



VOTRE RECEPTION MARIAGE En 2024

- Le goût de l'évènement -



Le Petit Morice, 18300 SANCERRE
www.elan-traiteur.fr

info@elan-traiteur.fr - 02 48 54 35 80

Bienvenue dans l'Univers du Mariage

Sancerre,

Chers Mariés,

Nous tenons à vous remercier de la confiance que vous nous accordez pour l'élaboration de votre devis de mariage.

Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre afin que vous puissiez accueillir vos invités avec quiétude.

Vous trouverez, au fil des pages, nos cocktails, menus, et buffets.

Il ne s'agit que de suggestions pouvant être réaménagées selon vos souhaits.

Confiez-nous vos désirs et nous vous aiderons à les réaliser.

Veillez croire en l'assurance de nos sentiments dévoués.

Sylvain FLEURIET





Le Sommaire

Les cocktails

Cocktail Tradition	4
Cocktail Symphonie	4
Cocktail Etincelle	5
Cocktail Privilège	5
Cocktail Dînatoire	6
Les ateliers gourmands	7

Les Menus

Menu Muscat	8
Menu Sauvignon	8
Menu Merlot	9
Menu Pinot	9

Nos Formules « Dîner Court »

Menu Syrah	10
Menu Cabernet	10

Buffet Chardonnay	11
-------------------------	----

Le buffet de desserts	11
Les mises en bouche	11
Le fromage	11

Les autres menus	12
------------------------	----

Les formules du lendemain	13
---------------------------------	----

Les Boissons

Les forfaits cocktail	14
Quelques conseils	14
La cave	15
Options	15

Les compléments de prestation	16
-------------------------------------	----

La location de matériel	16
-------------------------------	----

Demande de devis	17
------------------------	----

Le déjeuner test	18
------------------------	----

La logistique	18
---------------------	----

Conditions générales	19-20
----------------------------	-------

Nos engagements	21
-----------------------	----



Les Cocktails

Nappage, verrerie, et matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation inclus — Tarifs hors personnel.

Cocktail Tradition

Canapés assortis

Mousse curry et magret fumé

Involtini de fromage frais

Confit de tomate et rouget barbet

Noix de saint jacques et brocolis



Tomate mozzarella et pesto

Saumon fumé et œuf de poisson

Crevette et chutney passion ananas



Œuf de caille et copeau de parmesan

Feuilletés chauds assortis

Quiche lorraine

Mini pizza



Chèvre et pesto

Mini croque monsieur

Feuilleté saucisse



Profiterole emmental

Croustade de volaille Tandoori

Friand parisien

Cocktail Tradition 6 pièces / pers

8.75 € / pers.

Cocktail Tradition 8 pièces / pers

10.80 € / pers.

Cocktail Symphonie

Collection de bouchées froides



Brocolis, curcuma et quinoa crispy

Croustille, crème d'avocat et thon gravlax citron fenouil



Radis au beurre d'herbe sur une tuile aux graines de piaf

Sablé oignon, purée d'artichaut et gambas rôti au thym

Lingot saumon fumé et œuf de poisson



Tarte fine, crémeux sésame et pickles de choux multicolores

Tortilla de pastrami New Yorkais et moutarde à l'ancienne



Quenelle tomate burrata, focaccia aux herbes

Collection de bouchées chaudes



Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues

Accras antillais

Mini croque-saumon à l'aneth

Cigare de bœuf façon Stroganoff

Briochette d'escargot en persillade

Moelleux saint jacques

Bouchée de ris de veau

Croustille de volaille et morilles

Cocktail Symphonie 6 pièces / pers

10.40 € / pers.

Cocktail Symphonie 8 pièces / pers

13.00 € / pers.

Cocktail Symphonie 10 pièces / pers

15.60 € / pers.



Les Cocktails

Nappage, verrerie, et matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation inclus — Tarifs hors personnel.

Cocktail Etincelle









Les grignotages

Les bœufs provençaux accompagnés de pain toasté
(Tapenade, confit de tomate, caviar d'aubergine, rillettes de poisson, ...)
Farandoles de légumes frais à croquer et sauces d'accompagnement


Les gaspachos

Andalou ; Méditerranéen ; Fraicheur ; Fruité

Les bouchées froides

-  Brocolis, curcuma et quinoa crispy
-  Croustille, crème d'avocat et thon gravlax citron fenouil
-  Radis au beurre d'herbe sur une tuile aux graines de piaf
-  Sablé oignon, purée d'artichaut et gambas rôti au thym
-  Lingot saumon fumé et œuf de poisson
-  Tarte fine, crémeux sésame et pickles de choux multicolores
-  Tortilla de pastrami New Yorkais et moutarde à l'ancienne
-  Quenelle tomate burrata, focaccia aux herbes

Les bouchées chaudes

-  Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues
- Accras antillais
- Mini croque-saumon à l'aneth
- Cigare de bœuf façon Stroganoff
- Brioche d'escargot en persillade
- Moelleux Saint-Jacques
- Bouchée de ris de veau
- Croustille de volaille et morilles

1 ateliers gourmand de votre choix

Saumon Gravlax à l'aneth, Smoothies, kakigori
Jambon cru sur présentoir, gaufres, bruschetta, Wok,
Risotto végétal d'asperges vertes et truffes, Panini, Plancha









Cocktail Etincelle 10 pièces / pers dont 1 atelier 16.50 € / pers.
Cocktail Etincelle 12 pièces / pers dont 1 atelier 19.10 € / pers.

