

Charpy Traiteur
« Aux Délices d'Alice »
18150 la Chapelle Hugon



06-34-14-34-70 ou 02-48-76-46-52

www.traiteur-malandrie-18.fr

Carte de mariage 2020

Vin d'honneur

« Les pièces cocktails »

Les amuses bouches froids

Présentation de légumes crues et sauce cocktail

Pain surprise

Canapé de Polenta à la Feta & tomates confites

Blinis & sa mousse de saumon et aneth

Anti pastis

Blinis & sa mousse de foie gras et figues

Les verrines et cuillères

Gaspacho melon/framboise

Noix de saint jacques/tomates confites

Tartare de mangues à la coriandre piqué de gambas

Tartare de tomate et concombre

Guacamole/crabe

Tartare de saumon

Tartare de saint jacques

Carpaccio de bœuf au pesto & parmesan
Cuillère de petits légumes et d'écrevisse marinée à l'huile d'olive
Tartare de daurade/tartare de tomate et son coulis de mangue
Velouté de carottes au cumin
Gaspacho de tomate ou de carotte aux fruits de la passion

Les brochettes

Magret de canard fumé/tomates confites
Mini hamburger au foie gras/chutney de pomme
Boudin blanc/pruneaux
Poulet yakitori et sweet chili
Brochette de canard/mangue
Brochette de dinde au curry/ananas
Sucette de foie gras à la purée de framboise

Nos tarifs de pièces cocktail

4 pièces cocktail : 4.50 €/pers

6 pièces cocktail + 1 verrine ou cuillère : 6 €/pers

8 pièces cocktail + 2 verrines ou cuillères : 9.50 €/pers

4 pièces cocktail + 4 verrines ou cuillères : 8.00 €/pers

6 pièces cocktail + 6 verrines ou cuillères : 11.50 €/pers

Les feuilletés

Mini bouchée à la reine

Mini bouchée escargot

Mini bouchée saint jacques sauce Riesling

Mini cake au fromage

Mini pizza, mini quiche, allumettes sésame, saucisse roulée

Sur la base de 4 pièces aux choix..... 3.50 euros

et 6 pièces 5 euros/personne

Animation culinaire

Stand thématique au choix animé par un cuisinier pour un minimum de 40 personnes

Le Mareyeur (huitres, saumon Gravelax) 4.00 €/pers

Wok Asiatique (légumes frais, gambas, sauce soja) 3.00 €/pers

Découpe de chiffonnade de jambon de Bayonne 2.20 €/pers

Pommes flambées calvados et son foie gras chaud 4.00 €/pers

Les boissons cocktails

Punch ou sangria 5.50 €/L

Marquissette 7.00 €/L

Soupe de champagne 8.50 €/L

Forfait soft 75.00 € (base 100 personnes)



Charpy Traiteur

Menu tradition

29.70 € / personne

Entrée

Entrée froide

Voyage en Italie

« Antipasti de légumes assortis, jambon Italien et copeaux de parmesan »

Salade Epicurienne du Périgord

« Magret de canard fumé, foie gras, gésiers, salade, tomates, croûtons »

Ou Entrée chaude

Marmite aux senteurs des Iles (crevettes, poisson blanc, ananas, curry, lait de coco)

Filet de bar aux zests de citron vert et petits légumes croquant

Plat chaud

(Deux garnitures sont à choisir dans la liste)

Suprême de Pintade rôtie, sauce pain d'épice

Filet de Canette, sauce au poivre vert

Noisettes de Filet mignon de porc aux pruneaux

Fromage et sa salade haute en couleur

Chaource

Buchette de chèvre

Tomme de Savoie

Café et pain

Menu découverte

31.90 € / personne

Entrée

Entrée froide

Foie gras de Canard maison au chutney d'ananas et Rhum en gelée

Assiette Terre & Mer

«Terrine de Sandre au jambon de Bayonne, Carpaccio de Haddock, Viande des Grisons, Mesclun

Ou Entrée chaude

Brochette de Saint Jacques et Chorizo, Ananas rôtie, jus épicé

Langoustine rôtie à la vanille & son tartare de Mangue à la coriandre fraîche

Plat chaud

(Deux garnitures sont à choisir dans la liste)

Fondant de filet de bœuf, sauce aux Morilles

Eventail de magret de canard, sauce aux fruits rouges

Filet de Loup de mer sauce citronnée et romarin

Fromages et sa salade haute en couleur

Camembert de Normandie

Rocamadour au lait cru

Comté A.O.P affiné

Café et pain

Menu dégustation

38.50 € / personne

Entrée

Entrée froide

Fraicheur d'Ecrevisses et sa vierge d'Agrumes, Vinaigrette à la mangue
Foie gras de canard maison, cœur de pomme fondante flambée au calvados

Entrée chaude

Saint Jacques rôties au jus de Truffe et son lit de légumes croquants

Filet de Saint Pierre et son coulis d'Ecrevisses

Plat chaud

(Deux garnitures sont à choisir dans la liste)

