

Blaye en Bouche



Vincent Huchet
Traiteur

28 Av. Hausmann – 33390 BLAYE – 06 87 19 10 20 / 05 57 58 71 20

Dîner ou déjeuner de mariage

Tarif salon-saison 2024 : **89€ HT**

Soft : Non compris dans l'offre ou sur demande

Cocktail Blaye En Bouche

(EX : Cocktail dans Fontaine électrifiée ou verre en libre-service) :

A base de :

Vin blanc, curacao, sirop d'oranges jus d'oranges, gingembre et citron vert

Vin rosé, sirop de fraises, jus de fraises, gingembre et citron vert

Punch divers façon Blaye en bouche

Spritz

Soupe de champagne

Alcools forts (en suppléments et à discrétions) ...

Mise en bouche :

Exemple de 8/10 Pièces à Choisir par Personnes, ensemble ou nous laissé faire un panaché de nos meilleures pièces :

Les plus populaires

Pièces salés froides :

Verrine de Gaspacho aux choix :

-Tomate, pastèque et huile d'Argan

-Concombre crème de coco

-Betterave à la vodka pimentée

Lobster Roll au tourteau et homard (nouveau 2024)

Magret fumé aux poires grillées (sur pic)

Magret fumé et œuf de caille au pollen de fleur d'abeilles (sur pic)

Navette de magret de canard fumé et confiture d'orange amère et ciboulette

Fricassée de champignons de Paris sur gaufre

Jambon de Vendée aux poires grillées (sur pic)

Cuillère de carpaccio de thon aux aïelles et huile d'Argan

Crouton de Tataki de thon et Cheese Cream à la mangue au café

Crouton de Tataki de bœuf et crème de poivron aux sésames noirs

Cuillère de moules à la Cheese Cream au safran

Verrine parmesan et pesto rouge

Cube de mousse de canard, foie gras et gelé de pruneaux à l'Armagnac

Verrine de tartare de saumon « label rouge » et Espuma de citron vert à l'aneth

Verrine de perles marines aux œufs de Tobikko

Tartelette de rouget grillé, tapenade et tomate séché (nouveau 2024)

Verrine fraise, concombre, crevette, aneth et noisettes concassées (nouveau 2024)

Cuillère d'houmous olive et pistaches fraîches (nouveau 2024)

Coque de Macaron à la crème de Ricard (nouveau 2024)

///

ANTIPASTI

Tartinade aux Gressins ou Pinsa Romana en « bœux le parfait » en libre-service » :

-tapenade d'olives vertes au persil frais

-petits poids à la menthe et fêta

-Tapenade d'olive verte et tomate séché

-guacamole aux sardines (épicé)

-houmous au Tahini

-rilette de thon au chorizo

///

Possibilité de légumes grillés en « bœux le parfait » en libre-service tomate confite, aubergine, courgette, cœur d'artichaut...

Pièces salées chaudes : (ex)

Brochette de Poulet façon Yakitori au Soja

Mauricette Bretzel de kebab aux senteurs du Maroc

Mini coquille St Jacques à la Bretonne (nouveau 2024)

Mini cassolette de maroilles cuisiné à la bière et oignons rouges

Mini cube de cake au chorizo et piment d'Espelette (nouveau 2024)

Mini cube de feta, tomate cerise et sarrasin torréfié (nouveau 2024)

Mini cube de thon aux tomates confites et aneth (nouveau 2024)

Mini boîte cartonnée de Parmentier de canard et d'effiloché de porc confit à la vitelotte (nouveau 2024)

ANIMATION CULINAIRES

Exécutés devant vos convives : 1 au choix

**Découpe de Foie Gras de Canard parfums aux choix : nougat, vanille, cannelle, piment d'Espelette, fèves de Tonka, nature*

**Découpe de Saumon façon Gravlax*

**Découpe de Jambon Serano sur Croustons Grillés*

CUISSON EN WOK

Exécutés devant vos convives : 1 au choix

Pétoncle au Lait de Coco Vanillé, Calamar au Chorizo Fort, Gambas en Persillade, Sot l'y Laisse de Dinde à la Citronnelle, Légumes Sautés au Soja Et toutes Autres De Vos Idées.

Possibilité de Démonstration et de Dégustation de Cuisine Moléculaire (+8€)

« Une Entrée est Possible avec Supplément »

Tête de grenadin de veau (le top du top)

Ou

Pavé de Cœur de Rumsteck

Ou

Sourie d'Agneau Confit au Thym (pas conseillé par rapport à vos invités)

Ou

Tournedos de Magrets de Canard Grillé

Assortiment de Saison x 2 / Sauce Divers Possible sur demande

Un Plat à Base de Poisson est Possible Sans Supplément, Végétariens, Végétaliens possibles sous réserve (VEGAN NON)

Brebis et confiture de cerise noire

~~SCOR~~

Dessert des Mariés :

Cascade Géante de Mignardises

Ou

Wedding Cake

Ou

Pièce Montée

Ou

Nude Cake

Ou

Tout Autre Dessert à La Demande

~~SCOR~~

Café, Cannelé

~~SCOR~~

Pain Boule Individuel

~~SCOR~~

Liste non exhaustive sur l'ensemble de la proposition

1. Heure de présence de : 18h00 à 01h00 du matin / heures supplémentaires à contrôler ensemble
2. Pas de droits de bouchons
3. Nous ne gérons pas les verres bouteilles ni les poubelles sauf sur accord élaboré ensemble
4. Si la distance entre notre lieu de départ et le lieu de votre réception est au-delà des 60 kilomètres un éventuel hébergement vous sera demandé.
5. Location de table, de chaise et de matériels divers sur demande de notre catalogue
6. **Location de vaisselle : un chèque de caution ou une empreinte carte bleu sera à faire avec notre partenaire de location de mobiliers.**
7. NB liste non exhaustive sur l'ensemble des produits et en fonctions des ruptures ou des problèmes sanitaires indépendants de notre volonté.