Cocktail Privilège





Les grignotages

Les bœufs provençaux accompagnés de pain toasté
(Tapenade, confit de tomate, caviar d'aubergine, rillettes de poisson, ...)
Farandoles de légumes frais à croquer et sauces d'accompagnement




Les bouchées froides

-  Pressé de saumon au calamansi
-  Panier maraicher
-  Gourmandise rémoulade de Saint-Jacques et gelée de pomme granny
-  Perle de langoustine et citron caviar
-  Miniature d'asperge verte sauce hollandaise
-  Bonbon foie gras et miroir cassis
-  Ananas rôti au miel et magret de canard fumé au cep de vigne
-  Chèvre myrtille et poudre de pistache

Les bouchées prestiges froides

-  Tartare de courgette au pesto de roquette et feta
-  Poke Bowl de crevette à la coriandre
-  Œuf de caille poché norvégien
-  Carpaccio de bœuf, crème burrata, taboulé de choux et perle de balsamique

Les bouchées prestiges chaudes

-  Filet de caille confit sur un lissé de carotte des sables à l'orange
-  Effiloché d'aile de raie à la grenobloise
-  Gyoza de légumes, petit jus thai

1 ou 2 atelier(s) gourmand(s) de votre choix

Saumon Gravlax à l'aneth, Smoothies, kakigori
Jambon cru sur présentoir, gaufres, bruschetta, Wok,
Risotto végétal d'asperges vertes et truffes, Panini, Plancha

Cocktail Privilège 12 pièces / pers dont 1 atelier 23.40 € / pers.
Cocktail Privilège 14 pièces / pers dont 2 ateliers 27.30 € / pers.



Les Cocktails

Nappage, verrerie, et matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation inclus — Tarifs hors personnel.

Cocktail Dinatoire









Ce cocktail est servi debout et remplace un repas

Acte I

Le grignotage (2 pièces)

Les bœufs provençaux accompagnés de pain toasté
(Tapenade, confit de tomate, caviar d'aubergine, rillettes de poisson, ...)
Farandoles de légumes frais à croquer et sauces d'accompagnement

Les bouchées froides (5 pièces)

-  Brocolis, curcuma et quinoa crispy
-  Croustille, crème d'avocat et thon gravlax citron fenouil
-  Radis au beurre d'herbe sur une tuile aux graines de piaf
-  Sablé oignon, purée d'artichaut et gambas rôtis au thym
-  Lingot saumon fumé et œuf de poisson
-  Tarte fine, crémeux sésame et pickles de choux multicolores
-  Tortilla de pastrami New Yorkais et moutarde à l'ancienne
-  Quenelle tomate burrata, focaccia aux herbes

Les gaspachos (1 pièce)








Andalou
Méditerranéen
Fraicheur
Fruité

1 atelier gourmand de votre choix (1 pièce)

Saumon gravlax
Jambon cru sur présentoir (minimum 100 convives)
« Huîtres n°3 »

Acte II

Nos pièces prestigieuses (3 pièces)

-  Tartare de courgette au pesto de roquette et feta
-  Poke Bowl de crevette à la coriandre
-  Œuf de caille poché norvégien
-  Carpaccio de bœuf, crème burrata, taboulé de choux et perle de balsamique
-  Filet de caille confit sur un lissé de carotte des sables à l'orange (Chaud)
-  Effiloché d'aile de raie à la grenobloise (Chaud)
-  Gyoza de légumes, petit jus thaï (Chaud)

Les Wood Box (2 pièces / pers. - Deux variétés au choix)

Risotto de la mer et son coulis de homard
Emincé de veau aux morilles et pomme Macaire
Sauté de chapon au vin jaune, mousseline de panais
Aiguillette de canard laqué, spaghetti de légumes thaï

2 ateliers gourmands de votre choix (2 pièces)

(Consulter la liste des ateliers — Page 7)

Le Buffet de desserts (4 pièces)

- Assortiment de petits fours
Eclair chocolat, Baba exotique, Chou vanille
Tartelette au citron meringuée, Macaron,
Brownies et griotines, Tartelette sablé passion framboise,
Gourmandise fraise citron....
- Assortiment de gourmandises de mon enfance
Crème brûlée, crémeux chocolat, mini île flottante

Buffet de café

Cocktail dînatoire **20** pièces / pers

43.80 € / pers.

Animations froides

- ◇ Saumon gravlax à l'aneth (2 toasts)..... 3.60 € / pers.
Servi sur blinis et accompagné d'une crème citronnée
- ◇ Terrine de Foie Gras de canard maison (2 toasts).... 4.60 € / pers.
Servi sur du pain de campagne, confiture d'oignon, purée de figues, fleur de sel, poivre mignonette
- ◇ Smoothies (2 pièces)..... 3.90 € / pers.
Légumes et fruits frais, agrémentés de condiments et épices, émulsionnés devant vos convives
- ◇ Barbe à papa fois gras (1 pièce) 3.50 € / pers.
Foie gras enrobé de barbe à papa devant les invités
- ◇ Jambon cru sur présentoir 4.40 € / pers.
Jambon Serrano Del Pais sur griffe servi avec ses accompagnements Pour 100 à 150 convives
- ◇ La Cuisine à l'azote 4.90 € / pers.
Minimum 120 convives, réalisation d'un macaron Salé et d'une meringue du « dragon » sucrée
- ◇ Les gaufres 2,60 € / pers.
Préparation de gaufres salées, accompagnée de différents espumas de légumes
- ◇ Atelier « Huître n°3 » 2.90 € / unité
Servi avec vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle, beurre 1/2 sel (Vendu par 50 pièces)
- ◇ Les kakigori..... 3.50 € / pers.
Réalisation de granités devant les convives - Une variété au choix : Tomate & Burrata / Jambon & Melon / Citron à l'aneth & Gambas

Les pains surprises

- ◇ Le rustique 39.00 € / unité
Jambon cru, rosette, mousson de canard...
- ◇ Le nordique..... 39.00 € / unité
Saumon fumé, crabe, rillettes de la mer...

