

Sarciat Traiteur

Convivialité et plaisir

TRAITEUR DE RÉCEPTION · DEPUIS 2009

Mariages · Réceptions · Événements d'entreprise



DEPUIS 2009

Convivialité & plaisir

Créée en 2009, la maison Sarciat Traiteur a pour objectif de vous servir en respectant vos attentes : offrir à vos convives de belles perspectives gustatives, tout en respectant votre budget, pour vous faire vivre des instants inoubliables le jour de votre réception.

Notre envie est de vous faire plaisir. L'intégralité de nos prestations est présentée à titre indicatif : elles sont toutes modifiables et modulables.

Salutations gourmandes

Laurent Sarciat

01

À votre écoute

Un menu composé selon vos attentes et vos goûts.

02

Selon votre budget

Des prestations modifiables et modulables.

03

Des instants inoubliables

Pour vous comme pour vos convives.



L'APÉRITIF

Le cocktail

Un assortiment d'amuse-bouches servi sur ardoise, pour ouvrir votre réception en beauté.

- Pain brioché garni
- Croustillant de la mer
- Verrine de volaille marinée au piment d'Espelette, confiture d'oignons
- Wrap au saumon fumé
- Burger au foie gras, chutney de figues
- Verrine de tartare de saumon mariné aux agrumes
- Carpaccio de canard, vinaigrette d'herbes
- Terrine campagnarde sur toast grillé













ANIMATIONS CULINAIRES

Les ateliers *gustatifs*

LES ATELIERS FROIDS

Découpe de foie gras sur tartines grillées, chutney de figues

Découpe de saumon et sa crème wasabi

Découpe de magret fumé et son brebis, confiture de griottes

LA DÉCOUPE DE JAMBON SUR PINCE

Chiffonnade de jambon Serrano sur tartine

Chiffonnade de jambon de Parme sur tartine

LES ATELIERS CHAUDS

Brochette de crevettes marinées aux épices et à l'ail confit

Plancha de Saint-Jacques, pépites de foie gras

Filet de caille au sel rouge, écrasé de patate douce

Mini-brochettes de canard laqué

Émincé de canette à l'orange, marinée au gingembre

LE STAND D'HUÎTRES

Huîtres prêtes à déguster, citron et pain de seigle beurré







VIN D'HONNEUR

La fontaine à punch

& sa cascade de fruits frais

Spectaculaire et gourmande, elle trône au cœur de votre vin d'honneur, entourée de fruits frais.

PROPOSÉE EN OPTION







La cascade de champagne — *Au moment du dessert, elle clôt le repas en beauté.*



UN EXEMPLE DE MENU

Menu Gourmet

LE COCKTAIL

Assortiment d'amuse-bouches sur ardoise

10 pièces par personne

L'ATELIER DU TERROIR

Toast au foie gras et son confit de figues

Découpe de jambon sur pince,
chiffonnade sur tartine

Plancha de la mer marinée à l'ail confit

LA MISE EN BOUCHE

Bocal : duo d'écrasé de butternut et
de Saint-Jacques basse température

À TABLE

Émincé de canard *ou* grenadin de veau

Gratin de pommes de terre,
méli-mélo de légumes glacés

LES FROMAGES

Salade, fromage de brebis et confiture
de griottes, comté, camembert

LE DESSERT

Dessert au choix dans notre carte

Cascade de champagne

POUR FINIR

Café et pain

SERVICE ET NAPPAGE COMPRIS · BOISSONS ET ALCOOLS NON COMPRIS

Composez votre menu

en fonction de vos goûts





Entrées

- Crème de chou-fleur, parfum de cèpes
- Carpaccio de canard au parmesan, vinaigrette d'herbes
- Briochette de foie gras, confiture d'oignons
- Assiette Gascogne
- Assiette landaise
- Assiette de dégustation
- Chiffonnade de melon et son sorbet

Poissons

- Croustillant de saumon
- Assiette de dégustation
- Brochette de gambas et de Saint-Jacques, coulis de crustacés
- Duo océane mariné aux agrumes
- Tarte fine de Saint-Jacques
- Cabillaud laqué, méli-mélo de légumes
- Pot-au-feu de la mer









