



*vo*tre
Mariage

Richard

RICHARD TRAITEUR
ÉVÈNEMENT

COCKTAILS • MENUS • DESSERTS • BOISSONS



COCKTAIL VIN D'HONNEUR

LES DIFFÉRENTES FORMULES

P.05

PIÈCES SALÉES FROIDES

P.06

NOS ATELIERS CULINAIRES

ANIMATIONS CASSOLETTES
METS CHAUDS

PIÈCES CHAUDES

P.07

COCKTAIL DÎNATOIRE ELIXIR

P.08

LES DIFFÉRENTS MENUS

MENU **GOURMAND**

P.09

MENU **PRESTIGE**

P.10

MENU **SIGNATURE**

P.11

MENU **BRASERO**

P.12

MENU **ENFANT**

P.13

PLATEAUX REPAS

FROMAGES & DESSERTS

PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES

MIGNARDISES ET ENTREMETS

P.14

FORMULES BOISSONS

POUR VIN D'HONNEUR

POUR LE REPAS

P.15

BRUNCH DU LENDEMAIN

BRUNCH GOURMAND

FORMULE CASSE-CROÛTE

P.16

DÉROULEMENT & ORGANISATION

P.17

CONDITIONS GÉNÉRALES CONTRAT DE VENTE

CONDITIONS DE RÉSERVATION
ET DE RÈGLEMENT

CONDITIONS D'ANNULATION

P.18



Cocktail vin d'honneur

LES DIFFÉRENTES FORMULES

Formule 1 10 PIÈCES

8 pièces froides + 2 chaudes
*Pièces chaudes et mets chauds
cuisinés devant les convives.*

20€

Formule 2 10 PIÈCES

7 pièces froides + 2 chaudes
+ 1 atelier culinaire au choix
*Pièces mets chauds ou pièces chaudes
cuisinées devant les convives.*

22€

Formule 3 14 PIÈCES

8 pièces salées froides + 3 chaudes
+ 3 ateliers culinaires au choix
Ce cocktail peut remplacer une entrée.

30€



**Pour moins de 100 personnes :
prix établis sur devis.**

Ces formules sont élaborées pour un vin d'honneur suivi d'un repas comprenant :
entrée, plat, fromage et dessert.

Le tarif du cocktail inclus :
le nappage, les vasques, la glace
pilée, le dressage du buffet,
le service et la verrerie.



Cocktail vin d'honneur



Nos chefs sélectionnent un large choix de pièces pour ravir les papilles de chacun de vos convives.

Les pièces évoluent en fonction des saisons, et de nouvelles pièces sont créées régulièrement.



PIÈCES SALÉES FROIDES

FOIE GRAS ET CHUTNEY

- Toast de foie gras maison sur pain brioché

SAUMON GRAVLAX

- Toast de saumon gravlax sur pain brioché

TOASTS VÉGÉTARIENS ET SANS GLUTEN

- Assortiment de pièces sur plateaux pour les demandes spécifiques

TOASTS ET CANAPÉS

- Toast Saint-Jacques rôtie et caviar d'aubergine
- Moelleux poivrons rouges, aioli et rouget
- Financier olive, tapenade tomate et involtini
- Macaron noisette et truffe
- Macaron foie gras et pomme
- Crème brûlée au bleu, crumble aux noix
- Pomme d'amour au foie gras
- Mini burger façon césar
- Mini burger au crabe façon cocktail
- Blinis citron, crème citron et saumon gravlax
- Pain nordique, crème citron et saumon fumé
- Cake à la provençale, fromage frais à la tomate, et billes de mozzarella au pesto
- Légumes croquants au sésame, tataki de bœuf
- Tartare de tomates, crevettes marinées façon thai
- Tartelette houmous, pickles d'oignons et tuile au sésame

NAVETTES ET WRAPS

- Navette poulet curry
- Navette façon pain baignat
- Navette de bœuf façon médiévale
- Pain nordique au saumon fumé et fromage au raifort
- Wrap aux fromage aux herbes, jambon sec et emmental
- Wrap aux légumes et chèvre

MAKIS

- Saumon • Thon • Crevettes

Ils peuvent être agrémentés de fromage frais, avocat, concombre, curry, sésame...

