



**BARTEAU TRAITEUR**  
CARQUEFOU ÉVÉNEMENTIEL

La Fleuriaye - 44470 Carquefou

PLAQUETTE MARIAGE 2024



06.78.57.55.76 - 06.86.40.34.43



barteau-traiteur@orange.fr



<http://www.bartea-traiteur.fr>

*Veillez trouver ci-dessous une proposition de menus pour votre mariage avec différentes formules (cocktail apéritif, buffet, prise en charge des boissons, etc....).*

*Nous restons par ailleurs disponible pour vous rencontrer sans engagement de votre part afin d'établir ensemble votre devis !*

#### **SERVICES PROPOSÉS :**

- Dressage des tables par l'équipe de service,
- Débarrassage des tables,
- Montage & démontage des tables et chaises (*service en supplément : nous consulter pour les tarifs*).

#### **LOGISTIQUE :**

- Nappage\* tissu Blanc pour les tables **12€/unité**
- Serviette tissu blanche **1€/unité**
- Serviette « Célistoft » **0,50€/unité** (*couleur de votre choix*)
- Forfait vaisselle adultes **4€/personne** (*le temps du repas*)
- Forfait vaisselle enfants **2,50€/personne** (*le temps du repas*)
- Montage Buffet (*vin d'honneur, cascade + présentation dessert, etc...*) **Forfait 25 €/buffet**
- Location Plancha **100€/unité**
- Location Etuve **130€/unité** (*selon équipement de la cuisine*)
- Tables mange-debout, location **20 €/unité** (*housses de lycra + 5€*)
- Chafing Dish **15€/unité**

*\*Toutes nappes endommagées (par les bougies scintillantes notamment) seront facturées.*

## PROPOSITION POUR VIN D'HONNEUR AVEC ASSORTIMENT GÂTEAUX SECS & FEUILLETÉS.

- Forfait **13,50€/adulte** (sur base de 50 personnes ou +)
- Forfait **5,80€/enfant** (chips)
- Muscadet
- Rosé de Provence
- Côtes du Rhône
- Jus d'orange
- Coca-Cola®
- Eau

### PERSONNEL DE SERVICE PENDANT 3H À 30 €/HEURE/SERVEUR

- Jusqu'à 50 personnes prévoir 2 serveurs·e,
- De 50 à 100 personnes 3 serveurs·e,
- De 100 à 150 personnes 4 serveurs·e.

### VIN D'HONNEUR : FORMULE PERSONNALISÉE

#### 1 COCKTAIL SANS ALCOOL :

- **Jus de raisins pétillant** : **8,50€ /BT. 0,75 cl.**
- **Douceur des Iles** : jus d'oranges, jus d'ananas, nectar de bananes **8,50 €/L.**
- **Fleur céleste** : jus de fruits rouges (cranberries, fraises), jus de citron vert et jus d'oranges **8,50 €/L.**

#### 2 COCKTAIL À BASE D'ALCOOL :

- **Punch maison** : base de rhum, jus de fruits et nectar, sirop de canne et épices

10 l. **130€**

20 l. **260€**

30 l. **350€**

- **Nikaïa** : base de Soho, vodka, jus d'oranges, jus d'ananas, liqueur de bananes et nectar

10 l. **130€**

20 l. **260€**

30 l. **350€**

- **Mojito** : base de Rhum Havana®, Angustura, menthe fraîche, citrons verts, eau pétillante

10 l. **160 €**

20 l. **320 €**

30 l. **450 €**

- **Soupe Angevine** : base de Crémant de Loire, Cointreau®, jus d'oranges

10 l. **210€**

20 l. **398€**

## FORFAIT BOISSONS VINS D'HONNEUR

→ LE FORFAIT 6,90 € /PERSONNE

- Crémant de Loire
- Jus de pomme pétillant (*sans alcool*)
- Malvoisie (*vin blanc doux*)
- Crème pêche & cassis
- Eaux plates et pétillantes
- **Soft** : jus de fruits (ananas & orange) et Coca-Cola®

## ATELIERS CULINAIRES

### 1 ATELIER DÉGUSTATION HÛTRES BRETONNES (2/PERSONNE)

- Forfait pour 100 personnes : **390€ TTC**

### 2 ATELIER DÉCOUPAGE & DÉGUSTATION JAMBON SERRANO (SUR TOAST À L'HUILE D'OLIVE)

- **210 € TTC**

### 3 ATELIER DÉCOUPAGE & DÉGUSTATION JAMBON PATANEGRA (QUALITÉ BELLOTA 7/8 KG)

- **490€ TTC**

### 4 ATELIER DÉCOUPAGE ET DÉGUSTATION SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS (ET CRÈME D'ISIGNY)

- Forfait pour 100 personnes : **400€ TTC**

### 5 ATELIER SAVEUR D'ASIE *Nous consulter pour les tarifs*

- Dégustation de sushis au saumon & crevettes
- Assortiment de nems, samoussas & beignets de crevettes



