

# Compère Traiteur

La bonne cuisine est la base du bonheur

*Mariage*





**Compère** Traiteur s'attache à mettre en avant la matière première et le travail du produit frais.

Nos menus allient la qualité, les produits de nos régions dans un univers contemporain.

Grâce à notre expérience et nos connaissances votre réception sera à la hauteur de vos attentes.

Anthony DELATTRE

06 50 87 06 02

[www.comperetraiteur.com](http://www.comperetraiteur.com)

[contact@comperetraiteur.com](mailto:contact@comperetraiteur.com)



♥ [mariages.net](http://mariages.net)

# Nos prestations comprennent

*Valable pour un minimum de 50 convives*

\* L'art de la table :

Nappage (tables et buffets) et serviettes en tissu blanche ;

Verrerie, couverts inox ;

Assiettes en porcelaine blanche ;

Décoration des buffets (hors fleurs) ;

\* La mise en place des tables et chaises ;

\* Le matériel de cuisine ;

\* Le personnel de cuisine ;

\* Les maîtres d'hôtel jusqu'à 01 heure du matin ;

*(personnel de fermeture sur devis - 45€/personne de l'heure supplémentaire)*

\* Un contact unique tout le long de votre évènement.

*Nous ne prenons pas de frais de bouchons.*



# Menu Coup de coeur

# 69€

## Le cocktail :

4 pièces froides, 2 pièces chaudes

1 corner au choix (présenté sur buffet sans personnel) :

Terrine de campagne artisanale ou panier de légumes

1 animation au choix : Accras de morue et sa sauce épicée ou Goujonnettes de Cabillaud, sauce tartare ou découpe de Jambon Serrano en feuilles ou tartare de Saumon au yuzu ou mini brochettes (volaille et/ou boeuf) marinées sur plancha


## Les entrées : 1 au choix

\* Royal d'avocat & truite fumée par nos soins

\* Sashimi de saumon Ecosais label rouge, fumé par nos soins au bois de hêtre

\* Carpaccio de saumon fumé à l'aneth


\* Carpaccion de boeuf, parmesan et roquette parfumée

\* Velouté chaud de saison (potimarron, asperges, cèpes,...) 


\* Tomates à l'ancienne, Burrata et sa pipette de pesto


## Le plat : 1 au choix

\* Filet de dorade royale, beurre Nantais


\* Palerons de Boeuf braisé cuit basse température 

\* Risotto aux champignons petits légumes de saison 

\* Risotto de céleri rave à la tartufata, émulsion de champignons 

\* Filets de cailles rôtis, émulsion de foie gras 

\* Dos de saumon braisé au champagne

\* Poularde au cèpes 

\* Cuisse de canard confite, crème de Romarin 

## Accompagnements\* : 1 au choix

Gratin dauphinois

Mousse de Céleri/Carottes/Patates douces

Risotto au parmesan

Ecrasé de pommes de terre Vitelotte

Flan de courgettes

Riz Basmati

Polenta crémeuse

## Les desserts dressés sur buffet :

En portion individuelle ou en gâteaux entiers

## café et thé

\* Tous nos plats sont accompagnés de tomates en grappes et une asperge.

# Menu Passion

# 79€

## Le cocktail :




6 pièces froides, 4 pièces chaudes, 1 animation & 1 corner

## Les entrées : 1 au choix






### Froides

- \* Royal d'avocat & truite fumée par nos soins
- \* Sashimi de saumon Ecossais label rouge, fumé par nos soins au bois de hêtre
- \* Foie gras de canard entier mi-cuit AOP Sud-Ouest, chutney de fruits secs
- \* Carpaccio de saint jacques aux agrumes

### Chaudes

- \* Oeuf parfait, émulsion de foie gras
- \* Ravioles de queue de boeuf au foie gras, jus corsé
- \* Dahl de lentilles au lait de coco 
- \* Kadaïf de chèvre et miel d'Acacia et son nid de verdure
- \* Risotto de saison au lait de coco 
- \* Velouté chaud de saison (potimarron, asperges, cèpes,...) 
- \* Aumonière de St Marcelin et son nid de verdure

## Le plat : 1 au choix

- \* Suprême de pintade fermière farcie aux cèpes 
- \* Médaillon de lotte au coco, gingembre et citronnelle,
- \* Souris d'agneau confite en 7h et son jus réduit 
- \* Jarret de veau braisé à l'ancienne
- \* Magret de canard sauce miel 
- \* Tournedos de boeuf rossini (+4€ /personne)
- \* Aiguillettes de canard au St Emilion 
- \* Filet de St pierre rôti au pesto
- \* Semoule et légumes façon couscous 