CHARCUTERIE RÉGIONALE

Jambon blanc truffé, saucisson, jambon de pays

EN OPTION

Charcuterie Ibérique : tranche de jambon, Morcilla, Coppa, Lonzo et Pata Negra. Accompagné de pain tranché.
2,50€ par personne



PIÈCES VÉGÉTARIENNES

NOS ATELIERS CULINAIRES

- Véritable risotto (ou pâtes) dans sa meule de parmesan creusée
- Tartare de saumon citron aneth
- Tartare de boeuf
- Découpe de notre coussin de pâté en croûte
- Découpe de jambon Serrano sur véritable trancheuse manuelle, pain et condiments
- Découpe de saumon fumé maison, beurre salé et pain
- Plancha de gambas snackées
- Plancha viande (volaille et boeuf mariné) ou poisson
- Fumoir saumon fumé devant les convives dans sa cloche
- Bar à soupe ou gaspacho
- Bar à fondue savoyarde
- Bar à burrata

Atelier supplémentaire :
3,50€ / personne



ANIMATIONS CASSOLETTES METS CHAUDS

Animation réalisée par un chef cuisinier devant vos convives.

- Cassolette du Royan au Velouté du Périgord
- Curry vert, crevettes, champignons noirs
- Cuisses de grenouilles, queues d'écrevisses
- Fagotini, sauce lard fumé
- Encornets farcis à la persillade
- Escargots de Bourgogne à la persillade
- Queues de crevettes à la thaï
- Tajine de volaille aux zestes de citrons confits et olives
- Tajine d'agneau

Liste pouvant varier selon les saisons. Buffet et cocktail végétariens ou sans gluten possible.

GAMME PRESTIGE

- ★ Noix de Saint-Jacques flambées
- ★ Foie gras de canard maison IGP du Sud-Ouest poêlée
- ★ Sot-l'y-laisse aux morilles
- ★ Bar à huîtres, citrons, vinaigre et échalotes

Avec supplément 1,5 euros par personne

PIÈCES CHAUDES

- **MINI BURGER**
Boeuf haché du boucher, sauce gribiche et fromage raclette
- **LE PETIT GREC**
Pain pita, viande de volaille marinée par nos soins, tartare de tomates et fines herbes, mayonnaise maison
- **CASSOLETTE FORÉZIENNE**
Bouchon de pommes de terre, saucisson à cuire maison ou truite, fourme de Montbrison fondue
- **CASSOLETTE BATOUN**
Bouchon de pommes de terre, fromage de chèvre, speck
- **TORTILLA VÉGÉTARIENNE** 🌱
- **BURRITOS**



55€ PAR PERSONNE

MENU

Cocktail Élixir

18 PIÈCES SALÉES + FROMAGES + 4 PIÈCES SUCRÉES =
10 PIÈCES FROIDES + 4 ATELIERS CULINAIRES + 2 PIÈCES CHAUDES
+ 2 METS CHAUDS + FROMAGES + 4 PIÈCES SUCRÉES

NOS ATELIERS CULINAIRES P.7

- Découpe de saumon fumé maison, marinade à l'aneth, petit beurre, citron et pain toasté
- Découpe sur véritable trancheuse manuelle de charcuteries de nos régions
OU
Découpe de notre coussin de pâté en croute maison
- Véritable risotto dans sa meule de parmesan creusé, flambée à la grappa
- Foie Gras de Canard maison d'origine française IGP sud ouest
OU
Saint-Jacques Flambée

Réalisés par un chef cuisinier
devant vos convives

FROMAGE

- Assortiments de fromage prédécoupé de la maison Perrin sur planche en bois
3 morceaux par personnes

N'hésitez pas à consulter nos options

Dans cette formule sont compris, le pain, le nappage, le service et la vaisselle.

PIÈCES FROIDES

- Assortiments de 10 pièces froides
- Toast élaboré, canapé navette wrap
VOIR P.6

PIÈCES CHAUDES

Animation réalisée par un chef cuisinier
devant vos convives P.7

- Une cassolette batoun, bouchons de pomme de terre, fromage de chèvres et speck
- Un petit Grec, pain pita viandes de volaille marinée par nos soins, tartare de tomates et fines herbes

METS CHAUDS P.7

Animation réalisée par un chef cuisinier
devant vos convives

- Cassolette d'Asie, queues de crevettes, champignons noirs, curry et lait de coco
- Tajine d'agneau, amande et pruneau aux saveurs orientale

SUCRÉES

Buffet de 4 mignardises sucrée en assortiment de notre chef pâtissier **VOIR P.14**



39€ PAR PERSONNE

MENU **Gourmand**

ENTRÉES FROIDES

Entremet saumon fumé & crevettes, brunoise de carottes, glaçage citron et tuile de pain

OU

«Millefeuille Méditerranéen» : fromage de chèvre, courgettes, tomates et pesto maison
Tartare de tomates, pignons de pin et pétales de parmesan

PLAT

Demi-filet de canard et son jus corsé aux agrumes,
salade d'herbes et shiso

OU

Ballotin de suprême de volaille fermier à la pistache
et sa sauce champagne, salade d'herbes et shiso

DESSERT DES MARIÉS

Assortiment Gourmand : 2 desserts + 1 macaron (*voir page dessert*)

OU

Pièce montée de 3 choux / personne

OPTION FROMAGE : 3€

Buffet de fromages secs prédécoupés (maison Perrin)

OU

Plateau en centre de table (maison Perrin)

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.

