



# Service Traiteur



# Qui sommes-nous

Le Domaine des Marguerites est un **artisan culinaire** qui met à votre disposition une équipe de professionnels proposant différents types de repas de mariage, afin de faire de ce jour un moment inoubliable.

Notre idée est de **personnaliser votre Mariage** par différentes propositions tout au long de la journée afin de le rendre unique.

**Une dégustation vous est offerte** si nous avons le plaisir de vous accompagner, et une visite technique sur site est réalisée après validation du devis.

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

**Circuits courts, produits de saison et agriculture locale** sont privilégiés dans nos préparations à base de viandes, poissons, fruits ou légumes frais.

**Menu végétan, sans gluten, sans lactose...** nous répondons également à toute restriction alimentaire.

Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, merci de nous en informer afin que nous prenions les précautions nécessaires.

## Soyez tranquilles ! Pas de droit de bouchon

Collaborer avec nous, c'est s'assurer d'échanger avec **une entreprise à taille humaine, créative et réactive** et proche de vous ainsi que d'une sélection très stricte de nos partenaires maraîchers, producteurs (viande de bœuf rayon de 30 km, volailles du domaine, fromage...)

## Etudier votre mariage

Nous vous proposons d'étudier votre mariage parmi 3 propositions : **Repas à l'assiette, Buffet repas, Cocktail dînatoire** et sans oublier les enfants.

Notre chef Cédric Capon aime travailler des produits du terroir et naturels.

Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez accueillir vos invités avec quiétude.

Ce présent document vous permettra de découvrir nos propositions. vous trouverez d'ores et déjà les tarifs de chaque prestation que nous vous proposons. Ce ne sont que des suggestions pouvant être adaptées à vos souhaits. **Confiez-nous vos désirs et nous vous aiderons à les réaliser.**





# L'accueil rafraîchissant

*Nous avons mis en place un accueil spécifique pour qu'il se fasse d'une manière rafraîchissante et gourmande. Vous avez le choix entre 2 types de boissons. 2 verres par personnes durant 1h30 - Minimum 60% des convives*

## ☼ Les cocktails

9,00 € / litre

### ☼ Bar à cocktails

Cuba libre – Pina Colada – Sex on the beach servi en bonbonne

### ☼ Bar à spritz

Cocktail alcoolisé largement consommé en apéritif dans l'Italie à base de Prosecco

### ☼ Le Mojito

Rhum, Citron Vert, Feuille de Menthe, Sucre de Canne, Eau Gazeuse

### ☼ Sangria Blanche

Vin blanc, Citron, Orange, Nectarine, Fraise, Pomme, Sucre de Canne, Limonade

### ☼ Marquissette

Vin blanc, Crémant, Citron vert, Citron jaune, Pulco, Sucre de Canne, Eau Gazeuse



## ☼ Sans alcool

4,50 € / litre

### ☼ Eau fruité

Eau, citron vert, menthe / Eau, nectarine, menthe / Eau, framboise, concombre

### ☼ Citronnade rafraîchissante

Citronnade maison à base de citron, d'eau gazeuse et de sucre de canne

### ☼ Jus de fruits maison

Ananas, papaye, mangue / Carotte, kiwi, orange / Fraise, banane / Fraise, pêche, papaye

Nos prix s'entendent sur une base de 100 personnes avec le pain compris et hors service. Nous proposons un forfait personnel de cuisine et de service sur une base de 9h, fin de service à 1h30, au tarif de 18 €/pers.



## 🍷 Les grignotages

### CHAUD

- 🍷 Gougère
- 🍷 Croustille de chèvre au lard
- 🍷 Croque Monsieur
- 🍷 Chausson escargots persillade

### FROID

- 🍷 Tartelette oignons, chèvre
- 🍷 Sablé parmesan et sa crème, jambon cru
- 🍷 Sablé breton crème d'avocat
- 🍷 Blinis crème safran, saumon fumé
- 🍷 Brochette nectarine, jambon cru, mozzarella
- 🍷 Brochette gambas ananas
- 🍷 Maki sushi
- 🍷 Gaspacho betterave à l'ail
- 🍷 Gaspacho petit pois, menthe
- 🍷 Gaufre crème de citron, saumon
- 🍷 Panier de légumes 3kg avec différentes sauces



0,35 € / pers.

0,95 € / pers.

0,95 € / pers.

1,10 € / pers.

1,25 € / pers.

