

**PHILIPPE
TRAITEUR**



Carte Traiteur
Mariage 2024/2025

30, Avenue de Tarentaise.

73200 Albertville

Philippe Le Hégarat

04 79 37 09 38

07 49 15 37 06

Philippetraiteur@orange.fr

Chers futurs mariés,

Jond Traiteur, puis Le Comptoir Gourmand et enfin Philippe Traiteur Savoie, une longue histoire de traiteurs de métier qui dure depuis 1974...

Zones d'interventions :

Savoie, Auvergne Rhône Alpes et plus si affinités...

Sites :

*Domiciles familiaux, châteaux, chalets, salles des fêtes, chapiteaux
quelques soient les conditions techniques en été ou en hiver...*

Produits maison :

Notre équipe maîtrise l'ensemble des métiers de la cuisine, traiteur, boulangerie-pâtisserie, mais aussi boucherie et charcuterie..

Service interne de location de vaisselles, nappages, mobiliers...

Le matériel est généralement livré la veille ou l'avant-veille selon vos contraintes. Les vaisselles sont rendues sales et lavées dans nos locaux,

- ***Le Forfait location vaisselle cocktail à 1.50 € par personne*** comprend 3 verres par personne, vasques et louches Inox pour les boissons, carafes et autres petits matériels de buffet.
- ***Le Forfait vaisselle repas 4.50 € par personne*** comprenant 2 verres, 1 flûte, les assiettes rondes, les couverts, nécessaire café, sel, poivre, panier, carafe...
 - ***Les nappages en tissu :***
 - *Nappes coton blanches carrées 2m30 table ronde et buffet = 12 €*
 - *Nappes coton blanches rectangles 2 m = 10 €*
 - *Serviettes coton blanches = 1,20 €*
 - *Couvre chaises lycra blanc = 2 €*
 - *Couvre table lycra blanc pour mange debout = 5 €*
 - ***Le mobilier :***
 - *Table ronde 1m 50 = 12 €*
 - *Table rectangle 1.80 = 10 €*
 - *Table honneur ovale = 50 €*
 - *Table haute mange debout = 12 €*
 - *Chaises blanches garden = 2.50 €*

Service :

Le service est facturé au prix de 28 € de l'heure par personnel, selon budget d'heures à définir.

Pas de Droit de bouchon

Nous assurons le service des boissons sans droit de bouchon.

Etablissement du projet et devis

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

Une rencontre ensuite chez nous ou sur le lieu de réception permet d'améliorer 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 d'invités et la commande définitive qui sera facturée seront confirmés au plus tard 10 jours avant la date de votre mariage.

La facture de votre mariage est établie le lundi suivant et soldée dans la semaine.

Ce document tient lieu de conditions générales de ventes.

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

Philippe Le Hégarat et son équipe – 07 49 15 37 06

Cocktail champêtre

14 pièces pour 12 € par personne

Assortiment de pâtisseries salées gourmandes :

Trois fromages, Champignons épinards, Pissaladière, Chouquettes, feuilletés,

Mini croques-monsieur, Tuiles parmesanes, Mini burgers saumon/foie gras,

Wraps légumes

Ardoises et planches de spécialités charcutières maison,

Pastèques en corbeilles de brochettes de fruits,

Petits farcis multicolores : citron saumon, tomates fromages frais, courgettes au thon...

Verrines anti-pasti

Cocktail planchas

20 pièces pour 18 € par personne

Buffet principal

Mini croques-monsieurs, Assortiment de pâtisseries salées gourmandes :

Aux trois fromages, Quiches aux champignons épinards,

Pissaladière, Chouquettes, feuilletés..

Tuiles parmesanes, Mini burgers saumon/foie gras, Wraps légumes Pastèque en corbeille de brochettes de fruits

Petits farcis multicolores, citron saumon, Tomates fromages frais, courgettes au thon...

