

La Cuisine Gourmande

C U I S I N I E R T R A I T E U R



Carte Mariage 2022

SARL Karine et Olivier Déramé

2, boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gétigné

Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisinegourmande.com | www.lacuisinegourmande.com

NOS MENUS COMPRENNENT

Pour le déjeuner ou le dîner :

* **La mise en place et le débarrassage de vos tables :**

- Nappage, serviette, vos décorations de table, vos nominations et la vaisselle installés par nos serveurs.
- Le débarrassage de la vaisselle et de votre décoration de table réalisé par nos serveurs.

* **Les serviettes et le nappage.**

- Serviette en tissu blanche. (Couleur possible, supplément de 1.80€/serviette)
- Nappage tissu blanc pour table rectangle, carré et ronde.
- Possibilité d'avoir un nappage tissu de couleur, prévoir un supplément de 3.90€/nappe.

* **La vaisselle.**

- Assiette en porcelaine « Guy Degrenne » de couleur différente selon plat sélectionné.
- Verrerie de gamme « Montmartre » composée de 3 verres (forme à définir).
- Couverts en argent « Guy Degrenne ».

* **Le pain Artisanal.**

- Petit pain individuel pour commencer et pain tranché mis en corbeille pour le reste de votre repas.

* **Le trou Normand (Alcool inclus)**

- Si vous ne souhaitez pas de trou Normand dans votre menu, veuillez retirer 1.50€ du son prix.
- Pour les parfums nous consulter.

* **Le Café Artisanal et le thé pour vos invités présents pour le repas.**

- Servi à table ou en système de buffet selon le lieu et le temps le jour de votre réception.

* **Le café pour votre bal. (Caution de 180€ pour récupération propre et bon état du percolateur)**

- La mise à disposition d'un percolateur avec sucre et café fourni mis en service par notre Maitre d'Hôtel avant son départ. **Tasse et touillette à fournir par vos soins.**

* **Le service (Dirigé par une équipe de professionnels).**

- 1 Maitre d'Hôtel et serveur (1 serveur pour 25 à 30 convives selon le lieu et la logistique de la prestation).
- Vacation de 9h30 pour le MH incluant 30mins de repas. (+30mins de service si prestations avec 5 plats)
- Vacation de 9h00 pour les serveurs incluant 30mins de repas. (+30mins de service si prestations avec 5 plats)
- Si dépassement horaire du personnel de service, un supplément de 45€ par serveur présent et par heure vous sera facturé.

* **La cuisine (Dirigée par une équipe de professionnels).**

- 1 Chef de cuisine et cuisinier (1 cuisinier pour 50 à 60 convives selon le lieu et la logistique de la prestation)
- Vacation de 9h30 incluant 30mins de repas. (+30mins de service si prestations avec 5 plats)
- Si dépassement horaire du personnel de cuisine, un supplément de 45€ par cuisinier présent et par heure vous sera facturé.

NOS MENUS NE COMPRENNENT PAS

*** La mise en place de vos tables et chaises.**

-La mise en place de vos tables devra être réalisée avant l'arrivée de nos serveurs.

-En fin de prestation, le pliage de vos tables et le rangement des chaises devront être réalisés par vos soins.

*** La boisson et son service.**

-Mise en place des bouteilles sur tables de vos vins et softs durant le repas par vos soins.

-Si réalisé par nos soins, un forfait de 300€ vous sera facturé pour le rajout d'un serveur supplémentaire.

-Possibilité de vous fournir la boisson de votre cocktail et repas (vins et softs) (pour la carte, nous consulter).

*** Le matériel de cuisson.** (Pour prestation sous chapiteau ou lieu sans cuisine)

-Pour un lieu ou une cuisine non équipée (office traiteur), un forfait de 300€ vous sera facturé.

*** Les éléments décoratifs de vos tables.**

-Composition florale.

-Chemin de table.

*** La verrerie pour votre soirée dansante.**

-Location de verrerie pour votre bal au cout de 0.50€ le verre (à rendre sale).

*** Le traitement des déchets.**

-Si nous devons repartir avec nos propre déchets (imposé par la salle), un forfait de 100 € vous sera facturé.

-La verrerie sera à traiter par vos soins.

*** La casse ou la détérioration du matériel prêté.**

-Tout matériel prêté rendu cassé (vaisselle, verrerie, matériel de cuisine...), vous sera facturé au prix du neuf.

PRESTATION COCKTAIL

*** Le service.** (2.80€)

-Mise en place et débarrassage des buffets par nos serveurs.

-Vacation de 2h30 par serveur. (1 serveur pour 40 pers)

*** La décoration de votre buffet.** (Forfait de 150€)

-Nappage en tissu Blanc pour 2 buffets de 3.60m/0.80m.

-Chemin de table de couleur. (Couleur et matière à définir selon votre thème)

-Réhausse en bambou noir + vasque à Champagne avec glace pilée inclus.

-2 Compositions florales Artisanales.

*** L'alimentaire.** (Tarif en fonction des pièces sélectionnées)

-Voir notre carte selon le nombre de pièces désirées.

*** La verrerie.** (1.50€/pers)

-Formule de 3 Verres/pers ; vin, flute et verre bulle d'eau.

-La forme sera à définir selon votre vin servi.