Filet mignon de Veau aux Morilles

Souris d'agneau aux Parfums de Provence

Filet de Canette, réduction d'aromates et jus de Truffe

Fromage et salade haute en couleur

Crottin de Chavignol Bleu

Pont-l'Evêque A.O.P affiné

Saint Nectaire Fermier au Lait Cru

Café et pain

Menu moussaillon

11.00 € / personne

Carpaccio de Melon et chiffonnade de Jambon de Bayonne

Ou Feuilleté Jambon Fromage ou Assortiment de charcuterie

Nuggets de Poulet maison, gratin de pomme de terre

Fromage

Menu prestataire

16.50 € / personne

Mélange de jeune pousse, magret de canard fumé et saumon fumé

Suprême de poulet fermier et 2 garnitures de votre menu

Salade et fromage

Moelleux au Chocolat

Menu végétarien

23.10 € / personne

Entrée

Clafouti tomates cerise

Veloutés de légumes

Plat chaud

Burger chèvre/oignons/avocats

Steaks de Toffu

Et double garnitures

Fromages et salade

Les garnitures

Cube de carottes

Pomme de Terre grenaille au sel de Guérande

Poêlée de légumes

Fagot d'asperges lardés

Gratin de pomme de terre

Purée de patate douce au jus de Truffe

Tomates cerise aux herbes de Provinces

Rosace de pomme de terre

Ecrasé de pomme de terre

Pommes paillassons

Fagot de haricot vert

Fondue de poireaux

Tagliatelle de légumes

Les sorbets

1.90 € / personne

Sorbet Arrosé

Arrêt sur les Iles Paradisiaque (sorbet Exotique/Rhum Blanc)

Manteau Neigeux Citronnée à la Russe (Sorbet Citron/Vodka)

Le Frisson (Sorbet Poire/Alcool de Poire)

Charpy Traiteur



Cochon de lait & Méchoui

20.90 € / personne

Un cuisinier vient préparer sous vos yeux et sur le lieu de votre choix, un cochon de lait (6h00) ou un agneau (5h00), pour un minimum de 40 personnes.

Le tarif comprend :

- *Environ 400g de viande crue sur pied*
- *La fourniture et l'installation du tourne broche*
- *La cuisson de la bête ainsi que la découpe de la viande pour un service et à l'heure convenue*
- *Le déplacement*
- *La garniture (pomme de terre grenaille et champignons frais)*
- *Le charbon de bois*
- *Le service*

Sur devis Cuisse de bœuf (minimum de 120 personnes)

Le Lendemain

Brunch

13.20 € / personne

- . Œufs brouillés & lard grillé maintenus chaud en buffet en chauffes plats
- . Plateaux de charcuteries (saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, chiffonnade de jambon sec et jambon blanc)
- . Plateau de fromages (Camembert, Conté, Fourme d'Ambert, Chèvre)
 - . Corbeille de Fruits frais & Fromage Blanc
- . Mini Viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)
 - . Baguettes de pain, Pain de mie, Brioche tranchée
 - . Confitures, Beurre doux, Miel et Nutella
- . Boissons (Café, Thé, Jus d'Orange, Chocolat chaud, Lait, Eau Evian et San Pellegrino)

Buffet Froid Du Lendemain

11.00 € / personne

- Plateau de charcuterie (jambon cru, rosette, andouille, mortadelle)
- Taboulé, Piémontaise aux Jambons, Salade Paysanne
- Rôti de Bœuf, Rôti de Dinde à la Provençale,
Cuisses de Poulet Laquée au Miel
- Roue de Brie
- Salade de Fruits Fraiche et Brioche

Les boissons

Soft

Eau minérale et gazeuse Evian (bouteilles en verre consignées) 1.40 € / personne

*Eau minérale et gazeuse (bouteilles en plastiques) et jus de fruits
(forfait par rapport au nombre d'invités)*

Champagne

Gueusquin Brut 1^{er} Cru 18€

Pétillant

Blanc de Blanc Brut Haut Meyreau 6.50€

Méthode traditionnelle Brut Rosé Domaine de l'Arthuis Etienne Ouvrat 8.50€

Vins

Vins Blancs

Pouilly Fumé 2017 Jérôme Bruneau 8.90€

Menetou Salon 2017 La Croix Margot Domaine Bourgeois 8.00€

Bordeaux Graves 2013 Château des Gravières 10.00€

Vins Rouges

Monthelie Rouge 2015 Sébastien Deschamps 11.80€

Menetou Salon 2017 La Croix Margot Domaine Bourgeois 8.00€

Bordeaux Graves 2016 Château des Gravières 10.00€

Vins Rosés

Bordeaux 2017 Château Haut Meyreau 7.00€

Vaisselle et Nappages

Mis à disposition de la vaisselle et du nappage à partir dès la veille de votre réception pour une reprise le lundi suivant.

1 Flûte

1 Verre à eau

1 Verre à vin

1 Verre à trou

1 Couteau de table

1 Fourchette de table

1 Couteau à poisson

1 Fourchette à poisson

1 Cuillère à café

4 Assiettes

0.28€ pièces et par personne pour les menus proposés

Nappage

Tables

Nappe rectangulaire 320x160 14.50€

Nappe rectangulaire 220x220 12.00€

Nappe rectangulaire 220x160 9.50€

Serviettes de table 1.20€

Nappes tables Cocktail 8.00€

Nappes Manges Debout 7.00€

PERSONNEL

Des maîtres d'hôtel et serveurs sont à votre disposition sur la base d'un serveur pour 20 à 25 convives pour le service à table, un serveur pour 25 à 30 s'il a lieu au buffet et un serveur pour 40 à 50 personnes lors d'un cocktail.

Ils sous sont facturés 19.00€ TTC par serveur/cuisinier/maître d'hôtel.

LIVRAISON ET DEPLACEMENT

Elle s'effectue en camion frigorifique aux normes d'hygiène en vigueur afin de vous garantir une qualité de fraîcheur.

Elle est gratuite dans un rayon de 100km.

DEGUSTATION

Les déjeuners de dégustation sont organisés sur rendez-vous les samedis midis et dimanches midis dans nos locaux. Ils vous sont gracieusement offerts sur une base de 2 personnes (au-delà de 50 convives) dans le cas où une suite favorable est donnée au projet. Dans le cas contraire, ceux-ci sont facturés au prix catalogue et sont à régler le jour.

Tous nos prix mentionnés sont TTC (Toutes Taxes Comprises).