



PRESTATIONS 2023

Cuisiner la Passion pour servir votre Confiance !



Madame, Monsieur,



Vous avez consulté Atlantique traiteur pour votre événement, sachez que nos équipes sont spécialisées dans l'organisation de Réceptions de Mariage et passionnées par une cuisine du Goût ainsi nous mettrons toute notre expérience, nos compétences et nos conseils à votre disposition tout au long de la préparation de cet événement.

Nous avons également à cœur de nous approvisionner auprès de fournisseurs locaux afin de travailler des produits régionaux de qualité. Viandes sélectionnées, légumes et poissons frais.

Du produit brut jusqu'au produit fini dans votre assiette nous vous garantissons un respect des normes d'hygiène les plus strictes.

Ainsi nous disposons d'une équipe qualifiée et d'un local Traiteur pour les fabrications et le stockage de 400 m2 répertorié auprès des services vétérinaires de Mont de Marsan.

Ce dossier MARIAGES a été réalisé pour vous aider dans l'aboutissement de votre projet, vous y trouverez plusieurs formules et trames de

menus cependant un échange est vraiment nécessaire afin d'établir ensemble un menu personnalisé.

Ce rendez- vous conseil permet de vous présenter précisément nos services et les prestations qui sont incluses.

Nous proposons un service « fourchette en main » incluant le personnel pour la mise en place et le service, la fourniture des nappages et serviettes en tissus blanc, la fourniture de la vaisselle de cérémonie, le pain et les eaux Abatilles pour le dîner.

N'hésitez pas à nous consulter pour un premier échange afin de débiter ensemble la réalisation du menu et le chiffrage de la prestation.

Elodie votre interlocutrice vous accueil du mardi au samedi sur rendez- vous et sera ravie de vous accompagner dans ce projet.

Sincères salutations Gourmandes

Déroulement type de votre soirée...

Les conseils d'Atlantique Traiteur

Cérémonie

17h30 Accueil sur le lieu de la réception

18h Service du cocktail

20h30 Entrée des mariés

21h Dîner

Service du dessert 23h30 -00h

(en tenant compte des éventuelles animations de vos invités)

Café

Soirée Dansante...



Organisateur toutes réceptions
56, rue Forestière Z.A. de la Mountagnotte
40600 BISCARROSSE

05 58 82 00 08 - Sur RDV du mardi au vendredi

<http://www.atlantique-traiteur-aquitaine.fr/>
contact@atlantique-traiteur-aquitaine.fr



Cuisiner la Passion pour servir votre Confiance !

Cocktail n°1 Première partie 9pièces /pers

Assortiment de bouchées froides

Verrine Atlantique, tartare de saumon, citron vert et ciboulette
Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
Mini cannelé salé poulet, curry, coriandre
Mini burger Terroir mousseline de canard aux pignons et magret fumé
Toast à l'espagnol, œuf et chiffonnade de chorizo
Pic japonais crevette pimentée et tartare d'ananas

Assortiment de bouchées chaudes

Cassolette de St Jacques et petits légumes croquants sauce safranée
Mini brochette de poulet curry panure coco
Accras de morue Créole.

OU

Cocktail n°2 Première partie 9pièces /pers

Assortiment de bouchées froides

Verrine caviar d'aubergine, fromage frais, saumon fumé
Mini Wrap Indien poulet et légumes épicés
Toast magret fumé et pomme caramélisée
Canapé Norvégien Saumon fumé et crème de raifort
Banderille tomate confite, mozzarella au pesto et olive
Sucette de marbré de foie gras et son abricot moelleux

Assortiment de bouchées chaudes

Cassolette de St Jacques, panais et sauce aux cèpes
Mini burger cocktail
Tempura de Crevette.

Suivi de nos Incontournables-Deuxième partie 7 pièces/personne

Dégustation sur planche Chiffonnade de jambon Serrano *Origine Espagne*
Jambon Anejo Reserva 22 - 24 mois d'affinage.

Les ateliers culinaires (un au choix)

Chaloupe d'Huitres du Bassin d'Arcachon (3huitres n°4/pers)
Proposées en buffet avec pain de seigle, beurre salé, citrons.

Ou

Découpe de Foie gras des Landes servi avec assortiment de pain
(3 saveurs /Nature, à l'Ancienne et aux épices) 3 bouchées
Sel au Vin rouge et poivre Moulin

Ou

Découpes Atlantique saumon fumé Norvégien et Thon fumé
Accompagné d'une crème citronnée à l'aneth et assortiment de Blinis.

