

**PHILIPPE
TRAITEUR**



Carte **T**raiteur
Mariage 2022

30, Avenue de Tarentaise.

73200 Albertville

Philippe Le Hégarat

06.84.78.49.70

Philippetraiteur@orange.fr

Chers futurs mariés,

Jond Traiteur, puis Le Comptoir Gourmand et enfin Philippe Traiteur Savoie, une longue histoire de traiteurs de métier qui dure depuis 1974...

Zone d'intervention :

Savoie, Rhône Alpes et plus si affinités.

Sites :

Domiciles familiaux, châteaux, chalets, salles des fêtes, chapiteaux quelles que soient les conditions techniques en été ou en hiver.

Produits maison :

Notre équipe maîtrise l'ensemble des métiers de la cuisine, traiteur, boulangerie-pâtisserie, mais aussi boucherie et charcuterie.

Service location de vaisselles, nappages, mobiliers...

Le matériel est généralement livré la veille ou l'avant-veille selon vos contraintes. Les vaisselles sont rendues sales et lavées dans nos locaux.

- **Le Forfait location vaisselle cocktail à 1.50 € par personne** comprend 3 verres par personne, vasques et louches Inox pour les boissons, carafes et autres petits matériels de buffet
- **Le Forfait vaisselle repas 4.50 € par personne** comprenant 2 verres, 1 flute, les assiettes carrées ou rondes, les couverts, nécessaire café, sel, poivre, panier, carafe
- **Les nappages en tissu et le mobilier :**
- Nappes coton blanches carrées 2 m35 table ronde et buffet = 10 €
- Nappes coton blanches rectangles 2 m = 7 €
- Serviettes coton blanches = 0.90 €
- Couvre chaises lycra blanc = 2 €
- Couvre table lycra blanc pour mange debout = 5 €
- Table ronde 1m 50 = 10 €
- Table rectangle 1.80 = 7 €
- Table honneur ovale = 25 €
- Table haute mange debout = 10 €
- Chaises blanches garden 2.50 €

Etc...autres matériels de location = sur devis

Service Cuisine

Nos cuisiniers qui officieront sur place sont compris dans le prix des menus dès lors que le budget total dépasse 5000 €.

Service en salle :

Le personnel de service est facturé au prix de 28 € de l'heure par serveur, selon budget d'heures à définir et comprenant forfaitairement 2 heures pour trajets et mise en place.

Pas de Droit de bouchon :

Nos serveurs assurent le service des boissons sans droit de bouchon.

Etablissement du projet et devis :

Après consultation du guide, nous vous proposons d'échanger par téléphone et mail afin que nous puissions en retour rapide établir un premier projet détaillé et chiffré.

Une rencontre ensuite chez nous ou sur le lieu de réception permet d'améliorer le projet et d'établir la confiance entre nous.

Conditions de réservation et facturation

La réservation se fait par acceptation écrite du devis.

Elle sera définitivement enregistrée après le versement d'un acompte égal à 30% du devis estimé.

Puis un deuxième acompte de 40% au plus tard 30 jours avant le jour de la réception.

Le nombre d'invités et la commande définitive qui sera facturée seront confirmés au plus tard 10 jours avant la date de votre mariage.

La facture de votre mariage est établie le lundi suivant et devra être soldée dans la semaine.

Remise :

En fonction du montant final de la facture, une remise sera appliquée :

-3% du montant de votre facture pour un montant supérieur à 7 000€

-4% du montant de votre facture pour un montant supérieur à 9 000€

-5% du montant de votre facture pour un montant supérieur à 11 000€

Ce document tient lieu de conditions générales de ventes.

Le paiement de votre premier acompte vaut acceptation de celles-ci.

Bien à vous **Philippe** Le Hégarat et son équipe. 06 84 78 49 70

Cocktail Champêtre

14 pièces pour 11.00 € par personne

Assortiment de pâtisseries salées gourmandes,
aux trois fromages de Savoie, aux champignons épinards,
Pissaladière, chouquettes, feuilletés..

