TTC/PERS

BUFFET DE 4 MIGNARDIES - 8,80€/PERS

FONTAINE DE CHOCOLAT - 5,00€/PERS

BUFFET D'ENTREMETS

ENTREMET CHOCOLAT OU FRUITS - 3,90€/part

NOS MENUS

MENU A 35,00€/PERS

D'ABORD...

CHEESE CAKE HOMARDINE, SAUMON FUME MAISON ET CITRON VERT

OU

PRESSE DE BŒUF FACON POT AU FEU A L'ANCIENNE MAISON

ENSUITE

SUPREME DE PINTADE FARCI FARCE FORESTIERE ET SA GARNITURE

OU

MAGRET DE CANARD AUX ABRICOTS SECS SUR PIC ET SA GARNITURE

FROMAGE

BRIE ET SON MESCLUN SALADE

ENVIE...

FONTAINE DE CHOCOLAT BROCHETTE DE FRUITS FRAIS ET BONBONS & UN ENTREMET FRUITS ROUGES

CAFE COMPRIS



NOS MENUS SUITE...

MENU A 45,00€/PERS

D'ABORD...

MELI MELO DE GAMBAS & FOIE GRAS MAISON COULIS EXOTIQUES

OU

PARIS BREST DE FOIE GRAS COULIS DE FIGUES

OU

MACARON FRAMBOISE AU FOIE GRAS MAISON

PAUSE GLACEE

MOJITO GLACE

ENSUITE

FILET DE CANETTE FARCI AUX POIRES WILLIAMS ET SA GARNITURE

OU

PALERON DE VEAU CONFIT D'ANTAN ET SA GARNITURE

FROMAGE

GATEAU BATTU PICARD ET SON MAROILLES , MESCLUN DE SALADE

OU

FEUILLETE DE FROMAGE , MESCLUN DE SALADE

OU

WEEDING CHEESE (3,00€ DE SUPP.), MESCLUN DE SALADE

ENVIE...

BUFFET D'ENTREMETS (PLUSIEURS PARFUMS)

CAFE ET SA MIGNARDISE COMPRIS



NOS MENUS SUITE...

MENU A 65,00€/PERS

D'ABORD...

SABLE DE LANGOUSTE ET TARTARE DE ST JACQUES A LA VANILLE

OU

TATIN DE POIRES CARAMELISEES AU FOIE GRAS MAISON SUR PAIN D'EPICES

OU

CLAFOUTIS D'ECREVISSES, LEGUMES GRILLES & COULIS DE MANGUE

PAUSE GLACEE

PALETTE DE 2 SORBETS & SON ALCOOL

ENSUITE

MEDAILLON DE VEAU SAUCE TRUFFES ET SA GRNITURE

OU

ASSIETTE DU BOUCHER ET SA GARNITURE

(Boeuf, Canard, Veau)

FROMAGE

WEEDING CHEESE , MESCLUN DE SALADE

ENVIE...

BUFFET D'ENTREMETS (PLUSIEURS PARFUMS)

CAFE ET SA MIGNARDISE COMPRIS



NOS BUFFETS FROIDS

BUFFET N°1

ASSORTIMENT DE 2 TERRINES MAISON
ROTI DE PORC CUIT MAISON
ROTI DE BŒUF CUIT MAISON
POULET ROTI MAISON

18,00 € TTC / PERS

BUFFET N°2

PATE EN CROUTE MAISON
JAMBON CRU
ROTI DE BŒUF CUIT MAISON
ROTI DE PORC MAISON
SAUCISSON FRAIS MAISON
PATE MAISON
ANDOUILLE MAISON

22,00€ TTC / 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
ROTI DE BŒUF CUIT MAISON
ANDOUILLE MAISON

26,00€ TTC / 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
ROTI DE PORC CUIT MAISON
ROTI DE BŒUF CUIT MAISON
PATE EN CROUTE MAISON

32,00 € TTC / PERS

Salad'bar

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

BUFFET N°1 ET N°2 ET 5 VARIETES POUR N°3 ET N°4

FABRICATION MAISON, LEGUMES FRAIS.