Plancha de charcuterie

Diots, Pormoniers, jambons au torchon

Plancha de la mer

Saint Jacques, Gambas, Couteaux

Table Méridionale

Tapenades assorties, Gaspacho Andaloux et ses petits légumes,

Fruits de mer, Olive,

Foie gras et Magrets poêlés autour de la corbeille de petits grillés à tartiner

Forfait Boissons du Cocktail

Correspond globalement à un demi-litre à répartir sur / 3 boissons au choix pour 2.50 € par personne

Soupe de pétillant (jus, et sirop agrumes, Triple Sec, épices, pétillant)

Marquissette (vin blanc, jus et sirop d'agrumes, Rhum, épices, limonade)

Punch (jus de fruits, sirop de canne, épices, rhum),

Génépisette (vin blanc, citron, sirop et liqueur de Génépi),

Framboisine pétillante, (vin rosé, sirop et framboises, rhum, épices, Lambrusco),

Sangria (vin rouge, sirop et jus de fruits, épices, liqueurs, limonade),

Jus de fruits régionaux,

Cocktails sans alcool : tous les cocktails ci-dessus sont proposés aussi en version sans alcool en remplaçant les vins et alcools par des jus et des sirops)

Nos buffets

Nos buffets sont très colorés et présentés sur des plats et des supports décorés avec des légumes et des fruits ciselés et associés selon l'inspiration de nos chefs traiteurs.

Les salades sont présentées en plat creux de forme ronde, ovale ou pointue de différentes tailles et profondeurs.

Les poissons, charcuteries et viandes sont installées sur des supports plats ou en relief, les jambons à l'os sur marbre et pince. Vous pouvez éventuellement installer sur vos buffets, sur ou sous les nappes des éléments en reliefs sur lequel nous disposerons nos compositions (caisse à pommes, troncs...)

Nos pâtisseries réalisent des pièces montées en forme d'empilage de boîtes de choux et nougatine, des cônes traditionnels, des chalets d'alpage... ou des gâteaux montés de type "wedding cake"...

Les grosses pièces de viandes

Cuisseaux de veau, jambons, cuisses de bœuf Ambiance sympa campagne, montagne assurée...

Les pièces sont cuites entières au four chez nous, maintenues chaudes sous étuve et servies au buffet. A voir, dans certains cas, et lorsque le cocktail et le repas ont lieu sur le même site qui l'autorise, les pièces peuvent être rôties à la broche sur place.

Le Fourneau Savoyard

Un ensemble de poêles autour d'une grosse pièce de viande à la broche associées ou séparées réparties dans votre parc. Pour des groupes importants à la campagne

Buffet Froid N°1 à 26 €/personne

60 personnes mini pour un bon volume de présentation

Les salades maison

- *Le panier du Jardinier de légumes râpés et découpés*
- *Salade de Tomates, basilic, fromage frais mariné*
 - *Salade de blé aux petits légumes*
- *Les lentilles en vinaigrette, à l'oignon rouge*
- *La salade régionale aux crozets, lardons et fines herbes*

Les plateaux

*Le grand plateau de Terrines de poissons maison et ses wraps
au saumon mariné*

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

Plateau aux trois Fromages des Alpes

Buffet de Desserts :

Gâteau au chocolat, Gâteau

aux fruits rouges,

Pièce montée choix des mariés

Pain artisanal

Buffet Froid N° 2 à 26 €

60 personnes minimum pour une belle présentation

Les salades maison

*Cocktail de Melon et Pastèque aux Fruits Rouges et à la Menthe et leurs coques
fourrées de Boulgour*

Couronne de tomates Verrines farcis aux petits légumes et crevettes

Lentilles en vinaigrette à l'oignon rouge

Le panier du jardinier de crudités râpées et découpées

Crozets aux lardons et fines herbes

Saumon d'Ecosse en Bellevue et ses médaillons

Le grand plateau de charcuteries - Le jambon à l'os maison et ses terrines

Le panaché de viandes froides

Bœuf au romarin, Porc paysanne, Volaille citronnée

Sauces et Condiments divers

Plateau aux trois Fromages des Alpes

Buffet de Desserts :

Gâteau au chocolat, gâteau fruits rouges

Pièce montée choix des mariés

Pain artisanal

Grand Buffet Froid N° 3 à 30 €

80 personnes mini pour une belle présentation

Les salades maisons

*Cocktail de Melon et Pastèque aux fruits rouges
et leurs coques fourrées au boulgour et couronne de tomates basilic*

Bouquet de Fleurs de radis

*Salade de crozets aux lardons et fines herbes Lentilles en
vinaigrette à l'oignon rouge*

Le panier du jardinier de légumes râpés et découpés

Verrine avocats farcis aux légumes et crevettes

Le Saumon en Bellevue

Et ses médaillons - Corbeille de gambas

*Le Cochon de Lait farci en éventail, et
charcuteries maison*

Panaché de viandes froides Blanches et Rouges

Sauces et Condiments divers

Plateau aux trois Fromages des Alpes

Buffet de Desserts :

