



*Tentations Gourmets Traiteur
Chartres . Paris .*



*Pour faire de cette journée
un moment **magique et**
inoubliable pour vous et vos
proches*

*Pascal et Sandrine
seront à votre écoute*

Catalogue Mariage

Tentations Gourmets traiteur – 2 rue saint Blaise 28160 Mézières au perche – 06 81 57 32 85

Siret : 44757157100036 Ape : 57213 site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr

email : tentationsgourmets@gmail.com



*Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .*

L'organisation de votre réception.

Plusieurs types de prestations-vous sont proposés : buffets froids ou chauds, repas assis, cocktail dinatoire et lendemain de mariage.

Nos prestations proposées inclus :

- *le nappage tissu blanc (buffet cocktail et table repas) et serviette blanche.*
- *le droit de bouchon est offert*
- *La vaisselle comprenant : 1 verre à vin élégance 19 cl. - 1 verre à eau élégance 25 cl. - 1 flûte à champagne élégance 17 cl. - 4 assiettes porcelaines - tasse et sous tasse à café porcelaine- 1 jeu de couvert inox, fourchette, couteau, cuillère à entremet, fourchette à fromage, couteau à fromage, cuillère à café-*

Les frais de livraison ainsi que la reprise du matériel selon le lieu ne sont pas compris.



Tentations Gourmets traiteur – 2 rue saint Blaise 28160 Mézières au perche – 06 81 57 32 85

Siret : 44757157100036 Ape : 57213 site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr

email : tentationsgourmets@gmail.com



*Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .*

Pour votre Vin d'honneur :

Gouter à la française :

*Chouquette au sucre candi
Assortiment de mini macaron
Bretzel brioché
Croc 'o crêpe fourré chocolat noisette*

Gouter à l'américaine :

*Pancake sucré
Muffin tulipe fourré à la myrtille
Cookie aux pépites de chocolat
Micro donut fourré assortis (noisette, chocolat, vanille, fraise)*

Gouter tout en brioche:

*Brioche Vendéenne
Mousseline aux pralines
Tressée à l'ancienne au sucre perlé
Viennoise aux pépites de chocolat*

Les rafraichissants :

Le Bar à sirops et limonade min. 3 bouteilles:

*Banane jaune, Noix de coco, Mangue, Orange sanguine, Crème brûlée, Spéculoos,
Mirabelle, Hibiscus, Lavande, Rose, Kiwi, Litchi, Tiramisu, Menthe,
Châtaigne, Menthe bleue, Vanille, Citron, Caramel salé, Cerise griotte, Melon,
Noisette, Pêche, Barbe à papa, citron vert, Goyave, Miel, Abricot, Chocolat,
Poire, Pamplemousse, Fruit de la passion, Fraise des bois, Pomme verte.*

Le Bar à thé glacé la Boubonne de 5 litres

*Thé glacé à la menthe fraîche
Thé glacé citron vert et jaune
Thé glacé à la fleur d'hibiscus bio
Thé glacé aux fruits rouges*





Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Pour votre cocktail:

Nous vous offrons dans vos cocktails au choix soupe Champenoise ou punch ou Adrien Romet Blanc de blanc

Cocktail :

7 pièces par personne

Canapés prestiges : 2 pièces au choix

Les verrines : 1 pièce au choix

Les brochettes : 1 pièce au choix

Tendance culinaire : 1 pièce au choix

Les fours salés chauds : 2 pièces au choix

Cocktail :

9 pièces par personne

Canapés prestiges : 2 pièces au choix

Les verrines : 1 pièce au choix

Les brochettes : 1 pièce au choix

Les Navettes : 1 pièce au choix

Les cuillères chinoises : 1 pièce au choix

Tendance culinaire : 1 pièce au choix

Les fours salés chauds : 2 pièces au choix

Cocktail :

11 pièces par personne

Canapés prestiges : 2 pièces au choix

Les verrines : 1 pièce au choix

Les brochettes : 2 pièces au choix

Les cuillères chinoises : 1 pièce au choix

Tendance culinaire : 1 pièce au choix

Les fours salés chauds : 2 pièces au choix

Navette brioché : 1 pièce au choix

Les tartares : 1 pièce au choix





Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Cocktails

Canapés prestiges :