30,00 € le panier



## 🍽️ Les Bars salés

50 personnes minimum - Animations en direct

- 🍽️ Œuf meurette 4,00 € / pers.
- 🍽️ Brochette Kefta et sa sauce 4,50 € / pers.
- 🍽️ Escargots crème d'ail et champignons 4,50 € / pers.
- 🍽️ Jambon cru / cuit en découpe 4,90 € / pers.
- 🍽️ Saumon gravlax, pain céréales, glace yuzu 5,20 € / pers.
- 🍽️ Saint Jacques poêlée, beurre d'orange 5,20 € / pers.

## 🍽️ Entrées froides

- 🍽️ Camaïeu tomate ancienne glace roquette 5,50 € / pers.
- 🍽️ Trilogie crème brûlée asperge verte, noix de Saint-Jacques sur radis, tourteau mangue 5,90 € / pers.
- 🍽️ Saumon mi-cuit mi-fumé aux condiments, toast huile d'olive, glace concombre 7,00 € / pers.

## 🍽️ Entrées chaudes

- 🍽️ Soufflé d'écrevisses sauce cognac 8,10 € / pers.
- 🍽️ Escalope de foie gras, crème balsamique et fraise 9,50 € / pers.

Nos prix s'entendent sur une base de 100 personnes avec le pain compris et hors service. Nous proposons un forfait personnel de cuisine et de service sur une base de 9h, fin de service à 1h30, au tarif de 18 €/pers.



## ☐ Côté terre

*\* Plat pouvant être servi en cocotte*

- ☐ Suprême de volaille fermière, pomme suédoise, fève et son jus de viande\* **15,00 € / pers.**
- ☐ Mignon de veau, duxelles de champignons, artichaut et pomme suédoise **15,90 € / pers.**
- ☐ Longe de veau poêlée, asperges vertes, fricassée de champignons, ail, persil, jus de veau **16,50 € / pers.**
- ☐ Filet de canette glacé à la bletterave, légumes croquants et écrasé de pomme de terre au beurre\* **16,50 € / pers.**
- ☐ Filet de bœuf sauce chocolat ou jus de viande, pomme de terre soufflée et ses légumes **16,90 € / pers.**
- ☐ Côte de bœuf charolaise, beurre ail des ours, rattes rôties et carottes\* **24,00 € / pers.**
- ☐ Brasero **sur devis**



## ☐ Côté mer

- ☐ Saumon glacé moutarde à l'ancienne, lentilles et carottes **12,90 € / pers.**
- ☐ Filet de bar sauce champagne, risotto pois gourmand **16,90 € / pers.**

Nos prix s'entendent sur une base de 100 personnes avec le pain compris et hors service. Nous proposons un forfait personnel de cuisine et de service sur une base de 9h, fin de service à 1h30, au tarif de 18 €/pers.



## 🍽 Buffet

Tarif sur demande - ci-dessous un exemple à partir de 17,00 € / personne

- 🍽 Plateau de charcuterie (Terrine, jambon blanc, rosette, jambon persillé)
- 🍽 Salade
- 🍽 Salade d'orzo à la méditerranéenne (gambas, concombres, féta, tomate cerises)
- 🍽 Poulet rôti
- 🍽 Brie
- 🍽 Tarte aux fruits



## 🍽 Salades

5,00 € / pers.

250 g par personne

- 🍽 Salade César
- 🍽 Salade tomate, pêche, mozza, basilique, oignons rouge
- 🍽 Salade du jardinier
- 🍽 Salade d'orzo à la méditerranéenne (gambas, concombres, féta, tomates cerises)
- 🍽 Salade de lentilles à la grecque
- 🍽 Salade mexicaine (poivron rouge, tabasco, maïs, avocat, citron vert, riz)

Nos prix s'entendent sur une base de 100 personnes avec le pain compris et hors service. Nous proposons un forfait personnel de cuisine et de service sur une base de 9h, fin de service à 1h30, au tarif de 18 €/pers.



## 🍷 Le Fromage

Plateau ou en buffet avec fruits

- 🍷 A la coupe et Blanc **4,50 € / pers.**  
Chèvre et comté, blanc avec confiture de framboise, ciboulettes et échalottes
- 🍷 A la coupe **5,50 € / pers.**  
assortiment de chèvre, comté ou morbier, brie, tomme



## 🍷 Les Desserts

- 🍷 Bar île flottante (accompagnée de coulis et topping) **3,90 € / pers.**
- 🍷 Entremet (Fraisier, Framboisier, Royal chocolat...) **4,00 € / pers.**
- 🍷 Fontaine chocolat **4,00 € / pers.**
- 🍷 Bar à glaces **4,50 € / pers.**
- 🍷 Bar à mignardises **5,50 € / pers.**
- 🍷 Bar à Fraise (en glace, en fruit, bonbon, tartelette) **5,50 € / pers.**
- 🍷 Dessert à l'assiette coque surprise chocolat **6,00 € / pers.**



## ☐ Brunch

20,00 € / pers.