Tuiles parmesanes, mini burgers saumon, foie gras, wraps légumes
Ardoises et planches de spécialités charcutières régionales maison
Pastèques en corbeilles de brochettes de fruits
Petits farcis multicolores, citron saumon, tomates fromages frais,
courgettes au thon... Verrines méditerranéennes
Gros pains en surprise maison

Cocktail planchas

20 pièces pour 18 € par personne

Assortiment de pâtisseries salées gourmandes,
aux trois fromages, quiches aux champignons épinards,
Pissaladière, chouquettes, feuilletés..

Tuiles parmesanes, mini burgers saumon, foie gras, wraps légumes
Pastèque en corbeille de brochettes de fruits
Petits farcis multicolores, citron saumon, Tomates fromages frais,
courgettes au thon...
Gros pains en surprise maison

Plancha de charcuteries régionales maison rôties

Diots, Pormoniers, jambons au torchon

Plancha de la mer crustacés

Saint Jacques, Gambas, Coudeaux

Table Méridionale

Tapenades assorties, Gaspacho Andaloux et ses petits légumes,
Fruits de mer, Olive, foie gras et magrets poêlés
autour de la corbeille de petits grillés à tartiner

Conseil : la plancha de charcuteries autour de la viande à la broche

Cocktail personnalisé

Dans ce cas nous établissons une composition selon vos choix, nombre de pièces, contraintes ou selon votre budget.

Forfait Boissons du Cocktail

Correspond globalement à un demi-litre à répartir sur 2 ou 3 boissons au choix pour 2.50 € par personne

- Soupe de pétillant (jus, sirop et agrumes macérés, Triple Sec, épices, pétillant)
- Marquissette (vin blanc, jus, sirop et agrumes macérés, Rhum, épices, limonade)
- Punch (jus de fruits, sirop de canne, épices, rhum)
- Génépissette (vin blanc, citron, sirop et liqueur de Génépi)
- Framboisine pétillante, (vin rosé, sirop et framboises, rhum, épices, Lambrusco)
- Sangria aux fruits (vin rouge, sirop et jus de fruits, épices, liqueurs, limonade)
- Jus de fruits régionaux
- Cocktails sans alcool : tous les cocktails ci-dessus sont proposés aussi en version sans alcool en remplaçant les vins et alcool par des jus et des sirops)

Location de matériels. Le forfait à 1.50€

par personne comprend les verres traditionnels selon vos boissons (pour un total de 3 verres par personne), les vasques, louches et carafes et petits matériels de buffet.

Les nappes et petites serviettes ne sont pas comprises.

Nos buffets

Nos buffets sont très colorés et présentés sur des plats et des supports décorés avec des légumes et des fruits ciselés et associés selon l'inspiration de nos chefs traiteurs.

Les salades sont présentées en plat creux de forme ronde, ovale ou pointue de différentes tailles et profondeurs.

Les poissons, charcuteries et viandes sont installées sur des supports plats ou en relief, les jambons à l'os sur marbre et pince.

Vous pouvez éventuellement installer sur vos buffets, sur ou sous les nappes des éléments en reliefs sur lequel nous disposerons nos compositions. (caisse à pommes, troncs...)

Nos pâtisseries réalisent des pièces montées en forme d'empilage de boîtes de choux et nougatine, des cônes traditionnels, des chalets d'alpage...ou des gâteaux montés de type "wedding cake"

Les grosses pièces de viandes

Cuisseaux de veau, jambons, cuisses de bœuf

Ambiance sympa campagne, montagne assurée...

Les pièces sont cuites entières au four chez nous, maintenues chaudes sous étuve et servies au buffet

A voir, dans certains cas, et lorsque le cocktail et le repas ont lieu sur le même site qui l'autorise, les pièces peuvent être rôties à la broche sur place.

Le Fourneau Savoyard

Un ensemble de poêles autour d'une grosse pièce de viande à la broche associées ou séparées réparties dans votre parc. Pour des groupes importants à la campagne.