Animations chaudes

- ◇ La plancha (2 Brochettes / pers.) 3.95 € / pers.
Grillées devant les convives, les brochettes apportent une touche champêtre à votre cocktail (bœuf, volaille, gambas)
- ◇ Les crêpes 2.75 € / pers.
Mini crêpes salées cuites devant les convives accompagnées de leurs garnitures.
- ◇ Les paninis 2.80 € / pers.
Réalisation de paninis au saveurs méditerranéennes devant les convives
- ◇ Foie gras poêlé (25g / pers.)..... 4,70 € / pers.
Foie gras poêlé devant les convives accompagné de différents pains
- ◇ Le wok 4.50 € / pers.
Queues de gambas sautées, accompagnées de légumes croquants sauce soja
- ◇ Risotto végétal d'asperge verte à l'huile de truffe 4.00 € / pers.
Risotto crémeux accompagné d'une émulsion de truffe
- ◇ Pasta fresca 4,80 € / pers.
Cuisson de pâtes fraîches devant le client Accompagnée de parmesan, sauce tomate, gorgonzola, pesto...
- ◇ Les bruschettas 2,80 € / pers.
Cuisson et découpe de bruschetta variées devant les convives
- ◇ Les takoyaki 3.60 € / pers.
Spécialité japonaise à la Saint-Jacques réalisées devant les convives

Certaines de ces animations ne peuvent se réaliser qu'en extérieur, sous abri aéré, et en aucun cas dans une salle fermée car celles-ci génèrent un dégagement de fumée.



Les Menus

Nappage, vaisselle, et matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation inclus — Tarifs hors personnel.

Menu Muscat à 38.70 € / pers.

—
*Superposition de rouget aux tomates confites, piquillos,
condiment riquette et crumble paprika*

Ou
Bavarois parmesan pesto et légumes du soleil, gel basilic et pickles

Ou
Crèmeux burrata, gelée de concombre et cecina

—
*Suprême de poulet jaune fermier label rouge,
sauce albuféra et ses petits légumes glacés*

Ou
*Paleron braisé à basse température, carotte fondante à l'orange et cumin,
sucrine snackée*

—
Assiette de fromages

Ou
Craquant de tuile de pain, chèvre mariné, huile de noix et poivre de Sichuan

Ou
Aumônière de Chavignol, marmelade de figues

—
El clasico

(biscuit Joconde, coulis framboise, bavaroise chocolat blanc)

Ou

Velours des lavandières

(Pate sucrée, dacquoise coco, compotée griottes et lavande, mousse coco)

—
Café servi en open bar

Menu Sauvignon à 42.70 € / pers.

—
Eclair mimosa gourmande, écrevisse et aiguillette de chapon

Ou
*Comme un cheese cake aux deux saumons « label rouge »,
courgette et citron confit*

Ou
Ceviche de bar, tigermilk, oignon rouge, condiment avocat gingembre

—
*Noix de veau confit aux abricots et noix de pécan, jus crémé aux morilles,
charlotte comme une duchesse et piperade*

Ou
Canon d'agneau glacé aux épices douces, pomme Anna

Ou
*Duo magret du Périgord, volaille d'Ancenis, jus au cassis et miel du rucher d'André,
courgette gourmande et pommes gaufrettes*

Ou
Filet de cabillaud, risotto d'asperges vertes, émulsion à la fève de tonka

—
Assiette de fromages

Ou
Craquant de tuile de pain, chèvre mariné, huile de noix et poivre de Sichuan

Ou
Aumônière de Chavignol, marmelade de figues

—
*Buffet de desserts **

—
Café servi en open bar

* Possibilité de remplacer le buffet de desserts par une assiette gourmande



Les Menus

Nappage, vaisselle, et matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation inclus — Tarifs hors personnel.

Menu Merlot

1 + (2 ou 3) à 44.60 € / pers. — 2 + 3 à 47.80 € / pers. — 1 + 2 + 3 à 57.20 € / pers.

— 1 —

Saumon comme un gravlax cuit à basse température,
sablé au parmesan, condiment genièvre et agrume

Ou

Tartelette aux graines, fine Caponatina, Bresaola en aioli,
Olive Bella di Cerignala et Pecorino Romano

Ou

Réglette de saint jacques, charlotte au curcuma et poireaux

— 2 —

Filet de rouget snacké sur une caponata sicilienne, quenelle de polenta et sauce vierge

Ou

Filet de saint pierre, crémeux champagne et nem de légumes

— 3 —

Fondant de veau aux saveurs des garigues, bayaldi de légumes en crumble

ou

Pièce de bœuf, émulsion au poivre de kampf et estragon, maccheroni gratinati aux cèpes

ou

Pintade en deux cuissons : filet contisé aux noix, cuisse en cromesquis,
crème de pomme de terre et jus de rôti

—

Assiette de fromages

Ou

Craquant de tuile de pain, chèvre mariné, huile de noix et poivre de Sichuan

Ou

Aumônière de Chavignol, marmelade de figes

—

Buffet de desserts *

—

Café servi en open bar

* Possibilité de remplacer le buffet de desserts par une assiette gourmande

Menu Pinot à 48.90 € / pers.

