



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**



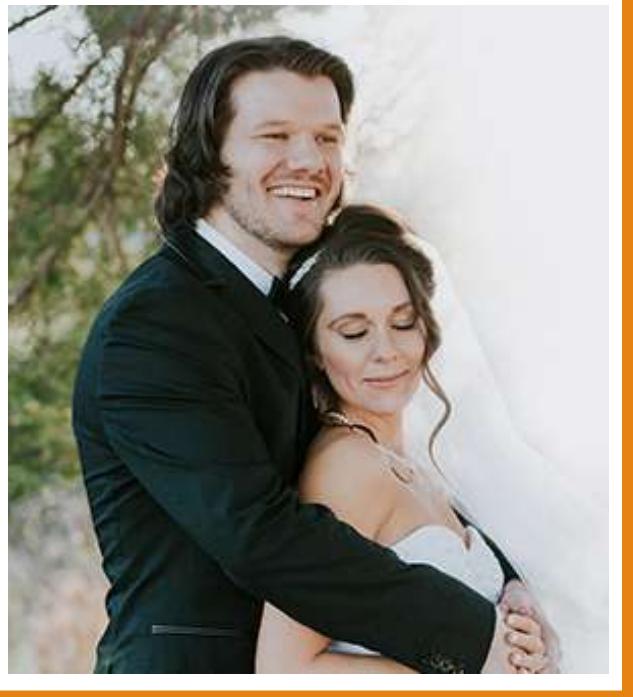
: folastre-traiteur.fr



: christophe.folastre@orange.fr



NOTRE ÉQUIPE

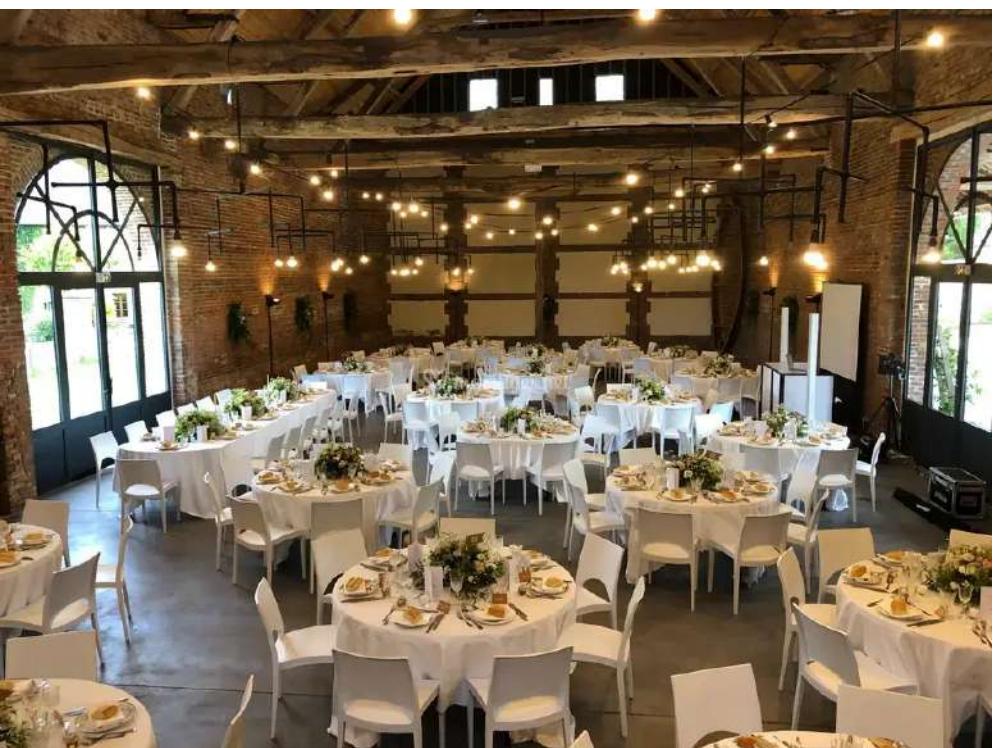


*La formule Mariage à 71,50 €

- **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 discrédition, 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.

