



folastre Traiteur
ORGANISATEUR DE RÉCEPTIONS

POUR VOUS SERVIR :

- 30 ans d'expérience : **+ de 500 mariages !**
- Une équipe de professionnels à votre écoute
- Une cuisine traditionnelle inventive et gourmande

37, RUE DU MONTCEL

60240 FRESNEAUX- MONTCHEVREUIL

 **03 44 08 58 87**



: folastre-traiteur.fr



: christophe.folastre@orange.fr



NOTRE ÉQUIPE



*La formule Mariage à 71,50 €

- **Cocktail 16 pièces**
- **1 entrée** froide ou chaude**
- **Pause glacée**
- **1 plat chaud** et ses légumes d'accompagnement**
- **La salade de jeunes pousses**
- **Le fromage**
- **Pour le dessert :** Servi en buffet avec croques en bouche, nougatine, verrines sucrées, macarons et toutes vos envies pourront être de la fête...
- **Pain**
- **Café à volonté jusqu'en fin de soirée**

Le dîner comprend : la vaisselle, le nappage tissu et le service. Boissons softs à discrétion, du cocktail à la fin de soirée. Le service des boissons apportées par le client est pris en charge sans droit de bouchon.

** Le tarif de 71,50€ / personne est pour un minimum de 80 adultes en haute saison (15 Avril - 15 Octobre). Pour un mariage hors saison*

ou moins de 80 adultes, nous consulter.

*** À choisir dans notre carte hors supplément.*



LES PRESTATIONS

VAISSELLE

Assiettes blanches de qualité, couverts (1 couvert pour chaque plat) , verres à vin, verres à eau, flûtes, tasses , sous tasses ...

NAPPAGE

Tissu blanc – serviettes assorties . Disponible dans nos locaux le vendredi matin.
1 nappe pour 8 personnes. Nappe sup. 10 €, nappe endommagée facturée 25 €

PERSONNEL

Notre personnel de service allie professionnalisme, discrétion, efficacité, et courtoisie pour vous assurer une prestation de haute qualité.

Horaires : de 15H00 jusqu'à 2H00 du matin

Supplément de service non imposé jusqu'à 4h00 : 2 serveurs pour 150 €

- un serveur pour 20 convives en salle,
- Mise en place des buffets du cocktail et des tables (*hors décoration*)
- Enlèvement des déchets générés par le traiteur si imposé par le lieu : 100 €

BOISSONS

softs: eau plate , eau gazeuse, bouteilles en verre , jus d'orange, coca

Service des vins et alcools fournis par le client sans supplément.



Les tarifs saison haute

Le prix de base pour 80 adultes minimum est de **71,50€ TTC**

*Ce prix comprend toutes les prestations détaillées ci-dessus hors options et suppléments.

Du 15 avril au 15 octobre. Saison basse nous consulter.

*Prix de base avec les salles partenaires voir liste en fin de diaporama, autres lieux nous consulter.

Cocktail : Supplément de 9 € par personne qui n'assiste pas au repas. (*hors options*)

Prestation enfants et prestataires : **30 €**

*Prix progressif selon le nombre d'adultes, pas d'augmentation de prix, mais quelques options imposées pour nous garantir un chiffre d'affaires suffisant :

De 70 à 80 : + 5 € d'options imposées

De 60 à 69 : + 15 € d'options imposées

De 50 à 59 : + 25 € d'options imposées





LE COCKTAIL

Le matériel pour le cocktail, les juponnages et les buffets sont compris dans la formule.



- Fromage frais et baguette tradition

- Feuilles d'artichaut au foie gras

- Dôme de légumes croquants



LES VERRINES FROIDES

- Panacotta, brunoise de légumes et tartare de saumon frais, aneth.
- Gouda au pesto, filet de canard fumé et ananas.
- Blinis multicolore et maki de saumon-crevettes.
- Chou craquelin pain d'épices royale de foie gras et mousseline d'artichaut.



LES TARTINES SALÉES

- Terrine de lapin aux noix.
- Club sandwich gouda-pesto.
- Briochin au foie gras, chutney, figue.
- Gressin jambon cru.

PETITS-FOURS CHAUDS

- Tartelette fine ratatouille.
- Mini croque figue et lard fumé.
- Bouchée champignon volaille.
- Burger saucisse moutarde à l'ancienne.
- Polenta piment d'Espelette et gouda au pesto.
- Feuille de brick caviar d'aubergine et noix de Pétoncle.



PIÈCES SUCRÉES

- Arbre à fraises.
- Sablés chocolat noisette.
- Verrines pistache-griottes.



ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON CRU

OPTION : **2,75 €** /PERS





ATELIER DÉGUSTATION DE TROIS RECETTES DE FOIE GRAS SUR TARTINES, AVEC FLEUR DE SEL

OPTION : **3,50 €** /PERS



ATELIER BURGER ET HOT-DOG

OPTION : **3,80 €** /PERS





BUFFET DE FRUITS DE MER

OPTION : **6,60 €** /PERS





VERRINES CHAUDES APÉRITIVES SUR LE COCKTAIL

OPTION : **5,50 €** /PERS

ENTRÉES FROIDES

Palette landaise
en salade
pignons de pins
torréfiés.



Foie gras de canard
landais, cœur d'artichaut
et confit de canard.



ENTRÉES FROIDES

Terrine de foie gras
de canard au pain
d'épices, magret fumé
et marmelade
de figues.



Foie gras pané
chapelure de pain
d'épices, terrine
de foie gras
mi-cuit en duo
et filet de canard fumé.



ENTRÉE FROIDE

Salade gourmande de caille rôtie
et copeaux de foie gras.
Amanite d'œuf de caille.

* supplément **1,75 €** /PERS

ENTRÉE FROIDE

Marbré de foie gras de canard landais,
cœur langoustine et fine ratatouille.

* supplément **1,50 €** /PERS



RÉCAPITULATIF DES ENTRÉES FROIDES



Terrine de foie gras de canard au pain d'épices, magret fumé et marmelade de figes.



Foie gras pané chapelure de pain d'épices, terrine de foie gras mi-cuit en duo et filet de canard fumé.



Salade gourmande de caille rôtie et copeaux de foie gras. Amanite d'œuf de caille.



Palette landaise en salade, pignons de pins torréfiés.



Foie gras de canard landais, cœur d'artichaut et confit de canard.



Marbré de foie gras de canard landais, cœur langoustine et fine ratatouille.

LE HOMARD

Homard en Bellevue
ou à la Parisienne.

* supplément **5,50 €** /PERS





LE POISSON CHAUD

Mille-feuille de saumon et filet de sole,
beurre de tomate et pointe de pesto.

LES POISSONS CHAUDS



Maki de baudroie aux écrevisses,
beurre de tomate, tombée de poireaux.



Maki de baudroie aux écrevisses,
velouté de moules de bouchot, riz sauvage.

LE POISSON CHAUD

Filet de bar, conchiglioni farci
aux légumes du soleil
et échalote confite.

* supplément **2 €** /PERS





LE POISSON CHAUD

Noix de Saint-Jacques
au beurre de cidre,
mouseline butternut.

* supplément **3,50 €** /PERS

LE POISSON CHAUD

Roulade de filet de sole
à la mousseline de saumon,
velouté de moules de bouchot.



LES POISSONS CHAUDS



Saumon, lotte et St Jacques en trilogie,
sauce au vin blanc et petits légumes.

* supplément **3,50 €** /PERS



Saumon, lotte et St Jacques en trilogie,
(version choucroute de la mer).

* supplément **3,50 €** /PERS



LE POISSON CHAUD

Duo de saumon et foie gras,
lentilles corail et jus de canard.

* supplément **2 €** /PERS

DÉCLINAISON SUR LA SAINT-JACQUES

Dariole de St Jacques fondue de poireaux
et velouté de moules de bouchot.
*(sur toutes les entrées et plats plusieurs
présentations ou garnitures sont possibles)*



RÉCAPITULATIF DES ENTRÉES DE POISSONS CHAUDS



Filet de bar conchiglioni farci
aux légumes du soleil.

*sup. **2 €**/PERS



Mille-feuille de saumon et filet
de sole beurre de tomate,
trait de pesto.



Noix de Saint- Jacques
au beurre de cidre,
mousseline butternut.

*sup. **3,50 €**/PERS



Maki de baudroie
aux écrevisses, beurre de tomate,
tombée de poireaux.

RÉCAPITULATIF DES ENTRÉES DE POISSONS CHAUDS



Duo saumon et foie gras poêlé,
lentilles corail et jus de canard.

*sup. 2 €/PERS



Roulade de filet de sole
à la mousseline de saumon,
velouté de moules de bouchot.



Dariole de Saint Jacques,
julienne de légumes
et beurre de tomate.



Saumon, lotte et St Jacques
en trilogie, version choucroute
de la mer.

*sup. 3,50 €/PERS



LA PAUSE GLACÉE

- Pomme et Calvados,
- Poire et eau de vie de poire,
- Mirabelle et eau de vie de mirabelle,
- Citron et Porto blanc,
- Cassis et martini,
- Mangue et rhum arrangé,
- Noix de coco et rhum arrangé.

LE BOEUF

* supplément 5,50 € /PERS

Tournedos de bœuf
Rossini revisité,
poêlée de légumes
printaniers.