—

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette de mangue et tartare de saumon

Ou

Crabe de mer, lissé de céleri fruité, mayonnaise légère et gel de citron pomelos

Ou

Médaille de foie gras aux noix de macadamia, compotée de rhubarbe au pinot noir
(Supplément 2.30 €)

—

Filet mignon de veau, jus corsé à la truffe, quelques girolles
et tartelette de légumes de saison

Ou

Brochette de Saint-Jacques, langoustine au lard de Colonnata,
lissé de patates douces et espuma fumé

Ou

Filet de bœuf juste saisi, écrasé de pommes de terre monté à l'huile d'olive,
chips de légumes et échalote confite

—

Assiette de fromages

Ou

Craquant de tuile de pain, chèvre mariné, huile de noix et poivre de Sichuan

Ou

Aumônière de Chavignol, marmelade de figes

—

Buffet de desserts *

—

Café servi en open bar

* Possibilité de remplacer le buffet de desserts par une assiette gourmande



Les Menus

Nappage, vaisselle, et matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation inclus — Tarifs hors personnel.

Menu Syrah à 38.90 € / pers.

Composé d'aucune entrée, ce menu est servi uniquement à la suite d'un cocktail de 12 pièces minimum

—

Mise en bouche

(Consulter la liste des mises en bouche — Page 11)

—

Noix de veau confit aux abricots et noix de pécan, jus crémé aux morilles, charlotte comme une duchesse et piperade

Ou

Canon d'agneau glacé aux épices douces, pomme Anna

Ou

Duo magret du Périgord, volaille d'Ancenis, jus au cassis et miel du rucher d'André, courgette gourmande et pommes gaufrettes

Ou

Filet de cabillaud, risotto d'asperges vertes, émulsion à la fève de tonka

—

Assiette de fromages

Ou

Craquant de tuile de pain, chèvre mariné, huile de noix et poivre de Sichuan

Ou

Aumônière de Chavignol, marmelade de figues

—

*Buffet de desserts **

—

Café servi en open bar

** Possibilité de remplacer le buffet de desserts par une assiette gourmande*

Menu Cabernet à 42.10 € / pers.

Composé d'aucune entrée, ce menu est servi uniquement à la suite d'un cocktail de 12 pièces minimum

—

Mise en bouche

(Consulter la liste des mises en bouche — Page 11)

—

Filet mignon de veau, jus corsé à la truffe, quelques giroles et tartelette de légumes de saison

Ou

Brochette de Saint-Jacques, langoustine au lard de Colonnata, lissé de patates douces et espuma fumé

Ou

Filet de bœuf juste saisi, écrasé de pommes de terre monté à l'huile d'olive, chips de légumes et échalote confite

—

Assiette de fromages

Ou

Craquant de tuile de pain, chèvre mariné, huile de noix et poivre de Sichuan

Ou

Aumônière de Chavignol, marmelade de figues

—

*Buffet de desserts **

—

Café servi en open bar

** Possibilité de remplacer le buffet de desserts par une assiette gourmande*



Les Menus

Nappage, vaisselle, et matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation inclus — Tarifs hors personnel.

Buffet Chardonnay à 51.20 € / pers.

—
Timbaline de saumon frais, avocat et riz façon sushi
Antipasti de légumes du soleil, crémeux Chavignol
Lingot de saint jacques, charlotte au curcuma et poireaux
Médaille de foie gras aux noix macadamia, compotée de rhubarbe au pinot noir
Salad'bar
◆ Mezze penne napolitaine (jambon cru, mozzarella, pesto, tomates confites...)
◆ Sancerroise (haricots verts, lard, chavignol, noix...)
◆ Lentilles du Berry aux agrumes et saumon fumé

—
Noix de veau confit aux abricots et noix de pécan, jus crémeux aux morilles,
charlotte comme une duchesse et piperade

Ou

Canon d'agneau glacé aux épices douces, pomme Anna

Ou

Duo magret du Périgord, volaille d'Ancenis, jus au cassis et miel du rucher d'André,
courgette gourmande et pommes gaufrettes

Ou

Filet de cabillaud, risotto d'asperges vertes, émulsion à la fève de tonka

—
Buffet de fromages

—
Buffet de desserts *

—
Café servi en open bar

* Possibilité de remplacer le buffet de desserts par une assiette gourmande

Le buffet de desserts

Assortiment de gâteaux

- ◆ Choco-Trésor
(Mousse choc noir et blanc, craquant praliné, biscuit choc)
- ◆ Madeleine coco framboise
(biscuit madeleine coco, coulis, crémeux et craquant framboise, mousse coco)
- ◆ Poirier
(Financier épice, crémeux caramel, craquant spéculos et mousse poire)

Assortiment de tartes à partager

Salade de fruits frais en vasque

Gourmandises de notre enfance (Crème brûlée, ile flottante, mousse, cœur coulant ...)

Crème anglaise et coulis de fruits rouges

Les douceurs du pâtissier (Pâte de fruits, truffes au chocolat, guimauves, meringues)

Les mises en bouche

Mises en bouche froides

- ◆ Carpaccio de Saint-Jacques, vierge d'agrumes et gingembre, sorbet à l'huile d'olive
- ◆ Crème glacée de petit pois, ficelle toastée, saumon fumé et crème citronnée
- ◆ Chirashi de dorade, wakamé et sésame
- ◆ Ballotine de foie gras, fève de Tonka, chutney abricot passion romarin et tuile de pain
(Supplément 1.20 €)

Mises en bouche chaudes

- ◆ Medley de noix de Saint-Jacques au champagne, asperge verte et chorizo
- ◆ Œuf parfait, salpicon de langoustine et crémeux de carapaces

Le Fromage

Buffet de fromages (10 variétés - 80g / pers.) Sup. 4.00 € / pers.

