

VOTRE RECEPTION MARIAGE EN 2026



Le Petit Morice, 18300 SANCERRE
www.elan-traiteur.fr
info@elan-traiteur.fr - 02 48 54 35 80

BIENVENUE DANS L'UNIVERS DU MARIAGE

A Sancerre,

“ Chers Mariés,

Nous vous remercions sincèrement pour la confiance que vous nous témoignez en nous sollicitant pour l'organisation de votre mariage.

Notre équipe mettra tout en œuvre pour faire de cette journée un moment unique, rempli de sérénité et de plaisirs partagés avec vos proches.

Dans les pages qui suivent, vous découvrirez une sélection de cocktails, menus et buffets soigneusement conçus pour sublimer votre réception. Ces suggestions sont entièrement modulables selon vos envies.

Faites-nous part de vos inspirations : nous serons à vos côtés pour leur donner vie.

Avec toute notre attention dévouée. „

Sylvain FLEURIET



SOMMAIRE

LES COCKTAILS

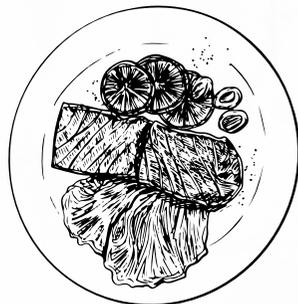
- Cocktail Tradition
- Cocktail Symphonie
- Cocktail Etincelle
- Cocktail Privilège
- Les forfaits cocktail / Quelques conseils
- Cocktail Dînatoire
- Les ateliers gourmands



- p.4
- p.4
- p.5
- p.6
- p.6
- p.7
- p.8

LES MENUS

- Menu Badiane
- Menu Cumin
- Menu Safran
- Menu Sumac
- Menu Paprika
- Menu Cannelle
- Menu Gingembre
- Buffet Macis



- Le buffet de desserts
- Le fromage
- Les enfants
- Les prestataires



- Cocottes à partager
- Les formules du lendemain

- p.10
- p.10
- p.11
- p.11
- p.12
- p.12
- p.13
- p.13
- p.14
- p.14
- p.14
- p.14
- p.15
- p.16

LES BOISSONS

- La cave
- Options



- p.17
- p.17

LES COMPLÉMENTS DE PRESTATION

p.18

LA LOCATION DE MATÉRIEL

p.18

DEMANDE DE DEVIS

p.19

LE DÉJEUNER TEST

p.20

LA LOGISTIQUE

p.20

CONDITIONS GÉNÉRALES

p.21-22

NOS ENGAGEMENTS

p.23



**Tous nos plats végétariens sont annotés de ce petit pictogramme*

LES Cocktails





COCKTAIL

Tradition

Cocktail Tradition 6 pièces / pers
Cocktail Tradition 8 pièces / pers

9.35 € / pers.
11.50 € / pers.

CANAPÉS ASSORTIS

- Involtini de chèvre frais
- Rillettes de maquereau et confit de tomate
- Noix de Saint-Jacques et brocolis
- Tomate mozzarella et pesto
- Saumon fumé et œufs de poisson
- Œuf de caille et copeau de parmesan
- Poire et Roquefort
- Coppa et tartare de légumes grillés

FEUILLETÉS CHAUDS ASSORTIS

- Quiche de légumes
- Chèvre et pesto
- Mini croque monsieur
- Feuilleté saucisse
- Profiterole emmental
- Croustade de volaille Tandoori
- Galette pomme de terre Berrichonne
- Roulé tomate basilic

COCKTAIL

Symphonie

Cocktail Symphonie 6 pièces / pers
Cocktail Symphonie 8 pièces / pers
Cocktail Symphonie 10 pièces / pers

11.00 € / pers.
13.70 € / pers.
16.40 € / pers.