Les Planchas Terre et Mer

Deux au choix côté Mer

Brochette de lotte et saumon, *citron et huile d'olive*
Brochette de Thon façon tataki *huile de sésame et pavot*
Gambas à la Provençale.

Une au choix côté Terre

Brochette de quasi de veau au chorizo
Brochette de suprême de volaille au curry et sauce soja
Brochette de canard aux piments d'Espelette
Brochette de bœuf lardée



Cocktail 16 pièces par personne (durée 2h30)

Cocktail 1 ou 2 Suivi du Menu Partage

Menu Partage

Mise en Bouche *Bulles de saveurs* (en option*)

Velouté de crevettes façon Thaï, lait de coco et curry

Ou

Gaspacho Andalou et sa croustille de Jambon Serrano

Ou

Tartare de daurade, saumon et huître, gingembre, échalote et citron vert.

Plat cuit en basse température

Quasi de veau braisé et sa crème de girolles

Ou

Demi-magret des Landes IGP Sud-Ouest aux Piments d'Espelette

Garnitures au choix

Pressé de Vitelotte Agata et sa crème brûlée de tomates confites, crumble de parmesan.

Ou

Mille feuilles de pommes de terre magret fumé et wok de légumes sautés
haricots plats, carottes, champignons de Paris, oignons.

Ou Plat Poisson

Filet de Bar et sa sauce velouté

Accompagné d'un risotto crémeux et étuvé de poireaux aux amandes

Assiette de Fromage

Sélection de fromages

Camembert au lait cru, Comté AOP, Brebis et ses jeunes pousses au balsamique

Dessert

Gâteau de mariage

Présentation traditionnelle en cascade avec scintillants.

Café, Thé

Et son mini cannelé de Bordeaux.

Ensemble cocktail 16 pièces et menu à table à 63.50€ (hors Mise en Bouche)

Ou 68.50 € avec l'option*.

OU

Cocktail 1 ou 2 Suivi du Menu Prestige

Menu Prestige

Mise en Bouche *Authentique* (en option*)

Noix de St Jacques snackées filet de saumon son coulis d'écrevisses

Et étuvé de poireaux aux amandes

Ou

Foie gras des Landes mi cuit IGP Sud-Ouest

sa tatin feuilletée de pommes caramélisées et Sel de Guérande

Plat cuit en basse température

Filet de bœuf grillé sauce aux cèpes

(option foie poêlé 4euros en sus)

Ou

Mignon de veau braisé croustille de lard et crème de morilles

Garnitures au choix

Pommes de terre Anna et sa crème brûlée de tomates confites, crumble de parmesan.

Ou

Pressé de patate douce Agata et wok de légumes sautés
haricots plats, carottes, champignons de Paris, oignons.

Ou Plat Poisson

Lotte sauce Homardine

Accompagné d'un risotto crémeux et sa julienne de légumes

Fromage au plateau (sélection Marie Quatrehomme MOF)

(Camembert au lait cru, Fourme d'Ambert, Comté AOP, Ste Maure et Brebis)
et ses jeunes pousses au balsamique

Dessert

Gâteau de mariage

Présentation traditionnelle en cascade avec scintillants.

Café, Thé

Et son mini cannelé de Bordeaux.

Ensemble cocktail 16 pièces et menu à table à 66.00€ (hors Mise en Bouche)

Ou 72.00 € avec l'option*.



Formule Tradition cocktail 10 pièces suivi du menu.

Cocktail 7 pièces (au plateau)

Mini burger Terroir Mousseline de canard pignons et magret fumé
Banderille tomate confite, mozzarella au pesto et olive
Verrine Caviar d'aubergine, fromage frais et saumon fumé
Pic japonais crevette pimentée et tartare d'ananas
Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
Canapé Norvégien Saumon fumé et crème de raifort
Toast Jambon Serrano Poivronnade.



Atelier culinaire (3 pièces)

Chaloupe d'Huitres du Bassin d'Arcachon (3 huitres n°4/pers)
Proposées en buffet avec pain de seigle, beurre salé, citrons.