Gâteaux aux fruits rouges, au chocolat

Pièce montée choix des mariés

Pain artisanal

Buffet Froid Exotique à 34 €

80 personnes mini pour un bon volume de présentation

Salades maison

Pamplemousse au crabe

Avocats farcis aux fruits et légumes exotiques

Rate et carottes à la crème de coco et herbes

Salade mixte aux miettes de poulet au citron

Eventail de melons aux fruits exotiques

Panaché de l'océan

Verrine de Tartare de St Jacques et saumon à la crème de mangue

Corbeille de gambas

Le Cochon de lait farci à la viande

Et fruits cuits au lait de coco

Fromage blanc à la crème et au miel

Buffet de Desserts :

Tarte à la banane, gratin d'ananas,

Gâteau à la noix de coco

Salade de fruits

Pièce montée exotique

Pain artisanal

Buffet avec Plat Chaud N° 1

A 26 € (pour 80 personnes minimum)

Les salades maison

*Le panier du Jardinier de légumes râpés et découpés
Salade de Tomates, basilic, fromage frais mariné Le taboulé aux
agrumes frais*

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

Le plat chaud

Jambon à l'os

*Sauce aux champignons,
Gratin Dauphinois, tomate rôtie*

Plateau aux trois Fromages des Alpes

Buffet de Desserts :

Gâteaux aux fruits rouges, au chocolat

Pièce montée choix des mariés

Pain artisanal

Buffet froid avec Plat Chaud N° 2

à 32 € (pour 100 personnes mini)

Les salades maison

Cocktail de Melon et Pastèque aux Fruits Rouges et à la Menthe et leurs coques
fourrées de Boulgour et couronne de tomates

Verrine d'avocats farcis aux légumes et crevettes

Le panier du jardinier de crudités râpées et découpées La salade de

Crozets aux lardons et fines herbes

Saumon d'Ecosse en Bellevue et ses médaillons

Le jambon à l'os maison et ses terrines coupé au buffet
sur le marbre et sa griffe

Sauces et Condiments divers

**

Le plat chaud

La cuisse de bœuf découpée au buffet, sauce forestière

Gratin Dauphinois, tomate rôtie (ou autre plat chaud à voir)

Plateau aux trois Fromages des Alpes

Buffet de Desserts :

Feuillantini chocolat, gâteau fruits rouges

Pièce montée choix des mariés

Pain artisanal

Le Grand Buffet Froid avec Plat Chaud N°3

35 € (pour 120 personnes mini)

Les salades maisons

*Cocktail de Melon et Pastèque aux fruits rouges
et leurs coques fourrées au boulgour et couronne de tomates basilic*

*Gaspacho Andaloux et ses crudités méditerranéennes
et farandoles de verrines*

Bouquet de Fleurs de radis

Salade de crozets aux lardons et fines herbes

Le panier du jardinier de légumes râpés et découpés

Verrine d'avocats farcis aux légumes et crevettes

Le Saumon en Bellevue

ses médaillons et les corbeilles de gambas

*Le Cochon de Lait farci en ballotine, Et
charcuteries maison*

Le plat chaud

*Cuisse de bœuf découpée au buffet, sauce forestière Gratin dauphinois,
tomate rôtie (ou autre plat chaud à voir)*

Plateau aux trois Fromages des Alpes

Buffet de Desserts :

Gâteaux aux fruits rouges et au chocolat

Pièce montée choix des mariés

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°1

À 27 € ou 20 € (sans entrée)

Assiette de délices de canard maison

*Foie gras, terrine de magret, magret fumé,
Pain aux figues et ses fantaisies*

Médailillon de porcelet, sauce Forestière

*Gratin dauphinois,
Charlotte de tomate au potiron*

Assiette aux 3 Fromages des Alpes Ou Fromage blanc à la crème

Buffet de desserts

Gâteau aux fruits rouges, au chocolat

Pièce montée au choix des mariés

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°2

34 € ou 27 € (une seule entrée) ou 22 € (sans entrée)

Assiette Estivale

Melon, Pastèque, Parme,

Foie Gras, Saumon fumé,

Bouquet de roquette au balsamique, copeaux de Parmesan

Féra ou sandre à la fondue de légumes verts et aux écrevisses

Emincé de magret de canard rôti, crème aux cèpes

Ecrasée de pomme de terre, tomates cerise rôtie

Assiette aux 3 Fromages des Alpes, Fromage blanc à la crème

Buffet de desserts

Gâteaux aux fruits rouges, au chocolat

Pièce Montée des mariés aux choix des mariés

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°3

A 36 € ou 31 € (une seule entrée) ou 24 € (sans entrée)