COLLECTION DE BOUCHÉES FROIDES

- Tartelette de petit pois à la menthe
- Foie gras passion
- Crêpe dentelle et saumon fumé maison
- Truffe de feta et tomate du soleil
- Corolle de légumes sauce ceasar
- Chaud froid de volaille, vin jaune et morilles
- Tataki de thon, mayonnaise au wasabi
- Sablé betterave, chèvre et biquinho

COLLECTION DE BOUCHÉES CHAUDES

- Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues
- Falafel au curry
- Mini croque-saumon à l'aneth
- Cigare de bœuf façon Strogonoff
- Brioche d'escargot en persillade
- Arancini mozzarella
- Moelleux Saint-Jacques
- Croustille de volaille et morilles



COCKTAIL

Étincelle

Cocktail Étincelle 10 pièces / pers dont 1 atelier
Cocktail Étincelle 12 pièces / pers dont 1 atelier

17.50 € / pers.
20.30 € / pers.

LES GRIGNOTAGES

Les bouchées provençales accompagnées de pain toasté
(Tartinade, confit de tomate, caviar d'aubergine, rillettes de poisson, ...)
Farandole de légumes frais à croquer et sauces d'accompagnement

LES GASPACHOS

Andalou ; Méditerranéen ; Fraicheur ; Fruité

1 ATELIER GOURMAND DE VOTRE CHOIX

Plancha, Saumon Gravlax à l'aneth, Smoothies, Kakigori
Jambon cru sur présentoir, Gaufres, Bruschetta, Wok,
Risotto végétal d'asperges vertes et truffes, Panini,

LES BOUCHÉES FROIDES

- Tartelette de petit pois à la menthe
- Foie gras passion
- Crêpe dentelle et saumon fumé maison
- Truffe de feta et tomate du soleil
- Corolle de légumes sauce caesar
- Chaud froid de volaille, vin jaune et morilles
- Tataki de thon, mayonnaise au wasabi
- Sablé betterave, chèvre et biquinho



LES BOUCHÉES CHAUDES

- Aumônière de Chavignol aux herbes des garigues
- Falafel au curry
- Mini croque-saumon à l'aneth
- Cigare de bœuf façon Stroganoff
- Brûlée d'escargot en persillade
- Arancini mozzarella
- Moelleux Saint-Jacques
- Croustille de volaille et morilles



COCKTAIL

Privilege

Cocktail Privilege 12 pièces / pers dont 1 atelier
Cocktail Privilege 14 pièces / pers dont 2 ateliers

22.15 € / pers.
26.45 € / pers.

LES GRIGNOTAGES

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

LE VÉGÉTAL

- Nougat de Chavignol et mendiant
- Chips de vitelotte mousse mascarpone à la truffe
- Rouleau de printemps végétal

LA MER

Gravlax de saumon, pois gourmand et condiment
Banderille de bar mariné au poivre de timut
Galette de sarasin, Saint-Jacques et caviar de sobacha

LA TERRE

- Oeuf toqué aux herbes fraîches
- Opéra de foie gras à la rhubarbe
- Agneau confit à la menthe, polenta

LES PIÈCES PRESTIGES CHAUDES

- Pomme grenaille et foie gras
- Parmentier de confit de canard et patate douce
- Croque monsieur à la truffe

1 OU 2 ATELIERS GOURMANDS DE VOTRE CHOIX

Plancha, Saumon Gravlax à l'aneth, Smoothies, Kakigori
Jambon cru sur présentoir, Gaufres, Bruschetta, Wok,
Risotto végétal d'asperges vertes et truffes, Panini,

POUR VOTRE COCKTAIL

(Sur la base de 30cl par personne)

- Bar à sirop Monin
Assortiment de sirops Monin 1.60 €/pers.
- Forfait Soft 2.60 €/pers.
Assortiment de jus de pomme, poire, cola et limonade artisanale
(issu de producteurs locaux), ainsi que l'eau plate et gazeuse
- Forfait Classique 3.90 €/pers.
Kir vin blanc.
- Forfait Sommelier 6.90 €/pers.
Kir méthode traditionnelle accompagné de ses crèmes
Ou Cocktail de votre sélection
- Forfait Terroir 8.30 €/pers.
Sancerre blanc, rouge et rosé
- 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 165.00 € / Fût

QUELQUES CONSEILS

Voici quelques conseils pour prévoir vos boissons :

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.