Toast rillettes de saumon à l'aneth

Toast fromage de chèvre aux noix

Toast aux rillettes d'oie

Toast au saucisson sec

Toast à la mousse de foie gras

Toast aux pointes d'asperges

Tartelette de crudités

Tartelette au guacamole et raisin

Tartelette poivron confit et sauce concombre

Foie gras et pain d'épices

Moelleux rillettes de crabe à la coriandre

Tartelette filet de rouget et olivade

Toast au saumon fumé à la coriandre

Toast chiffonnade de jambon Serrano

Pince de chorizo confit de volaille et raisin confit

Wraps de saumon fumé et légumes croquants

Moelleux au safran façon scandinave



Les fours salés chauds :

Zuiche lorraine

Tartelette à l'oignon

Allumettes variées

Feuilleté saucisse

Pruneau au lard paysan

Pissaladière

Mini cake à la tomate et basilic

Gougère au fromage

Tartelette au boudin et pomme





Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Bouchée à la reine
Brioche escargot ail et persil
Pizza aux anchois
Mini croque au jambon à l'os
Tortilla au chorizo et poivron grillé
Bouchée croquante et chantilly
Chausson d'agneau aux pignons

Les brochettes :

Serrano mozzarella tomate confite
Saumon fumé physalis
Gambas à l'ail ananas
Magret fumé raisin noir
Chèvre saumon fumé et pink lady
Melon, chiffonnade de jambon et tomate cerise
Jardinière
Assortiment de tortillas
Cube de saumon mariné, chèvre et mâche



Les cuillères chinoises

Gambas poêlée et soja au sésame
Feuille d'endive et fondant au roquefort
Concombre, chèvre frais et truite fumée
Mousse de poireau et pointe d'asperge
Tortilletes au curry
Marmelade de fruits secs et crème de roquefort
Tartare de saumon et saint jacques à l'aneth



Les Navettes :

Au st Maure ail et fines herbes
Au saumon fumé et citron vert
A la mousse de Foie Gras

Aux rillettes d'oie



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Les blinis

Haddock et saumon Scandinave
Magret fumé et séché en brochette sur raisin
Ouf de caille façon miroir
Volaille rôtie et oignons frits
Miettes de surimi et caviar des mers
Foie gras de canard mi- cuit et chutney de figues

Boîtes fraîcheurs :

Gambas poêlée et sa purée de carotte au cumin
Brochette de noix de pétoncles à la mangue
Magret fumé et son espuma de foie gras
Jambon de pays salade d'antipasti

Les tubes à essai à déguster :

Émulsion de concombre yaourt et fines herbes
Émulsion de betterave à la coriandre
Émulsion de tomate au piment d'Espelette

Verrines apéritives :

Duo de saumon et son quacamole
Lentilles vertes du Puy au lard fumé
Hûître au sauternes et ciboulette en gelée
Tartare de courgettes à la tomate et chèvre frais
Crème de homard à l'aneth et salpicon de mangue
Mousseline de saint jacques et tomate confite
Mousseline de saumon fumé aux marrons et purée d'artichaut
Caviar d'aubergine, chèvre et chiffonnade de jambon Vendéen



Les tartares :

Thon blanc aux tomates et basilic



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Saumon sauvage à la citronnelle
Duo de saumon et crevettes au yuzu
Bœuf et ses condiments
Crabe sauce concombre et billes de grenade
Veau au citron vert

Tendance culinaire :

Pousse-pousse au foie gras de canard et pain d'épices
Assortiment du potager, croquant et confit
Sucette macaron chèvre frais et son cœur à la figue

Les Ateliers :

(à partir de 30 pers.)

Animation culinaire froide salée:

Dégustation de saumon fumé Maison sur son pain de campagne 2 pièces par pers
Dégustation de foie gras de canard au sel de Guérande 2 pièces par pers
Dégustation de saumon mariné à l'aneth, ratte au sel croquant 2 pièces par pers
Dégustation de carpaccio de noix de saint Jacques au piment d'Espelette 2 pièces par pers
Jambon Serrano 9 mois d'affinage env. 7kg
Sushi, maki, sashimi et ses condiments 3 pièces par pers .
Bar à huîtres fine de claire N°3 2 pièce par pers

Animation culinaire chaude salée :

Saint Jacques à la plancha au chorizo 2 pièces par pers
Brochette de gambas au lait de coco et aux épices 2 pièces par pers
Foie gras poêlé au pain d'épices sur son pain aux noix 2 pièces par pers
Emincé de thon à la tapenade 2 pièces par pers
Burger charolais 2 pièces par pers
Brochette de poulet grillé au curry et abricot 2 pièces par pers
Brochette de bœuf grillé aux épices douces 2 pièces par pers



*Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .*

Animation culinaire sucrée:

Dégustation de mini macarons

Dégustation de barbe à papa

Dégustation de mini crêpes au choix

Dégustation de fruits frais et sa fondue au chocolat noir

Fontaine au chocolat :

(Minimum 15 pers.)

