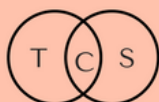


TRAITEUR ~ ORGANISATEUR DE RECEPTIONS



Traiteur
Cérémonie
Service

MENU MARIAGE

“Le plus heureux mariage est celui où l’on peut dire: UN ET UNE FONT UN”
Jean-Napoléon VERNIER



Traiteur Cérémonie Service est devenu un acteur incontournable en événementiel et plus particulièrement dans l'organisation d'évènements familiaux.

Traiteur Cérémonie Service vous fait profiter de son Savoir-faire en cuisine orientale et occidentale; une fusion de saveurs à la hauteur de votre heureux évènement.

Le Chef reste à l'écoute de toutes vos attentes. Il met à votre service son expérience ainsi que ses conseils pour concocter un banquet sans fausses notes.

La créativité est au cœur de notre métier. Nous concevons et imaginons votre réception en élaborant une alliance entre vos souhaits, nos concepts et mets innovants. Nous cherchons à marquer les esprits et à donner un véritable style à votre évènement.

Fort de son expérience, Traiteur Cérémonie Service met à votre service une équipe de professionnels dédiée à l'organisation de votre prestation.

Ambassadeur du goût, nous avons un rôle à part entière dans la scénographie de votre événement: organiser un dîner de mariage, de gala, un séminaire, recevoir avec un cocktail dinatoire, associer une pause repas lors d'une réunion...

Nous nous engageons à concrétiser vos idées.

Découvrez notre carte et choisissez comme bon vous semble parmi ces entrées, plats, et desserts afin de concocter le menu le plus adapté à vos souhaits.

Nous restons à votre disposition pour vous conseiller au mieux et établir une proposition qui vous corresponde le plus.

N'hésitez pas à nous contacter par

Tél 0658079029

Mail contact@ceremonieservice.fr

Par sms

HANANE HABBOUBA
GÉRANTE



Traiteur
Cérémonie
Service

L'APERITIF

Nous vous proposons un apéritif haut en couleurs, les spécialités de plusieurs pays sont mises à l'honneur.

Mises en bouches salées, sucrées, froides, chaudes, pièces cocktails faites maison, verrines, canapés etc...

Différentes animations sont suggérées pour le plus grand plaisir de vos convives.



Pièces salées froides et chaudes

- P'tit Cake à l'échalotte et tomate confites au vinaigre de Xéres et fromage de brebis
- Club Roulé à la saucisse, mozzarella et graines de moutarde
- Navettes sésame crème ail et fines herbes et Saucisson Sec
- Botbot beldi tomates et crémeux de thon
- Mini Croissant jambon et graines de pavot
- Sablé de Légumes grillés du soleil ail et herbes provençales
- Feuilleté Poisson terrine deux saumons citronnés et tallia d'olive noire
- Canapé crème d'artichaud citron combava et pointe de soja sucré
- P'tit Wrap croquant crème concombre aneth et choux blanc
- Mini Gauffres crème de Ricotta et gourmandise légère au Pesto
- Carré sandwich au Saumon d'Ecosse citron et aneth
- Cassolette de la mer crevette et crabe concombre sauce mandarine
- Cerisette sucette en habit de caramel blond et sésame
- L'italia aux trois fromages et tomates cerises confites
- Sarma
- Bricks croustillantes aux légumes de saison et au Poulet

Suite de L'APERITIF

- Mini Nems Crabe citron vert

Pièces sucrées

- Mini méloui miel d'Acacia chèvre frais et graines de tournesol
- Mini Beignet perlé de Sucre roux
- Mignardises
- Verrine Pana Cotta caramel et spéculos
- Verrine Poire sur Crumble crème vanilla et pépites chocolat

Verrines

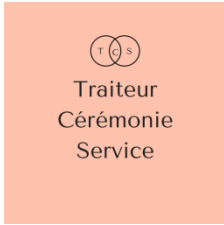
- Tzatziki Saumon d'Ecosse aneth
- Tartare de tomates colorées, espuma poivron
- Tian de Guacamole et chips mexicaine
- Tomates oignons caramélisés
- Gazpacho Andalou

Afin de compléter votre cocktail par son originalité nous vous proposons une palette d'animations qui raviront les papilles de vos convives

Plancha Terre (supplément)

Cuisson de mini brochettes de Poulets aux épices et Poivron





Plancha Mer (supplément)

Cuisson de mini brochette de Gambas Thai



Bar à Soupes (supplément)

Deux soupes fraîchement concottés par notre chef

- Gaspacho Catalan
- Velouté de Carottes à l'orientale

A déguster avec une paille et des mini gressins



Grill Panini (supplément)

Panini cuit devant vous et découpé par notre chef, trois saveurs proposées:

- Trois Fromages huile d'Olive
- Tomates et crémant de thon
- Tartare de légumes, basilica, mozzarella buffala