CAROTTE RAPEE
CELERI REMOULADE
TOMATE
CONCOMBRE CREME OU VINAIGRETTE
TABOULE
SALADE MAIS JAMBON
SALADE DE PATE
SALADE DE RIZ
SALADE DE POMME DE TERRE
PIEMONTAISE
BETTERAVE
SALADE DE CHOUX BLANC MAYONNAISE
SALADE DE POMME DE TERRE ET HARENGS



NOS FROMAGES

FROMAGES A L'ASSIETTE

BRIE AFFINE - 4,50€TTC/PERS

BRIE GARNI - 5,50€TTC/PERS

CAMEMBERT GARNI - 4,60€TTC/PERS

* Fromages garnis pommes fruits et oignons poellé

FROMAGES EN BUFFET

BUFFET DE 3 FROMAGES - 5,60€TTC/PERS

BUFFET DE 5 FROMAGES - 7,40€TTC/PERS

WEDDING CHEESE - 8,00€TTC/PERS

FROMAGES CHAUDS

MAROILLES SUR GATEAU BATTU - 5,00€TTC/PERS

FEUILLETE DE FROMAGE - 5,00€TTC/PERS

NOS PLANCHES...

PLANCHES DE CHARCUTERIES - 6,80TTC/PERS

JAMBON CRU, JAMBON BLANC, SAUCISSON SEC, CHORIZO, TERRINE, SAUCISSON
FRAIS, OIGNONS GRELOTS, CORNICHONS

PLANCHES DE FROMAGES - 6,80TTC/PERS

La sélection de notre Chef sur des Fromages Régionaux votre planche sera composée de 3
fromages différents

PLANCHES MIXTE - 12,80TTC/PERS

JAMBON CRU, JAMBON BLANC, SAUCISSON SEC, CHORIZO, TERRINE, SAUCISSON
FRAIS, OIGNONS GRELOTS, CORNICHONS

LE COIN CONFORT...



LIEUX POUR VOTRE RECEPTION

LOCATION DE VAISSELLE

LOCATION DE MOBILIER

SERVICE

DJ

MUSICIEN

BABY SITTER

PHOTOGRAPHE

FLEURISTE

MAGICIEN

FEUX D'ARTIFICES....



POUR LE LENDEMAIN...

BARBECUE CLASSIQUE

GRILLADES

MERGUEZ
CHIPOLATA
ANTILLAISE

SALAD'BAR

SALADE DE PATES
SALADE TOMATE MOZZARELLA
CAROTTES RAPEES

FROMAGE

BRIE ET SON MESCLUN DE SALADE

DESSERT

SALADE DE FRUITS

CONDIMENTS

PAIN, BEURRE, SEL, POIVRE, MAYONNAISE, SAUCE COCKTAIL, MOUTARDE, KETCHUP, CORNICHONS.

TOTAL: 28,00€/PERS



POUR LE LENDEMAIN SUITE...

LE BRUNCH

MINI VIENNOISERIE

PAIN TRANCHE

BEURRE INDIVIDUEL

CONFITURES EN PETITS POTS

CAFE, THE

SUCRE, DOSETTE DE LAIT

JUS D'ORANGE, EAU

ŒUFS BROUILLES AU BACON

FROMAGE EN TRANCHES

CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

QUICHE LORRAINE

TOTAL: 25,00€/PERS



NOS CONDITIONS GENERALES

ARTICLE I : APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES

LE FAIT DE PASSER COMMANDE IMPLIQUE L'ADHÉSION ENTIÈRE ET SANS RÉSERVE DU CLIENT AUX PRÉSENTES CONDITIONS GÉNÉRALES.

ARTICLE II : COMMANDE

POUR QUE TOUTE *COMMANDE SOIT VALIDÉE*, LA PROPOSITION OU CONFIRMATION DOIT NOUS ÊTRE *RETOURNÉE SIGNÉE AU MOINS 4 SEMAINES AVANT LA RÉCEPTION* (SOUS RÉSERVE DE NOTRE DISPONIBILITÉ) ACCOMPAGNÉE DU MONTANT DES ARRHES DEMANDÉS.

TOUT MENU DÉGUSTATION EST À COMMANDER AVANT LA SIGNATURE DU CONTRAT, PASSÉ CE DELAI AUCUN MENU DÉGUSTATION NE SERA POSSIBLE. POUR DES RAISONS DE PRODUCTION, LE MENU DÉGUSTATION NE PEUT ÊTRE COMMANDÉ QUE POUR LES REPAS CHAUDS.

CE DERNIER SERA À RETIRER EN BOUTIQUE, À RECHAUFFER PAR VOS SOINS ET SERA FACTURÉ.

LE NOMBRE DE CONVIVES SERA FIXÉ AVEC LE CLIENT ET SERA CONFIRMÉ PAR MAIL 15 JOURS AVANT LA RÉCEPTION.