Accompagnée de brochettes de fruits frais de saison et chocolat pur arabica

Arbre à crudités 50 pers:

Bâtonnets de carottes, bâtonnets de concombre, radis, œufs de caille, tomates cerises

Accompagné de crème fraîche citronnée à la ciboulette

Atelier agrumes presses

Faites vos jus à la minute : Oranges, citrons, pamplemousses : (minimum 40 pers)

Les pains surprises : 1 pour 25 pers.

Campagnard : rosette, mousse de foie de canard, serrano, jambon blanc, pavé poivré

Océan : saumon fumé, crabe, haddock, surimi, saumon mariné

Fromager : cheddar, emmental, crème de roquefort, edam, chèvre

Pain Marguerite :

Fromage aux noix

Saumon fumé

Saucisson sec

48 coussinets



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .



Crocodile surprise :

Magret de canard

Jambon noir

Thon anchoïade

Fromage

44 sandwiches

Tortue surprise :

Rillettes d'oie

Saumon citron

Fromage

Dinde

44 sandwiches



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Corbeille de fruits frais

(Selon la saison)



Photo non contractuel





*Tentations Gourmets Traiteur
· Chartres · Paris ·*

Les Menus

Menu Grand Jour: .

Les entrées au choix :

*Lingot de Foie gras de canard mi-cuit, déclinaison de mangue et tuile de pain d'épices.
Sablé au Parmigiano Reggiano, Filet de rouget juste poêlé et sa réduction de crabe vert, tempura au basilic.*

Sorbet: suppl.

Les plats au choix :

*Dos de cabillaud rôti, beurre nantais et sa julienne de légumes.
Dodine de pintade farcie cuit en deux façons, sa pomme darphin et sa gaufre de légumes grillés.*

Sélection de fromages Eurélien affinés sur verdurette

Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts

Cascade d'entremets et buffet de mini desserts

Wedding cake (parfum selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteilles en verre, café ou thé



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu Cérémonie :

Les entrées au choix :

- Gravlax de saumon betterave, Saint-Jacques fruit de la passion et légumes bio.*
- Religieuse de foie gras de canard glacé muscat et cassis, chou pistache et émulsion à la figue.*

Sorbet : suppl.

Les plats au choix :

- Filet de bar aux amandes grillées et beurre de cerfeuil, poêlée de légumes verts aux châtaignes.*
- Magret de canette rissolé, poire pochée au vin de Graves et sa pomme paillasson.*

Sélection de fromages Eurélien affinés sur verdurette

Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts

Cascade d'entremets et buffet de mini desserts

Wedding cake (parfum selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteilles en verre, café ou thé





Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu Réception:

Les entrées au choix :

- Le saumon d'Ecosse mariné à l'aneth et baies roses, copeaux de parmesan et salade de roquette.*
- Foie gras de canard mi-cuit au sel de Guérande, petite brioche et chutney de figues au poivre de sechouan.*

Sorbet au choix

Les plats au choix :

- Noix de st jacques au lard paysan puis rôtie au four, son velouté de moule safrané et sa poêlée de légumes.*
- Carré de veau aux morilles, kouglof de légumes et tulipe de charlotte au beurre.*

Sélection de fromages Eurélien affinés sur verdurette

Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts

Cascade d'entremets et buffet de mini desserts

Wedding cake (parfum selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteilles en verre, café ou thé





Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu Prestige :

Les entrées au choix :

- Déclinaison autour du foie gras de canard

Mi-cuit au poivre de séchouan, Marbré au chocolat noir et fèves de Tonka, poêlé au pain d'épices.

- Salade d'herbes et homard frais, tomates confites à l'huile d'olive et ail doux et vinaigrette de mangue +3€.

Les entrées chaudes au choix :

Saint Pierre grillé, crème de brocolis et son risotto de champignons.

Gâteau d'ail de raie poêlée au chou frisé sauce Nantua.

Sorbet au choix

Les plats au choix :

Filet de veau rôti écrasé de vitelotte au beurre demi-sel, beignet de courgette, son jus réduit à la figue.

Filet de bœuf rôti, jus corsé au balsamique Grenailles sautées au beurre demi-sel et poêlée de champignons du moment.