Buffet Froid N°1 à 22 €

60 personnes mini pour un bon volume de présentation

Les salades maison

Le panier du Jardinier de légumes râpés et découpés

Salade de Tomates, basilic, fromage frais mariné

Salade de blé aux petits légumes

Les lentilles en vinaigrette, à l'oignon rouge

La salade régionale aux crozets, lardons et fines herbes

* * *

Le grand plateau de Terrines de poissons maison

Et ses wraps au saumon mariné

* * *

Le grand plateau de Charcuteries maison

* * *

Le grand plateau de viande froide :

Bœuf rôti au Romarin, Porc à la Paysanne, Volaille citronnée

* * *

Sauces et Condiments

* * *

Plateau aux trois Fromages des Alpes

* * *

Buffet de Desserts :

Gâteau au chocolat

Gâteau aux fruits rouges

Pièce montée pyramide, cône ou chalet d'alpage

* * * * *

Pain artisanal

Buffet Froid N° 2 à 24 €

Pour 60 personnes minimum pour une belle présentation

Les salades maison

Cocktail de Melon et Pastèque aux Fruits Rouges et à la Menthe
et leurs coques fourrées de Boulgour et couronne de tomates

Avocats farcis aux petits légumes et crevettes

Lentilles en vinaigrette à l'oignon rouge

Le panier du jardinier de crudités râpées et découpées

La salade de crozets aux lardons et fines herbes

* * *

Saumon d'Ecosse en Bellevue

et ses médaillons

* * *

Le grand plateau de charcuteries

Le jambon à l'os maison et ses terrines

* * *

Le panaché de viandes froides

Bœuf au romarin, porc paysanne, volaille citronnée

* * *

Sauces et Condiments divers

* * *

Plateau aux trois Fromages des Alpes

* * *

Buffet de Desserts :

Gâteau au chocolat, gâteau fruits rouges

Pièce montée pyramide, cône ou chalet d'alpage

Pain artisanal

Grand Buffet Froid N°3 à 32 €

80 personnes mini pour une belle présentation.

Les salades maisons

Cocktail de Melon et Pastèque aux fruits rouges
et leurs coques fourrées au boulgour et couronne de tomates basilic

Bouquet de Fleurs de radis

Salade de crozets aux lardons et fines herbes

Lentilles en vinaigrette à l'oignon rouge

Le panier du jardinier de légumes râpés et découpés

Avocats farcis aux légumes et crevettes

* * * * *

Le Saumon en Bellevue

Et ses médaillons

La corbeille de gambas

* * * * *

Le Cochon de Lait farci en ballotine,
et charcuteries maison

* * *

Panaché de viandes froides Blanches et Rouges

* * *

Sauces et Condiments divers

* * * * *

Plateau aux trois Fromages des Alpes

* * * * *

Buffet de Desserts :

Gâteaux aux fruits rouges, au chocolat

Pièce montée pyramide, cône ou chalet d'alpage

Pain artisanal

Buffet Froid Exotique à 32 €

80 personnes mini pour un bon volume de présentation.

Salades maison

Pamplemousse au crabe
Avocats farcis aux fruits et légumes exotiques
Rate et carottes à la crème de coco et herbes
Salade mixte aux miettes de poulet au citron
Eventail de melons aux fruits exotiques

* * * * *

Panaché de l'océan

Verrine de Tartare de St Jacques et saumon à la crème de mangue
Corbeille de gambas

* * * * *

Le Cochon de lait farci

à la viande et aux fruits
cuit au lait de coco

* * * * *

Fromage blanc à la crème et au miel

* * * * *

Buffet de Desserts :

Tarte à la banane, gratin d'ananas,
gâteau à la noix de coco
Salade de fruits
Pièce montée exotique

* * * * *

Pain artisanal

* * *

Buffet avec Plat Chaud N° 1

A 26 € avec 80 personnes minimum

Les salades maison

Le panier du Jardinier de légumes râpés et découpés

Salade de Tomates, basilic, fromage frais mariné

Le taboulé aux agrumes frais

Les lentilles en vinaigrette, à l'oignon rouge

Le grand plateau de Terrines de poissons maison

et wraps de saumon mariné

Le grand plateau de Charcuteries maison

Sauces et condiments

Le plat chaud

Jambon à l'os

Sauce aux champignons, gratin Dauphinois, tomate rôtie

Plateau aux trois Fromages des Alpes

Buffet de Desserts :