PASSÉ CE DÉLAI AUCUN DÉSISTEMENT NE POURRA ÊTRE PRIS EN COMPTE.

ARTICLE III : PAIEMENT/MODALITÉS

À LA SIGNATURE DE LA COMMANDE PAR LE CLIENT DES ARRHES SERONT DEMANDÉS D'UN MONTANT DE 40 % DE LA TOTALITÉ ENCAISSÉS DE SUITE, PUIS DE NOUVEAU 40% UN MOIS AVANT LA DATE.

LE SOLDE SERA À REGLER À LA LIVRAISON OU LE JOUR OUVRE SUIVANT LA RÉCEPTION.

DE PAR LA NATURE DES MARCHANDISES QUE NOUS UTILISONS, NOS PRIX SONT SUSCEPTIBLES D'ÉVOLUER. TOUTE SOMME NON PAYÉE À L'ÉCHÉANCE MENTIONNÉE SUR LA FACTURE DONNERA LIEU, DE PLEIN DROIT ET SANS MISES EN DEMEURE PRÉALABLE AU PAIEMENT PAR LE CLIENT D'UNE PÉNALITÉ CALCULÉE À UN TAUX ÉGAL À UNE FOIS ET DEMI LE TAUX D'INTÉRÊT LEGAL EN VIGUEUR, SANS PRÉJUDICE DE TOUTS AUTRES FRAIS SI NOUS ÉTIONS CONTRAINTS D'EN DEMANDER LE RÈGLEMENT EN JUSTICE.

ARTICLE IV : FACTURATION

CHACQUE LIVRAISON CORRESPOND À UNE FACTURE. LA DATE DE LIVRAISON DE LA MARCHANDISE EST À LA FOIS LA DATE D'ÉMISSION DE LA FACTURE ET LE POINT DE DÉPART DE LA DATE D'EXIGIBILITÉ.

ARTICLE V : RESPONSABILITÉ

TOUTES NOS MARCHANDISES SONT LIVRÉES DANS UN VÉHICULE D'UNE HYGIÈNE IRRÉPROCHABLE, ÉQUIPÉ D'UNE CELLULE ISOTHERME ET D'UN GROUPE FRIGORIFIQUE AGRÉÉS PAR LE SERVICE VÉTÉRINAIRE. AU PALAIS GOURMAND DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ SUR LA MARCHANDISE NON CONSOMMÉE LE JOUR DE LA PRESTATION DANS LE CAS OÙ LE CLIENT DÉCIDE DE LA CONSERVER.

LE CLIENT EST RESPONSABLE DE LA DÉTERIORATION DES NAPPES, DE LA VAISSELLE MISES À SA DISPOSITION POUR LA RÉCEPTION.

LES NAPPES BRÛLÉES OU DÉCHIRÉES ET LA VAISSELLE CASSÉE LUI SERONT FACTURÉES AU PRIX COUTANT EN VIGUEUR PAR LE LOUEUR.

LE CLIENT EST RESPONSABLE DE TOUTS LES DOMMAGES CAUSÉS AU MATÉRIEL PRÊTÉ. TOUT MANQUE, PERTE OU DÉGRADATION DU MATÉRIEL, QUELS QU'ILS SOIENT ET QU'ELLES EN SOIENT LES CAUSES SERA LA SEULE RESPONSABILITÉ DU CLIENT ET LUI SERA FACTURÉ AU PRIX D'ACHAT.

EN CAS DE FORCE MAJEURE NOUS EMPÊCHANT DE POUVOIR ASSURER NOS LIVRAISONS (GRÈVE, MANIFESTATION, BLOCAGE OU DIFFICULTÉ DE CIRCULATION, SINISTRE AFFECTANT LES INSTALLATIONS DE LA MAISON), AU PALAIS GOURMAND POURRAIT SE DÉGAGER DE SES OBLIGATIONS OU EN SUSPENDRE L'EXÉCUTION.

ARTICLE VI : MODIFICATION

AU PALAIS GOURMAND SE RÉSERVE LE DROIT DE MODIFIER UNE RECETTE POUR DES RAISONS TECHNIQUES SANS EN CHANGER NI LE PRIX, NI LA QUALITÉ.

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.



NOS LIEUX DE RECEPTION...

LE CHÂTEAU DE NAOURS



CONTACT

Marie Perdigeon

06.69.24.99.83

contact@chateaudenaours.fr



NOS LIEUX DE RECEPTION SUITE...

LES VOUTES DU PLESSIER



CONTACT

Mme JOUR

06.03.45.51.73

Lesvoutesduplessier@gmail.com



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