COCKTAIL



TOAST 1.25€

Médaillon de Foie gras au confit oignon rouge sur sablé pain d'épices
Crème de Parmesan, chiffonnade de Serrano, tomate cerise confite sur sablé au cumin
Blinis au saumon fumé, crème de chèvre au miel et pomme verte
Crèmeux de petit pois à la menthe, mousseline de carotte et chips de lard
Crèmeux safrané et moule marinère, chips de vitelotte
Moelleux aux légumes, cube de St Maure de Touraine et crèmeux de betterave
Rillettes saumon au citron vert, gelée de betterave et huile de basilic sur pain de mie
Mozzarella di Bufala, crèmeux mascarpone au basilic et gelée de tomate cerise sur sablé au parmesan
Escabèche de légumes du sud en tartelette et cube de Tataki de thon au sésame
Crevette marinée au curry, crème de chorizo doux sur pain de mie tomaté

MILLEFEUILLE 1.20€

Opéra de Foie gras à la gelée de passion et grués de cacao
Crèmeux au Wasabi et légume croquant, jus d'aneth, cube de Gravlax de saumon
Nougat de chèvre frais crèmeux et gelée de tomate au tabasco
Rillettes crémeuses de crabe aux saveurs orientales, légumes grillés et gelée de Piquillos



BROCHETTE 1€

Cannelloni de volaille aux brisures de morille et tomate confite
Cube de Magret fumé Maison, polenta et gelée de pomme verte
Bille de Mozzarella au pesto rouge. Coppa, courgette grillée
Bille de concombre, Gravlax de truite à l'aneth et baies roses
Viande de grison, fromage frais aux fines herbes et briusre de pistache
Serrano en chiffonnade, bille melon et framboise (seulement l'été)

LÉGUME FRAICHEUR 1.05€

Grenaille, crème aux fines herbes, cube de Haddock fumé
Courgette grillée aux fines herbes, crème de tapenade de tomates cerise au basilic, cube de thon fumé
Tomate cerise « rubis » farci à la crème de mascarpone au basilic et crumble de parmesan
Carotte farci à la rillettes de crabe aux saveurs orientales et coriandre fraîche
Tomate cerise « prune » farci à la rillettes de thon et légumes grillé au curcuma





MINI SANDWICH 1.15€

- Tuile de wrap à la rilette de cabillaud et Haddock fumé aux fines herbes
 - Club de Cécina de Léon à la crème de tomate confite
 - Tuile de wrap au Poulet rôti, chiffonnade d'endives, crémeux tomate confite
 - Briochin de rilette de crabe à l'orientale, curry et coriandre
 - Tuile de wrap aux asperge vertes, mascarpone basilic, légume croquant, caviar d'aubergine
 - Club de Saumon fumé à la crème de fromage frais au citron et à l'aneth
-

VERRINE 1.90€

- Mousse de betterave, crémeux de chèvre au miel et brisure de noix
 - Crémeux de mascarpone au basilic et caviar d'aubergine, gelée de légumes grillés, cube de thon fumé
 - Crémeux de foie gras, confit oignon rouge, sablé au pain d'épices
 - Crémeux au curry, moule marinière et brunoise de pomme de terre frite
 - Confiture de Piquillos, langoustine rôtie et crémeux de crustacés aux brisures de chorizo
 - Compotée de tomate cerise au basilic, miette de crabe et mousse safranée à l'anis
 - Quinoa rouge, crème de lentille corail, mousse de Houmous au cumin
-



PIÈCE CHAUDE 1.65€

- Burger de bœuf aux épices et cheddar fondu
 - Tartelette de pétoncle à la crème de pleurote et Gewurztraminer
 - Ballotin de joue de lotte au lard fumé et pomme caramélisée flambée au Calvados
 - Croustillant de langoustine à la menthe et huile d'Argan
 - Brochette de gambas marinée coco/curry, ananas caramélisé au soja
 - Croquette de canard confit à la patate douce
 - Noix de St Jacques à la ventrèche grillée façon tournedos
 - Croquette de parmesan, épinard et ricotta
 - Burger de boudin noir et foie gras, crémeux miel/moutarde
 - Croquette de chorizo aux légumes grillés et fines herbes
-

ATELIER PLANCHA

Vacation incluant le personnel de cuisine, le matériel, l'installation et le débarrassage



Poisson mariné : (20g/pers)

- Saumon mariné coco/curry (1.30€/pers)
- Dorade marinée aux herbes de Provence (1.55€/pers)
- Bar mariné à l'huile de vanille (1.70€/pers)
- Joue de lotte flambée Calvados (1.80€/pers)
- Rouget mariné à l'huile de citron au basilic (1.95€/pers)

Viande marinée : (20g/pers)

- Filet de rumsteak mariné aux épices (1.40€/pers)
- Magret de canard IGP Sud-Ouest mariné au piment d'Espelette (1.50€/pers)
- Noix de veau marinée au miel et amandes douces (1.70€/pers)
- Pluma de porc mariné à l'huile de sésame grillé (1.85€/pers)
- Pépité de foie gras chaud et son pain brioché servi avec 2 confits (2.85€/pers)

Burger

- Le Classico ; Steak haché aux épices (1.65€ la pièce)
- L'Ibérique ; Pluma de porc au sésame grillé, concassée tomate confite (1.95€ la pièce)
- Le Périgourdin ; Magret mariné au piment d'Espelette et foie gras poêlé (2.75€ la pièce)



Fruits de mer

- Moule de bouchot à l'huile de fines herbes (80g/pers) (1.15€/pers)
- Pétoncles marinées au curry (20g/pers) (1.65€/pers)
- Gambas calibre 20/30 marinées à la Brésilienne (1.05€ la pièce)
- St Jacques calibre 20/30 (2.25€ la pièce)
- Langoustine à l'huile de noisette (calibre 20/30) (2.40€ la pièce)



ATELIER FUMAGE AUX AROMES BIO

Principe de fumage avec des arômes Bio sous cloche devant vos invités (25g/pers équivalent à 2 pièces)

Vacation incluant le personnel de cuisine, le matériel, l'installation et le débarrassage



- Dos de Cabillaud mariné et fumé aux agrumes et basilic (2.30€/pers)
- Saumon Gravlax mariné et fumé aux arômes de Citron vert et gingembre (2.50€/pers)
- Thon Rouge Sashimi mariné et fumé à la citronnelle et menthe (2.70€/pers)
- Foie gras Maison mi-cuit fumé au cacao (3.95€/pers)

ATELIER ANIMATION FROID

Vacation incluant le personnel de cuisine, le matériel, l'installation et le débarrassage