## Accompagnements\* : 1 au choix

Millefeuille de pommes de terre aux cèpes  
Mousse de Céleri/Carottes/Patates douces  
Risotto au parmesan  
Ecrasé de pommes de terre Vitelotte

Flan de courgettes parfumé au thym  
Riz Basmati  
Polenta crémeuse

## Le fromage :

Servis sur ardoise (5 variétés) à partager au centre de la table ou à l'assiette (3 variétés)  
Avec son nid de mesclun et sa vinaigrette

## Les desserts dressés sur buffet

En portion individuelle ou en gâteaux entiers

## Les eaux minérales, café et thé

\* Tous nos plats sont accompagnés de tomates en grappes et une asperge.



# Menu Prestige

## Le cocktail :



8 pièces froides, 4 pièces chaudes, 2 animation & 2 corner

## Les entrées : 1 au choix






### Froides

- \* Royal d'avocat & truite fumée par nos soins
- \* Sashimi de saumon Ecossais label rouge, fumé par nos soins au bois de hêtre
- \* Foie gras de canard entier mi-cuit AOP Sud-Ouest, chutney de fruits secs
- \* Carpaccio de saint jacques aux agrumes

### Chaudes

- \* Ravioles a la truffes
- \* Oeuf parfait, émulsion de foie gras
- \* Ravioles de queue de boeuf au foie gras, jus corsé
- \* Dahl de lentilles au lait de coco 
- \* Kadaïf de chèvre et miel d'Acacia et son nid de verdure
- \* Demi homard (+10€)
- \* Risotto de saison au lait de coco 
- \* Aumonière de St Marcelin et son nid de verdure
- \* Noix de St Jacques au beurre de cidre, mousseline butternut

## Le plat : 1 au choix

- \* Suprême de pintade fermière farcie aux cèpes 
- \* Médaillon de lotte au coco, gingembre et citronnelle
- \* Souris d'agneau confite en 7h et son jus réduit 
- \* Filet de turbot, risotto crémeux et émulsion de champagne
- \* Magret de canard sauce miel 
- \* Tournedos de boeuf rossini (+4€ /personne)
- \* Mignon de veau façon Rossini
- \* Jarret de veau braisé à l'ancienne
- \* Aiguillettes de canard au St Emilion 
- \* Meli melo aubergine et artichaud & son cavier de poivrons 

## Accompagnements\* : 1 au choix

Millefeuille de pommes de terre aux cèpes  
Mousse de Céleri/Carottes/Patates douces  
Risotto au parmesan  
Écrasé de pommes de terre Vitelotte

Flan de courgettes parfumé au thym  
Riz Basmati  
Polenta crémeuse

## Le fromage :

Servis sur ardoise (5 variétés) à partager au centre de la table ou à l'assiette (3 variétés)  
Avec son nid de mesclun et sa vinaigrette

## Les desserts dressés sur buffet ou servis à l'assiette

En portion individuelle ou en gâteaux entiers  
Pièce montée *offerte*

## Les eaux minérales, café et thé

\* Tous nos plats sont accompagnés de tomates en grappes et une asperge.

# 99€

# Nos animations culinaires

*cuisinées devant vos invités*

- \* Accras de morue et sa sauce épicée
- \* Goujonnettes de Cabillaud, sauce tartare
- \* Noix de Saint Jacques cuites sur plancha
- \* Découpe de Jambon Serrano en feuilles
- \* Saumon Ecossais fumé par nos soins découpé servis sur blinis et sa crème citron ciboulette, aneth
- \* Tartare de Saumon au yuzu
- \* Mini brochettes (volaille et/ou boeuf) marinées sur plancha
- \* Gambas flambées au Whisky ou au Rhum citron vert
- \* Foie gras poêlé, pain d'épices... (+3€/personne)
- \* Raviole de homard, sauce homardiner (+3€/personne)





## Les corners

*présentés sur buffets sans personnel*


- \* Foie gras et son chutner
  - \* Huitres de Bretagne (Prat-Ar-Coum)
- Vinaigre échalotes, citron, pain de seigle, beurre doux et demi-sel
- \* Terrine de campagne artisanale
  - \* Panier de légumes