Tournedos de filet
de bœuf pané
à la duxelles de cèpes.





LE VEAU

Mignon de veau façon Rossini,
ratatouille et poire Amandine.

* supplément **5,50 €** /PERS

LE VEAU EN DEUX FAÇONS

* supplément 2 € /PERS

Cromesquis
de veau
mignonette rôti
au four et crème
de brocolis.



Le veau en
deux cuissons,
Mignonette de filet rôti
au four et crème
de veau ou Mitonné
« sauce Marengo »
(plusieurs variantes
possibles).





L'AGNEAU

Filet d'agneau en croûte d'herbes,
printanière de légumes et jus d'agneau.

* supplément **6 €** /PERS

FILET DE CAILLE ÉMULSION DE FOIE GRAS



LES TOURNEDOS DE PINTADEAU



Pané à la duxelles de cèpes.



Façon Rossini, jus de volaille et poêlée de légumes printaniers.

LA VOLAILLE FERMIÈRE AUX ÉCREVISSES

(plusieurs variantes possibles)



LE CANARD



Canard en deux façons magret rôti
et samoussa de confit.



Canard en deux cuissons.

LES PLATS DE VIANDE



BOEUF



VEAU



FILET DE CAILLE



AGNEAU



CANARD



PINTADEAU



VOLAILLE



TRILOGIE DES MERS EN PLAT PRINCIPAL AVEC SA GARNITURE

* supplément 4 € /PERS

SUR DEMANDE

Mets spéciaux selon allergies
/ religions / végétariens...



Mille-feuille de légumes
et sablé au parmesan.



Parmentier végétarien.

POUR LES ENFANTS

Assiette charcuterie et crudités
petite papillote poulet-pâtes
multicolores.



LE FROMAGE

Fromage à l'assiette.

Brochette de fromages.





LE BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

Buffet entre 15 et 20 fromages
de toutes les régions de France,
accompagnés de salade verte, de raisin
et de pains divers.

Un régal pour les amateurs de fromages !

* Option **3 €** /PERS





LE BUFFET DE FROMAGES AFFINÉS

* Option **3 €** /PERS



CASCADE DE CHAMPAGNE





PRÉSENTATION DES DESSERTS

PIÈCE MONTÉE

Pièce montée comprise
dans formule mariage
sans supplément de décoration.





LES VERRINES SUCRÉES

- Mousseline framboise et croquant d'oréo.
- Mont blanc.
(abricots et crème de marrons)
- Pomme spéculos.
(mousseline ou crumble)
- Pêche melba.
- Forêt noire.
- Duo de chocolat et croustillant praline.
- Crème brulée poire pain d'épices.
- Crème brulée framboise.
- Crumble pomme spéculos.
- Crumble pomme framboise.
- Pana cotta Fraise Pistache.
- Pana cotta Pistache Griotte.
- Assortiment de macarons.



SALADE DE FRUITS 100% FRUITS FRAIS

* Option **2,75 €** /PERS

EN OPTION SUR DEMANDE

Wedding cake
Naked cake
ou Pièce montée personnalisable



Le sucre dans tous ses états





**PIÈCE MONTÉE AUX COULEURS
DE VOTRE MARIAGE**





LES FORMULES BOISSON

* Non imposées



Pour le cocktail :

Soupe champenoise ou autre
(blanc de blanc, jus de citron, sucre de canne et Cointreau) 5,50 €/pers

Pour deux cocktails différents : 6,50 €/pers

Les Vins : - Vin blanc Viré-Clessé
- Vin rouge Lalande Pomerol 9,00 €/pers

Champagne : (pour le dessert)
- Veuve Virey 25,00 €/ la btl

Disponible pour vos lendemains ou fin de soirée : Pompe à bière .
Fût de 6 litres à 40 € le fût, location de pompe et écocup compris.

POUR VOS LENDEMAINS DE FÊTES



BRUNCH
22 € / minimum 30 pers.



BUFFET
20 € livré



RÔTISSERIE
35 € / minimum 50 pers.

NOS LIEUX ET SALLES DE RÉCEPTION PARTENAIRES



La grange de
Rouville (27220)

Le domaine de la
Muette (60240)

Le domaine de
Guesquesalle
(27220)

Le domaine
du Colombier
(60360)

Salle Philippe de
l'Isles de St Crépin
Ibouvillers (60149)

Le jardin du
peintre Van Beek
(60650)

Le musée du
cheval à Sacy le
Grand (60562)

Le château de
Moliens (60220)

Le domaine de
Brion (60350)

Le château des
granges (60310)

Le château de
Montgeroult
(95650)

Le château de la
Chesnaie (95600)

Les écuries de
Bayencourt
(60490)

Le domaine de
Monceau
(60940)

Le château de
Broyes (60120)

Les voûtes du
Plessier (80250)

Les sites des partenaires sont accessibles via notre site, onglet : partenaires.
Pour tout autre lieu, nous consulter.

