



TRAITEUR

Passion gastronomique



BROCHURE MARIAGE 2025

LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 8 pièces - 15,00€ ttc /pers

Assortiment 8 pièces par personne : froides et chaudes.

À sélectionner sur notre carte.

Cocktail 10 pièces - 18,00€ ttc /pers

Assortiment de 10 pièces par personne : froides et chaudes.

À sélectionner sur notre carte.

Les tarifs de nos cocktails
incluent :

Le service

Le nappage

La verrerie

Les eaux (plates et gazeuse)

Les jus de fruit Alain Milliat

Les sodas



Rafraichissement d'accueil - 3,50€ ttc /pers

Eaux détox, Citronnade et orangeade (à partir de 16h30, service en bonbonnes pour l'accueil de vos convives).

Aperitif alcoolisé - 4,00€ ttc /pers

Punch Antillais, sangria rouge ou blanche,... (Service en bonbonne en verre sur pied, nappage du buffet, verres, glaçons, service).

Spritz : supplément 2,00€ / Spritz Saint Germain : supplément 3,00€

Le bar à cocktails - 8,50€ ttc /pers

(100 pers. minimum)

Veritable mojito, Gin Tonic, Spritz et bien d'autres,... réalisés devant vos convives.

(Nappage du buffet, verres, glaçons, service).

LE VIN D'HONNEUR - LES PIÈCES FROIDES

Navette noire,
magret de canard
fumé et confits
d'oignons

Mini Bruschetta
de légumes
croquants, crème
d'épices douces

Maki de Boeuf au
foie gras, perle de
Balsamique

Maki de Saumon,
coeur crumble et
onctueux au
yasabi

Gambas rôtie
façon Thaï, blinis
au thé vert et
caviar de poivrons

Chamallow de
chèvre pané aux
noix du Quercy

Galette de wrap,
saumon fumé,
guacamole et
tartare de tomates

Madeleine au
chorizo Ibérique
et confit de
piquillos

Mini choux
craquelin,
crèmeux de
Roquefort et poire

Pop'Aspic détox,
pastèque, melon,
framboise et
menthe

Brownie de
carotte, fromage
frais et œufs de
truite

Cheese cake de
fèves, crèmeux
betterave au
chèvre frais

Rouleau de
printemps
végétarien, sauce
Satay, croustillant
d'oignons

Galette wraps
jambon Serrano,
crème légère,
emmental et crème
balsamique

Variation de mini
Canelés salés,
crème fouettée

Verrine duo de
crèmeux vitelotte
et patate douce,
croustillant de
Serrano et chips
de Parmesan

Coupelle
carpaccio de
bœuf, pesto vert
au basiclic, perles
Balsamique et
Parmesan

Mini tartellete aux
oignons confit,
caviar
d'aubergine, chips
de chorizo
Ibérique

Finger de foie
gras au chutney
de mangue et
graines torifiées

Mini choux
craquelin au foie
gras de canard
confit de fraises
au balsamique

LE VIN D'HONNEUR - LES PIÈCES CHAUDES

Burger de boeuf
au Comté, sauce
maison

Variation de
Muffins salés

Mini croustis
d'effiloché de
canard aux
saveurs orientales

Crevette panée au
Panko

Variation de
Gyoza

Finger de croustis
à la mozzarella et
tomate confite

Hot-Dog aux oignons
confit, saucisse et
Bethmale

Accras de morue

Brouillade d'oeuf
truffée en espuma,
duxelles et crumble
Regiano

Croquetas de
Bethmale et jambon
Ibérique

Les Samossas

- Effiloché de volaille coco curry
- Petits légumes aux épices douces

LES ATELIERS CULINAIRES

Les ateliers froids

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS - 6,50€ /pers

Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest finement assaisonné, découpé devant vous, accompagné d'un assortiment de pains, chutney de figues et confit d'oignons.