Viandes

- Émincé de canard cuit sur plancha
- Carré d'agneau verdira et son jus
- Grenadin de veau poêlé, coulis de cèpes
- Pièce de bœuf grillée
- Duo de caille et de canard, sauce myrtilles
- Filet de canette sauce forestière
- Parmentier de canard aux deux pommes
- Filet mignon de porc farci

Fromages

- Camembert rôti au thym
- Cabécou au miel
- Farandole de fromages
- Brie pané
- Moelleux de roquefort
- Brebis, confiture de griottes
- Copeaux de parmesan en salade





Desserts

Assiette gourmande

Croquant aux trois chocolats

Fraisier

Cœur coulant caramel

Framboisier

Délice caramel-poire

Gratin de fruits

Panna cotta framboises

Tartelette spéculoos-chocolat

Menu enfants

Assiette de charcuteries

Nuggets de poulet et frites

Croustillant aux trois chocolats

Possibilité de modifier le menu selon vos attentes.







LE DRESSAGE

L’art de la table

Verres Normandie · assiettes carrées en porcelaine blanche · couverts en inox poli Vieux Paris · nappes et serviettes en coton damassé blanc.









CLÉ EN MAIN

Notre prestation

COMPRIS DANS NOS MENUS

- Le menu que vous avez choisi
- Le chef de cuisine et son équipe
- Un responsable de salle
- Le personnel de service : un serveur pour 25 couverts, qui assure également la mise en place de la salle et la vaisselle
- Le matériel de cuisine et de logistique (véhicule frigorifique, four…)
- La vaisselle : verres Normandie, assiettes carrées en porcelaine blanche, couverts en inox poli Vieux Paris
- Les nappes et serviettes en coton damassé blanc

POUR LE COCKTAIL

- Nappage droit blanc et décoration du cocktail
- Mange-debout avec nappage fourni

LE BAR DE NUIT

- Mise en place par nos soins, sans supplément

À PRÉVOIR DE VOTRE CÔTÉ

- ◇ Les boissons (jus de fruits, boissons gazeuses, eaux…)
- ◇ Les vins et alcools (cocktails, digestifs, bar de nuit…)
- ◇ Les tables et les chaises pour le repas

NOS TARIFS

De 80 € à 120 € par personne, *tout compris*

Les tarifs varient en fonction de la distance et du nombre de convives.

BON À SAVOIR

Conditions & réservation

LE JOUR DE LA RÉCEPTION

L'heure d'arrivée de notre équipe est fixée avec vous. Merci de vous assurer que la salle de réception sera ouverte.

NOTRE DEVIS

Établi en fonction de votre demande et du nombre de convives, il comprend le menu que vous avez choisi ainsi que le matériel de cuisine et de logistique.

NOS BESOINS SUR PLACE

Un « coin cuisine » séparé de la salle de réception, équipé d'un point d'eau et de poubelles, et 3 ou 4 prises 220 V au minimum.

LINGE DE TABLE

Un chèque de caution est demandé pour les nappes du repas. Les bougies sont interdites.

MATÉRIEL

Le matériel détérioré ou manquant (nappes, verres…) est à remplacer et vous sera facturé.

RÈGLEMENT

Acompte de 500 € le jour de la réservation, 60 % quinze jours avant la réception. Le solde vous sera demandé le jour de la réception.

Contrat de réservation

Vous venez de réserver notre service traiteur pour la date du _____

Lieu : _____

Nombre de personnes au repas : _____ Nombre de personnes à l'apéritif : _____

Nom et prénom : _____

Pour un mariage, nom et prénom des deux futurs époux.

Adresse : _____

Code postal : _____ Ville : _____

Téléphone fixe : _____ Portable : _____

E-mail : _____

Vos coordonnées téléphoniques, ou celles d'un parent, sont indispensables.

La signature de ce contrat implique la connaissance et l'acceptation de nos conditions générales de vente.

Date	Signature, précédée de la mention « Lu et approuvé »



Sarciat Traiteur

Convivialité et plaisir

PARLONS DE VOTRE RÉCEPTION

Mme Patricia Sarciat

06 12 50 71 59

traiteur.sarciat@orange.fr

DEVIS PERSONNALISÉ SUR DEMANDE

Salutations gourmandes

PHOTOS ET VISUELS D'ILLUSTRATION NON CONTRACTUELS · SUGGESTIONS DE PRÉSENTATION