Traiteur
Cérémonie
Service

Plancha Msemen (supplément)

Préparation devant vous de mini crêpes marocaines dites "msemen" déclinées en salé ou en sucré

- Miel ou confiture ou nutella ou sucre roux
- Fromage de chèvre frais ou coulis de tomate et tapenade noire



Les suschis (supplément)

Préparation de makis, suschis

- Sauce soja sucré ou sale
- Wasabi
- Gingembre



LE TARIF DE NOS APERITIFS INCLUENT LE SERVICE LA VERRERIE

LE MATERIEL NECESSAIRE POUR LE DRESSAGE DU BUFFET



Traiteur
Cérémonie
Service

LA CARTE

Pour satisfaire vos envies, TRAITEUR CEREMONIE SERVICE, ne vous impose aucun menu.

Nous vous proposons un large choix d'entrées, de plats, de desserts et vous composez vous même votre menu de Mariage.

Ainsi nous restons ouvert à toute suggestion ou tout complément.

Notre cuisine riche de nos diverses cultures sublime les produits des plus simples aux plus nobles.

Notre Chef s'inspire de tout le pourtour de la méditerranée pour ravir vos papilles avec des épices venues de l'Orient, les grands classiques de la cuisine française n'ont pas de secret pour lui, avec comme seul objectif la satisfaction de vos convives.

« L'art culinaire est un art à part entière, il égaye vos sens, votre vue, votre goût, votre ouïe et même votre toucher »



Traiteur
Cérémonie
Service

LES ENTREES



- Pastilla aux Fruits de Mer sur lit de Verdure avec sa Fraicheur Estivale
- Pastilla aux Poulets Amandes caramélisées au Miel et Verrine Royale (Terre ou mer au choix) sur lit de fraîcheur
- Samossas Croustillante aux Poulets Médaille de Riz Parfumé et légumes croquants
- Nems au confit de Volailles Médaille de Riz Parfumé et légumes croquants
- Médaille de Foie Gras Mi Cuit Chutney d'Oignons accompagné Salade Gascogne et Caramel Balsamique
- Médaille de Foie Gras Mi Cuit Chutney d'Oignons accompagné d'une Salade Fraicheur et Samossas Croustillantes
- Chiffonnade de Saumon sur lit de Roquette Tartare de tomates et Chantilly citronnée
- Foie Gras Mi Cuit Chutney de Figues et Pastilla aux Poulets et Amandes
- Foie Gras Mi Cuit Chutney de Figues et Pastilla aux Fruits de Mer sur lit de Fraicheur



Traiteur
Cérémonie
Service



LES PLATS



- Tagine Veau Rosé Pruneaux d'Agen Miel d'Acacia et Sésame
- Tagine Veau Rosé Olives de la Méditerranée Gingembre et Citronelle
- Tagine Poulets Fermiers Olives Citrons Confits et Gésier
- Couscous Royal légumes du Jardin Bio Poulet et Agneau
- Couscous aux Légumes du Jardin Bio et Poulet
- Méchoui d'Agneau Mariné aux épices marocaines Caviar d'Aubergines
- Epaule d'Agneau braisée Coriandre épices Saisonnière Fondante
- Souris d'Agneau aux Epices salées Raita Carottes au Cumin
- Dos de Cabillaud au Thym et Julienne de Légumes croquants
- Tagine Végétarien Ail violet coriandre Pois chiche du Soleil et légumes fondants
- Cuisse de Canard du Gers confite Pomme de Terre Sarladaise



LES ACCOMPAGNEMENTS



- Fricassé de légumes de Saison coriandre ail Epices marocaines
- Dèes de Courgettes Thym et Huile d'Olive Vierge
- Pommes de terre Grenaille montées en Brochettes au Thym
- Pommes de Terre à la Sarladaise
- Riz Camarguais Noisettes éclatées sauce Safranée
- Raïta de Carottes au Cumin
- Méchouia

LES FROMAGES

Plateau de 3 à 4 fromages (ou plus en fonction de vos souhaits) affinés de la Maison Sena Maître Fromager





Traiteur
Cérémonie
Service

LES DESSERTS



Vous souhaitez proposer une petite fraîcheur sucrée avant la Pièce Montée c'est possible.

- Cascade de fruits de Saison découpés, montés en brochettes
Deux présentations possible en coupe centrale ou en libre service
- Nougatine glacée sur coulis de Framboise
- Sorbet Rafraichissant parfum au choix
- Salade de Fruits au jus de Clémentine et Vanille

Et le petit plus qui ravira tous les convives café et thè à la menthe seront à volonté et en libre service sur un buffet soft.

Ce service est OFFERT



Nos prestations comprennent le pain, le service, la verrerie.

Les boissons alcoolisées et non alcoolisées sont à fournir par vos soins.

Un déroulement de soirée sera élaboré ensemble et validé en amont de la réception.