DÉCOUPE DE SAUMON EN GRAVELAX

- 6,00€ /pers

Filet de Saumon entier en Gravelax, découpé sur planche devant vous, accompagné de blinis aux différents parfums et crème légère au parfum de Yuzu.

LE JAMBON « SERRANO 24 MOIS » - 5,00€ /pers (60 pers minimum)

Découpe sur griffe d'un jambon Serrano accompagné d'un assortiment de pains et tapenade maison.

LE JAMBON « PATA NEGRA » RACE IBÉRIQUE - 8,50€ / pers (80 pers minimum)

Jambon de race 100% Bellota, 100% ibérique élevé en liberté et nourri uniquement à base de glands. En bref, la référence du jambon cru dans le monde.

LE BAR À SUSHIS - 8,00€ /pers

Faites voyager vos sens et rendez-vous au pays du Soleil levant avec notre bar à sushi.

Des mets Nippons gustatifs, sushis, makis, Californias, sashimis.

LE COIN DE L'ÉCAILLER - 5,50€ /pers

Huitres ouvertes devant vous et disposées sur son lit de glace pilée, vinaigre d'échalotes, toasts de seigle et citron.



LES ATELIERS CULINAIRES

La bonne idée fraîcheur !

L'ATELIER FROID TOMATES «DI BUFALA» - 6,50€ /pers
(80 pers. minimum)

Véritable Mozzarella Di Bufala tranchée devant vos convives (Tressia/Affumicat /Fior di latte/tressée) accompagnées d'une sélection de tomates de collection coupées au couteau (Coeur de boeuf, Green zebra, Noir de Crimée, cerise multicolore et en tartare).



Les ateliers chauds

LA DÉGUSTATION DE FOIE GRAS POÊLÉ - 8,00€ /pers

Foie gras de canard frais, « juste snacké » sel / poivre du moulin.
Assortiment de pains, compotée d'oignons et crème balsamique.



TRIO DE BROCHETTES À LA PLANCHA - 5,50€ /pers

3 brochettes à sélectionner

- Gambas « façon Thaï » au poivron
- Magret de canard aux raisins jaunes finement assaisonnés
- Poulet snacké aux saveurs Orientales
- Xistora au poivron (saucisse basque)
- Bœuf mariné aux épices douces
- St Jacques snackées aux saveurs safranées (+3.00€ ttc/pers)



L'ATELIER « CROC' SHOW » - 5,00€/pers

2 pièces à sélectionner

- Mini Hot Dog aux oignons confits
- Mini panini Jambon Serrano, tartare de tomate, mozzarella, basilic frais
- Mini panini Poulet rôti au romarin, poivrons confits et douceur de chèvre
- Mini pita foie gras et fraise
- Mini Croq parisien
- Mini Croq Italien

LE COIN BURGERS - 5,50€ /pers

Mini burgers réalisés devant vos convives
Steack de boeuf ou végétarien, au cheddar ou emmental et sauce maison.

DÎNER DE MARIAGE

Dîner Passion

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 54,00€ ttc

Plat, Fromages, Dessert - 50,00€ ttc

ENTRÉES

Craquant de foie gras mi-cuit IGP Sud-ouest, aux graines et fruits sec, gelée de cranberries.

Tatin de légumes méditerranéens, confits à l'huile d'olive basilic, ballotin croustillant au chèvre chaud, éclats de pignons de pin

Le saumon façon Sashimi, coupé au couteau, chantilly légère au parfum de Yuzu, douceur de poivron rouge, pétales de céréales croquants

Brochette de gambas «façon Thaï» crème de maïs, pop corn et espuma de piquillos

PLATS

Filet mignon de porc, barigoule d'artichaut, beurre de réglisse «cachou Lajaunie»

Croustillant de confit de canard du sud-ouest en mille-feuille, sauce boisée, sauté de pleurotes

Ballotine de pintade fermière, farcie aux mendiants et croute d'épices, essence de champignon

Dos de cabillaud en croute de pistache, vierge estivale

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble (Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

DESSERTS

Dessert individuel ou à partager (*voir carte des desserts*)

