

PHILIPPE TRAITEUR



CARTE MARIAGE 2027/2028

30 Av de Tarentaise
73200 ALBERTVILLE

Tél : 04 79 37 09 38

Tél : 07 49 15 37 06

Philippetraiteur@orange.fr

www.philippetraiteursavoie.com

Chers futurs mariés et leurs parents,

Philippe Traiteur Savoie est fondée sur une longue histoire de traiteurs de métier qui dure depuis 1974

Zone d'intervention :

Rhône Alpes et plus si affinités.

Sites :

Domiciles familiaux, châteaux, chalets, gîtes, salles des fêtes, chapiteaux quelles que soient les conditions techniques en été ou en hiver.

Produits maison :

Nous préférons réaliser des repas à partir d'éléments faits maison par notre équipe de cuisiniers traiteurs, pâtisseries, bouchers et charcutiers.

Pour cette raison, notre organisation ne nous permet pas d'effectuer des repas tests.

Service location de vaisselles, nappages, mobiliers...

Le matériel de location nous appartient, il est disponible à partir du jeudi de telle sorte que vous puissiez installer et mettre les tables vous mêmes.
La vaisselle et les nappages sont rendus sales.

Forfait location vaisselle cocktail 2 € par personne comprenant 3 verres par personne, 2 vasques et louches Inox pour les boissons, carafes et petits matériels.

Forfait vaisselle repas 5 € par personne comprenant 2 verres, 1 flûte, les assiettes porcelaine, les couverts épais inox, nécessaire café, sel, poivre, panier, carafes.

	PRIX UNITAIRE
TABLE RONDE 1,50 M (8/10 Pers.)	12,00 €
TABLE RECTANGLE 1,8M * 0,80M (6/8 Pers.)	12,00 €
TABLE D'HONNEUR OVALE 2,40M * 1,20M (10/14 Pers.)	60,00 €
TABLE HAUTE - MANGE DEBOUT	15,00 €
CHAISE BLANCHE "GARDEN"	2,50 €

	PRIX UNITAIRE
NAPPE COTON BLANC CARREE 2,30M (pour table ronde)	15,00 €
NAPPE COTON BLANC RECTANGLE 2M * 1,20M	12,00 €
SERVIETTE BLANCHE COTON	1,50 €
HOUSSE BLANCHE POUR CHAISE EN LYCRA	2,00 €
HOUSSE BLANCHE/NOIRE POUR TABLE HAUTE	6,00 €

Service :

Le personnel est facturé au prix de 32 € de l'heure.

Départ et retour d'Albertville, avec un plafonnement à 2 heures avant et après le service pour nos clients éloignés. Notre service se terminera à la fin du service du dessert.

Vous pouvez recruter vous-même le personnel de service.

Les opérations d'installation, de nettoyage et rangement mobilier, vaisselles éventuelles du site etc.. sont en option.

Nos serveurs assurent le service de vos boissons sans application de droit de bouchon.

Etablissement du projet et devis :

Après consultation de notre carte mariage, nous vous proposons d'échanger par téléphone et par mail afin que nous puissions établir un premier projet détaillé et chiffré.

Une rencontre ensuite chez nous ou sur le lieu de réception permet de préciser le projet et d'établir la confiance entre nous.

Conditions de réservation et facturation

La réservation est enregistrée après le versement d'un acompte égal à 30% du devis estimé.

Puis un deuxième acompte de 40% au plus tard 30 jours avant le jour de la réception.

Le nombre définitif d'invités et la commande définitive seront confirmés au plus tard 10 jours avant la date de votre mariage.

La facture de votre mariage sera établie le lundi et à solder sans délai.

Ce document tient lieu de conditions générales de ventes.

Le paiement de votre premier acompte vaut acceptation de celles-ci.

POUR VOTRE VIN D'HONNEUR

Cocktail champêtre

15 pièces pour 14€ par personne

(20 pièces pour 17€ précédant les repas sans entrée)

Pâtisseries salées gourmandes :

- Trois fromages,
- Végétariennes (champignons épinards),
- Pissaladière,
- Chouquettes,
- Feuilletés,
- Mini croques-monsieur,
- Tuiles parmesanes,
- Mini burgers saumon/ foie gras.

Ardoises et planches de spécialités charcutières maison ,

Pastèques en corbeilles de brochettes de fruits,

Wraps légumes

Petits farcis frais multicolores et Verrines anti-pastis

Cocktail planchas

Plus fourni, ce cocktail peut tenir lieu d'entrée

20 pièces pour 21€ par personne

Buffet principal

Comprends la formule champêtre et en plus les planchas ci-dessous

Plancha de charcuteries grillées

Diots, Pormoniers, jambons au torchon

Poêlée de la mer

Saint Jacques

Gambas

Table Méridionale autour de la corbeille de petits grillés à tartiner

Gaspacho Andalou et ses petits légumes croquants,

Fruits de mer marinés

Tapenades assorties,

Foie gras.