Plateaux de fromages (4 variétés - 100g / pers.) Sup. 4.50 € / pers.



Sélection gourmande effectuée au gré
des saisons par notre affineur local.

Romain Dubois
FROMAGER AFFINEUR



Les Autres Menus

Nappage, vaisselle, et matériel nécessaire au bon déroulement de la prestation inclus — Tarifs hors personnel.

Menu Enfant

- ◇ Menu p'tit bout 14.00 € / pers.
Sauté de volaille aux petits légumes et écrasé de pomme de terre – brownie, crème anglaise.
- ◇ Menu junior..... 17.00 € / pers.
Cornet de jambon macédoine, tomate – Sauté de volaille aux petits légumes et écrasé de pomme de terre – brownie, crème anglaise

Buffet froid Enfant

- ◇ Buffet froid enfant (minimum 20 enfants) 18.50 € / pers.
Une salade composée, charcuterie, club, chips, crème caramel et brownie.

Menu Prestataire (Musiciens, Baby Sitter, Photographe)

- ◇ Menu au choix du chef 22.00 € / pers.
Servi à l'assiette avec une entrée, un plat chaud et un dessert.
- ◇ Plateau repas froid 22.00 € / pers.
- ◇ Menu identique aux convives..... TARIF MENU
Le service de ce menu se fera simultanément aux convives.

Les Invités supplémentaires

- ◇ Au dessert et café..... 11.00 € / pers.

Menu Spécifique

Réservé aux allergies alimentaires et/ou régimes spécifiques

- *Tiramisu de chèvre frais et caviar d'aubergine*
Ou
Compression de légumes
Ou
Taboulé de chou fleur et saumon de Norvège fumé maison
- *Méli mélo de légumes de saison.*
Ou
Tournedos de volaille aux épices douces
Ou
Filet de cabillaud sur coulis provençal
- *Fromage identique à l'ensemble des convives*
- *Choco trésor*
Ou
Salade de fruits frais
- *Café servi en open bar*

Buffet froid à 17,70 € / pers.

*Salade Piémontaise
Salade Coleslaw
Taboulé
Poulet rôti
Condiments et sauces d'accompagnement
Chips
Tarte paysanne aux fruits*

Buffet froid à 22.00 € / pers.

*Méli mélo de salades composées (Coleslaw, Taboulé, Piémontaise)
Eventail de melon au jambon cru (en saison)
Terrine de poisson aux petits légumes
Assortiment de quiches froides de saison
Variation de viandes rouges et blanches
Condiments et sauces d'accompagnement
Pommes chips
Duo de fromages
Tarte paysanne aux fruits
Crème caramel façon Grand - mère*

Formule Barbecue à 24.70 € / pers.

⇒ Pour cette formule, il vous faudra prévoir un grill ou une plancha

*Cascade de salades composées (5 variétés)
Farandoles de grillades (sauces et condiments)*

- ◆ Brochettes de volaille façon tandoori
- ◆ Grillade de porc sauce barbecue
- ◆ Saucisses aux herbes
- ◆ Merguez

*Chips
Tarte villageoise aux fruits
Crème caramel*

Formule Brunch à 26,30 € / pers.

*Collection de viennoiseries et cakes, pain de mie et brioche
Confiture, miel et beurre
Feuille à feuille de saumon fumé par nos soins et crème citronnée
Boite à œufs de nos campagnes aux fines herbes
Eventail de melon au jambon cru (en saison)
Assortiments de quiche froide de saison
Plateau de charcuterie
2 salades composées
Assortiment de viandes froides, condiments et sauces
Fromage blanc, Emmental
Salade de fruits frais*

Complément de boissons à 3.20 € / pers.

*Assortiment de jus de pomme , poire, orange café, lait, Thé et Chocolat
(Eaux en complément)*

Pour votre cocktail :

(Sur la base de 30 cl par personne)

◇ Bar à sirop Monin	1,50 € / pers.
<i>Assortiment de sirops Monin</i>	
◇ Le Forfait Soft	2,40 € / pers.
<i>Assortiment de jus de pomme, poire, cola et limonade artisanale issu de producteurs locaux, ainsi que l'eau plate et gazeuse.</i>	
◇ Le Classique	3.80 € / pers.
<i>Kir vin blanc.</i>	
◇ Le Sommelier	6.60 € / pers.
<i>Kir méthode traditionnelle accompagné de ses crèmes Ou Cocktail de notre sélection.</i>	
◇ Le Terroir	7.90 € / pers.
<i>Sancerre blanc, rouge et rosé.</i>	
◇ Bière « L'Arcandière » Facturation au fût	
- Location - Tireuse à bière	80.00 €
- Location - Ecocups ELAN Traiteur (Lot de 50)	10.00 € / unité
- Fût de bière - 20L	150.00 € / Fût

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Quelques Conseils

Voici quelques conseils pour prévoir vos boissons :

◇ Cocktail Apéritif

Cocktail alcoolisé	1 litre pour 3.
Champagne ou crémant	1 bouteille pour 3.
Jus de fruits	1 litre pour 6.
Eaux minérales	1 litre pour 10.