OU

Pièces Montée (*supplément de 2,00€/pers*)

DÎNER DE MARIAGE

Dîner Caprice

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 60,00€ ttc

Plat, Fromages, Dessert - 56,00€ ttc

ENTRÉES

- Méli-Mélo de foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest**, finger aux noix juste toasté, chutney de mangue
- De la terre à la mer**, foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest, saumon en gravelax, toasté de seigle, chantilly légère à la ciboulette
- Corolle croustillante au Saumon gravelax à l'aneth**, tartare de daurade sauvage, chantilly légère au Yuzu
- Saint-Jacques en brochette « juste snackées »**, écume de spritz et farandole d'agrumes
- Raviole végétale à la citronnelle, homard onctueux yuzu**, velouté coco

PLATS

- Le Dux du sud-ouest**, Demi magret de canard, sauce boisée
- Lingot d'agneau confit en Navarin**, fraîcheur de légumes et jus corsé
- Pavé de filet de bœuf**, sauce fine au foie gras
- Quasi de veau « juste rosé »** au jus réduit
- Filet de bar snacké** cuit à basse température, beurre safrané et huile d'herbe

DÉGUSTATION DE 5 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de cinq fromages affinés A.O.P, à sélectionner ensemble.
(Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

DESSERTS

Dessert individuel ou à partager (*voir carte des desserts*)

OU

Pièces Montée (*supplément de 2,00€/pers*)

DÎNER DE MARIAGE

Les accompagnements de vos plats

Brochette de pommes de terre Grenaille rôties, Confit de légumes à la provençale

Risotto Crémeux « Romana » au parmesan A.O.P à l'encre de Seiche

Darphin de pommes de terre et sauté de Pleurotes

Tatin de légumes Méditerranéens

Délice de Vitelottes, Serrano et Parmesan

Crème de fèves, romanesco au sésame et pickles de saison

LES RÉGIMES PARTICULIERS

Alternative Végan

Alternative au menu de votre choix pour les régimes alimentaires spécifique

PLAT

Dahl de lentilles corail, pousses de légumes germés, crackers de céréales

Menu Végétarien - 60,00€ /pers

Si votre choix se porte sur un menu végétarien pour votre dîner de mariage

ENTRÉE

Mille-feuilles de légumes confits, coulis Arrabiata et herbes fraîches

PLATS

Cannelloni de courgettes zébrées, ricotta au pesto, tartelette stick de légumes confits, quenelle de vitelottes et tuile à l'encre

Risotto à l'encre de seiche, farandole de légumes confits, tuile fromagère et crème de Safran

DÉGUSTATION DE 4 FROMAGES AFFINÉS

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble (Rocamadour, Comté, St Maure de Touraine, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

DESSERTS

Dessert individuel ou à partager

Consultation de notre carte des desserts, un grand nombre de possibilités

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Evian et Badoit en bouteille en verre, pains, café en libre-service

DÎNER DE MARIAGE

LES DESSERTS INDIVIDUELS

Macaron framboise

Coque maron, crème mousseline à la vanille, framboises fraîches, cascade de fruits rouge et trait de fraise.

Millefeuilles renversés

LE VERGER

Mousse fromage blanc vanillée, coulis de fruits du verger, génoise nature, croustillant au chocolat blanc et nappage à la purée d'abricots.

LE PRALINÉ «ROCHER»

Biscuit noisette et croustillant praliné au chocolat au lait, mousse au chocolat noir, noisettes et amandes grillées et glaçage chocolat.

Parfova

Mangue, fruits rouges, Streusel au piment d'Espelette, sorbet Framboise ou poivron au piment d'Espelette.

Diplo' framboise

Tartelette crème diplomate, framboises, moelleux d'amandes et éclats de pistaches.

Onctueux citron

Finger onctueux aux deux citrons, sur pâte sablée et craquants meringués.