Suggestion : en période chaude, les planches de charcuteries grillées et poêlée de la mer, peuvent être remplacés par des planches et ardoises de charcuteries sèches et fruit de mer froids.

En période froide, la soupe froide peut être remplacé par une soupe de potiron aux châtaignes, par exemple.

Et aussi possibilité de fondue savoyarde ou croziflette.

OPTION BOISSONS

POUR VIN D'HONNEUR, COCKTAIL

L'option boisson à 2.50€ comprend $\frac{1}{2}$ litre par personne.
A choisir 2 ou 3 boissons sur la liste ci-dessous

- Soupe de Pétillant (jus et sirop d'agrumes, triple sec, épices, pétillant)
- Framboisine rosé Pétillant (vin rosé, sirop de framboise, rhum, épices, pétillant rosé)
- Framboisine (vin rouge, sirop de framboise, rhum, épices)
- Marquissette (vin blanc, jus et sirop d'agrumes, rhum, limonade)
- Punch (jus de fruits, sirop de canne, rhum)
- Spritz savoyard (pétillant, liqueur, vermouth, eau gazeuse)
- Génépisette (vin blanc, citron, liqueur de génépi)
- Sangria (vin rouge, jus et sirop de fruits, épices, liqueurs, limonade)
- Cocktail de fruits jaunes (assortiment de jus de fruit)
- Cocktail de fruits rouges (assortiment de jus de fruit)
- Jus de fruits de la région

NOS BUFFETS FROIDS

Buffet Froid Campagnard à 28€/personne

60 personnes minimum pour une belle de présentation

Les corbeilles de salades maison

Les crudités du Jardinier râpées et découpées

Tomates campagnardes, fromage frais mariné au basilic

Taboulé aux agrumes

Les lentilles en vinaigrette, à l'oignon rouge

La salade régionale aux crozets, lardons et fines herbes

Poissons et viandes

Le grand plateau de Terrines de poissons maison

Le grand plateau de Charcuteries maison

Le grand plateau de viande froide :

Bœuf rôti au Romarin, Porc à la Paysanne, Volaille citronnée

Sauces et Condiments

Buffet de fromages régionaux

Buffet de Desserts :

Pièce montée

Gâteau au chocolat, Gâteau aux fruits rouges

Pain artisanal

Buffet Estival à 32€/personne

80 personnes minimum pour une belle présentation

Les corbeilles de salades maison

Cocktail de Melon et Pastèque aux Fruits Rouges et à la Menthe et leurs coques fourrées de Boulgour, couronne de tomates basilic, bouquet de fleurs de radis

Lentilles en vinaigrette à l'oignon rouge

Crozets aux lardons et fines herbes

Les crudités du jardinier râpées et découpées

Farandole de verrines : avocats aux crevettes et pamplemousse aux crabes

Poissons et viandes

Saumon en Bellevue et ses médaillons

Corbeille de gambas

Le jambon torchon maison et ses terrines

Le panaché de viandes froides blanches et rouges

Sauces et Condiments

Buffet de fromages régionaux

Buffet de Desserts :

Pièce montée

Gâteau au chocolat, Gâteau aux fruits rouges

Pain artisanal

NOS BUFFETS FROIDS AVEC PLAT CHAUD

Buffet campagnard avec Plat Chaud à 32€ (pour 80 personnes minimum)

Les corbeilles de salades maison

Les crudités du Jardinier râpées et découpées

Tomates campagnardes, fromage frais mariné au basilic

Taboulé aux agrumes

Les lentilles en vinaigrette, à l'oignon rouge

Le grand plateau de terrines de poissons maison

Et wraps de saumon mariné

Le grand plateau de charcuteries maison

Sauces et condiments

PLAT CHAUD AU BUFFET

Jambon braisé maison sauce forestière

Crozet, tomate rôtie

Buffet de fromages régionaux

Buffet de Desserts :

Pièce montée

Gâteau au chocolat, Gâteau aux fruits rouges

Pain artisanal

Buffet estival avec Plat Chaud à 35€ (pour 120 personnes minimum)

Les corbeilles de salades maison

Cocktail de Melon et Pastèque aux Fruits Rouges et à la Menthe et leurs coques fourrées de Boulgour, couronne de tomates basilic, bouquet de fleurs de radis

Lentilles en vinaigrette à l'oignon rouge

Crozets aux lardons et fines herbes

Les crudités du jardinier râpées et découpées

Farandole de verrines : avocats aux crevettes et pamplemousse aux crabes

Saumon en Bellevue et ses médaillons

Corbeille de gambas

Le jambon torchon maison dans la griffe (froid) et ses terrines

PLAT CHAUD AU BUFFET

Cuisse de bœuf à la crème aux cèpes découpée au buffet

Gratin Dauphinois, charlotte de tomate fourrée aux courges et châtaignes

Buffet de fromages régionaux

Buffet de Desserts :