◇ Repas

Vin blanc	1 bouteille pour 5.
Vin rouge	1 bouteille pour 3.
Champagne ou Crémant	1 bouteille pour 5.
Eaux	1 bouteille / pers.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

La cave Tarifs TTC à la bouteille

Nos vins blancs

Sauvignon	8.60 €
Coteaux du Giennois	11.70 €
Pouilly fumé	18.80 €
Sancerre	20.60 €

Nos vins rouges

Pinot noir	8.60 €
Coteaux du Giennois	11.70 €
Sancerre	20.60 €

Nos vins effervescents

Crémant de Loire	15.90 €
Champagne	33.00 €

Les eaux

Eau plate et gazeuse (bouteilles verre)	2.40 € / pers.
<i>Eau de réseau locale micofiltrée rendue potable par traitement, et mise en bouteilles dans notre établissement afin de réduire au maximum notre empreinte carbone.</i>	

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Nous vous proposons en option :

◇ Les glaçons (sac de 10Kg)	20.00 € / unité
◇ Le forfait débarrassage de vos bouteilles vides en verres <i>Au départ de notre équipe</i>	
De 50 à 150 pers	80.00 €
De 151 à 250 pers	90.00 €
Plus de 250 pers	100.00 €
◇ Le forfait prise en charge des boissons (Au départ du laboratoire) Boissons alcoolisées nécessitant un rafraîchissement uniquement	
De 50 à 90 pers.....	100.00 €
De 91 à 150 pers	115.00 €
De 151 à 200 pers	130.00 €
Plus de 201 pers.....	145.00 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

◇ Les intermèdes	3.60 € / pers.
<i>Sorbet poire et alcool, Sorbet mirabelle et alcool, Sorbet pomme et alcool...</i>	
◇ Le Forfait Soft (nuit)	3.40 € / pers.
<i>Assortiment de jus de fruits, soda, eau plate et gazeuse (Sur la base de 50 cl par personne) Verrerie cartonnée comprise</i>	
◇ Fontaine à champagne	
- Traditionnelle (hors champagne).....	50.00 €
- Lumineuse (hors champagne)	75.00 €
◇ La pyramide de macarons	
- 100 macarons (cône).....	110.00 €
- 200 macarons	190.00 €
- 400 macarons	370.00 €
◇ Corbeille de fruits frais (200g /pers.)	2.50 € / pers.
◇ Pièce Montée	
- 2 choux / pers.	5.50 € / pers.
- 3 choux / pers.	8,20 € / pers.
◇ Petits fours sucrés pour la nuit	1.20 €/ pièce
◇ Pièces salées (snackings) pour la nuit	1.60 € / pièce
◇ Soupe à l'oignon	4.00 € / pers.
<i>Accompagnée de croustons, gruyère et vaisselle jetable</i>	
◇ Fontaine à chocolat (minimum 50 pers.)	6.20 € / pers.
<i>Accompagnée de brochettes de fruits frais, chouquettes et chamallows</i>	

◇ Mange-debout	20.00 € / unité
◇ Nappe lycra mange-debout.....	5.00 € / unité
◇ Verre Cabernet (suivant dispo.)	
- 1 verre 35 cl ou 47 cl	1.70 € / unité
- 2 verres 35 cl et 47 cl	2.70 € / unité
◇ Seau à champagne	5.00 € / unité
◇ Vaisselle supplémentaire	0.30 € / pièce
<i>(Location au rack / à la caisse)</i>	

Nous pouvons vous proposer de la vaisselle et du nappage différents de ceux inclus dans nos menus. Cette offre fera l'objet d'une étude personnalisée et d'une éventuelle facturation complémentaire.

Les tables et les chaises ne sont pas incluses.



Demande De Devis — Mariage 2024

Attention, cette demande de devis ne tient pas lieu de réservation sans validation de notre part.

Mail : info@elan-traiteur.fr

(Pour toute demande manuscrite, merci de veiller à écrire le plus lisiblement possible)

Date du mariage * :

Lieu de réception * :

Noms et prénoms des mariés * :

Personne(s) en charge de la gestion du dossier traiteur :

(si il ne s'agit pas des mariés)

Adresse Personnelle * :

E-mail * :

Téléphone * :

Le Cocktail

Heure :

Nombre d'invités :

Formule :

Atelier gourmand :

Boissons : par le client par le traiteur

Complément(s) de prestation *(Pains surprises, ...)* :

⚠ Dans le cas où la défection de convives serait supérieure à 15 % du chiffre annoncé sur le bon de commande, des indemnités compensatrices vous seront facturées en dédommagement du préjudice commercial causé (Au-delà de 15 %, 10.00 € par personnes au cocktail et 35.00 € par personne au repas).

Le Repas

Heure :

Nombre d'adultes :

Nombre d'enfants :

Nombre de prestataires :

Menu choisi :

Boissons : par le client par le traiteur

Complément(s) de prestation *(Pièce montée, Macarons...)* :

Formule du lendemain **

Personnel de service : Avec Sans

Heure :

Nombre d'invités :

Formule :

** Mention obligatoire*

*** Nos formules du lendemain s'entendent sans vaisselle, sans nappage, sans service, sans livraison... (Options sur demande)*



Le Déjeuner Test

En fonction des disponibilités, un déjeuner test pourra vous être proposé sur place ou à emporter, du 14 Octobre 2023 au 13 avril 2024.

Ce déjeuner interviendra uniquement suite à la réalisation d'un premier devis.

Les dégustations sur place se déroulent dans nos locaux, à SANCERRE, du Mercredi au Samedi, uniquement le midi.

Nous sommes en mesure de vous recevoir jusqu'à 6 personnes maximum.