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

Les Boissons



COCKTAIL

Dinatoire

Ce cocktail est servi debout et remplace un repas

ACTE 1

LES GRIGNOTAGES (2 pièces)

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

LES BOUCHÉES FROIDES (5 pièces)

- Tartelette de petit pois à la menthe
- Foie gras passion
- Crêpe dentelle et saumon fumé maison
- Truffe de feta et tomate du soleil
- Corolle de légumes sauce caesar
- Chaud froid de volaille, vin jaune et morilles
- Tataki de thon, mayonnaise au wasabi
- Sablé betterave, chèvre et biquinho

LES GASPACHOS (1 pièce)

- Andalou, Méditerranéen, Fraîcheur, Fruité

1 ATELIER GOURMAND DE VOTRE CHOIX (1 pièce)

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

ACTE 2

LES PIÈCES PRESTIGES (3 pièces)

- Nougat de Chavignol et mendiant
- Galette de sarasin, Saint-Jacques et caviar de sobacha
- Pomme grenaille et foie gras

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
- Wok de légumes thaï
- Aiguillettes de canard laqué, quinoa gourmand

2 ATELIERS GOURMANDS DE VOTRE CHOIX

(2 pièces) - (Consulter la liste des ateliers — Page 8)

LE BUFFET DE DESSERTS (4 pièces)

- Assortiment de petits fours (3 choix)
- Eclair chocolat, Baba exotique, Chou vanille
- Tartelette au citron meringuée, Macaron,
- Brownies et griottes, Tartelette sablé passion framboise,
- Gourmandise fraise citron...

- Assortiment de gourmandises de notre enfance (1 choix)
- Crème brûlée, crèmeux chocolat, mini île flottante...

BUFFET DE CAFÉ

Cocktail Dinatoire 20 pièces / pers

43.90 € / pers.



Les ateliers

Gourmands

ANIMATIONS FROIDES

Saumon gravlax à l'aneth (2 toasts) <i>Servi sur blinis et accompagné d'une crème citronnée</i>	3.70 € / pers.
Terrine de foie gras de canard maison (2 toasts) <i>Servi sur assortiment de pains toastés, confiture et chutney en accompagnement</i>	4.75 € / pers.
Smoothies <i>Légumes et fruits frais, agrémentés de condiments et épices, émulsionnés devant vos convives</i>	2.80 € / pers.
Barbe à papa foie gras (1 pièce) <i>Foie gras enrobé de barbe à papa devant les invités</i>	3.60 € / pers.
Jambon cru sur présentoir <i>Jambon Serrano Del Pais sur griffe servi avec ses accompagnements Minimum 100 convives</i>	4.70 € / pers.
L'azote <i>Réalisation de meringues de Planteur et Mojitos Minimum 120 convives</i>	5.20 € / pers.
Les gaufres <i>Gaufres salées accompagnée de différents espumas de légumes</i>	2.80 € / pers.
Atelier « Huître n°3 » <i>Servi avec vinaigre à l'échalote, citron, pain de seigle, beurre 1/2 sel (Vendu par 50 pièces)</i>	3.00 € / unité
Les kakigori <i>Réalisation de granités devant les convives - Une variété au choix : Tomate & Burrata / Jambon & Melon / Citron à l'aneth & Gambas</i>	3.70 € / pers.

LES PAINS SURPRISES

Le rustique <i>Jambon cru, rosette, mousson de canard...</i>	40.00 € / unité
Le nordique <i>Saumon fumé, crabe, rillettes de la mer...</i>	40.00 € / unité

ANIMATIONS CHAUDES

La plancha (2 Brochettes / pers.) <i>Grillées devant les convives, les brochettes apportent une touche champêtre à votre cocktail (bœuf, volaille, gambas)</i>	3.95 € / pers.
Les crêpes <i>Mini crêpes salées accompagnées de leurs garnitures</i>	2.80 € / pers.
Les paninis <i>Réalisation de paninis aux saveurs méditerranéennes devant les convives</i>	2.80 € / pers.
Foie gras poêlé (25g / pers.) <i>Foie gras poêlé devant les convives accompagné de différents pains</i>	4.90 € / pers.
Le wok <i>Queues de gambas sautées, accompagnées de légumes croquants sauce soja</i>	4.50 € / pers.
Risotto végétal d'asperge verte à l'huile de truffe <i>Risotto crémeux accompagné d'une émulsion à la truffe</i>	4.00 € / pers.
Pasta fresca <i>Cuisson de pâtes fraîches devant le client Accompagnée de parmesan, pesto...</i>	4.80 € / pers.
Les bruschettas <i>Cuisson et découpe de bruschetta variées devant les convives</i>	2.80 € / pers.
Les takoyaki <i>Spécialité japonaise à la Saint-Jacques</i>	3.80 € / pers.
Les bouchées vapeur asiatiques <i>Assortiments de bouchées vapeur accompagnées de sauce asiatique</i>	3.40 € / pers.
Oeuf cocotte aux morilles <i>Cuisson d'oeufs cocotte devant les convives, agrémentés de crème fouettée et brisures de morilles</i>	3.40 € / pers.