- Jambon Serrano de 5Kg (sans os) « 14 Mois » sur support avec beurre et toast de campagne (225€)
- Magret IGP Sud-Ouest fumé servi avec deux confits et toast de pain de campagne (15g/pers) (1.25€/pers)
- Saumon fumé servi avec deux sauces et mini blinis (15g/pers) (1.30€/pers)
- Gravlax de saumon servi avec sa crème aux légumes croquants au Wasabi sur Blinis au Pavot (15g) (1.40€)
- Cécina de Léon (Jambe de Boeuf fumée) servi avec beurre et toast de campagne (15g/pers) (1.95€/pers)
- Huitre vendéenne de Bouin (2/pers) servie avec ses condiments (2.40€/pers)
- Foie gras IGP Sud-Ouest maison servi avec deux confits et toast de campagne (15g/pers) (2.50€/pers)
- Bœuf « Wagyu » (Boeuf Japonais « Prestige » séché) servi avec beurre et toast de campagne (15g/pers) (3.95€/pers)

CORBEILLE DE CRUDITES

*Assortiment de légumes coupés accompagné d'un fromage blanc au vinaigre de framboise
(minimum pour 100 pers à 95€)*



REDUCTIONS SUCREES

Plateau de 9 assortiments différents

- Plateau 50 pièces "Carrément chocolat" (autour du chocolat) (1.60€ la pièce)
- Plateau 50 pièces "Harmonie des saveurs" (autour du fruit) (1.60€ la pièce)
- Plateau 63 pièces "Sucette gourmandise" (chocolat et fruit) (1.80€ la pièce)
- Plateau de Réductions sucrée de Pâtisserie Artisanale "Gamme Prestige"
(assortiment de 6 sortes différentes) (2.20€ la pièce)



LE MENU SAVEUR



TARIF 2022

Menu 40.20€ (sans trou normand - Plat, fromage, dessert, café)

Menu 45.90€ (Entrée, plat, dessert, café)

Menu 47.90€ (Entrée, plat, fromage, dessert, café)

Menu 52.80€ (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert, café)



Maki de Gravlax de saumon aux baies roses, Crémeux au citron vert/Wasabi et légumes croquants, Jus d'Aneth
Crémeux de chèvre frais sur tartare de légumes grillés et bœuf Charolais séché, gelée de tomate cerise au Tabasco sur biscuit croustillant
Cannelloni de Saumon fumé farci à la rillette de cabillaud et Haddock fumé, dés de mangue

Filet de merlu du Guilvinec rôti et son beurre blanc Nantais
Navarin de pétoncles aux légumes d'Antan, crème de Vouvray et arôme fumé
Filet de truite rôti en panure de sésame doré, crème d'agrumes à la citronnelle

Trou Normand (alcool inclus)

Fondant de Picanha de veau mariné à la sauge, jus réduit à la tomates confites
Filet mignon de porc « Ibérique » mariné au piment d'Espelette sauce au miel et moutarde à l'ancienne
Filet canette d'Ancenis rôti en croûte de nougat, sauce à la crème de balsamique et framboises

Ardoise de 4 Fromages sur table servi avec son mélange de jeune pousse (Fromage sélectionné par vos soins)
Tatin de Curé Nantais chaud rôti sur pommes flambées au Calvados
Croustillant de St Marcelin à la poire rôti au miel et amandes torréfiées

- Le Peanuts** : Sablé Breton, caramel tendre beurre salé, Praliné aux cacahuètes, Mousse chocolat au lait
- Le Japan** : Dacquoise amande, crémeux noisette, croustillant praliné/sésame, mousse au citron Yuzu
- Le Fragola** : Biscuit à la pistache, crémeux à la vanille, coulis de fraise et citron vert, Mousse à la fraise
- Le Noir intense** : Biscuit croustillant Traou mad au chocolat, Croustillant praliné, mousse chocolat noir caraïbe 66%
- Le Caprice** : Sablé Breton, caramel coulant au beurre salé, biscuit moelleux amande, mousse légère à la vanille
- Le Passion** : Biscuit coco, mousse vanille, coulis aux fruits de la passion
- Le Macaron fraise** : Coque macaron fraise, Crème légère, fraises locales fraîches
- Le duo de dessert** : Sélection de 2 desserts et servis en demi part (sans supplément)
- La Pièce Montée** : De forme conique ou tambour, 3 choux/pers avec parfum à définir (+1.75€)
- L'Assiette gourmande** (3 desserts) (+1.75€)
- Le dessert Maison « Guerlais » (Nantes)** : de forme individuelle ou en duo (+3€) (Carte nous consulter)
- Le Wedding Cake** : (Tarif, nous consulter)

Café/thé

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts

SARL Karine et Olivier Déramé

2 boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gégigné
Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisinegourmande.com | www.lacuisinegourmande.com

LE MENU GOURMET



TARIF 2022

Menu 43.40€ (sans trou normand - Plat, fromage, dessert, café)

Menu 50.30€ (Entrée, plat, dessert, café)

Menu 52.30€ (Entrée, plat, fromage, dessert, café)

Menu 55.70€ (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert, café)



Pressé de Foie gras mi-cuit mariné au Rhum Ambré, gelée de passion et Grué de cacao
Brochette de gambas marinées au curry et ananas caramélisé, crème de crustacés au lait de coco sur poêlée de légumes Wok
Dôme crémeux de Mascarpone au basilic, tartare de thon « Sashimi » sur croustillant au Parmesan

Filet de lieu jaune farci aux coques et petits légumes, sauce Nantua au parfum iodé
Filet de dorade Royale farci au caviar d'Aubergine, beurre monté à la tomate cerise confite et basilic
Tournedos de cabillaud enroulé de ventrèche Basque grillée, braisé à la crème de Vouvray et citronnelle

Trou Normand (alcool inclus)

Cœur de Faux filet flambé au Côteau du Layon, sauce au velouté de foie gras
Rôti d'onglet de veau braisé aux girolles, sauce à l'échalote confite et Côte de Gascogne
Magret de canard du Sud-Ouest laqué au miel, soja et poivre de Sichuan, parfum thym citron

Ardoise de 4 Fromages sur table servi avec son mélange de jeune pousse (Fromage sélectionné par vos soins)
Tatin de Curé Nantais chaud rôti sur pommes flambées au Calvados
Croustillant de St Marcelin à la poire rôti au miel et amandes torréfiées