Un assortiment de pièces relatif à votre cocktail (*Hors ateliers*), ainsi qu'une sélection de plats chauds vous seront proposés (*3 entrées ou mises en bouche / 3 plats chauds*).

Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter vos boissons.

Ce déjeuner test vous sera facturé au tarif forfaitaire de 35,00 € par personne.
(*Hors boissons alcoolisées proposées sur place / Facturation à la bouteille*)

En cas de réservation de nos services, la dégustation des mariés sera déduite de la facture finale du mariage.

ATTENTION :

La prise de rendez-vous pour une dégustation ne tient pas lieu de réservation de la date de votre mariage.

La Logistique

A notre arrivée, les buffets et les tables du repas devront être montés et positionnés selon votre plan de table.

Afin de vous satisfaire au mieux, nous préconisons :

- ◆ Un plan d'accès du lieu de la réception.
- ◆ Le chapiteau ou la salle de réception doit être suffisamment grande.
- ◆ A savoir:
 - 1m² par personne pour un dîner.
 - 1.3 m² pour un dîner avec buffet.
- ◆ Espace ou tente office avec plancher accolé au lieu de réception
0.2 m²/convive (*minimum de 25m²*) et pourvu d'un point d'eau et d'une puissance électrique de 12 kW (*puissance pouvant évoluer en fonction du nombre de convives et du choix du menu*)
- ◆ Table office..... 1.5 m linéaire pour 20 convives.
- ◆ Table buffet (repas en buffet)..... 1 m pour 10 convives.
- ◆ Table cocktail 1 m pour 20 convives.
- ◆ Table pour buffet café entre 2 et 3 m. *

Nous vous conseillons vivement de prévoir un abri pour votre cocktail.



Les Conditions Générales

Le personnel

- ◇ **Le coût du personnel n'est pas inclus dans nos prestations.**
- ◇ **Pour un repas** : Il vous faudra prévoir en moyenne une vacation de 7H00 dont 2h30 réservée à la mise en place et au débarrassage.
- ◇ **Pour un cocktail** : Il vous faudra prévoir une vacation de 3H00 dont 1h00 réservée à la mise en place et au débarrassage.
- ◇ Pour la réussite de votre réception, nous comptons un chef de rang pour 25 personnes environ (incluant obligatoirement 1 maître d'hôtel) et un cuisinier pour 50 à 100 personnes (incluant obligatoirement 1 chef de cuisine).
- ◇ En raison de la configuration de certains lieux de réception, nous imposons parfois un chef de rang supplémentaire pendant toute la durée de la prestation
- ◇ Le temps de trajet du personnel (du laboratoire jusqu'à votre lieu de prestation) sera comptabilisé dans votre temps de vacation.
- ◇ **Pour la nuit** : Départ de l'équipe 5H00 du matin au plus tard.

Facturation des heures de prestation

- Maître d'hôtel et chef de cuisine	38,00 € TTC
- Chef de rang et commis de cuisine	34,00 € TTC
- Maître d'hôtel et chef de cuisine (au-delà de 1H00 du matin)	48,00 € TTC
- Chef de rang et commis de cuisine (au-delà de 1H00 du matin)	44,00 € TTC
- Heures du dimanche & jours fériés	40,00 € TTC

Notre prestation

- ◇ Nos tarifs incluent :
 - Le nappage tissu des tables et des buffets cocktails.
 - La vaisselle, et tout le matériel nécessaire au bon déroulement de votre prestation.
 - Le pain.
 - La remise en état des offices mis à notre disposition.
- ◇ Le balayage de la salle de réception et l'enlèvement des bouteilles vides que nous n'aurions pas vendues, ne sont pas inclus dans nos tarifs.

Déplacement (véhicules et personnel)

- ◇ Tous nos prix s'entendent TTC frais de déplacement en sus, variables selon le lieu de la prestation à savoir 1.70 € du km (départ laboratoire / lieu de prestation).
- ◇ Si le cocktail se déroule dans un lieu différent du dîner, nous vous remercions de prévoir un supplément de 1,20 € par invité (avec un minimum de 100,00 €).

Conditions de réservation

- ◇ Au moment de la réservation de nos services, un acompte d'un montant équivalent à 30 % du montant TTC prévisionnel de la commande vous est demandé.
- ◇ Un acompte supplémentaire vous est demandées 30 jours avant la prestation afin d'atteindre 60 % du montant TTC prévisionnel en cours de la commande.
- ◇ La réservation définitive ne sera effective qu'après la signature du contrat par les deux parties et le versement du 1er acompte.
- ◇ **Le règlement du solde de la facture sera réglé à réception de celle-ci.**

NOUS VOUS INFORMONS QU'EN PÉRIODE DE PLEINE SAISON, NOS ÉQUIPES N'INTERVIENNENT QUE SUR LES PRESTATIONS DONT LE MONTANT TOTAL DE LA FACTURE (hors location de matériel et formule du lendemain) EST SUPÉRIEUR À 7 500,00 € TTC.

Conditions d'annulation

- ◇ Pour toute annulation de la commande du fait du client, le ou les acomptes versés seront perdus.
- ◇ Pour toute annulation de la commande du fait du client, une indemnité compensatrice vous sera facturée en plus, à savoir :
 - De six mois à 30 jours 15% du montant de la prestation.
 - De 30 jours à 3 jours 30% du montant de la prestation.
 - Moins de 3 jours Solde de la prestation.