Sélection de fromages Eureélien affinés sur verdurette

Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts

Cascade d'entremets et buffet de mini desserts

Wedding cake (parfum selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteilles en verre, café ou thé



*Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .*

Menu gourmandise

Cocktail (Apéritif et Entrée)

Canapés prestiges : 2 pièces au choix

Mini blinis : 1 pièce au choix

Les verrines : 1 pièce au choix

Les brochettes : 2 pièces au choix

Les boîtes fraîcheur : 1 pièce au choix

Les fours salés chauds : 2 pièces au choix

Tartare de poisson : 1 pièce au choix

Tendance culinaire : 1 pièce au choix

Les tubes à essai à déguster : 1 pièce au choix

Animation culinaire froide : 1 pièce au choix



Mise en bouche

Les plats chauds servis à l'assiette :

Dos de Bar rôti, beurre nantais et ses tagliatelles de légumes

Mignon de porc lardé, charlotte écrasée aux herbes fraîches, Gaufre de légumes et crème de morilles

Sélection de fromages Evrélien affinés sur verdurette

Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts

Cascade d'entremets et buffet de mini desserts

Wedding cake (parfum selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteilles en verre, café ou thé

Tentations Gourmets traiteur – 2 rue saint Blaise 28160 Mézières au perche – 06 81 57 32 85

Siret : 44757157100036 Ape : 57213 site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr

email : tentationsgourmets@gmail.com



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu végétarien:

Entrées :

Salade de Poires et Gorgonzola, champignons de Paris escalopés au vinaigre de Xérès
Mille-feuilles de betterave et mozzarella, crème d'avocat et carotte croquante à la coriandre

Plats chauds

Spaghetti de courgettes, sauce Marinara et boulettes noix- champignons
Risotto à la milanaise et aubergine grillée confite, basilic concassé et pignons de pin

Sélection de fromages Eurélien affinés sur verdurette

Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts

Cascade d'entremets et buffet de mini desserts

Wedding cake (parfum selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteilles en verre, café ou thé



Tentations Gourmets traiteur - 2 rue saint Blaise 28100 Mezières au perche - 06 81 57 32 85

Siret : 44757157100036 Ape : 57213 site : www.traiteur-tentationsgourmets.fr

email : tentationsgourmets@gmail.com



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Les buffets

Buffet Ambiance:

Les entrées

Magret de canard farci à la royale

Saumon poché entier à la parisienne

Terrine de lapin aux pistaches, confiture d'oignons

Aspic de langoustines et brocolis

Le plat

Carré de veau reconstitué

Assortiment de crudités : 170grs par personne, 2 salades aux choix

Sélection de fromages Eurélien affinés sur verdurette

Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts

Cascade d'entremets et buffet de mini desserts

Wedding cake (parfum selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteille en verre, café ou thé

Buffet Gourmets :

Les entrées

Hure de saumon aux petits légumes sauce verte

Terrine de lotte, langoustines et tomates confites

Terrine de lapin aux pistaches, confiture d'oignons

Assortiment de crudités : 170grs par personne, 2 salades aux choix

Les plats chauds en chaffing dish : 2 plats

Fricassée de poularde au vin jaune, gratin dauphinois

Pavé de saumon grillé, beurre blanc au chablis et gratin provençale

Sélection de fromages Eurélien affinés sur verdurette

Dessert au choix : (avec cascade : champagne fourni par le client)

Pièce montée en macarons et buffet de mini desserts

Cascade d'entremets et buffet de mini desserts

Wedding cake (parfum selon demande) et buffet de mini desserts

Petits pains Solène blanc

Eaux minérales plates et gazeuses bouteille en verre, café ou thé



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Menu des Gastronomes en culotte courte :

(Jusqu'à 12 ans)

Entrée :

Assortiment de charcuteries

Assiette de crudités

Tomate mozzarella

Melon (selon la saison)

Plat :

Burger et pommes dauphine

Nuggets de poulet, purée de pommes de terre maison

Saumon rôti tagliatelle

Lasagnes à la bolognaise

Tartelette aux fruits de saison

Mi- cuit au chocolat noir, crème anglaise

Salade de fruits

Gâteau des mariés +3€

Eau et pain



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Salades :

Jardinière : Carottes, haricots verts, pointes d'asperges, tomates.

Piémontaise : Pommes de terre, tomates, jambon, cornichons, œufs

Océane : Pennes, tomates, surimi, crevettes

Créole : Riz, crevettes, ananas, raisin

Pêcheur : Pennes, queues d'écrevisses, tomates, œufs

Potagère : Céleri, avocat, champignons, poivrons.