Horaire : 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 craquelé pain d'épices royale de foie gras et mousseline d'artichaut.



LES TARTINES SALÉES

- Terrine de lapin aux noisettes.
- Club sandwich gouda-pesto.
- Brioche 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 figues.



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,
mousseline 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



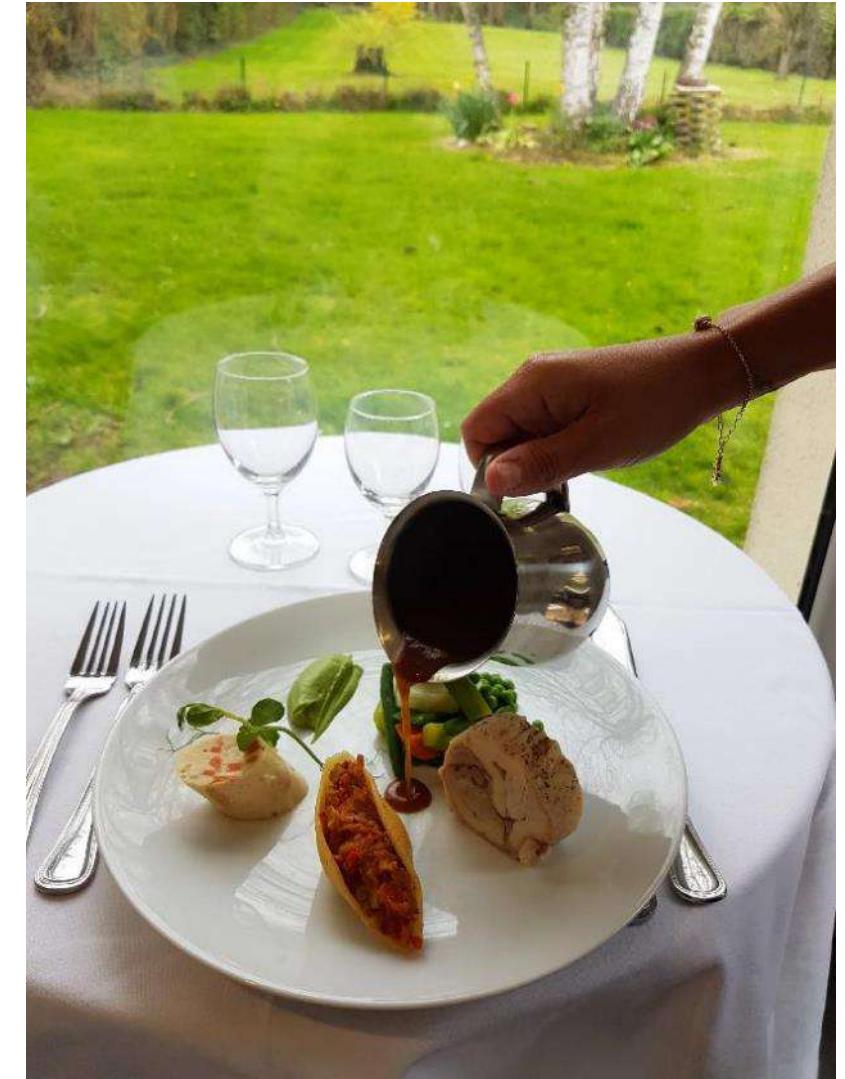
Pané à la duxelles de cèpes.