Dans cette formule sont compris, le pain, le nappage, le service et la vaisselle.

2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

FÉCULENTS

- Risotto crémeux au parmesan
- Écrasé de pommes de terre à la noisette
- Palet de polenta

- Moelleux de pommes de terre cœur au foie gras
- Purée de pommes de terre aux cèpes en siphon

LÉGUMES

- Poêlée de légumes de saison
- Larme de purée de carottes cumin
- Grappe de tomates confites
- Carottes fanes
- Courgettes fanes
- Râpée de légumes



47€ PAR PERSONNE

MENU *Prestige*

ENTRÉES FROIDES

Tatin de pommes caramélisées déglacé au vinaigre de framboise, foie gras, brioche au chutney de figues, fruits de saison

OU

Tartelette, saumon gravelax, crème cheese, légumes pickles et gel citron vert

OU

ENTRÉE CHAUDE

en option

PLAT

Suprême de pintade rôtie cuisson basse température, sauce au foie gras, salade d'herbes et shiso

OU

Paleron de bœuf braisé cuisson 12h et jus corsé, salade d'herbes et shiso

DESSERT

Assortiment Gourmand : 2 desserts + 1 macaron (*voir page dessert*)

OU

Pièce montée de 3 choux / personne

OPTION FROMAGE : 3€

Buffet de fromages secs prédécoupés (maison Perrin)

OU

Plateau en centre de table (maison Perrin)

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX (*voir page 9*)

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.

Dans cette formule sont compris, le pain, le nappage, le service et la vaisselle.



55€ PAR PERSONNE

MENU *Signature*

ENTRÉES FROIDES

Pressé de foie gras, volaille Label Rouge, glaçage pomme coing et sirop d'érable, chutney et sa brioche

OU

Saumon mi-cuit et fumé, taboulé de chou-fleur et noisettes, espuma de riz basmati

OU

ENTRÉE CHAUDE

en option

PLAT

Tournedos de boeuf (cuisson à basse température) morilles et émulsion morilles, salade d'herbes et shiso

OU

Pavé de quasi de veau sauce périgieux (truffe), salade d'herbes et shiso

OU

OPTION POISSON

Filet de dorade cuit sur peau, huile vierge aux légumes, salade d'herbes et shiso

DESSERT

Assortiment Gourmand : 2 desserts + 1 macaron (*voir page dessert*)

OU

Pièce montée de 3 choux / personne

OPTION FROMAGE : 3€

Buffet de fromages secs prédécoupés (maison Perrin)

OU

Plateau en centre de table (maison Perrin)

+ 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX (*voir page 8*)

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.

Dans cette formule sont compris, le pain, le nappage, le service et la vaisselle.



MENU *Brasero*

NOTRE SUGGESTION POUR UN MARIAGE ORIGINAL !

LE COCKTAIL VIN D'HONNEUR 20€

4 pièces froides, 2 pièces chaudes, 2 ateliers culinaire au brasero
(type : Noix de Saint-Jacques poêlées, Foie gras de canard maison IGP
du Sud Ouest poêlée, Gambas, Encornet en persillade ou Croque-monsieur jambon-truffe
au brasero

OPTION • ATELIER CULINAIRE SUPPLÉMENTAIRE 3,50€

(liste page 7 ou atelier au brasero)

VÉRITABLE BRASERO AU FEU DE BOIS 50€

Côte de boeuf maturé en basse température et grillée au brasero
(ou autre sur demande) accompagnée de pommes de terres
grenaille, poêlée de légumes et sa sauce gribiche.

FROMAGE

Buffet de fromages prédécoupés (Maison Perrin)

DESSERT

Buffet d'assortiment 4 pièces sucrées ou 2 mignardises

Café inclus en libre service en buffet à la fin du repas.



Dans cette formule sont compris le pain, le service, le nappage, les bûches de bois et la vaisselle.

MENU **ENFANT**

15€

Un burger maison, potatoes, ketchup / mayonnaise et fondant au chocolat.

PLATEAUX REPAS PRESTATAIRE

18€

Entrée élaborée, salade, plat froid, fromage, dessert, pain et couverts.