Le Peanuts : Sablé Breton, caramel tendre beurre salé, Praliné aux cacahuètes, Mousse chocolat au lait
Le Japan : Dacquoise amande, crémeux noisette, croustillant praliné/sésame, mousse au citron Yuzu
Le Fragola : Biscuit à la pistache, crémeux à la vanille, coulis de fraise et citron vert, Mousse à la fraise
Le Noir intense : Biscuit croustillant Traou mad au chocolat, Croustillant praliné, mousse chocolat noir caraïbe 66%
Le Caprice : Sablé Breton, caramel coulant au beurre salé, biscuit moelleux amande, mousse légère à la vanille
Le Passion : Biscuit coco, mousse vanille, coulis aux fruits de la passion
Le Macaron fraise : Coque macaron fraise, Crème légère, fraises locales fraîches
Le duo de dessert : Sélection de 2 desserts et servis en demi part (sans supplément)
La Pièce Montée : De forme conique ou tambour, 3 choux/pers avec parfum à définir (+1.75€)
L'Assiette gourmande (3 desserts) (+1.75€)
Le dessert Maison « Guerlais » (Nantes) : de forme individuelle ou en duo (+3€) (Carte nous consulter)
Le Wedding Cake : (Tarif, nous consulter)

Café/thé

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts

SARL Karine et Olivier Déramé

2 boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gégigné
Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisinegourmande.com | www.lacuisinegourmande.com

LE MENU PRESTIGE



TARIF 2022

Menu 44.95€ (sans trou normand - Plat, fromage, dessert, café)

Menu 53.25€ (Entrée, plat, dessert, café)

Menu 55.25€ (Entrée, plat, fromage, dessert, café)

Menu 59.95€ (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert, café)



Aumônière de langoustines marinées et rôties à l'huile de noisette cuites dans son coulis
Croustillant de fruits de mer sur compotée de tomate fraîche et légumes à la coriandre, mousseline légère au parfum de crustacés
Tarte fine de St Jacques sur purée de Vitelotte au parfum de foie gras, crème au Gewurztraminer

Filet de maigre rôti en écaille de St Jacques, crème d'agrumes montée au chocolat blanc
Filet de sole farci aux écrevisses, réduction de corail, crème de vin blanc au jus de moule
Filet de bar farci à la chair de crabe et légumes grillés, sauce aux épices douces

Trou Normand (alcool inclus)

Pavé Quasi de veau braisé au Cognac, sauce Périgourdine
Roti de canard farci au foie gras et brisures de pistaches, sauce à la réduction de Maury "Mas Amiel"
Emincé de filet de Boeuf rôti aux brisures de truffes noires

Ardoise de 4 Fromages sur table servi avec son mélange de jeune pousse (Fromage sélectionné par vos soins)
Tatin de Curé Nantais chaud rôti sur pommes flambées au Calvados
Croustillant de St Marcelin à la poire rôti au miel et amandes torréfiées

Le Peanuts : Sablé Breton, caramel tendre beurre salé, Praliné aux cacahuètes, Mousse chocolat au lait
Le Japan : Dacquoise amande, crémeux noisette, croustillant praliné/sésame, mousse au citron Yuzu
Le Fragola : Biscuit à la pistache, crémeux à la vanille, coulis de fraise et citron vert, Mousse à la fraise
Le Noir intense : Biscuit croustillant Traou mad au chocolat, Croustillant praliné, mousse chocolat noir caraïbe 66%
Le Caprice : Sablé Breton, caramel coulant au beurre salé, biscuit moelleux amande, mousse légère à la vanille
Le Passion : Biscuit coco, mousse vanille, coulis aux fruits de la passion
Le Macaron fraise : Coque macaron fraise, Crème légère, fraises locales fraîches
Le duo de dessert : Sélection de 2 desserts et servis en demi part (sans supplément)
La Pièce Montée : De forme conique ou tambour, 3 choux/pers avec parfum à définir (+1.75€)
L'Assiette gourmande (3 desserts) (+1.75€)
Le dessert Maison « Guerlais » (Nantes) : de forme individuelle ou en duo (+3€) (Carte nous consulter)
Le Wedding Cake : (Tarif, nous consulter)

Café/Thé

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts

SARL Karine et Olivier Déramé

2 boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gégigné
Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisinegourmande.com | www.lacuisinegourmande.com

LE MENU EXCELLENCE



TARIF 2022

Menu 47.05€ (sans trou normand - Plat, fromage, dessert, café)

Menu 60.30€ (Entrée, plat, dessert, café)

Menu 62.30€ (Entrée, plat, fromage, dessert, café)

Menu 68.80€ (Entrée, poisson, viande, fromage, dessert, café)



Corolle de homard à la pomme verte et radis noir sur crémeux de corail à la coriandre (+1.60€)
Navarin de langoustines rôties à l'huile d'Argan, petit légume et Girolles poêlées
Dôme crémeux au basilic, cœur de King crabe et légumes croquants sur biscuit croustillant, jus épicé

Filet de Sandre farci aux St Jacques rôties, beurre monté à la réduction de crustacés (ou beurre blanc)
Filet de Bar farci aux langoustines, crème de Safran au basilic
Filet de Turbot braisé à la crème de Champagne et échalote confite

Trou Normand (alcool inclus)

Pastilla de pigeonneau Fermier rôti sur écrasée de pomme de terre à la truffe, jus caramélisé
Château filet mignon de veau braisé au jus de truffes et crème aux brisures de Morilles
Fondant de pintade d'Ancenis en crumble de noisette farci langoustine, sauce Suprême au parfum de crustacés

Ardoise de 4 Fromages sur table servi avec son mélange de jeune pousse (Fromage sélectionné par vos soins)
Tatin de Curé Nantais chaud rôti sur pommes flambées au Calvados
Croustillant de St Marcelin à la poire rôti au miel et amandes torréfiées

