



BENJAMIN
TRAITEUR

Menu de mariage...

Entrées

*Foie gras entier mi-cuit, confit d'oignons doux, mesclun et fleur de sel de Guérande
Feuilleté au Saint Nectaire, fondue de poireaux et chips de jambon d'Auvergne
Pressé de canard confit, cœur de foie gras, confit d'oignons doux et jeunes pousses*

*Noix de Saint-Jacques, julienne de légumes à la vanille Bourbon et crème carotte/patate douce
Noix de Saint-Jacques au chorizo Belota, crème de poivrons et légumes confits
Dos de cabillaud et croûte d'herbes fraîches, julienne de légumes et beurre Nantais
Délice de saumon en trois façons : cuit, fumé et gravlax, crème de curry et jeunes pousses
Filet de truite et lentilles verte du Puy, crème au lard fumé*

Plats

*Magret de canard Domaine de la Limagne, sauce japonisante
Suprême de volaille fermière d'Auvergne, sauce aux morilles entières et crème AOC
Cuisse de canard confite du Domaine de la Limagne, sauce périgourdine
Tournedos de filet de bœuf (env. 180g), sauce aux cèpes (supplément 2,50€)
Filet mignon de veau (env. 180g), sauce à la moutarde de Charroux (supplément 2,50€)*

*Garniture de saison : légumes glacés, tomate confite et gratin Dauphinois
Toutes nos viandes sont d'origine Auvergne et se déclinent avec d'autres sauces et garnitures*

Fromage

Sélection de 3 fromages des producteurs locaux et salade verte

Dessert

*Desserts de mariage réalisés par notre pâtisserie « La Chaumière » à Clermont-Fd :
Pièce montée traditionnelle - weeding cake - Fraisier - Framboisier - Royal chocolat
Combinaison pièce montée + entremet...tout est possible !*

*Café en buffet
Eau minérale plate et gazeuse
Pain cuit au feu de bois*



BENJAMIN
TRAITEUR

Tarifs et options...

Menus & formules

Entrée - Poisson - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	53,50€ TTC
Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	46,50€ TTC
Mise en bouche - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	41,50€ TTC
Menu Court : Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	36,50€ TTC
Menu enfant (-de 12 ans) : Assiette complète + glace	12,50€ TTC

Le tarif comprend la vaisselle complète et le service.

Service : Nous prévoyons 1 serveur pour 25 à 30 convives .

Pas de droit de bouchon - Vous pouvez apporter vos vins et champagnes sans supplément.

Nappage coton blanc

- Fourniture des nappes et serviettes en coton : 2,90€ TTC/ personne
- Nappes en coton 200x300cm pour le buffet du vin d'honneur : 15,00€ TTC l'unité

Le trou Normand version glacé : 2,20€ TTC/ pers.

- Sorbet pomme et calvados - Sorbet pomme et Birlou
- Sorbet poire et williamine - Sorbet framboise et alcool de framboise sauvage
- Sorbet verveine et liqueur de verveine - Sorbet pastille Vichy et alcool menthe Vichy

Le choix des fromages

- Assiette de 3 fromages affinés. (dans le menu)
- Plateau de 6 fromages - supplément 1,50€ TTC / personne (1 plateau par table)

Les eaux bouteilles verres (bouteilles plastiques dans le menu)

- Evian et Badoit 1 litre : 2,00€ TTC la bouteille
- Chateldon et Thonon 0,75cl : 3,00€ TTC la bouteille
- Pyramide de champagne 70 flûtes : 90,00€ TTC (comprend le montage et le service)