Ou

Découpe de Foie gras des Landes servi avec assortiment de pain
(3 saveurs /Nature, à l'Ancienne et aux épices) 3 bouchées
Sel au Vin rouge et poivre Moulin



Suivi du Menu Tradition

Entrée

Duo Lotte et Saint Jacques snackées et beurre blanc à la ciboulette
Son Etuvé de poireaux aux amandes

Ou

Foie gras poêlé sur sa tatin de pommes ris de veau
Et cèpes en velouté

ou

Foie gras des Landes mi cuit IGP Sud-Ouest et
sa tatin feuilletée pommes caramélisées et Sel de Guérande

Ou

Tartare de daurade, saumon et huître, gingembre,
échalote et citron vert.



Plat Cuisson basse température

Pavé de Gigot d'agneau au romarin et son jus

Ou

Tournedos de magret de canard des Landes IGP Sud-Ouest sauce aux cèpes

Ou

Quasi de veau braisé et crème de morilles

Garnitures aux choix

Pressé de Vitelotte Agata et sa crème brûlée de tomates confites, crumble de parmesan

Ou

Pommes de terre Anna et wok de légumes sautés
haricots plats, carottes, champignons de Paris, oignons.

Ou Plat Poisson

Filet de Daurade Royale sa sauce au vin de Graves
Accompagné d'un risotto crémeux et julienne de légumes.



Fromage au plateau

(sélection Marie Quatrehomme MOF)

(Camembert au lait cru, Fourme d'Ambert, Comté AOP, Ste Maure et Brebis)
et ses jeunes pousses au balsamique.



Dessert

Gâteau de mariage
Présentation traditionnelle en cascade avec scintillants.

Café, Thé

Et son mini cannelé de Bordeaux

Cocktail 10 pièces / personne (bouchées + atelier)

et menu servi à table.

Ensemble à 67.50 € /personne.



MENUS ENFANTS < 10 ans

Formule menu servi à table (cocktail + plat/dessert) à 12.50€

Petit cocktail

Melon et jambon sec
Tomates cerise et emmental
Saucisse sèche



Parmentier Landais au canard

Ou

Poulet rôti
et pommes de terre sautées

Ou

Burger (bœuf /fromage)
et pommes de terre sautées



Dessert au chocolat
et ses gourmandises (brochette de bonbons)

Formule Buffet en fête à 12.50€

Banderille Tomates cerise et billes de mozzarella

Découpe de Melon

Club sandwiches façon croquemonsieur.

Club sandwiches côté Mer

Thon, mayonnaise crudités

Chips



Assortiment lunchs sucrés

Minis Muffins, Macarons

Et Minis Tropicane

Et Brochette de bonbons.

Formule BOX pour les plus petits 10 €

1 paquet de chips

Club sandwiches jambon fromage

Un dessert au chocolat

Un paquet de bonbons



Repas Prestataires

Il s'agit des repas à prévoir pour les intervenants de votre mariage,
par exemple Sonorisateurs, Photographes, musiciens...

30.00 euros ttc / personne



Nos options BOISSONS

Forfait boissons sans alcool (cocktail et buffet de soirée) :

Coca cola classique et Coca zéro, Ice tea, Orangina

Jus d'oranges, Perrier et eau plate

Prix / personne 2.80 euros.

Rafraichissement proposé en Fontaine :

-L'Authentique Citronnade Ou

-Eau Aromatisée, menthe fraîche, jus de citrons vert et jaune, oranges.

Prix/ personne 1.50 euros.

Boissons alcoolisées pour la partie Cocktail

Base 2 verres / pers

Punch Exotique (jus de fruits, Rhum, sucre de canne, grenadine, cannelle) 5 €

Mojito (menthe, citron vert, rhum, sucre et eau gazeuse) 5 €

Sangria classique au vin rouge 4 €

Sangria Blanche vin blanc et Agrumes 4 €

Spritz (Apérol, orange tranche, eau gazeuse, Prosecco) 5 €

Gin Tonic (Gin, Indian Tonic et citron tranche) 5€

Base 3 flûtes / personne

Soupe champenoise Tradi (Cointrau, jus de citron, sucre de canne et crémant) 6€

Soupe champenoise Lagon (Curacao, jus de citron, sucre, orange tranche et Crémant) 6€

Nos options pour le Dessert

Pièce montée choux et nougatine

Pièce choux à étages **en dessert Unique** sans le gâteau de mariage
base 3 choux /pers avec nougatine *supplément de 2€ sur le menu.*

Pièce classique (Cône) **en complément** du gâteau de mariage
base 1 chou /personne avec nougatine *supplément de 2.50 € sur le menu.*

Pièce Montée MACARONS (Parfums : citron, Vanille, Chocolat Grand Cru,
Pistache, fraise, Framboise, Cassis et Café etc...) 1.30 € pièce.