Le Peanuts : Sablé Breton, caramel tendre beurre salé, Praliné aux cacahuètes, Mousse chocolat au lait
Le Japan : Dacquoise amande, crémeux noisette, croustillant praliné/sésame, mousse au citron Yuzu
Le Fragola : Biscuit à la pistache, crémeux à la vanille, coulis de fraise et citron vert, Mousse à la fraise
Le Noir intense : Biscuit croustillant Traou mad au chocolat, Croustillant praliné, mousse chocolat noir caraïbe 66%
Le Caprice : Sablé Breton, caramel coulant au beurre salé, biscuit moelleux amande, mousse légère à la vanille
Le Passion : Biscuit coco, mousse vanille, coulis aux fruits de la passion
Le Macaron fraise : Coque macaron fraise, Crème légère, fraises locales fraîches
Le duo de dessert : Sélection de 2 desserts et servis en demi part (sans supplément)
La Pièce Montée : De forme conique ou tambour, 3 choux/pers avec parfum à définir (+1.75€)
L'Assiette gourmande (3 desserts) (+1.75€)
Le dessert Maison « Guerlais » (Nantes) : de forme individuelle ou en duo (+3€) (Carte nous consulter)
Le Wedding Cake : (Tarif, nous consulter)

Café/Thé

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts

SARL Karine et Olivier Déramé

2 boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gégigné
Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisinegourmande.com | www.lacuisinegourmande.com



MENU ENFANT à 15.50€

TARIF 2022

*Vaisselle, nappage, serviette et service inclus
Formule conseillée pour des enfants de 5 à 12 ans*

Entrée au choix (sans entrée – 2€)

Rosace de melon et jambon sec

Ou

Saumon fumé Maison

Viandes au choix

Burger de bœuf au cheddar fondu Maison et ses pommes de terre sautées

Dessert

Craquant aux trois chocolats et sa crème anglaise

MENU MUSICIEN à 17.50€

TARIF 2022

Entrée

Rosace de melon et Jambon sec

Viandes

Burger de bœuf au cheddar fondu Maison et ses pommes de terre sautées

Fromage

Assiette de trois fromages et sa salade

Dessert

Craquant aux trois chocolats et sa crème anglaise

SARL Karine et Olivier Déramé

2 boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gégigné
Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisinegourmande.com | www.lacuisinegourmande.com



MENU POUR LES PERSONNES DE DESSERT de 28.90€

TARIF 2022

Pain, vaisselle, nappage, serviette et service inclus

Assiette Gourmande

- 1 Piquillos farci à la rilette de crabe et saveurs Orientales*
- 1 Toblérone de magret fumé et crémeux de foie gras*
- 1 Tranche de saumon fumé Maison*
- 1 Tranche de Jambon Serrano*
- 1 Tranche de terrine de St jacques aux petits légumes*
- 3 Asperges vertes*

Votre fromage

Votre dessert

Café

MENU DESSERT UNIQUEMENT à 11.90€

Café, vaisselle, nappage, serviette et service inclus

SARL Karine et Olivier Déramé

2 boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gégigné
Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisiniegourmande.com | www.lacuisiniegourmande.com

NOS PETITS PLUS

* **La cascade de champagne** (0.90€/pers)

- Mise en place et fourniture des coupes par nos soins.
- Vin fourni par le client.

* **Open bar.**

- Coût horaire 55€/heure/serveur, minimum 2 serveurs (pour des raisons de sécurité).

* **La pièce montée de choux.** (Création spéciale en nougatine + 3€/pers du menu choisi).

- Parfum disponible ; Chocolat, Grand Marnier, Vanille, Praliné, Caramel, Fruits rouges.
- Possibilité de prévoir 1 seul chou en complément de votre dessert. (1.90€ l'unité).

* **Pièce montée de macaron.** (Sur présentoir plastique à 1.95€/pers)

- Inclus 1.5 pièces par personne pour votre buffet de café.
- Possibilité de choisir votre parfum selon notre carte.
- Possibilité de l'avoir sur support en chocolat (+30€).

* **La cascade de fruits.** (3.50€/pers)

- Fruits de saison prêt à consommer. (Dressée avant de partir par nos cuisiniers).
- Conseillé pour la moitié de vos convives présents pour votre bal.

* **La brioche** (1.50€/pers). Couteau à prévoir par vos soins

- Ronde sur plateau en bois ou en bande prêt à tranchée.

* **La pause sucrée pour votre début de bal.**

- Fontaine chocolat + 100g de fruits coupés + contenant + cuisinier inclus (6.25€/pers). (Minimum 100 pers : durée 1h30)
- Plateau de 50 réductions sucrées autour du chocolat (80€ le plateau).
- Plateau de 50 réductions sucrées autour du fruit (80€ le plateau).

* **La soupe à l'oignon** (1.85€/pers les 25cl/pers)

- Gruyère râpé, croutons, contenants en matière compostable et cuillères plastique inclus.

* **Le plateau de charcuteries** (7.50€ les 90g/pers, pain compris)

- Assortiment de terrines diverses : Campagne, rilette, Mousson de canard).
- Assortiment de charcuterie diverses : Jambon blanc, sec, rosette, coppa, rиаuds, andouille de Guémené).

* **La formule buffet froid** (17.95€/pers laissé la veille)

- Le pain est non inclus dans la formule.
- Buffet laissé la veille dans les frigos de la cuisine.

* **Nos fournisseur et la provenance de nos produits.**

- Origine viande et poisson ; FRANCE ET U. E
- Viande et charcuterie ; BERJAC/S.V.R.O ET BEAUVALET
- Poisson et des fruits de mer ; CAP MAREE
- Fruits et Légumes ; FRUIDIS



* **La dégustation.**

- Sous formule de plat à emporté à retirer au laboratoire ou au lieu le plus proche de votre habitation.
- Cette dégustation est facturée. (Prestation de service déduit)

POUR INFORMATION

Listing traiteur à préparer pour la mise en place de la déco de vos tables

1^{er} Etape ; Préparation de votre plan de table

- Préparation de votre plan de table comme le document ci-joint indiquant ;
- Table des mariés, table des enfants, table des personnes de dessert.
- Les allergiques.
- Le responsable des animations.
- Les prestataires. (Dj, Baby-sitter, Photographe)



2^{ème} Etape ; Préparation des boites par table avec son contenu regroupant

- Les personnalisations de la table (chemin de table, déco etc...)
- Les menus (1/pers ou 1/table ou pas prévu car sur chevalet à l'entrée)
- Les prénoms de la table avec indication où les mettre
- Ne pas oublier d'indiquer le numéro de table sur votre boites et de la déposer sur les tables correspondante.
- Merci d'indiquer sur le plan de chaque table une légende en fonction de votre décoration si elle change entre elles