Paysanne : Betteraves, pommes de terre, pommes fruits, lardons

Gourmande : Choux, lardons, jambon, pommes fruits, tomates.

Tomates mozzarella

Taboulé oriental

La carte des entremets :

Framboisier

Fraisier

Royal au chocolat praliné noisette

Forêt noire

Poire confite et caramel mou

Fruits rouges bavarois citron

Bounty's (mousse noir de coco, bananes flambées au rhum et biscuit Joconde)

Rendez-vous occitan (mousse pomme calvados et biscuit aux noix)

Alliance black and white (mousse chocolat noir et blanc, croustillant praliné noisette)

Fleur d'agrumes (mousse mandarine, mousse orange, mousse pamplemousse et dacquoise aux amandes)



*Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .*

*Brunch du lendemain : (minimum 30 pers) Livraison en suppl
(Sans personnel, ni vaisselle)*

*Café, thé, chocolat, lait
Jus d'orange, d'ananas
Eau plate et pétillante*

*Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins
Yaourt nature et aux fruits
Ronde des pains (blanc, campagne, biscotte)
Confitures maison et beurre frais*

*Oufs brouillés
Bacon grillé, saucisse, jambon blanc
Cascade de charcuteries et ses condiments
Assortiment de crudités
Sélection de fromages doux*

*Corbeille de fruits frais
Mousse au chocolat*



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Brunch du lendemain (sur une base de 30 pers) Livraison en suppl
(1 Maitre d'hôtel inclus (vacation de 5 H), sans vaisselle)

Café 100 % arabica, boîte à thé, chocolat, lait
Jus d'orange, d'ananas
Eau plate et pétillante

Assortiment de Mini viennoiseries au beurre d'Isigny :Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins
Ronde des pains (blanc, campagne, biscotte)
Confitures maison et beurre de Baratte doux et demi sel, pot de nutella, miel

Oeufs brouillés
Pancake en chaffing dish et son sirop d'érable
Saumon fumé levé à la main sur son blinis
Tourte aux fromages de montagne
Sélection de fromages doux

Tartes assorties
Corbeille de fruits frais de saison



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .

Brunch du lendemain (sur une base de 30 pers) Livraison en suppl
(1 Maitre d'hôtel inclus (vacation de 5 H), sans vaisselle)

Café, thé, chocolat, lait
Jus d'orange, d'ananas
Eau plate et pétillante

Mini croissants

Brioche Vendéenne façon pain perdu à la minute
Pancakes en chaffing dish et son sirop d'érable
Brownies aux noix de pécan
Ronde des pains (blanc, campagne)
Confitures maison et beurre frais

Tourte aux fromages de montagne
Omelettes ou œufs brouillés à la minute
Saucisses, jambon blanc
Cascade de charcuteries et ses condiments
Assortiment de crudités

Sélection de fromages doux
Fromage blanc fermier

Salade de fruits frais
Tartes assorties
Mousse au chocolat
Riz au lait, graines de vanille

Idee Nouvelle: en option

Atelier agrumes presses

Faites vos jus à la minute : Oranges, citrons, pamplemousses : (minimum 40 pers)



*Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .*

Les Options :

Livraison et reprise :

Sur devis

Installation de votre décoration de table

Le personnel

Buffet de nuit

Nous vous conseillons de prévoir un buffet après votre dîner, idéal pour vos invités...

Bière pression artisanale

Mise à disposition d'une tireuse 1 bec ou 2 becs, (facturé au fût percé)

Eurélienne blonde

Fût de 20 L

Fût de 30 L

Limonade ou Cola artisanale

Fût de 20 L

Café en machine à capsules « Cafés Richard »

Forfait 2 paquets de 24 capsules (au choix) avec mise à disposition de la machine

- N°1 Espresso*
- N°6 Espresso décaféiné*
- N°8 Espresso velouté*



*Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .*

LES FORMULES VINS

1/2 bouteille | pers toutes couleurs confondues

Forfait n° 1 :

*Domaine des Tilleuls Chardonnay IGP (Blanc)
Saumur Champigny AOC*

Forfait n° 2 :

*Monbazillac blanc IGP (Blanc)
Médoc Puy Vallon*

Forfait n° 3 :

*Coteaux d'Ancenis Malvoisie Les 3 Lézards (Blanc)
Côtes du Rhône Vieilles vignes St Privat*

Forfait n° 4 :

*Sancerre Michel Laurent Grande réserve (Blanc)
St Emilion élevé en futs de chêne Grand Barrail Larose*



Tentations Gourmets Traiteur
. Chartres . Paris .