Gâteaux aux fruits rouges, au chocolat

Pièce montée pyramide, cône ou chalet d'alpage

Pain artisanal

Buffet froid avec Plat Chaud

N° 2 à 30 € pour 100 personnes mini

Les salades maison

Cocktail de Melon et Pastèque aux Fruits Rouges et à la Menthe
et leurs coques fourrées de Boulgour et couronne de tomates

Avocats farcis aux légumes et crevettes

Le panier du jardinier de crudités râpées et découpées

La salade de crozets aux lardons et fines herbes

* * *

Saumon d'Ecosse en Bellevue et ses médaillons

* * *

Le jambon à l'os maison et ses terrines

Coupé au buffet sur le marbre et sa griffe

Sauces et Condiments divers

* *

Le plat chaud

La cuisse de bœuf découpée au buffet, sauce forestière

Gratin Dauphinois, tomate rôtie (ou autre plat chaud à voir)

* * *

Plateau aux trois Fromages des Alpes

* * *

Buffet de Desserts :

Feuillantín chocolat, gâteau fruits rouges

Pièce montée cône, pyramide ou chalet d'alpage

Pain artisanal

Le Grand Buffet Froid avec Plat Chaud N° 3 • 120 personnes mini à 34 €

Les salades maisons

Cocktail de Melon et Pastèque aux fruits rouges
et leurs coques fourrées au boulgour et couronne de tomates basilic
Gaspacho Andaloux et ses crudités méditerranéennes
et farandoles de verrines
Bouquet de Fleurs de radis
Salade de crozets aux lardons et fines herbes
Le panier du jardinier de légumes râpés et découpés
Avocats farcis aux légumes et crevettes

* * *

Le Saumon en Bellevue

ses médaillons et les corbeilles de gambas

* * * * *

Le Cochon de Lait farci en ballotine,

Et charcuteries maison

* * *

Le plat chaud

Cuisse de bœuf découpée au buffet, sauce forestière
Gratin dauphinois, tomate rôtie (ou autre plat chaud à voir)

* * *

Plateau aux trois Fromages des Alpes

* * * * *

Buffet de Desserts :

Gâteaux aux fruits rouges, au chocolat
Pièce montée cône, pyramide ou chalet d'alpage
Pain artisanal

Menu Traditionnel N°1

A 27 € ou 20 € sans entrée

Assiette de délices de canard maison :

Foie gras, terrine de magret, magret fumé,
Pain aux figues et ses fantaisies

Médaille de porcelet, sauce Forestière
Gratin dauphinois, charlotte de tomate au potiron

Assiette aux 3 Fromages des Alpes Ou Fromage blanc à la crème

Buffet de desserts :

Gâteau aux fruits rouges, au chocolat
Pièce montée des mariés à choisir

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°2

34 € ou 27 € une seule entrée ou 22 € sans entrée

Assiette Estivale :

Melon, Pastèque, Parme, Foie Gras, Saumon fumé,
Bouquet de roquette au balsamique, copeaux de Parmesan

Férra ou sandre à la fondue de légumes verts et aux écrevisses

Emincé de magret de canard rôti, crème aux cèpes
Ecrasée de pomme de terre, tomates cerise rôties

Assiette aux 3 Fromages des Alpes, Fromage blanc à la crème

Buffet de desserts :

Gâteaux aux fruits rouges, au chocolat
Pièce Montée des mariés à choisir

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°3

A 36 € ou 30 € une seule entrée ou 23 € sans entrée

Foie gras frais de canard maison, ses fantaisies de saison

Féra ou sandre à la fondue de légumes verts aux écrevisses

Filet de bœuf rôti, crème aux cèpes

Gratin Dauphinois, Charlotte de courgette aux petits légumes rôtis

Assiette aux 3 Fromages des Alpes ou Fromage blanc à la crème

Buffet de Desserts :