- ☐ Café, thé, lait, chocolat chaud, jus de fruit
- ☐ Mini viennoiseries, pain, beurre, confiture
- ☐ Yaourt fermier
- ☐ Assortiment de charcuterie (*Mini paté croûte, rillettes, terrine, chiffonnade*)
- ☐ Plateau de fromage
- ☐ Salade de fruits frais
- ☐ Financier



## ☐ Boissons chaudes

- |  |          |
|--|----------|
| ☐ Thé (100 sachets)                            | 100,00 € |
| ☐ Café machine expresso (100 dosettes)         | 120,00 € |
| ☐ Location machine expresso (caution de 350 €) | 60,00 €  |

Nos prix s'entendent sur une base de 100 personnes avec le pain compris et hors service. Nous proposons un forfait personnel de cuisine et de service sur une base de 9h, fin de service à 1h30, au tarif de 18 €/pers.

# Conditions Générales de Vente

## 1 - Condition de Commande et d'Annulation

La commande sera ferme et définitive à compter de la réception du devis signé par le client, revêtu de la mention «Bon pour acceptation» accompagné d'un chèque d'arrhes de 40 % qui sera encaissé 60 jours avant la prestation. En cas d'annulation avant la date de la prestation, nous conserverons les arrhes.

## 2 - Définition du nombre de convives

Deux semaines avant la prestation une première estimation du nombre de convives devra nous être adressée par écrit. Le nombre définitif de convives (base de facturation) doit nous parvenir 5 jours ouvrables avant la date de la prestation.

## 3 - Tarification et service

Nos prix sont indiqués TTC (TVA 10%) sauf les prix des boissons alcoolisées et de la location du matériel sans service qui sont indiqués TTC (TVA 20%).

Les prix de cette brochure sont **fermes jusqu'au 30 septembre 2024** sauf modification importante et imprévue du cours des matières premières ou des conditions économiques ; toute évolution des taux de TVA sera immédiatement répercutée sur les prix de vente.

**Les prix sont établis pour une réception dans un périmètre de 50 km autour de Baron, au-delà un forfait de déplacement sera facturé en fonction de la distance.**

Les prix de cette brochure sont établis sur une base de 100 personnes et plus. Pour un nombre de convives inférieur à 100 personnes, nous vous établirons un devis personnalisé. Nous ne vous demanderons pas de droit de bouchon mais dans ce cas, **le rafraîchissement et l'enlèvement des bouteilles vides sont à votre charge.**

Nous vous proposons un large choix de Desserts. Pour une pièce montée, veuillez nous consulter.

A la fin de notre prestation et avant notre départ, nous assurerons le nettoyage de la cuisine.

Le service est compris jusqu'à 1 heure 30 du matin pour les dîners (base de travail de 9h00). Au-delà, les heures

supplémentaires seront facturées **35 € TTC** (10 % TVA) par heure et par employé.

Toute éventuelle redevance qui nous serait demandée par la direction du lieu de réception choisi vous sera facturée en supplément.

Toute prestation sous chapiteau impliquera des obligations de votre part.

## 4 - Conditions de Règlement

- ❑ 40 % d'arrhes par chèque à la commande encaissés 60 jours avant la prestation.
  - ❑ 40 % d'arrhes par chèque 30 jours avant la réception encaissés 15 jours avant la prestation.
  - ❑ Le solde à réception de la facture finale, règlement comptant.
- Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé.

## 5 - Responsabilité et Assurances

Tout le matériel divers, hors arts de la table, laissé sur place est à nous rapporter le lundi matin au Domaine des Marguerites. Possibilité de reprise, par nos soins, du matériel laissé gracieusement à votre disposition, pour un forfait de 150 € TTC dans un rayon de 50 km, au-delà nous consulter.

La perte éventuelle, la casse, la dégradation, la disparition de la vaisselle, du nappage ou du matériel sont à la charge du client.

Le Domaine des Marguerites ne saurait être jugé responsable des dégâts entraînés à cause de la consommation excessive de boissons alcoolisées par les convives. Cette responsabilité incombe à l'organisateur de la réception.

## 5 - Informations Produits

Toutes nos viandes sont élevées et travaillées localement (Issues de notre production ou d'élevage locaux du Charolais.)

Nos produits peuvent contenir des ingrédients allergènes (soja, arachides, gluten...). Pour plus de renseignements, veuillez nous consulter.

Les photos ne sont pas contractuelles.