Pour toute autre réalisation, pièce montée à thème, wedding cake...
Nous consulter

Possibilité de fournir votre dessert de mariage
si celui-ci est réalisé par un professionnel puis livré sur le lieu de la réception.
Dans ce cas nous pouvons en assurer le service au tarif de 0.50€ la part ou / pers.
La prestation comprend la présentation, la découpe et le service de celui-ci.



Buffet de soirée

Corbeilles de fruits frais composées de

Fruits de saison
Nectarines, raisin, Pommes, Bananes, Abricots, ananas,
Poires, melon, fraises...

120 euros pour 100 personnes



Fontaine à chocolat grand cru

accompagnée de découpes de fruits frais, bonbons
et Chamallow *5.00 euros /personne.*

Animation crêpes

Réalisée par notre équipe de service sur place.
Cuisson des Crêpes
Accompagnements :
Sucre, Chocolat chaud, miel et confiture.
Découpes de fruits frais.

Tarif 3.00 euros /pers

Buffet de nuit Terroir

LA PLANCHE A PARTAGER 9 euros/ personne

Charcuteries Ibériques Jambon Serrano, chorizo, saucisse sèche et magret fumé
Igp Sud-Ouest. Pâté Basque, guindillas, tomates cerise, olives marinées, gressins,
fromage de Brebis et emmental français.

Buffet de nuit Gourmand

Assortiment de lunchs 3/ personne
Mini dessert chocolat, choux caramel et noix de pécan, tartelette fruits de saison.
Mis à disposition sur plateaux

Plateau de 40 lunchs 48.00 euros ttc

FOURNITURES et ARTS de la Table

Afin de gagner du temps dans les préparatifs de la salle et vous permettre
d'installer votre décoration la veille nous vous mettons à disposition à notre local
dès le jeudi l'ensemble des nappes.

Le Cocktail ou Vin d'Honneur

Nous fournissons l'ensemble de la verrerie pour la partie cocktail, Verre à vin, flute à champagne et verre tube ainsi que toute les fournitures nécessaires pour le service des boissons et des bouchées.
La Glace pilée pour le rafraichissement des boissons, les serviettes cocktail et le nappage tissus blanc pour les buffets.

Le DINER

Il est mis à disposition pour les tables invités, des nappages et serviettes de table assorties en tissus blanc.

Pour information, il est prévu de base 1 nappe pour 8/10 personnes,

La fourniture de nappe supplémentaire sera facturée 9.00 euros ttc.

La vaisselle de cérémonie est incluse, porcelaine blanche, verrerie sur table (*verre à vin, Gobelet à eau et flûte à champagne*) et les couverts.

L'agencement au niveau de la salle, mobilier tables et chaises et le démontage de ce même mobilier reste à votre charge.

Notre équipe est sur place le jour J pour l'installation du couvert et pour effectuer l'ensemble des tâches liées au service avant arrivée.

Nous prendrons soins de mettre en place tous éléments individuels (déco ou cadeau) pour vos invités à l'emplacement indiqué.

L'installation des buffets et le nappage pour la partie cocktail sera entièrement réalisée par notre équipe avant votre arrivée.

PRESTATIONS INCLUSES

Fourniture de la vaisselle de cérémonie

Pour le cocktail : Verrerie, contenants, nappage tissus des buffets et serviettes cocktail. Glace pilée.

Pour le dîner : Porcelaine, Verrerie, assiettes et couverts, Nappage et serviettes tissus blanc.

Boissons non-alcoolisées pour le Dîner

Eau minérale plate et gazeuse Abatilles (Bouteille Bordelaise).
Un forfait peut être proposé pour les boissons du cocktail et pour les vins.
Un pain individuel par personne puis Pain traditionnel tranché en Corbeille.

Personnel

Pour un bon déroulement de la prestation nous mettons en place sur le lieu de la réception une équipe comprenant une personne référente avec ses serveurs sur la base d'un personnel par tranche de 25 invités ainsi que l'équipe en cuisine.
Présence de **11 heures** comprenant l'arrivée sur site, la mise en place, le service du cocktail et dîner, l'installation d'un buffet de soirée.