Certaines de ces animations ne peuvent se réaliser qu'en extérieur, sous abri aéré, et en aucun cas dans une salle fermée.



LES *Menus*



Les Menus

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

MENU BADIANE à 41.00 €/pers



 Minestrone de pastèque et concombre, menthe poivrée et burrata de chèvre

Ou

Tartelette de truite fumée, houmous de coco et bouquet végétal



Effiloché de canard confit, tatin de tomate cerise multicolore

Ou

Paleron braisé à basse température, carotte fondante à l'orange et cumin, quenelle de Monalisa à la ciboulette



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

Ou

Petite faisselle, caramel beurre salé et mendiant de fruits secs



L'incontournable vacherin framboise et vanille

Ou

Tartelette pistache de Sicile et vanille Bourbon



Café servi en open bar

MENU CUMIN à 45.00 €/pers



Eclair fromage frais, saumon gravlax et pickles de légumes

Ou

Nougat de volaille, foie gras, pistache et abricot

Ou

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



Pièce de veau dans le quasi, jus crémé aux morilles, Dauphinois truffé et piperade

Ou

Pavé de selle d'agneau aux épices d'Orient, houmous de mogette et carotte fane

Ou

Magret du Périgord, jus au cassis et miel du rucher d'André, courgette gourmande et pommes gaufrettes

Ou

Dos de cabillaud, fenouil en texture et nuage de citrus



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

Ou

Petite faisselle, caramel beurre salé et mendiant de fruits secs



Buffet de desserts *



Café servi en open bar



Les Menus

MENU SAFRAN à 51.20 €/pers



Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette exotique et tartare de saumon
Ou

Spirale d'agrumes, Gamberoni juste nacrée, salsa verde Genovese
Ou

Médaille de foie gras matcha, pomme verte et verveine citronnée



Filet mignon de veau, jus corsé à la truffe, quelques girolles et pomme Anna
Ou

Brochette de Saint-Jacques, langoustine au lard fumé,
lissé de patate douce et espuma fumé
Ou

Filet de bœuf juste saisi, écrasé de monalisa et chips de vitelotte,
échalote confite au 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 figues
Ou

Petite faisselle, caramel beurre salé et mendiant de fruits secs



Buffet de desserts *



Café servi en open bar

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

MENU SUMAC

1 + (2 ou 3) à 46.90 € / pers. — 2 + 3 à 50.10 € / pers. — 1 + 2 + 3 à 59.80 € / pers.



—1—

Panna cotta langoustine et fenouil, glacis de carapace
sur un sablé au piment d'Espelette
Ou

Tarte de daurade, mangue fraîche, vinaigrette de combawa
et pop corn de sarrasin
Ou

Lasagne de crabe et pesto vierge de Nyons



—2—

Entrelacé de bar et tomate confite, mousseline de chou fleur
et jus de bœuf au Mas Amiel
Ou

Filet de Saint-Pierre, polenta truffée, asperge verte et crème de morille



—3—

Fondant de veau aux saveurs des garrigue, bayaldi de légumes en crumble
Ou

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

Filet de pintade aux morilles et vin jaune, muffin de pomme de terre



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
Ou

Petite faisselle, caramel beurre salé et mendiant de fruits secs



Buffet de desserts *



Café servi en open bar

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



Les Menus

MENU PAPRIKA à 41.20 €/pers

• • •
- Les patiences -

Fraîcheur de tomate et framboise, brunoise concombre et herbes fraîches

Ou

Cheese cake de gambas aux épices cajun

Ou

Oeuf parfait, nuage de thé matcha et quelques girolles (chaud)

