



MARIAGES & RECEPTIONS

2027

Traiteur éco responsable
en Périgord



NOS FORMULES

Toutes nos formules comprennent le service, le dressage, la vaisselle et le nappage, le pain et le café



BASTIDE

88 €

- ♥ Bouchées apéritives (12 pièces)
- ♥ Plat
- ♥ Fromages, salade
- ♥ Dessert
- ♥ Café



CASTEL

95 €

- ♥ Bouchées apéritives (6 pièces)
- ♥ Entrée
- ♥ Plat
- ♥ Fromages, salade
- ♥ Dessert
- ♥ Café



COCKTAIL DINATOIRE

**A partir de
70 €/**

25 pièces salées
& sucrées

Animations
culinaires en
option



SERVICE
INCLUS



VAISSELLE
INCLUSE



NAPPAGE
INCLUS



PAIN
INCLUS



CAFE
INCLUS

AMUSE BOUCHES



LES BOUCHEES

- Abricot & magret poêlé
- Mini sandwich pain épice et foie gras, figue
- Crevette marinée mangue & agrumes
- Maki saumon avocat ou avocat fromage frais
- Bresaola au fromage frais, pesto
- Figue fraîche, chèvre & miel
- Oeuf mimosa



LES VERRINES

- Tartare de légumes confits, brebis et cumin
- Saumon fumé, concombre façon tzaziki
- Crémeux de poivrons, chorizo (avec ou sans)
- Tartare de saumon frais aux agrumes
- Gaspacho
- Soupe froide melon, pêche, porto

AMUSE BOUCHES



NAVETTES

- **Tomate séchée, mozza, jambon cru et pesto**
- **Mousse de betterave & framboise**
- **Toast brie, pomme caramélisée**
- **Toast confit de figue, brebis**
- **Roulé saumon, fromage frais**
- **Roulé thon et chèvre**



MINI PICS

- **Tomate cerise, mozza & pesto**
- **Abricot, jambon cru, comté**
- **Magret, melon, emmental**

A PARTAGER

- **Panier de crudités, sauces**
- **Tartinades (poivrons-houmous-olivade-betterave-carottes...) & toasts baguette**



LES ANIMATIONS

MINIS BURGERS

Classiques (boeuf, fromage) ou option vg (2 pp) : 5,00 € /pers

PLANCHA

Viandes et poissons marinés(option vg) (3 pp) : 9,50 € /pers

FOIE GRAS

Bouchées de foie gras frais poêlé, et mi cuit, chutneys et pains variés(3 pp) : 10 € /pers

BAR A

MOZZARELLA

Buffala, Burrata, tomates fraîches, tomates séchées, pestos varié (3 pp) : 9€ /pers

GRAZING TABLE

Planche géante de produits frais & locaux à composer selon vos envies (8 pp) :15€ /pers

JAMBON CRU et RACLETTE sur devis



LA CARTE

ENTREES

Foie gras mi cuit

chutney de figues et
pain d'épices



Duo de saumon :

Rosace de saumon
fumé, crème légère
aux herbes & Tartare de
saumon frais aux
agrumes



Salade "Folle"

Fraises du Périgord,
tomates, brebis,
abricots moelleux, mesclun



Grazing Table

Planche à partager
:classique ou veggie



PLATS

Magret de canard

sauce au poivre ou
Pécharmant



Cocotte de confit de canard

aux pommes & épices douces



Ballotins de volaille

au pesto, tomates séchées,
crème de parmesan



Cocotte de la mer

St Jacques, saumon & crevettes



Gigot d'agneau

caramélisé, miel et
romarin
(sur planche à partager)*



Tajine de légumes,

dés de feta, quinoa et
légumes rôtis



Risotto d'asperges vertes

croustillant de parmesan
(autres options vg de saison
sur demande)

LES ACCOMPAGNEMENTS

Grenailles sautées, légumes
rôtis, écrasé de pomme de
terre, quinoa aux petits
légumes

**avec supplément=4,50 euros / pers*

DESSERTS

Trio de Minis desserts

pour accompagner votre
gâteau de mariage
ou en buffet:

Fondant chocolat,
macarons, tiramisu,
pannacotta, crème brûlée,
mousse au chocolat,
mini pavlova, brochettes de
fruits frais ...



Pavlova

aux fruits de saison



Pièce montée

(supplément sur devis)

LES ENFANTS

A table ou en buffet
salé et sucré
15 € (jusqu'à 10 ans)

NOS PRESTATIONS COMPLEMENTAIRES



BRUNCH Salé et sucré

à partir de 30€/ pers
sans service



PLANCHA REPAS

à partir de 30€/ pers
sans service



BAR A SANDWICH & SALADES

à partir de 25 €/ pers
sans service



COCKTAILS

Punch, Mojito, Spritz,
Soupe de champagne ...
9 €/ pers



EAUX AROMATISEES ..

2.50 €/ pers



NOS ENGAGEMENTS



100 %
FAIT MAISON



PRODUITS
LOCAUX



ÉVÉNEMENTS
SUR MESURE



PAS DE DROIT
DE BOUCHON



RESPECT DES
SAISONS



ZÉRO GASPILLAGE
ALIMENTAIRE



ÉCO-RESPONSABLE

CONTACT



06.17.30.85.60



emily@emilycuisinepourvous.com



emilycuisinepourvous.com



[@emilycuisinepourvous](https://www.instagram.com/emilycuisinepourvous)