QUELQUES DÉCORATIONS



LOCAUX DE FABRICATION

60149 Saint Crépin Ibouvillers



PRÉPARATION CHAUDE



PRÉPARATION FROIDE





Tableau de présence des allergènes dans la carte traiteur															
T: traces possible	Céréales Gluten	Crustacés	œufs	poissons	soja	lait	Fruits à coque	Céleri	moutarde	Graines de Moutarde	Amalgams, sulfures et colorants	Lupin	Mollusques	Ascarides	
Emulsion de saumon fumé brunoise de légumes et tartare de saumon label															
Royal foie gras mousseline d'artichaut	x														
Blinis multicolores et mali de crevettes											x				
Gouda au pesto filet de canard fumé et ananas															
Petits fours chauds salés :															
- Mini croque figues et bœuf fond	x														
Tartelette fine ratatouille et tomate cerise			x												
Bouchées de volaille crémeuse															
Feuilleté moutarde à l'ancienne et saucisses cocktail									x						
Croustillant de bricks, caviars d'aubergine et noix de pétoncle															
Muffin aux tomates confites et gouda au pesto	x	x											x		
Pièces façonnées pour décoration et tartines															
Arbre à fraises															
Choux garnis de crudités															
Briochin foie gras et confiture de figues	x														
Tartine de terrine de lapin aux noisettes															
Club sandwich gouda vert et beurre charcutier	x														
Fromage frais et baguette tradition	x														
Feuilles d'artichaut au foie gras															
Chiffonnade jambon cru autour d'un gressin															
Pièces sucrées															
Verrine panacotta pistache griotte															
Sablé « maison » chocolat/amande															
Les entrées froides :															
- Salade gourmande de carottes									x						
- Foie gras artichaut et cœur de canard	x														
- Pâté de foie gras									x						
- Mâchons de foie gras de canard fondus cœur de langoustine et foie rôtis au beurre									x						
foie gras de canard au pain d'épices, magret fumé et marmelade de figues															
Foie gras pané chapelure de pain d'épices, foie en duo et filet de canard fumé	x														
- Osso de foie gras de canard fondus au cœur de carottes et papilles	x														
- Homard en béarnaise à la Parisienne	x								x						
6. Les entrées chaudes :															
- Duo de saumon et foie gras, terrines corail et jus de canard															
filet de sole à la mousseline de saumon, velouté de moules de bouchot		x													
- Nœud de St Jacques au beurre de crème et mousseline de badminton « 3.00 euros															
- Terrines - mousselines corail au badminton		x												x	
- Mâch de badminton aux herbes fines, terrines de pain d'épice et beurre de tomate															
- Variante 1 - Julienne de légumes au ris sauté et beurre de tomate															
- Mâch de badminton de saumon et filet de sole beurre de tomate et pointe de pain															
- Escalote de St Jacques fondue de pain d'épice et velouté de moules de bouchot															
- Variante 1 - Julienne de légumes au ris sauté et beurre de tomate															
- Variante 2 - avec l'huile d'olive et velouté de moules de bouchot															
- Bûche de saumon au charbon, concassé de tomates et pain															
- Saumon label à l'artichaut - Foie rôtis au beurre et beurre de tomate à l'estragon															
- Variante - saumon terrines corail et jus de volaille à l'estragon															
- Saumon, label et St Jacques en trio légé, Julienne de légumes « 3.00 euros															
- Variante - Julienne de légumes (choucroute de la nuit) « 3.00 euros															
Les plats chauds :															
- Tourmedes de bœuf Rossini ravioli, patte de légumes printaniers « 6.00 euros															
- Variante - pain à la Saucisse de gigot « 6.00 euros															
- Mignon de veau façon Rossini, Ratatouille et pain Artichaut « 3.00 euros															
- Le veau - mignonnets de filet rôti au four et médaillé sauc Meringue															
- Variante - médaillon corail de veau aux légumes															
- Variante - médaillon corail de veau aux légumes															
d'agneau en croûte d'herbes, printanière de légumes et jus d'agneau « 6.00 euros															
- Magret de canard en deux cuisson, rôti au four et cœur aux grilles															
- Variante - rôti en croûte d'herbes et cœur corail de gigot															
Tourmedes de pintadeau façon Rossini, jus de volaille															
- Variante - pain à la Saucisse de gigot															
- Escalote de volaille fondue fondue de grilles															
Filets de carottes au foie gras															
Croque en bouche															
Macaron															
Vermes															

TABLEAU DES ALLERGÈNES