2^{ème} Etape ; Préparation de la table témoin

Sachez que la vaisselle, le nappage et les serviettes sont livrés la veille à la salle au plus tard à 17h00

- Disposer les décorations au centre de la table à l'endroit que vous souhaitez **sans le nappage**.
- Disposer la vaisselle pour une personne (verre, couverts, serviette et assiette)
- Disposer le prénom à l'endroit désiré : (Exemple ; Accroché au verre, à gauche, à droite du verre ou sur la serviette ?)
- Le pliage des serviettes est défini par nos soins, si vous souhaitez un pliage autre, il sera à préparer par vos soins.
- Merci de nous informer les taches supplémentaires à réaliser par nos serveurs si vous souhaitez qu'ils le respectent.
(Exemple : Allumer des bougies, mettre fleurs dans de l'eau, dragées à mettre etc...)
- Merci de mettre sur chaque table les compositions florales convenues pour celle-ci.

Attention, une erreur sur votre table témoin, engendrera une erreur sur toutes vos tables.



Formule Boisson à 14.95€

Alcool et sans alcool

1 bt de blanc pour 6 pers - 1 bt de rouge pour 5 pers - 1bt de pétillant pour 6 pers

ENTRÉE

VALENÇAY BLANC AOC JOURDAIN
CHEVERNY BLANC AOC PETIT CHAMBORD

POISSON

MENETOU SALON BLANC AOC PELLE
MACON PRISSE AOC THIBERT

VIANDE

Vins découvertes

PLAN DE DIEU AOC MARTIN
COTES DE FRANCS AOC
PECHARMANT AOC DUBARD

Vins reconnus

CHINON ROUGE AOC PAIN
COTES DE BOURG AOC ROUSSELLE
BEAUME DE VENISE AOC

DESSERT

Vin ½ Sec, Moelleux ou Dessert

VOUVRAY AOC MARGALLEAU
COTEAUX DE L'AUBANCE AOC GAGNEBERT
VOUVRAY METHODE AOC MARGALLEAU BRUT
VOUVRAY METHODE AOC MARGALLEAU 1/2 SEC

SOFT : Eau plate. Eau gazeuse. Jus d'orange. Coca Cola

SARL Karine et Olivier Déramé

2 boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gétigné
Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisinegourmande.com | www.lacuisinegourmande.com



Formule Boisson à 11.95€

Alcool et sans alcool
1 bt de blanc pour 6 pers - 1 bt de rouge pour 5 pers - 1bt de pétillant pour 6 pers

ENTRÉE

SAUVIGNON VDP LE PETIT CLOCHER
CÔTES DU LUBÉRON BLANC AOC MARRENON

POISSON

TOURAIN SAUVIGNON AOC GIBAULT
ANJOU BLANC AOC LE PETIT CLOCHER

VIANDE

Vins découvertes

LES HAUTS MEDIAN ROUGE VDP VIC
VDP DU VAUCLUSE AMOURIERS
MINERVOIS LA ROUVIOLE
SAINT CHINIAN AOC LA DOURNIE

Vins reconnus

ANJOU ROUGE AOC LE PETIT CLOCHER
BORDEAUX ROUGE AOC CHAPELAINS
COTES DU RHONE AOC MARTIN
CORBIERES AOC CASCADAIS

DESSERT

Vin ½ Sec, Moelleux ou Pétillant

PETILLANT TROPHEE AOC GRENELLE BRUT
PETILLANT TROPHEE GRENELLE 1/2 SEC
COTES DE GASCOGNE VDP JOY
COTEAUX DU LAYON AOC LE PETIT CLOCHER

SOFT : Eau plate. Eau gazeuse. Jus d'orange. Coca Cola

SARL Karine et Olivier Déramé

2 boulevard d'Alatri | Recouvrance | 44190 Gétigné
Tél. : 06 84 75 11 23 | traiteur@lacuisinegourmande.com | www.lacuisinegourmande.com

CONDITIONS GÉNÉRALES

* Nos tarifs sont proposés pour un nombre minimum de 30 convives, sont valables pour l'année 2022 et sont mentionnés toutes taxes comprises (TTC), selon le taux de TVA en vigueur à la date de la prestation.

* Si moins de 60 ADULTES présents au repas, le chiffrage du service vous sera déduit du prix du menu et facturé à part.

*** Le nombre de convives doit nous être communiqué 10 jours avant (le mercredi avant 18h) au plus tard. Ce chiffre nous servira de base pour la facturation finale.**

DÉPLACEMENT :

* Inclus dans un rayon de 1km autour de Gétigné.

* Nous ne pourrions être tenus responsable des retards d'arrivée de notre personnel dû à des cas de force majeure. (Accident sur la route, déviation non communiquée, bouchon vacancier ...)

* Au-delà de la zone de déplacement inclus, un forfait de 20€ par heure et par salarié présent lors de votre réception vous sera facturé au départ de Gétigné.

CONDITION RÉSERVATION :

- Après lecture de notre devis, la réservation sera effective suivant les 3 modalités ci-dessous :

- Devis daté et signé avec mention "Bon pour Accord".

- Chèque d'acompte de 30% (encaissé à la date indiquée derrière votre chèque sous un délai de 2 mois).

- Conditions générales datées et signées.

- Le choix du menu pourra se faire ultérieurement. (Validé au plus tard 15 jours avant votre réception)

- Le solde vous sera à régler la semaine suivant votre réception entre le mardi et le jeudi lors du retour du matériel prêté. (*Lundi fermeture hebdomadaire de l'entreprise*)

- Nos menus étant élaborés à partir de produits frais, nous nous réservons le droit de modifier certaines compositions en fonction du cours des produits disponibles ou indisponibles lors de la date de votre réception.

