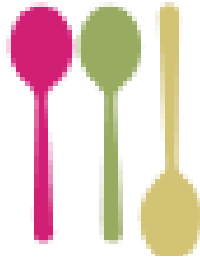


Blaye en Bouche



Vincent Huchet
Traiteur

28 Av. Hausmann – 33390 BLAYE – 06 87 19 10 20 / 05 57 58 71 20

Votre dîner ou déjeuner de mariage (autres prestations possibles)

Tarif salon-saison **2025** : **79€ HT** ou **69€ HT sans vaisselle ni linge**

Soft : Non compris dans l'offre ou sur demande ou conditions

Fontaine électrique ou en verres OFFERTES

En libre-service :

Fontaine d'eau plate aromatisée aux choix ou pas : citron, orange, concombre, fleurs d'hibiscus...

Eau pétillante, eau plate, coca et jus d'oranges (forfait +5€/personne)

///

Cocktails Blaye En Bouche alcoolisés possibles

Vin blanc, curaçao, sirop d'oranges jus d'oranges, gingembre et citron vert

Vin rosé, sirop de fraises, jus de fraises, gingembre et citron vert

Punch aux fruits exotiques façon Blaye en bouche

Spritz Vénitien ou Spritz Saint-Germain NEWS 2025

Soupe de champagne façon Mojito

Alcools forts (en suppléments et à discrétions sur devis) ...

///

NEWS 2025 : Jello-Shot au : Champagne, gingembre et poudre d'or ou Vodka, curaçao et jus d'ananas ou Mojito (sous réserve)

Mise en bouche :

Exemple de 9 Pièces à Choisir par Personnes : 5 froides et 4 chaudes

(Panaché possible et recommandé exécuté par nos soins de nos meilleurs pièces)

Pièces salés froides : (ex)

Verrine de tartare de saumon « label rouge » et Espuma de citron vert à l'aneth

Verrine de perles marines aux œufs de Tobikko

Verrine de pana-cota au foie gras de canard et pain d'épices torréfié

Verrine de Gaspacho aux choix :

-Tomate, pastèque et huile d'Argan

-Concombre crème de coco

-Betterave à la vodka pimentée

Lobster Roll au tourteau et homard

Magret fumé aux poires grillées (sur pic)

Magret fumé et œuf de caille au pollen de fleur d'abeilles (sur pic)

Navette de magret de canard fumé et confiture d'orange amère et ciboulette

Jambon de Vendée aux poires grillées (sur pic)

Cuillère de Breuilh de brebis en faisselle, piment d'Espelette et gressins

Cuillère de carpaccio de thon aux aïelles et huile d'Argan

Cuillère de moules à la Cheese Cream au safran

Crouton de Tataki de thon et Cheese Cream à la mangue au café

Crouton de Tataki de bœuf et crème de poivron aux sésames noirs

Pain d'épices aux oranges confites garni d'un tourbillon de foie gras et gelé de Loupiac

Pain d'épices aux oranges confites garni d'écrevisse, tapenade et tomate séché

Coque de Macaron à la crème de Ricard

ANTIPASTI

Tartinade aux Gressins ou Pinsa Romana en « bocaux le parfait » en libre-service » :

-tapenade d'olives vertes au persil frais

-petits poids à la menthe et féta

-Tapenade d'olive verte et tomate séché

-guacamole aux sardines (épicé)

-houmous au Tahini

-rilette de thon au chorizo

Possibilité de légumes grillés en « bocaux le parfait » en libre-service tomate confite, aubergine, courgette, cœur d'artichaut...

Pièces salés chaudes : (ex)

Brochette de Poulet façon Yakitori au Soja

Brochette de poulet datte et miel

Finger de gaufre à l'emmental et fricassée de cèpes en persillades

Burger au Corned-Beef façon « pastrami » chou moutardé et comoté à la Guinness (l'Irlande)

Burger de bœuf au cheddar et purée de tomates piquantes

Verrine de risotto au parmesan, crème d'Isigny et St Jacques juste snackées

Verrine de risotto au parmesan, crème d'Isigny, carpaccio de bœuf fumé et huile de sésame torréfiée (le bœuf sera froid)

Sucette de falafels à la betterave et sésames torréfiés

Mini cannelé tomate-basilic et bille de mozzarella au pesto d'ail des ours

Mini boîte cartonnée de Parmentier d'effiloché de porc confit à la vitelotte

Mauricette « Bretzel » de kebab aux senteurs du Maroc

Mini coquille St Jacques à la Bretonne

ANIMATION CULINAIRES

Exécutés devant vos convives : 1 au choix (environ 4/5 pièces par personne)

**Découpe de Foie Gras de Canard parfums aux choix : nougat, vanille, cannelle, piment d'Espelette, fèves de*

Tonka, nature

**Découpe de Saumon façon Gravlax*

** Découpe de Jambon ibérique d'Espagne de Cebo de Campo/30 mois d'affinage sur Croûtons grillés*

CUISSON EN WOK (+7€ comptez 2 verrines par personne)

Exécutés devant vos convives : 1 au choix

Pétoncle au Lait de Coco Vanillé, Calamar au Chorizo Fort, Gambas en Persillade, Sot l'y Laisse de Dinde à la Citronnelle,

Légumes Sautés au Soja Et toutes Autres idées.

Possibilité de Démonstration et de Dégustation de Cuisine Moléculaire devant vos invités lors du vin d'honneur (+9€)

« Une entrée est possible en supplément et en diminuent le vin d'honneur »

Grenadin de veau (le top du top)

Ou

Châteaubriant rôti (le must)

Ou

Sourie d'Agneau Confit au Thym (attention à vos invités)

Ou

Tournedos de Magrets de Canard Grillé (le passe-partout)

2 Assortiment de Saison à définir ensemble

Sauce Divers Possible sur demande : truffes, foie gras, échalotes, oranges, miel, infusion de fruits rouges...

Un Plat à Base de Poisson est Possible Sans Supplément, Végétariens, Végétaliens, halals possibles sous réserve VEGAN NON

Brebis et confiture de cerise noire

~~NOUVEAU~~

Dessert des Mariés :

Cascade Géante de Mignardises

Ou

Wedding Cake

Ou

Pièce Montée

Ou

Nude Cake

Ou

Tout Autre Dessert à La Demande

~~NOUVEAU~~

Café, Cannelé

~~NOUVEAU~~

Pain Boule Individuel

~~NOUVEAU~~

1. Heure de présence à définir ensemble / heures supplémentaires à contrôler ensemble
2. Pas de droits de bouchons
3. Nous ne gérons pas les verres bouteilles ni les poubelles sauf sur accord élaboré ensemble
4. Si la distance entre notre lieu de départ et le lieu de votre réception est au-delà des 60 kilomètres un éventuel hébergement vous sera demandé.
 5. Location de table, de chaise et de matériels divers sur demande de notre catalogue
6. Location de vaisselle : un chèque de caution ou une empreinte carte bleu sera à faire avec notre partenaire de location de mobiliers.
7. NB liste non exhaustive sur l'ensemble des produits et en fonctions des ruptures ou des problèmes sanitaires indépendants de notre volonté.