Ananas rôti façon Pina Colada

Ananas rôti, brioche juste toastée, pipette de sirop au Rhum et Vanille, sorbet coco.

LES DESSERTS À PARTAGER

Le passion panacotta

Crèmeux passion, mousse panacotta, mangues, abricots secs, framboises et éclats de pistaches.

DÎNER DE MARIAGE

Le craquant 3 chocolats

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat noir et noisettes, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait.

L'entremet fraise des bois

Mousse à la fraise, génoise vanillée et mousseline au fromage blanc, copeaux de chocolat et fraises des bois fraîches.

Les choux sur présentoir (en plus de votre dessert)

Choux montés sur présentoir avec décoration (Vanille et chocolat).

1 choux : 2.00€ - 2 choux : 3.80€ - 3 choux : 5.60€

Le buffet Royal de desserts + 4,00€ ttc/pers

Assortiment de desserts et mini desserts présentés et servis en buffet par notre équipe.



LES WEDDING CAKE

EN COLLABORATION AVEC

Georgette
PÂTISSERIE

Wedding cake sur mesure en collaboration avec la pâtisserie Georgette à Toulouse, à partir de 7,00€ ttc la part.

D'autres parfums peuvent être disponibles. N'hésitez pas à demander !

DÎNER DE MARIAGE

Les petits +



LES MIGNARDISES

- Mini éclair «pops»
- Finger aux deux citrons, éclats de meringue
- Mini Paris-Brest
- Finger mousseline tout chocolat
- Variation de Macaron
- Canelé de Bordeaux
- Moelleux au chocolat noir
- Choux craquelin chocolat, framboise et piment d'Espelette
- Mini pavlova mangue, citron vert
- Mini Pastéis de Nata
- Crumble pomme passion
- Chamallow Basilic citron vert

DÎNER DE MARIAGE

ENFANTS ET PRESTATAIRES

Les menus enfants

Jusqu'à 11 ans

formule repas - 17,00€ /enfant

ENTRÉES

Melon et jambon serrano
ou
Tresse feuilletée aux légumes du soleil et mozzarella, jeunes pousses

PLAT

Blanc de volaille, pommes paillasson et tomates rôties

DESSERT

Moelleux au chocolat

formule buffet - 15,00€ /enfant

COMPOSITION DU BUFFET

Buffet composé de pizza, chunks de poulet, une salade composée, fromage cube et Babybel, brochette tomate mozza.

Assortiment de muffins et donuts

Vos prestataires

VIN D'HONNEUR ET REPAS - 20%

Le même repas que vos convives.

«LA BOX» - 23,00€

(Sous forme de plateau repas froid)

Entrée, plat, fromage, dessert, eau plate et gazeuse



LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LE CASSE-CROÛTE DU LENDEMAIN



Le Complet - 19,00€ ttc
Sans fromage - 17,00€ ttc

ASSORTIMENT DE DEUX SALADES

Au choix parmi notre carte «les salades»

MINI PIÈCES FROIDES

Wraps croquant jambon/fromage, Mini club poulet/poivron, Mini polaire tomate/mozza'

PLATEAU DE CHARCUTERIES DU SUD

Sélection de charcuteries

DUO DE POULET

Rôti au thyn et aiguillettes de poulet pannées, pomme de terre grenaille rôties et tomates confites, sauce Béarnaise et Barbecue

PLATEAU DE FROMAGES FERMISERS

Sélection de fromages fermiers

DESSERTS

(2 desserts au choix)

Flan nature / Tarte citron / Tarte abricots / Tarte Pommes / Fondant au chocolat / Gâteau Basque classique ou cerise / Croustade aux pommes / Salade de fruits frais de saison



Inclus: Livraison le jour de votre mariage sur plateaux jetables et boites cartonnées.
Hors vaisselle, pains et boissons.