Conditions de report

- ◇ Pour tout report de la commande du fait du client (quelque en soit le motif) dans un délais supérieur ou égale à 10 jours avant la date de l'évènement, une indemnité compensatrice d'un montant de 1500.00 € vous sera facturée. Dans un délai inférieur à 10 jours avant la date de l'évènement, une indemnité compensatrice d'un montant équivalent à 30% du montant du devis en cours vous sera facturée afin de couvrir les frais engagés (locations de matériel, commandes, etc...).
- ◇ Dans un délai inférieur à 3 jours avant la date de l'évènement, une indemnité compensatrice d'un montant équivalent à 60% du montant du devis en cours vous sera facturée afin de couvrir les frais engagés (locations de matériel, commandes, etc...).
- ◇ Pour tout report sur une nouvelle année civile, seules les propositions de la brochure correspondant à cette nouvelle année seront en mesure d'être proposées. Un nouveau devis (*incluant nos nouveaux tarifs, nouvelles conditions de vente, etc...*) devra impérativement être réalisé.



Les Conditions Générales

Confirmation du nombre de couverts.

- ◇ Le nombre exact d'invités ainsi que le plan de table doivent nous être confirmés par écrit 7 jours avant la prestation. **La facture sera arrêtée sur ce nombre**, même en cas de désistement de dernière minute.
- ◇ Si le nombre définitif devait augmenter dans les 5 jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de nos approvisionnements, étant entendu que les repas supplémentaires seront facturés en sus.
- ◇ **⚠** Dans le cas où la défection de convives serait supérieur à 15 % du chiffre annoncé sur le bon de commande, des indemnités compensatrices vous seront facturées en dédommagement du préjudice commercial causé (Au-delà de 15 %, 10.00 € par personnes au cocktail et 35.00 € par personne au repas).

Garantie de prix.

- ◇ Les taux de TVA appliqués sont de 10 et 20%. Toutes modifications de ces taux pourront avoir une incidence sur les tarifs de cette brochure.
- ◇ Les tarifs applicables sont ceux en vigueur le jour de la manifestation.

Matériel laissé à disposition.

- ◇ La vaisselle, le nappage, laissés à disposition à la fin de la réception devront être comptabilisés et validés avec le maître d'hôtel.
- ◇ Ils devront nous être retournés à la boutique, au plus tard le mardi matin suivant.
- ◇ Nous vous rappelons que toute casse ou détérioration abusive du matériel vous sera facturée ainsi que toute **dégradation anormale des nappes et serviettes** (cire, crayon, accroc...).

Responsabilité

- ◇ Tout événement de force majeure, grève, accident, intempérie, ne peut engager notre responsabilité sur votre prestation. De même, que nous ne pourrions gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et surtout mineurs. Les mineurs étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal...

Allergènes et fabrication

- ◇ Nos plats sont réalisés dans notre laboratoire utilisant : des céréales contenant du gluten, des graines de sésame, du soja et produits à base de soja, des crustacés, des œufs, des poissons et produits à base de poisson, des fruits à coques, des mollusques, du lait et produits à base de lait, du céleri et produits à base de céleri, de la moutarde et produits à base de moutarde.
- ◇ Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, vous devez nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions. Toutefois, nous ne pouvons garantir l'absence de traces d'ingrédients allergènes à l'intérieur de nos plats.

Règlement sanitaire

- ◇ Notre laboratoire de production est accrédité. Cela implique la traçabilité totale et le suivi sanitaire régulier de tous nos produits. Les services vétérinaires et la répression des fraudes nous obligent à l'issue de la réception à détruire et à jeter tous produits présentés aux consommateurs.
- ◇ Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client.



Nos Engagements

Engagé dans les enjeux, environnementaux, sociaux, économiques et éthiques dans son activité, ELAN TRAITEUR s'investit actuellement dans une profonde restructuration de sa stratégie à cet égard.

Conscient des enjeux de notre siècle et de l'importance d'une implication positive des entreprises dans le développement durable, ELAN TRAITEUR est engagé dans une démarche active de RSE et s'investit actuellement dans une restructuration de sa stratégie à l'égard de ces engagements.

Si nous avons déjà intégré plusieurs aspects qui nous semblent fondamentaux, nous souhaitons aller encore plus loin, et tenons à maintenir un processus d'amélioration progressive et continue dans ce domaine.



L'environnement : un engagement collectif

ELAN TRAITEUR se sent concerné par la préservation de l'environnement et tient à réduire progressivement son impact dans ce domaine.

Nos équipes sont sensibilisées à ce sujet et participent à une limitation de ses déchets et à une optimisation de ses consommations d'énergie dans ses locaux de production, ainsi que sur les lieux de prestations.

Autant que possible, nous privilégions des matières recyclées pour notre matériel, recyclables ou biodégradables. Nous avons considérablement réduit l'usage des matières plastiques et prévoyons sa suppression totale à très court terme.

La modification de notre système de gestion du tri (verre consigné, revalorisation des cartons et des papiers) fait partie de nos priorités. Nous souhaitons, à terme, y inclure le recyclage de nos bio-déchets en compost directement réutilisable par nos producteurs.

Nous traitons sur notre site de production nos eaux plates et gazeuses en bouteilles verre afin de réduire au maximum notre empreinte carbone.

Nous avons à cœur de promouvoir le respect et la sauvegarde de la biodiversité : C'est pourquoi, à compter du 1er janvier 2021, ELAN TRAITEUR s'engage à ce qu'un arbre soit planté à chaque réception organisée, en collaboration avec ECO TREE.



ELAN TRAITEUR

Le Petit Morice, 18300 SANCERRE

www.elan-traiteur.fr — info@elan-traiteur.fr — 02 48 54 35 80