Pièce montée des mariés à choisir

Ses mignardises et ses verrines glacées maison

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°4

A 36 € ou 30 € une seule entrée ou 23 € sans entrée

Foie Gras Maison et ses fantaisies de saison

*

Pavé de Féra ou de Sandre rôtie, Crème ciboulette

Veau braisé aux écrevisses

Gâteau de polenta aux petits légumes, tomates cerises rôties

Assiette aux 3 Fromages des Alpes ou Fromage blanc à la crème

Buffet de Desserts :

Pièce montée des mariés à choisir

Et ses mignardises et verrines glacées maison

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°5

A 36 € ou 30 € une seule entrée ou 24 € sans entrée

Foie gras maison et ses fantaisies

Noix de St Jacques en chignon de sole et ses gambas, à la crème de homard

Cuisse de Bœuf au buffet Ou Filet de Bœuf à l'assiette, crème aux cèpes
Gratin dauphinois, Charlotte de tomate au potimarron

Tavaillon de Fromages des Alpes

Buffet de Desserts :

Pièce montée des mariés à choisir

Ses mignardises et verrines glacées maison

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°6

A 29 € ou 24 € sans entrée

Carpaccio de saumon et ses gambas, Bouquet de roquette au balsamique
Chantilly salée à l'aneth, Copeaux de Parmesan

Magret de canard aux pêches et au miel
Polenta au Romarin et petits légumes verts

Assiette aux 3 Fromages des Alpes
Ou Fromage blanc à la crème

Buffet de Desserts :

Gâteau au chocolat, aux fruits rouges

Pièce montée des mariés à choisir

Pain artisana

Menu Traditionnel N°7

A 36 € ou 30 € une seule entrée ou 25 € sans entrée

Foie gras maison, Galette de Reinettes au Sauternes et framboises

St Jacques et gambas rôties au sel de Guérande
Bouquet de salade à l'huile de noisette et vinaigre balsamique

Filet de Bœuf rôti, poêlée de girolles et gratin au Beaufort

Ardoise aux 3 fromages des Alpes Ou fromage blanc

Buffet de desserts :

Gâteau aux fruits rouges, au chocolat

Pièce montée des mariés à choisir

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°8

A 31 € ou 26€ sans entrée

Les délices de Saumon,
Fumé maison, médaillon, verrine tartare à l'aneth

Volaille de Bresse en cocotte, crème aux morilles
Légumes tournés et polenta moelleuse

Assiette aux 3 fromages des Alpes ou fromage blanc

Buffet de desserts :

Pièce montée des mariés à choisir

Et ses mignardises sucrées et glacées

Pain artisanal

Menu Savoyard N°9

à 35 € ou 29 € une seule entrée ou 24 € sans entrée

Terrine de campagne maison aux myrtilles
Et champignons des bois à l'huile, salade à l'huile de noisettes

Quenelle de Féra maison, sauce Nantua aux écrevisses, feuilleté fin

Médailon de Veau des Alpes rôti, crème aux girolles,
Bougnettes, Gâteau de potiron aux châtaignes

Assiette aux 3 Fromages des Alpes ou Fromage blanc aux fruits des bois

Buffet de Desserts :

Pièce montée des mariés
Crêpes savoyardes au miel et confitures maison , Parfait glacé au Genepi

Pain artisanal

Menu Savoyard N°10

A 30 € ou 25 € sans entrée

Quenelle de féra maison
et sa soupette d' écrevisses aux crozets

Côte de cerf confite à la Mondeuse
Polenta aux myrtilles
Gâteau de courge aux châtaignes

Assiette aux 3 Fromages des Alpes ou blanc

Buffet de Desserts :

Gâteaux aux framboises et myrtilles
La pièce montée des mariés à choisir
Parfait glacé au Genepi

Pain artisanal

Carte Traiteur Mariage 2022

Philippe Traiteur
Savoie

30, Avenue de Tarentaise.

73200 Albertville

Philippe Le Hégarat

06.84.78.49.70

Philippetraiteur@orange.fr