Prévoyez un plateau repas pour vos prestataires : photographe, animateur...



Fromages & Desserts

PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES 4,50€ PAR PERSONNE

FROMAGES SÉLECTIONNÉS :

- Tomme de brebis 5 mois
- Tomme de Savoie
- Bleu de chèvre
- 1/2 Fourme de Montbrison
- Tomme de chèvre 1 mois
- Gaperon
- Cœur de chèvre bio

Minimum 80 personnes

MIGNARDISES ET ENTREMETS

MIGNARDISES :

- Choux Chantilly et Nutella
- Choux Paris-Brest
- Tarte citron meringuée
- Tarte chocolat / Caramel
- Tarte aux fruits de saison
- Dôme chocolat / Framboise / Sablé breton
- Dôme Vanille / Fraise / Sablé breton

ENTREMETS

- ROYAL CHOCOLAT
Pailleté feuillantine, praliné et mousse au chocolat
- ALLIANCE
Biscuit madeleine citron, crème citron allégée et compotée de myrtilles
- MAHOGANI
Financier cassis, compotée de mangues, mousse passion et biscuit pistache
- BIJOU
Biscuit Joconde, crémeux vanille, compotée de framboises et mousse au chocolat
- PINACOLADA
Dacquoise coco, compotée ananas citron vert, crémeux citron et bavaroise coco



- CÂLIN D'HIVER
Pain de Gênes aux marrons, caramel mixé, compotée de pommes caramel, compotée de poires et mousse aux marrons
- OPÉRA CHOCOLAT / EXOTIQUE
Biscuit Joconde, caramel passion, crémeux chocolat et coulis exotique
- CARAMELIS (sans gluten)
Pain de Gênes au chocolat, crémeux de caramel, caramel pectiné, mousse chocolat Manjari 64 %

OPTIONS

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX MINIMUM 60 CHOUX

Parfum au choix :

Vanille - Chocolat - Praliné et Caramel accompagné de nougatine.
Tarif sur demande.

ANIMATION SUCRÉE

Fontaine en chocolat 100€ et brochettes de fruits + 1,50€ par personne.

WEDDING CAKE

Supplément de 7€ par personne.

WEDDING CAKE DE PRÉSENTATION

100 personnes - 170€

150 personnes - 230€

TROU NORMAND

4€ par personne

SOUPE À L'OIGNON

(au petit matin) : 4€ par personne

Formules boissons

POUR LE VIN D'HONNEUR

VERRERIE INCLUSE SI BOISSON DANS LE FORFAIT

FORFAIT SOFTS

4,50€ PAR PERSONNE

- Eaux minérales plates et gazeuses
- Jus de fruits artisanaux (orange, pomme, ananas...)
- Sodas (Coca-Cola)

OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES :

1 bouteille pour 4 personnes ou 0,25 cl / personne

- Cocktail sans alcool (cocktail de jus de fruits, virgin mojito...) 2€ / pers.
- Cocktail avec alcool (ex : punch, mojito...) 5€ / pers.
- Soupe Champenoise (crémant, sucre de cannes, cointreau, jus de citron) 5€ / pers.
- Crémant 3,50€ / pers.
- Cocktail Schweppes tonic et lilet 4€ / pers.
- Champagne Brut 7,50€ / pers.
- Bière blanche ou blonde en fût de 30 litres 180€ (= 120 bières) + tireuse 150€

Prix sur devis en fonction de vos envies.

Ventes de sac de glaçons **10KG = 17€**



POUR LE REPAS

FORMULE EAUX POUR REPAS

2,50€ PAR PERSONNE VERRERIE INCLUSE

- Eaux minérales plate et gazeuse (Badoit, Evian)

FORMULE PREMIUM

5,50€ PAR PERSONNE VERRERIE INCLUSE

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes :
Vin rouge : Côte du Rhône · Vin blanc : Viognier
Vin rosé : Rosé Pays d'Oc

FORMULE EXCELLENCE

8,50€ PAR PERSONNE VERRERIE INCLUSE

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes :
Vin rouge : Saint Joseph
Vin blanc : Chardonnay Macon
Vin rosé : Côte de Provence

*Autres options de boissons sur demande.
Nous n'appliquons aucun droit de bouchon.*

Verrerie à prévoir pour le bar de nuit et la fin de soirée après notre départ.

FORMULE CHAMPAGNE POUR DESSERT **6€ PAR PERSONNE**

- 1 bouteille pour 5 personnes
- Fontaine de champagne pour buffet : 100€

Verrerie : supplément de 1,50€ par personne si les boissons ne font pas partie de la réservation.