Les frais de déplacement sont inclus jusqu'à 40 km.

Tout élément dans l'organisation du jour J (Cérémonie laïque ou arrivée précoce des invités sur site) nécessitant une arrivée anticipée de notre équipe sur place pour effectuer la mise en place sera facturé **20 euros de l'heure/ serveur**.

Idem pour une arrivée tardive pouvant engendrer un retard sur la fin de la prestation.



N'EST PAS INCLUS

Le tarif du menu ne comprend pas la fourniture des boissons pour le cocktail, la fourniture des des vins et champagne pour le dîner, bien que nous en assurions le service **sans droit au bouchon**.
Cette partie BOISSONS est en option en page 6.

N'est pas inclus la partie décoration en ce qui concerne la déco de salle et la déco des tables invités.

BRUNCH du lendemain (hors prestation de service)

Le vrai

Assortiment de viennoiserie

Chocolatine et croissant

Pain baguette confiture et beurre

Découpes de charcuterie

jambon blanc, jambon Serrano
et chorizo

Plats chauds en chafing

Oeufs brouillés
Et Saucisses Piperade

Découpes de fromage emmental et brie

Fromage blanc

Assortiments de Fruits de saison

Boissons chaudes et froides

Café, Thé,
lait et jus d'orange.

Ensemble à 18.00 euros ttc /personne

OU

Formule Plat unique + dessert et café

Suggestions plats chauds

PAELLA, Axoa de veau...

Consulter notre Carte traiteur pour plus de choix.

Dessert

Tarte fine aux pommes

Café et pain

Base 13.00 euros ttc /personne



OU

Buffet froid campagnard

Assortiment de salades composées

Salade Piémontaise

pommes de terre, tomate, œuf, cornichons et mayonnaise.

Salade Italienne

Risoni, poivrons confits, tomates séchées, mozzarella et pesto.

Taboulé

semoule, tomates, concombre, oignons, raisins, menthe et citron.

&

Assortiment de charcuterie

Marquise de Jambon Serrano,
et chorizo.

&

Pâté Basque à la coupe

Condiments cornichons et beurre

&

Assortiment de viandes froides

Rôti de boeuf,

Rôti de porc.

Condiments moutarde et mayonnaise

&

Trilogie de fromages

Brie, fromage de Brebis et chèvre

&

Dessert

Tarte fine aux pommes

Café et pain

Ensemble à 19 euros ttc/personne

Option location de vaisselle Brunch.

Assiette plate diam 24

Couverts fourchette, couteau de table et cuillère à café

Un verre à vin ou verre tube

Tasse usage unique et agitateurs

Forfait pour une personne 1.80 euros ttc



Cuisiner la Passion pour servir votre Confiance !

Nous serons ravis de vous accompagner durant vos préparatifs de mariage, nous pourrons vous apporter nos précieux conseils.

Réalisons ensemble une trame de menu

Un devis personnalisé

Accompagnement jusqu'au jour J.



Les conditions

*Le devis est valable 1 mois à compter de la date d'émission.
Validation par signature du document et versement d'un acompte de 30% encaissable pour finaliser nos engagements.*

Le tarif s'entend ttc avec une Tva à 10%
et 20 % sur les alcools et la location.

Un premier point sur nombre de personne et l'organisation intervient 1 mois avant la date.

Effectif définitif à communiquer 8 jours avant la réception.

Règlement/

Le solde de la commande sera versé une semaine avant la prestation lorsque vous aurez confirmé l'effectif définitif.

Des pénalités de retard de 10 % seront appliquées passé ce délai et nous nous réservons le droit d'annuler la commande si nous n'avons pas reçu votre règlement.

Toutes dégradations (nappages, vaisselle etc..) seront facturées au tarif de remplacement.

Annulation

Les acomptes versés ne sont pas remboursables, sauf cas de force majeure, mesures gouvernementales restrictives liées à une pandémie (Voir l'intégralité de nos Conditions Générales de vente sur le devis)

La demande doit être signalée par courrier recommandé puis nous ferons un retour concernant le report ou la perte de l'acompte si la cause n'est pas recevable.

Donnons du goût à vos projets...



Elodie et Jérôme GACHET, leur équipe !