Ou

Bar gravlax, mousseline de patate douce, passion-orange

• • •

Pièce de veau dans le quasi, jus crémé aux morilles,
Dauphinois truffée et piperade

Ou

Pavé de selle d'agneau aux épices d'Orient, houmous de moquette et carotte fane

Ou

Magret du Périgord, jus de cassis et miel du rucher d'André,
courgettes gourmande et pommes gaufrettes

Ou

Dos de cabillaud, fenouil en texture et nuage de citrus

• • •

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

Ou

Petite faisselle, caramel beurre salé et mendiant de fruits secs

• • •

Buffet de desserts *

• • •

Café servi en open bar

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

*Ces menus sont servi uniquement à la suite d'un cocktail de
12 pièces minimum*

MENU CANNELLE à 44.40 €/pers

• • •
- Les patiences -

Carpaccio de Saint-Jacques, vierge d'agrumes et gingembre, sorbet yuzu

Ou

Sashimi de saumon mariné betterave et citrus, huile de combava et crispy de riz

Ou

Crème glacée de petit pois, quenelle de Chavignol frais

Ou

Medley de Saint-Jacques au champagne, asperge et chorizo (chaud)

• • •

Filet mignon de veau, jus corsé à la truffe, quelques girolles et pomme Anna

Ou

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

Ou

Filet de boeuf juste saisi, écrasé de monalisa et chips de vitelote,
échalote confite au 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 figues

Ou

Petite faisselle, caramel beurre salé et mendiant de fruits secs

• • •

Buffet de desserts *

• • •

Café servi en open bar



Les Menus

BUFFET MACIS à 53.10 €/pers



Timbaline de saumon frais, avocat et riz façon sushi
Antipasti de légumes du soleil, crémeux Chavignol
Médailon de foie gras du Périgord et son chutney
Panna cotta langoustine et fenouil, glacis de carapace, sablé au piment d'Espelette

Salad'bar

- Tha (*poulet, crevette, mangue, poivron, tomate, mungo, gingembre et coriandre*)
- Estivale (*pastèque, feta, tomate, concombre, menthe, huile d'olive*)
- Nordique (*tagliatelles, saumon snacké, concombre, crème à l'aneth*)



Pièce de veau dans le quasi, jus crémé aux morilles,
Dauphinois truffée et piperade

Ou

Pavé de selle d'agneau aux épices d'Orient, houmous de moquette et carotte fane

Ou

Magret du Périgord, jus au cassis et miel du rucher d'André,
courgette gourmande et pommes gaufrettes

Ou

Dos de cabillaud, fenouil en texture et nuage de citrus



Buffet de fromage



Buffet de desserts *



Café servi en open bar

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

MENU GINGEMBRE à 41.20 €/pers

 *Formule végétarienne*



Panna Cotta végétale Dubarry, légumes grillés et confits

Ou

Crunchy noisette et courge, risotto de petit épeautre et lentille corail,
crémeux soja et petits pois

Ou

Quenelle de Chavignol, légumes racines et crème de sésame sur un sablé parmesan

Ou

« Tartelette » de courgette au fromage frais, vinaigrette basilic



Polenta safranée, marbré aux tomates rôties et cébettes, duchesse et sauce vierge

Ou

Tonnelet de patate douce aux morilles, mini légumes du potager, sauce miso

Ou

Petits légumes farcis, crème d'artichaud thym citron



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

Ou

Petite faisselle, caramel beurre salé et mendiant de fruits secs



Buffet de desserts *



Café servi en open bar

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



Compléments

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

Menus

LE BUFFET DE DESSERTS

Assortiment de gâteaux

- Le Choco-Trésor
(Mousse choc noir et blanc, craquant praliné, biscuit choc)
- Le Provençal
(Streusel amande, biscuit amande, compotée d'abricot, mousse nougat)
- L'Estival
(Madeleine zeste de citron, compotée de fraise, streusel citron, mousse coco)

Assortiment de tartes maison de saison à partager

Salade de fruits frais en vasque

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

Crème anglaise et coulis de fruits rouges

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

LE FROMAGE

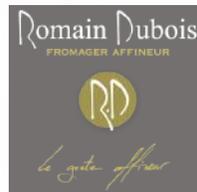
Buffet de fromages *(10 variétés - 80g / pers.)*

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.