**CONDITIONS GENERALES DE
LA SARL DERAME OLIVIER
« La Cuisine Gourmande »
Cuisinier - Traiteur**

Art. 1^{er} - Identification de la Société

La société DERAME OLIVIER, (ci-après « la Société ») est une société à responsabilité limitée immatriculée au RCS de NANTES sous le numéro 538 624 974. La société DERAME OLIVIER exerce son activité sous l'enseigne « La Cuisine Gourmande ». Ses coordonnées sont les suivantes :

SARL DERAME OLIVIER
2 boulevard d'Alatri
Zone Recouvrance
44190 GETIGNE
Téléphone : 06.84.75.11.23
Courriel : traiteur@lacuisinegourmande.com
Site internet : www.lacuisinegourmande.com

Art. 2 - Activité de la Société

La Société exerce une activité de Traiteur pour tout type d'événements tels que réception, mariage, banquet, repas d'entreprise, etc.

La Société propose également l'intervention de ses serveurs, ainsi que des prestations de décoration (fleurs, chemin de tables, etc.), des prestations de location de vaisselle (verres, couverts de tables, nappes, serviette, etc.) et de location de matériel de cuisson.

Art. 3 - Acceptation par le Client des Conditions Générales

Le Client s'entend de toute personne physique ou personne morale qui contracte avec la Société, que le contrat ait pour objet des prestations réalisées pour son compte ou pour le compte d'un tiers, et quel que soit le lieu d'exécution des prestations.

Le Client reconnaît, préalablement à la conclusion du contrat, avoir pris connaissance des présentes conditions générales qu'il accepte expressément dans leur intégralité, sans réserve ni restriction.

Les présentes Conditions Générales s'appliquent à toutes les ventes et prestations de services conclues entre la Société et ses Clients. Elles prévalent sur toutes autres conditions générales, notamment celles que pourrait avoir le Client.

Art. 4 - Commande

La Société établit un devis en accord avec le budget et les attentes du Client. Les tarifs indiqués sur le devis sont valables jusqu'au 31 décembre de l'année civile en cours.

Le contrat est parfait, entre la Société et le Client, dès lors que le Client a marqué par écrit son accord clair et exprès pour l'exécution du devis, quel que soit le support de cette acceptation.

Art. 5 - Tarifs

Les tarifs des prestations sont indiqués HT et TTC, en Euros (€) et selon les tarifs en vigueur au jour de la commande. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date d'exécution des prestations.

Le Client s'engage à payer les tarifs figurant sur le devis qu'il aura acceptés.

Sauf devis contraire, les boissons sont fournies et servies par le Client, étant précisé que la Société ne facture aucun droit de bouchon.

Si moins de 60 ADULTES présents au repas, le chiffrage du service vous sera déduit du prix du menu et facturé à part.

Art. 6 - Modification des prestations et des tarifs

6.1 Modifications par le Client

Le nombre de convives doit être communiqué par écrit par le client 30 jours avant la date prévue de l'évènement, et doit être définitivement confirmé et communiqué par le client par écrit 10 jours avant l'évènement.

Le Choix du menu peut être modifié au plus tard 15 jours avant la date prévue de l'évènement.

Toute modification hors délai fera, le cas échéant, faire l'objet d'une facturation complémentaire.

6.2 Modifications par la Société

La Société s'engage à préparer tous ses plats à partir de produits frais et de saison, dans le souci de fournir au Client une véritable cuisine de qualité artisanale. En conséquence, la Société se réserve le droit de modifier certaines compositions en fonction de la disponibilité des produits. La Société s'efforcera à chaque fois de recueillir l'accord préalable du Client.

Dans la mesure où elle travaille sur des produits frais, la société se réserve le droit de modifier le tarif des menus figurant sur le devis en fonction de la variation du cours des produits ou de circonstances exceptionnelles affectant les produits ou leur arrivage, dans la limite de 5%.

Art. 7 - Facturation complémentaire

Toute prestation complémentaire commandée par le Client sera facturée en sus au tarif prévu dans le devis.

Les prestations complémentaires commandées avant la tenue de l'évènement feront l'objet d'une modification du devis initial. Les prestations complémentaires commandées au cours de l'évènement seront facturées en sus après l'évènement.

Les prestations complémentaires s'entendent de toute commande supplémentaire ou de tout service supplémentaire non compris dans le devis initial.

Art. 8 - Dépôt de garantie - Perte et casse

Le Client est responsable des pertes, dégradations et casses du matériel prêté par la Société, peu importe qu'elles soient dues au Client ou à l'un de ses convives. Ces pertes et casses feront également l'objet d'une facturation complémentaire. La Société tiendra tout justificatif du coût de remplacement à la disposition du Client.

Un chèque de caution de 180€ vous sera demandé au dernier rendez-vous pour le prêt du percolateur.

A titre de garantie, le Client établira un chèque équivalant à 10 % du montant total de la commande lors de la dernière mise au point avant la prestation.

Art. 9 - Annulation de la commande

L'annulation, même partielle, de la commande devra être notifiée, au plus tard, 8 mois avant la date prévue pour l'évènement par lettre recommandée avec accusé de réception adressée au siège de la Société. Dans ce cas, les sommes versées par le Client lui seront restituées déduction faites de celles que la Société aurait déjà pu avancer.

En deçà de ce délai, si le client entend annuler la commande, la Société sera fondée à conserver, à titre d'indemnité, les sommes que le Client aura déjà pu verser sans préjudice de tous dommages et intérêts complémentaires que la Société pourrait lui réclamer du fait de cette annulation tardive.

Art. 10 - Conditions de paiement

Le Client s'engage aux conditions de paiement suivantes :

- 30 %, à titre d'acompte, à verser dès la signature du devis ;
- 70 % exigibles dès la fin de l'évènement et qui devront être versés au plus tard dix (10) jours après l'exécution des prestations.

Art. 11 - Inexécution du contrat

En cas d'inexécution totale ou même seulement partielle de ses obligations par l'une des parties, l'autre sera fondée à suspendre l'exécution de ses propres obligations.

**CONDITIONS GENERALES DE
LA SARL DERAME OLIVIER
« La Cuisine Gourmande »
Cuisinier - Traiteur**

Tout retard de paiement par le Client produira de plein droit, et sans mise en demeure préalable, des pénalités d'un montant équivalant au taux d'intérêt légal majoré de 1,5 points.