Foie gras frais de canard maison, ses fantaisies de saison

Féra ou sandre à la fondue de légumes verts aux écrevisses

Filet de bœuf rôti, crème aux cèpes

Gratin Dauphinois,

Flan de courges aux châtaignes

Assiette aux 3 Fromages des Alpes ou Fromage blanc à la crème

Buffet de Desserts

Pièce montée au choix des mariés

Ses mignardises et ses verrines glacées maison

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°4

A 36 € ou 31 € (une seule entrée) ou 24 € (sans entrée)

Foie Gras Maison et ses fantaisies de saison
*

*Pavé de Féra ou de Sandre rôtie,
Crème ciboulette*

*Veau braisé aux écrevisses
Gâteau de polenta aux petits légumes, tomates cerises rôties*

Assiette aux 3 Fromages des Alpes ou Fromage blanc à la crème

Buffet de Desserts

*Pièce montée au choix des mariés
Et ses mignardises et verrines glacées maison*

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°5

A 36 € ou 31 € (une seule entrée) ou 25 € (sans entrée)

Foie gras maison et ses fantaisies

Noix de St Jacques en chignon de sole e

Et ses gambas, à la crème de homard

Cuisse de Bœuf au buffet

Ou

Filet de Bœuf à l'assiette, crème aux cèpes

Gratin dauphinois, Charlotte de tomate au potimarron

Tavaillon de Fromages des Alpes

Buffet de Desserts

Pièce montée au choix des mariés

Ses mignardises et verrines glacées maison

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°6

A 29 € ou 24 € (sans entrée)

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

*Magret de canard aux pêches et au miel
Polenta au Romarin et petits légumes verts*

*Assiette aux 3 Fromages des Alpes Ou
Fromage blanc à la crème*

Buffet de Desserts
*Gâteau au chocolat, aux fruits rouges
Pièce montée des mariés à choisir*

Pain artisanal

Menu Traditionnel N°7

A 36 € ou 32 € (une seule entrée) ou 26 € (sans entrée)

Foie gras maison,

Galette de Reinettes au Sauterne et framboises

St Jacques et gambas rôties au sel de Guérande

Bouquet de salade à l'huile de noisette et vinaigre balsamique

Filet de Bœuf rôti,

Poêlée de girolles et gratin au Beaufort

Ardoise aux 3 fromages des Alpes Ou fromage blanc

Buffet de desserts

Gâteau aux fruits rouges, au chocolat

Pièce montée au choix des mariés

Pain artisanal

Les délices de Saumon,

Fumé maison, médaillon, verrine tartare à l'aneth

Menu Traditionnel N°8

A 31 € ou 26€ (sans entrée)

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

Assiette aux 3 fromages des Alpes ou fromage blanc

Buffet de desserts

*Pièce montée au choix des mariés
Et ses mignardises sucrées et glacées*

Pain artisanal

Menu Savoyard N°9

à 36 € ou 31 € (une seule entrée) ou 26 € (sans entrée)

*Terrine de campagne maison aux myrtilles
Et champignons des bois à l'huile, salade à l'huile de noisettes*

Quenelle de Féra maison, sauce Nantua aux écrevisses, feuilleté fin

*Médailillon de Veau des Alpes rôti, crème aux girolles, Bougnettes,
Gâteau de potiron aux châtaignes*

Assiette aux 3 Fromages des Alpes
ou
Fromage blanc aux fruits des bois

Buffet de Desserts

*Pièce montée au choix des mariés
Crêpes savoyardes au miel et confitures maison,
Parfait glacé au Genepi*

Pain artisanal

Menu Savoyard N°10

A 32 € ou 27 € (sans entrée)

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

*Côte de cerf confite à la Mondeuse
Polenta aux myrtilles
Gâteau de courge aux châtaignes

*Assiette aux 3 Fromages des Alpes ou blanc

Buffet de Desserts

*Gâteaux aux framboises et myrtilles
La pièce montée au choix des mariés
Parfait glacé au Genepi

Pain artisanal

Carte Traiteur *Mariage 2022*

Philippe Traiteur Savoie

☆☆☆

*30, Avenue de Tarentaise.
73200 Albertville Philippe
Le Hégarat 06.84.78.49.70
Philippetraiteur@orange.fr*