Pièce montée

Gâteau au chocolat, Gâteau aux fruits rouges

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°1

28€ ou 21€ (sans entrée)

ENTREE

Assiette de délices de canard maison
Foie gras, terrine de magret, magret fumé,
Pain aux figues et ses fantaisies

PLAT PRINCIPAL

Médailon de porcelet, sauce Forestière
Gratin dauphinois, Charlotte de tomate au potiron et châtaignes

Buffet de fromages régionaux ou ardoise a partager sur table

Buffet de Desserts :

Pièce montée
Gâteau au chocolat, Gâteau aux fruits rouges

Pain artisanal



Menu Traditionnel N°2

35€ ou 29€ (sans entrée)

ENTREE

Assiette Estivale

Melon, Pastèque, Parme, Foie Gras, Saumon fumé,
Bouquet de roquette au balsamique, copeaux de Parmesan

PLAT PRINCIPAL

Emincé de magret de canard rôti, crème aux cèpes
Ecrasée de pomme de terre, tomates cerise rôtie

Buffet de fromages régionaux ou ardoise a partager sur table

Buffet de Desserts :

Pièce montée et ses mignardises

Pain artisanal



Menu Traditionnel N°3

38€ ou 32€ (une seule entrée) ou 26€ (sans entrée)

ENTREE

Foie gras frais de canard maison, ses fantaisies de saison

Féra ou sandre à la fondue de légumes verts aux écrevisses

PLAT PRINCIPAL

Filet de bœuf rôti, crème aux cèpes

Gratin Dauphinois, Flan de courges aux châtaignes

Buffet de fromages régionaux ou ardoise a partager sur table

Buffet de Desserts :

Pièce montée et ses mignardises

Pain artisanal



Menu Traditionnel N°4

31€ ou 26€ (sans entrée)

ENTREE

Carpaccio de saumon et ses gambas,
Bouquet de roquette au balsamique
Chantilly salée à l'aneth, Copeaux de Parmesan

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard crème aux cèpes
Polenta au Romarin et tomates cerise rôties

Buffet de fromages régionaux ou ardoise a partager sur table

Buffet de Desserts :

Pièce montée
Gâteau au chocolat, Gâteau aux fruits rouges

Pain artisanal



Menu Traditionnel N°5

38€ ou 32€ (une seule entrée) ou 26€ (sans entrée)

ENTREE

Marbré de foie gras maison aux figues et ses fantaisies
Galette de Reinettes au Sauternes et framboises

Noix de St Jacques en chignon de sole et ses gambas à la crème de homard

PLAT PRINCIPAL

Filet de Bœuf rôti
(ou cuisse de bœuf découpée au buffet pour 100 personnes mini)
Poêlée de girolles, Gratin de pommes de terre au Beaufort

Buffet de fromages régionaux ou ardoise a partager sur table

Buffet de Desserts :

Pièce montée
Gâteau au chocolat, Gâteau aux fruits rouges

Pain artisanal



Menu Traditionnel N°6

33€ ou 27€ (sans entrée)

ENTREE

Les délices de saumon fumé maison,
médaillon, verrine tartare à l'aneth

PLAT PRINCIPAL

Volaille de Bresse en cocotte, Crème aux morilles
Légumes tournés et polenta moelleuse

Buffet de fromages régionaux ou ardoise a partager sur table

Buffet de Desserts :

Pièce montée et ses mignardises

Pain artisanal



Menu Savoyard

32 € ou 27 € (sans entrée)

ENTREE

Quenelle de féra maison
Et sa soupette d'écrevisses aux crozets

PLAT PRINCIPAL

Aloyau de bœuf confit à la Mondeuse
Polenta aux myrtilles
Gâteau de courge aux châtaignes

Buffet de fromages régionaux ou ardoise a partager sur table

Buffet de Desserts :

Pièce montée
Gâteau aux framboises et myrtilles
Parfait glacé au génépi

Pain artisanal



Menu Montagnard

25€

PLAT PRINCIPAL

Fondue aux 3 fromages

Salade gourmande

Charcuterie du pays

Buffet de Desserts :

Pièce montée en forme de chalet

Gâteau aux framboises et myrtilles

Parfait glacé au génépi

Pain artisanal



Menu du Fourneau campagnard

qui compléterait bien le cocktail planchas

30€ (pour 150 personnes minimum)

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de bœuf à la broche

Sa poêle de gratin

Ses tomates en persillade

Et sa marmite de sauce forestière

Buffet de fromages régionaux ou ardoise a partager sur table

Buffet de Desserts :

Pièce montée en forme de chalet

Gâteau aux framboises et myrtilles

Parfait glacé au génépi

Pain artisanal