Art. 12 - Obligations du Client

Sauf devis contraire, le Client fait son affaire personnelle de l'installation des tables, des chaises et tout autre mobilier, ainsi que leur déménagement en fin de prestation.

Tout matériel prêté devra être restitué propre et en parfait état, au plus tard quatre (4) jours après l'exécution des prestations. En cas de retour de matériel sale, une majoration de 50€ sera facturée en supplément par la SOCIETE.

Si le CLIENT s'apercevait d'un dysfonctionnement du matériel prêté avant ou pendant le cours des prestations, il doit immédiatement le signaler à la SOCIETE (ou à son personnel) ; à défaut il en sera responsable.

En cas de location par le CLIENT d'une salle/d'un local dans lequel la SOCIETE devra livrer et/ou effectuer des prestations, il appartient au CLIENT de bien s'assurer au préalable que les lieux loués sont conformes et autorisent à effectuer les prestations.

En cas de livraison sans service de la SOCIETE, le CLIENT devra s'assurer qu'il dispose sur place de frigos permettant de stocker les produits frais avant la réception.

Art. 13 - Services inclus

Sauf stipulation contraire, le devis inclut :

Le déplacement de l'équipe de la Société sur les lieux de l'évènement (limité à 1h00) à partir du siège social de LA SOCIETE.

Au-delà, un forfait de 20€/heure (aller et retour) vous sera facturé par personne présente sur votre réception.

La vaisselle, le nappage et serviettes en tissus, le dressage ainsi que l'installation de votre décoration, des prénoms sur vos tables. (Non fournie par la SOCIETE seulement installée).

Le débarrassage de la salle. (Hors rangement des tables et chaises)

Art. 14 - Responsabilité - Force majeure

La responsabilité de la SOCIETE ne pourra être recherchée si le préjudice subi par le CLIENT résulte d'une cause qui lui est étrangère ou extérieure, telle que force majeure, faute de la victime ou faute d'un tiers.

Sont considérés comme des cas de force majeure, outre ceux habituellement reconnus par la jurisprudence française, les grèves totales ou partielles, internes ou externes à l'entreprise, les blocages des moyens de transport ou d'approvisionnement pour quelque raison que ce soit, les pannes informatiques et des réseaux de télécommunication, les guerres, les manifestations, des conditions climatiques exceptionnelles, destructions, maladies, pénurie de main d'œuvre, pénurie de matériel, catastrophe sanitaire, épidémie ou pandémie. La SOCIETE pourra se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer à la suite d'un cas de force majeure ci-dessus décrit faisant obstacle au bon fonctionnement de LA SOCIETE ou de ses fournisseurs, sous-traitants, transporteurs, etc....

Pour toute demande de modification de la date de la prestation qui serait justifiée par un cas de force majeure, ci-dessus décrit, et qui empêcherait la réception d'avoir lieu à la date prévue, celle-ci ne pourra en aucun cas être annulée mais devra être reportée à une date ultérieure qui sera définie d'un commun accord avec LA SOCIETE. En l'absence d'accord sur une nouvelle date et de l'annulation de la prestation par LE CLIENT, et dès lors qu'au moins 3 dates de substitution lui auront été proposées par LA SOCIETE, LA SOCIETE sera fondée à conserver les sommes que le Client aura déjà pu verser. La date prise en compte pour l'application de ces frais sera celle à laquelle la demande de changement de date aura été transmise par écrit LA SOCIETE. En cas de report de la prestation sur des années civiles suivantes, le CLIENT reconnaît et accepte que la SOCIETE augmentera les tarifs qui s'appliquaient au devis initial signé par LE

CLIENT. Sont notamment considérées comme fautes de la victime, le fait pour le CLIENT de ne pas avoir pris conseil auprès du personnel médical sur la possibilité de consommé les biens ou services fournis par la Société.

La responsabilité de la SOCIETE ne pourra pas être engagée en cas de retard dû à un accident de la circulation bloquant et retardant les accès au lieu de la prestation.

La défection de convive, même importante, ne pourra pas être invoquée par le Client pour demander une réduction de la facture à due proportion.

Si la responsabilité de la SOCIETE devait être retenue, et qu'elle engendrait un préjudice direct ou indirect, prévisible ou non, le montant des dommages et intérêts sera en toute hypothèse forfaitairement limitée au prix de la commande, sauf pour le CLIENT a prouvé une faute inexcusable de la SOCIETE.

Art. 15 - Informations nominatives

Il est rappelé au CLIENT que les données nominatives qui lui sont demandées par la SOCIETE sont nécessaires au traitement de sa commande et à l'établissement de ses factures. Toutefois, en application de la loi « Informatique et Libertés » n°78-17 du 6 janvier 1978, le CLIENT dispose d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression de ses données sur simple demande transmise à la SOCIETE.

Art. 16 - Litige

Toute réclamation devra être adressée, à peine d'irrecevabilité dans les 6 heures pour les produits périssables, ou dans les 48 heures qui suivent l'exécution de la prestation.

Si l'une quelconque des clauses des présentes conditions générales se révélait être nulle pour quelque motif que ce soit, seule la clause considérée serait réputée non écrite, les autres conditions demeurantes valables et opposables dans tous leurs effets.

Le fait pour l'une des Parties de ne pas se prévaloir d'une disposition quelconque des présentes conditions générales ne saurait être interprété comme une renonciation à s'en prévaloir

Les parties soumettent expressément leur convention à la loi Française

Sauf dispositions d'ordre public contraire, tout litige qui pourrait naître entre les parties sur la validité, l'interprétation, ou l'exécution du contrat sera soumis aux juridictions compétentes situées dans le ressort des Tribunaux de Nantes.

Art. 17 - Dégustation de votre menu

La dégustation est réalisée en formule « plats à emporter ». Elle sera à retirer dans nos locaux entre le jeudi soir et le samedi soir selon la date valider ensemble.

Cette dégustation est facturée pour toutes les personnes présentes, mariés inclus (prix de l'alimentaire sans les prestations de service).

Vous aurez la possibilité de déguster maximum 3 choix par plat :
3 entrées, 3 poissons, 3 viandes, fromages chauds, dessert selon disponibilité et selon la saison.

A

Le

Le Client