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

LA VOLAILLE FERMIÈRE AUX ÉCREVISES

(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 brûlée poire pain d'épices.
- Crème brûlée 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







**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 CHAUE



PRÉPARATION FROIDE





Tableau de présence des allergènes dans la carte traiteur

	Céréales & Gluten	Oeufs	poissons	soja	lait	fruits à coques	Crème de coco	lupin	Mollusques	Anchois
Emulsion de saumon fumé brunoise de légumes et tartare de saumon label										
Royal foie gras mousse fine d'artichaut	x									
Blinis multicouleurs et maki de crevettes	x									
Gouda au pesto filet de canard fumé et ananas										
Petits fours chauds salés :										
- Mini croque figues et lard fumé	x									
- Tartelette fine ratatouille et tomate cerise	x									
- Bouchées de volaille crémeuse	x									
- Feuilleté moutarde à l'ancienne et saucisses cocktail	x									
- Croustillant de bricks, caviars d'aubergine et noix de pétioncle										
Muffins aux tomates confites et gouda au pesto	x									
Pièces façonnées pour décoration et tartines										
- Arbre à fraises										
- Chou 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	x									
- Chiffonnade jambon cru autour d'un grissini	x									
Pièces sucrées										
- Verrine panacotta pistache griotte										
- Sablé « maison » chocolat/amande	x									
- Les entrées froides :										
- Salade gourmande de caille	x									
- Foie gras en croûte et confit de canard	x									
- Palette lardinière	x									
- Marché de foie gras de canard lardinière au jambon et fine cresson	x									
- foie gras de canard au pain d'épices, magret fumé et marmelade de figues										
- Foie gras grand châtaigne de pain d'épices, foie en duo et filet de canard fumé	x									
- Dôme de foie gras de canard lardinière au cœur de pistache et piquillo	x									
- Horne d'artichaut à la Porcelaine										
- Les entrées chaudes :										
- Duo de saumon et foie gras, millefeuille corail et jus de canard										
- Filet de sole à la mousseuse de saumon, velouté de moules de bouchot										
- Note de 5 jacques au beurre à l'ail et mousseuse de buttermilk + 3,00 euros										
- Variante : mousseuse corail ou boudin	x									
- Mille feuille de boudin au beurre à l'ail et purée de pomme et beurre de canard	x									
- Variante : julienne de légumes du Japon et beurre de tomate	x									
- Mille-feuille de saumon et purée de citron et purée de pesto	x									
- Dardine de St Jacques farcie de poireaux et velouté de moules de bouchot										
- Variante 1 : julienne de légumes du Japon et beurre de tomate	x									
- Variante 2 : avranel châtaigne et velouté de moules de bouchot	x									
- Rillettes de saumon châtaigne, concassée de tomates et pesto	x									
- Saumon fumé à l'ostreide fine mousseuse et beurre de tomate à l'estragon										
- Variante : saumon fumé corail et jus de volaille à l'estragon	x									
- Saumon, tomate et saucisses très légères, julienne de légumes + 3,00 euros	x									
- Variante : julienne de chou châtaigne et jus de mer + 3,00 euros	x									
- Les plats chauds :										
- Tournedos de bœuf Rossini revisité, purée de légumes printanière + 4,00 euros										
- Variante : pain à la douceur de cèpes + 4,00 euros										
- Mignon de veau façon Rossini, Rösti suisse et poêlée Arancini + 3,00 euros										
- Le veau : magret de filet mignon au four et mousseuse sauté Mornay										
- Variante : mousseuse crème de veau aux cèpes										
- Variante : mousseuse crème de crabe et Arancini										
- d'agneau en croute d'herbes, printanière de légumes et jus d'agneau + 6,00 euros										
- Magret d'agneau en croute d'herbes, rôti au four et confit aux groseilles										
- Variante : rôti en croute d'herbes et confit crème de cèpes										
- Tournedos de pintade façon Rossini, jus de volaille										
- Variante : pain à la douceur de cèpes										
- Roasted filet mignon truffé de groseilles										
- Filets de caille sauce au foie gras										
- Croque en bouche	x									
- Macaron										
- Verrines										

TABLEAU DES ALLERGÈNES