Brunch du Lendemain

Nous le déposerons la veille de votre mariage dans vos frigos.

BRUNCH GOURMAND

35€ / PERSONNE

50 personnes minimum - Avec service

- Oeuf brouillé ou au plat
- Tartines d'avocat
- Bacon grillé
- Saumon fumé
- Plateau de charcuterie 100g par personne
- Plateaux de fromages secs maison Perrin
- Viennoiseries, pancakes, pain
- Jus de fruits artisanaux, café, thé et eaux.

Dans cette prestation sont compris le service, la vaisselle, la verrerie et le nappage.



FORMULE CASSE-CROÛTE

16,50€ / PERSONNE

Assortiment de salades 230g par personne :

- Salade italienne, salade océane, taboulé de quinoa, lentilles vertes du Puy, etc.

Sélection d'autres salades au choix du chef sur demande de devis.

- Plateaux de charcuterie 150g par personne
- 1 Tarte individuelle en dessert
- Pain

(Hors vaisselle et hors service). En option : kit vaisselle recyclable à 2,50€ / personne.)

CONDITIONS GÉNÉRALES

CONTRAT DE VENTE

NOS TARIFS INCLUENT :

L'installation du cocktail le jour J (installation du nappage et du repas sur devis), **la vaisselle, la verrerie du repas et verrerie de cocktail le service, serviette en intissé** (serviette tissu + 1,50€) **et le pain.**

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon.

NOS PRIX S'ENTENDENT :

- Le prix de chaque prestation est indiqué en fonction du devis retenu.
- Toute heure supplémentaire entamée sera facturée 45 € TTC par heure et par serveur présent.
- Nos prix s'entendent pour une durée de 11h maximum (trajet compris)

NOS PRIX S'ENTENDENT HORS :

- Frais de déplacement
- Tables, chaises, chapiteau...
- Structures de buffet
- Décoration florale
- Repérage du lieu de la réception si nécessaire
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception
- Mise en place, dressage des tables du repas

DÉGUSTATION :

Une dégustation à emporter est possible et à récupérer dans nos locaux.

Celle-ci sera facturée 35€ le menu par personne, à régler directement le jour de la dégustation.

CONDITIONS DE RÉSERVATION

Afin de valider la prestation à la date prévue, le client remettra au traiteur un chèque d'acompte de 1500€ accompagné du double du devis et des conditions générales de vente signés avec la mention « Bon pour accord ». Ce chèque d'acompte sera encaissé à la date de réservation.

Dans le cas où la prestation serait annulée, l'acompte ne sera pas remboursé..

CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Un mois avant la date du mariage, le client fournira à notre service commercial le nombre définitif de convives, ainsi que 2 chèques correspondant au montant total restant du devis (premier acompte de 1500€ déduit) :

Dans le cas où la prestation serait annulée à l'initiative du client, le chèque d'acompte sera non remboursé.

- Le premier chèque correspondant à 50% du montant total restant sera encaissé immédiatement à réception (un mois avant le mariage).
- Le second chèque correspondant à 50% du montant total restant sera encaissé la semaine précédent le mariage.

Au terme de la prestation, il pourra être remis au client une facture complémentaire correspondant aux consommations ou prestations non prévues au devis initial afin de clôturer le dossier.

Un chèque de 200€ de caution non-encaissée en cas de perte ou non-restitution de matériel de la part du client.

Le traiteur loue les nappes, la vaisselle et la verrerie à un prestataire externe. Si notre prestataire de location nous refacture de la casse (ex : nappes trouées) ce qui arrive souvent, il vous sera alors demandé de régler le montant au-delà de 20 € TTC (exemple : si 150 € de casse, le client recevra une facture de 130 €).

CONDITIONS D'ANNULATION

En cas d'annulation moins d'une semaine avant le mariage, le chèque d'acompte de 1500€ et le premier chèque de 50% du mariage sera encaissé.

SIGNATURE

TRAITEUR

Date, mention (lu et approuvé)

SIGNATURE

CLIENT

Date, mention (lu et approuvé)



Richard
T

RICHARD TRAITEUR
ÉVÈNEMENT



RICHARD TRAITEUR
GARRAT TRAITEUR

04 28 04 07 72

mariage@richardtraiteur.fr
mariage@garrat-traiteur.com



Laboratoire

14 rue Jean Neyret, 42000 Saint-Étienne

Halles Mazerat - Biltoki

2 cours Victor Hugo, 42000 Saint-Étienne

Magasin

3 rue du Grand Moulin, 42000 Saint-Étienne