## Nos pièces froides

- \* Madeleine citron saumon éclats d'agrumes 
- \* Blinis pétoncle crème aux herbes curry
- \* Spirale de grison et bresaola
- \* Tartelette mangue mousse d'avocat
- \* Wrap fromage frais saumon a l'aneth
- \* Maki au sésame et petits légumes
- \* Tarte légumes sur lit crème truffes
- \* Radis blanc et sa crème de Roquefort
- \* Magret de canard fumé ananas victoria miel
- \* Wrap fromage frais dinde fume petits légumes
- \* Wrap jambon parme cacahuète poivrons confits
- \* Tourbillon betterave Chioggia abricots confits 
- \* Epingler de granny Smith gambas coriandre menthe
- \* Rouleau printemps à la thaï, coeur de sésame 
- \* Brochette de Fraises coriandre chèvre (avril à aout)
- \* Duo de tomates cerise, Burrata et sa pipette de pesto
- \* Cube de saumon, crème acidulé oeufs de truite
- \* Brochette pamplemousse frais, Amaréna menthe fraîche 

## Nos pièces chaudes

- \* Accras antillais
- \* Croc monsieur
- \* Brochette yakitori
- \* Billes de risotto, tomate confite 
- \* Bruschetta méditerranéenne
- \* Samoussa de volaille et légumes
- \* Bonbons canard au satay
- \* Nems légumes à l'indienne
- \* Croc conté truffes
- \* Tempura crevettes

*Valable uniquement dans les menus Passion et Prestige :*

- \* Fleur d'hibiscus et crème mascarpone truffes 
- \* Brochette de foie gras, figue fraîche, pain d'épice
- \* Epingler crabe royal betterave Chioggia
- \* Cassolette chaude d'escargots persillés

# Les desserts

## Buffet de desserts

servis au format individuel ou en gâteau entier

Fraisier (*selon saison*)

Citron meringué

Maya mangue passion

Nutty caramel

Saint Domingue

Tarte aux fruits de saison (framboises, fraises ou multifruits) ou cheesecake.

## Servis à l'assiette

Tarte citron meringué

Macaron a la rose

Tartelette Framboise

Ivoire mangue

Merveilleux chocolat

Eskimo (chocolat, framboise, pistache ou café)

Pièce montée : choux, macarons, mini éclairs ou Wedding Cake

Supplément 8€/personne

# Les animations sucrés

*supplément de 4€/personne*

Fontaine de chocolat

Buffet de bonbons / Candy bar

Crêpes Suzette

Gaufres

# café, thé et glaçons à discrétion





# Nos options

## BOISSONS

Forfait softs à discrétion du vin d'honneur à minuit (4€/personne)  
(Eaux minérales plates et gazeuses, Orangina, Coca-cola, jus de fruits)  
Planteur ou Sangria ou Soupe Champenoise (5€/personne)  
Champagne Philipponnat 75 cl (35€/bouteille)

PANIER DE FRUITS présenté avec le buffet de dessert (100€/panier)

TROU NORMAND (3€/personne)

## VINS

10€/personne

Vin blanc : Quincy, Loire

Vin rouge : Saint Amour, Beaujolais

18€/personne

Vin blanc : Chablis 1er Cru, Bourgogne

Vin rouge : Saint-Emilion, Bordeaux

CASCADE DE CHAMPAGNE (3€/personne)

Personne supplémentaire au cocktail (10€/personne)



## Pour vos bambins

Enfant jusqu'à 12 ans

Entrée, plat/légumes\* et dessert 20€ /enfant

Repas prestataires 25€ /perstataire

Servis en plateau repas

*\* poulet rôti, brochettes de volaille à la crème  
Écrasé de pommes de terre, frites ou poêlée de légumes*



## Repas dégustation

Nous vous proposons de participer à un repas de dégustation groupée à une date définie.

Les places sont limitées pour chaque date, merci de vous inscrire le plus tôt possible auprès de Mr Delattre.

Les frais de participation sont de 45€ ttc par personne, déduit de votre facture finale selon le barème (2 repas offerts jusqu'à 150 adultes, 4 repas offerts au delà de 150 adultes).

Pour confirmer votre réservation, le règlement de celui-ci doit nous être envoyé par chèque ou par virement au plus tard 15 jours avant la date convenue.

## Le + Compère

Nos partenaires pourront vous accompagner dans l'organisation de votre réception : salles de réception, décorateur, fleuriste, animation/DJ, location de matériel ...

Anthony DELATTRE

06 50 87 06 02

[www.comperetraiteur.com](http://www.comperetraiteur.com)

[contact@comperetraiteur.com](mailto:contact@comperetraiteur.com)