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LE BRUNCH DES MARIÉS



La formule Brunch - 29,00€ /pers

Minimum 50 personnes

P'TIT DÉJ

Café, thé, jus de fruits, mini viennoiseries, assortiment de pains, confitures, miel, pâte à tartiner, fromage blanc et céréales
Atelier de Pancake et ses tartinables

ASSORTIMENT DE 2 SALADES

Au choix parmi notre carte «les salades»

LE COIN CHAUD

(Au choix)

L'assiette anglaise : Saucisse, bacon, œufs brouillés, champignons, tomates

La planche du sud : Saucisse de Toulouse, variation de charcuteries, pommes de terre à la Sarladaise

PLATEAU DE FROMAGES FERMIERS

Sélection de fromages fermiers

DESSERTS

(1 dessert au choix)

Flan nature / Tarte citron / Tarte abricots / Tarte Pommes /
Fondant au chocolat / Gâteau Basque classique ou cerise /
Croustade aux pommes / Salade de fruits frais de saison



Inclus : Service et mise en place, Evian et Badoit en bouteilles en verre, pain, verrerie, couverts et assiettes, serviettes papier, nappage des buffets, café et gobelets

LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LES SALADES DU BUFFET

LA CÉSAR

Salade, tomates, échalotes, poulet pané, œufs durs, copeaux de Parmesan, sauce César maison.

LA COLESLAW GAMBAS

Craquant de coleslaw aux raisins confits, salade, crevettes rôties aux épices safrannées, ciboulette.

LA TIRE-BOUCHONS PROVENÇALE

Pâtes tire-bouchon au pesto, aubergines, courgettes, poivrons grillés, copeaux de Parmesan.

LA VÉGAN

Duo de quinoa et riz semi-complet, légumes du soleil, cramberry, graines de courges, pousses germées de betterave, huile d'olive.

LE TABOULÉ À L'ORIENTAL

Semoule de blé au citron, raisins confits, poivrons, tomates oignons rouges, menthe, huile d'olive

LA NAPTUNE

Salade, pommes de terre, thon, œufs durs, radis, concombre, fines herbes.

LA GOURMANDE

Salade, gésiers confits, tranches de magret de canards séchées, tomates, noix, croutons.



LE LENDEMAIN DU MARIAGE

LA FIN DE SOIRÉE



PLATEAU DE CHARCUTERIES - 38,00€ ttc
Variation de charcuterie du sud

PLATEAU DE FROMAGES - 42,00€ ttc
Sélection de 5 fromages A.O.P

PIZZETA PLAQUE (40x60CM) - 28,00€ ttc
Classico / Chèvre légumes / Reine / Poivron chorizo

QUICHE PLAQUE (40x60CM) - 35,00 ttc
Lorraine ou Poireaux

CASCADE DE FRUITS - 4,00€ ttc /pers



LES MIGNARDISES - 5,00€ ttc /pers (3 pièces)
Macaron, canelé, mini éclair multi parfums, mini tropézien, mini Paris-Brest, tartelettes... et bien d'autres

FONTAINE DE CHOCOLAT - 5,50€ ttc /pers
Brochettes de fruits, marshmallow et bien d'autres...
(à voir ensemble)

LE COIN DES DESSERTS AMÉRICAINS - 5,00€
ttc / pers
Muffins tulipes, beignets, cookies, donuts fourrés,
brownies, carrot cake



FORMULE SERVICE FIN DE NUIT POUR VOTRE «OPEN BAR» CONSEILLÉ

1 maître d'hôtel accompagné d'un serveur (50,00€
ttc de l'heure /pers)

Forfait mise en place et service pour le buffet du
lendemain : 350,00€ ttc /serveur.

INCLUS DANS NOS PRESTATIONS

POUR LE VIN D'HONNEUR

La mise en place, le nappage, le service, les glaçons et la verrerie des boissons fournies par nos soins. Les vasques, serviettes en papier et le matériel de service.

POUR LE REPAS

La mise en place de votre salle de réception et le service.

Les nappes et les serviettes en coton blanc pour les tables de votre repas sur la base de **1 nappe pour 8 personnes.**

(Les nappes supplémentaires de dimensions standards seront facturées en sus 20,00 €ttc).