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.
Salade composée, charcuterie, club, chips, crème caramel et brownie.

MENU PRESTATAIRE (Musiciens, Baby Sitter, Photographe)

- Menu au choix du chef 23.00 € / pers.
Servi à l'assiette avec une entrée, un plat chaud et un dessert.
- Plateau repas froid 23.00 € / pers.
- Menu identique aux convives
Le service de ce menu se fera en simultané avec les convives.

TARIF MENU

LES INVITÉS SUPPLÉMENTAIRES

- Au dessert et café 12.00 € / pers.



Nos

Cocottes a partager

UNE NOUVELLE EXPÉRIENCE CULINAIRE POUR VOTRE MARIAGE

Imaginez un repas où vos convives deviennent les acteurs d'un moment gourmand et inoubliable. Autour de la table, dans une ambiance chaleureuse et conviviale, place à une nouvelle façon de partager : le service en cocotte !

Un invité chanceux, désigné par vos soins, se transformera en chef du jour, prêt à enfiler toque et tablier pour orchestrer le service d'un délicieux plat mijoté, directement à table.

Pourquoi choisir cette animation originale pour votre mariage ?

- Créez une ambiance chaleureuse et interactive autour du repas
- Offrez à vos invités une expérience participative unique
- Partagez des souvenirs gourmands et mémorables

Faites de votre réception une véritable aventure culinaire, où chaque instant est placé sous le signe du partage et de la convivialité !



PLATS À LA CARTE

Filet de poulet jaune au lait de coco, gingembre et citronnelle

Suprême de pintade au vin jaune et morilles

Cuisse de canard confite aux agrumes

Souris d'agneau confite au romarin, thym et miel de tilleul

Tendron de veau à la provençale

Paleron de veau, sauce crémeuse aux girolles

Osso bucco de lotte au citron vert



Les formules

Du lendemain

BUFFET FROID à 18.00 € / pers.

Méli mélo de salades composées (*Coleslaw, Taboulé, Piémontaise*)
Poulet rôti
Condiments et sauces d'accompagnement
Pommes 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 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*)
Assortiment 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 3.40 € / pers.

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

FORMULE BARBECUE à 25.00 / pers.

--> *Pour cette formule, il vous faudra prévoir un grill ou une plancha*

Cascade de salades composées (5 variétés)
Farandole de grillades (condiments et sauces d'accompagnement)

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

Pommes chips
Tarte villageoise aux fruits
Crème caramel



Les Boissons

LA CAVE

Tarifs TTC à la bouteille

Repas

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

Nos vins Blancs

Sauvignon - Domaine Berthier	9.00 €/pers
Coteaux du Giennois - Domaine Berthier	12.30 €/pers
Sancerre - Domaine des Sardelles	21.20 €/pers

Nos vins rouges

Pinot Noir- Domaine Berthier	9.00 €/pers
Coteaux du Giennois - Domaine Berthier	12.30 €/pers
Sancerre - Domaine des Sardelles	21.20 €/pers

Nos vins effervescents

Crémant de Loire - Domaine Cocteaux	10.20 €/pers
Crémant de Loire - Domaine J.Mellot	16.70 €/pers
Champagne - Domaine Berthier	34.00 €/pers

Les eaux

Eau plate et gazeuse (bouteilles verre)	2.60 €/pers
<i>Eau de réseau locale micro-filtrée 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 débarassage de vos bouteilles vides en verre
Au départ de notre équipe

De 50 à 150 pers	90.00 €
De 151 à 250 pers	110.00 €
Plus de 250 pers	130.00 €
- Le forfait prise en charge des boissons (*Au départ du laboratoire*)
Boissons alcoolisées nécessitant un rafraichissement uniquement
Quantité calculée sur la base de nos estimations

De 50 à 90 pers	120.00 €
De 91 à 150 pers	150.00 €
De 151 à 200 pers	180.00 €
Plus de 201 pers	210.00 €



INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES

LES COMPLÉMENTS DE PRESTATIONS

Intermède <i>Sorbet poire et alcool, Sorbet mirabelle et alcool, Sorbet pomme et alcool...</i>	3.70 €/pers
Forfait Soft (nuit) <i>Assortissement jus de fruits, soda, eau plate, eau gazeuse (Sur la base de 50cl par personne) Verrerie cartonnée comprise</i>	3.50 €/pers
Fontaine à champagne Traditionnelle (hors champagne)	50.00 €
Lumineuse (hors champagne)	75.00 €
La pyramide de macarons	
100 macarons (cône)	120.00 €
200 macarons	200.00 €
400 macarons	390.00 €
Corbeille de fruits frais (200 g/pers)	2.50 €/pers
Pièce Montée	
2 choux /pers	5.90 €/pers
3 choux /pers	8.60 €/pers
Petits fours sucrés pour la nuit	1.25 €/pièce
Pièces salées (snackings) pour la nuit	1.60 €/pièce
Soupe à l'oignon <i>Accompagnée de croûtons, gruyère et vaisselle jetable</i>	4.00 €/pers
Fontaine à chocolat (minimum de 50 pers) <i>Accompagnée de brochettes de fruits frais, chouquettes et chamallows</i>	6.20 €/pers

LA LOCATION DU MATÉRIEL

Mange-debout	20.00 €/unité
Nappes lycra mange-debout	5.00 €/unité
Verre Cabernet (suivant dispo.)	
- 1 verre 35cl ou 47cl	1.70 €/pers.
- 2 verres 35cl et/ou 47cl	2.70 €/pers.
Seau à champagne	5.00 €/unité
Vaisselle supplémentaire (location au rack/à la caisse)	0.35 €/pièce

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 2026

Attention, cette demande de devis ne tiens 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 :
(s'il ne s'agit pas des mariés)

Adresse Personnelle* :

E-mail* :
Téléphone* :

LE COCKTAIL

Heure :
Nombre d'invités :
Formule :
Atelier gourmand :
Boissons alcoolisées: par le client par le traiteur
Boissons softs: 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 alcoolisées: par le client par le traiteur
Eaux : par le client par le traiteur

Complément(s) de prestation (Pièces montées, 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)



DÉJEUNER TEST / LOGISTIQUE

LE DÉJEUNER TEST

En fonction de nos disponibilités, un déjeuner test pourra vous être proposé sur place ou à emporter, du 11 Octobre 2025 au 18 avril 2026.

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.

Vous aurez notamment la possibilité de déguster un assortiment de pièces relatif à votre cocktail (hors ateliers), ainsi qu'une sélection de plats (3 entrées ou 3 patiences, 3 plats chauds).

Si vous le souhaitez, vous pouvez apporter vos boissons.

Lors de votre venue, ce déjeuner test vous sera facturé dans sa totalité 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 un déjeuner test 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 doivent être suffisamment grande.

A savoir :
1m2 par personne pour un dîner
1.3m2 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 15 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 prestations

- Maître d'hôtel et chef cuisinier	39,00 € TTC
- Chef de rang et commis de cuisine	34,00 € TTC
- Maître d'hôtel et chef de cuisine (<i>au-delà de 1H00 du matin</i>)	49,00 € TTC
- Chef de rang et commis de cuisine (<i>au-delà de 1H00 du matin</i>)	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'INTER- VIENNENT QUE SUR LES PRESTATIONS DONT LE MONTANT TOTAL DE LA FACTURE (*hors location de matériel et formule du lendemain*) EST SUPÉRIEUR À 8 000,00 € 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 délai 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 plus.
- /!\ 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 facturé 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.

Nous avons à cœur de promouvoir le respect et la sauvegarde de la biodiversité : C'est pourquoi, depuis le 1er janvier 2022, ELAN TRAITEUR s'engage à ce qu'un arbre soit planté à chaque réception organisée, en collaboration avec ECO TREE.

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.





Le Petit Morice, 18300 SANCERRE
www.elan-traiteur.fr
info@elan-traiteur.fr - 02 48 54 35 80

MERCI POUR
VOTRE CONFIANCE !