



BENJAMIN
TRAITEUR

Menu de mariage 2022...

Entrées

Foie gras entier mi-cuit, confit d'oignons doux, mesclun et fleur de sel de Guérande

Risotto crémeux aux asperges vertes et parmesan

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

Dos de cabillaud sur feuilletage et fondue de poireaux, sauce 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

Brochette de filet de bœuf (env. 180g), sauce aux cèpes (supplément 3,00€)

Filet mignon de veau (env. 180g), sauce à la moutarde de Charroux (supplément 3,00€)

Accompagnements : Légumes de saison et écrasé de pomme de terre ciboulette

Possibilité de modifier les sauces et les garnitures sur demande

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 - wedding 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 (Le tarif comprend la vaisselle complète et le service)

Entrée - Poisson - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	55,00€ TTC
Entrée - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	48,50€ TTC
Mise en bouche - Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	43,50€ TTC
Menu Court : Plat - Fromage - Dessert - Café - Pain - Eau	38,50€ TTC
Menu enfant (-de 12 ans) : Assiette complète + glace	15,00€ TTC

Base tarifaire pour 100 personnes minimum (repas adultes hors menus enfants)
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 : 3,50€ 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 2,00€ 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)