La vaisselle, les couverts, la verrerie : 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flute à champagne

Les bouteilles d'eau en verre

- **Evian**: 1 bouteille pour 2 personnes
- **Badoit** : 1 bouteille pour 4 personnes

Le pain

Service : 1 serveur pour 25 convives.

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

Frais de déplacement dans un rayon de 40 km (150,00€) + frais de livraison et récupération du linge 200,00€.

Au-delà un forfait kilométrique supplémentaire sera appliqué sur la base de 3,00€ TTC/Km.

Prix pour 75 convives adultes, en dessous, un forfait service de 350,00 TTC sera appliqué.

Tarif pour une prestation jusqu'à 1h00 du matin.

LA FIN DE NUIT ET LE BUFFET CAFÉ

Nappage du buffet.

Machine à café, gobelets « Hot » en libre-service et toute la nuit.

LE BRUNCH

Nappage intisse, mise en place, service, vaisselle, couverts, verrerie, serviettes papier.

BUFFET DU LENDEMAIN (LIVRAISON)

Livré le jour du mariage en plateau, entreposé dans les chambres froides du domaine.

Inclus = Pains, couverts bois, gobelets et serviettes.

LE DÉROULEMENT CLASSIQUE

L'ORGANISATION DE VOTRE MARIAGE

La livraison de la vaisselle et du nappage est prévue le vendredi, veille du mariage. Vous pourrez ainsi installer les nappes sur les tables et faire votre décoration.

Le jour J

Habituellement pour une réception dont le Vin d'honneur commence à 18h00

Arrivée du personnel entre 14h00 et 15h00.

Mise en place des buffets pour le cocktail et dressage des tables du dîner.

Rafraichissement à partir de 16h30.

Accueil de vos convives, service du cocktail à partir de 18h00

Service du dîner à partir de 20h30 Présentation du dessert entre 23h00 et 23h30

Fin estimative entre 00h00 et 1h00

Avec Débarrassage de l'office par nos cuisiniers et débarrassage partiel des lieux par nos serveurs

Au-delà d'une heure du matin, le service sera facturé 50,00€TTC de l'heure par personne présente (salle et cuisine). Toute heure commencée sera due dans son intégralité.

MODALITÉS

NE SONT PAS INCLUS DANS NOS PRESTATIONS

Installation des tables et des chaises du dîner.

Les compositions florales et décorations des tables du dîner.

Le mobilier : tables à buffets, tables, chaises... (location possible).

La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins.

Formule service fin de nuit pour votre « open bar » (conseillé).

1 maitre d'hôtel accompagné d'un serveur 50.00€ tte de l'heure par personne.

Forfait mise en place et service pour le buffet du lendemain: 350.00€ ttc par serveur.

LA DEGUSTATION

Les dégustations sont possibles dans **la limite de 12 personnes.**

La dégustation des pièces apéritives, des ateliers culinaires et du dîner vous sera proposée.

Ce déjeuner pourra se faire sur RDV, entre **12h00 et 15h00**

Du mardi au vendredi, dans nos locaux au **53 rue Jean Jaures- 31150 FENOUILLET.**

Elle est offerte pour les mariés, dans le cas ou une suite favorable est donnée au projet. Nous vous demandons de bien vouloir régler le jour-même, sur la base de :

- 54,00€ TTC par personne pour la dégustation du menu « PASSION »

- 60,00€ TTC par personne pour la dégustation du menu «CAPRICE »

LA RÉSERVATION

Pour toute réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous envoyer votre **confirmation** (devis + conditions générales de vente) par mail ou par courrier accompagnée **d'un règlement d'arrhes de 40% du montant global TTC de votre facture.**

Le solde sera à régler à réception de facture finale (un mois avant le mariage).



05 61 74 56 89
contact@pgntraiteur.fr

53 rue Jean Jaures
31150 FENOUILLET
www.pgntraiteur.fr