### 6 ATELIER PLANCHA (POSSIBLE EN FORMULE COCKTAIL & FORMULE MENU)

- Thon rouge **3€**
- Saint-Jacques à la plancha **3€**
- Noisette d'agneau, ail et fines herbes **3€**
- Chorizo à l'Espelette **3€**
- Bœuf au poivre **3€**
- Magret de canard au soja et baies roses **3€**
- Crevettes **3€**
- Filet mignon **3€**

→ *Certains produits sont accompagnés de garniture ou sauce*

→ PAIN SURPRISE CAMPAGNE TRADITION (GARNI X 40) **40€**  
*Rillettes d'oie, jambon sec, saumon fumé, fromages ails & fines herbes*

→ PAIN SURPRISE PRESTIGE (GARNI X 40) **45€**  
*Rillettes d'oie, jambon de Serrano, saumon fumé, magret fumé & comté*

### FORMULE PERSONNALISÉE VIN D'HONNEUR

→ LE COCKTAIL 9,90€ /PERSONNE (6 PIÈCES/PERSONNE)

- Toast au fois gras, confit de figues
- Toast rillettes de saumon au fromage frais et aux herbes
- Marinade de pétoncles crème persillée (cuillère chinoise)
- Moelleux au citron-aneth, crevette
- Verrine avocat chair de crabe 50%
- Verrine émulsion de poivrons rouges - tomates & chorizo 50%
- Tortilla à la mousse de truite fumée

### MENU ENFANTS

**1** PLAT/DESSERT **12€**

**2** ENTRÉE/PLAT/DESSERT **14€**

- Tomate Surprise (farci aux rillettes de saumon « maison ») OU coupe de melon & jambon sec
- Escalope de saumon OU petit parmentier de canard OU steak haché pommes-noisette
- Coupe glacée\* vanille & bonbons Smarties® OU dessert du mariage ½ part

### MENU ADOS

PLAT/DESSERT **17€**

- Burger maison & pommes wedges
- Coupe glacée\* vanille & bonbons Smarties® OU verrine mousse au chocolat OU dessert du mariage ½ part

FORFAIT BOISSON ENFANT **2,90€/PERSONNE**

- Eau minérale
- Jus d'orange
- Coca-cola

MENU PRESTATAIRE **19€**

- Entrée / Plat / Dessert + 1 Boisson  
*Selon l'envie du chef !*

*\*Sous réserve d'un congélateur sur le lieu de réception.*

# MENU

*Plat - Fromage - Dessert* **39,60€**

*Entrée - Plat - Dessert* **41,60€**

*Entrée - Plat - Fromage - Dessert* **46,80€**

*Entrée - 2 Plats - Fromage - Dessert* **62,40€**

*2 € de supplément par menu pour toute prestation extérieure > 51 km  
(Frais déplacements)*

Pain compris dans le prix du menu.

Apéritif et mise en bouche **+5,00€** (*Nous consulter*)

## ENTRÉE

Gravlax de saumon, crème aux herbes, zeste citron vert & tartare d'avocats

Cocotte de fruits de mer au Champagne et petits légumes  
*Crevettes, moules, langoustines, encornet*

Assiette Terre et Mer  
*Verrine saumon fumé, foie gras frais de canard, crevettes, asperges vertes*


Cassolette de St Jacques au riz noir, asperges, tomates confites & crème à l'ail doux

Pannequet de saumon fumé par nos soins, crème aux herbes et mâche Nantaise, verrine de rillettes de saumon

Marbré d'écrevisses & volailles aux herbes fraîches, sauce allégée au piment d'Espelette

Aumônière de langoustines, jus de crustacés à l'estragon **+3,00€**

Ceviche de daurade Royale, lait de coco épicée, sucrose

 Houmous betteraves, féta, huile d'olive & tomates confites

 Focaccia Végétarienne

*Ricotta, courgettes, aubergines, tomates confites, basilic & roquette*

 **PLAT VÉGÉTARIEN**

Lasagne Végétarienne

*Herbes fraîches, tomates confites, parmesan, bufala*

Petits légumes farcis

*Tomates, courgettes, oignons, poivrons OU  
aubergines, farci millet, fine ratatouille, champignons de Paris*

## PLAT POISSON

Merlu beurre blanc  
*Accompagnement au choix (2)*

Dos de cabillaud en croute de chorizo  
*Tagliatelles de légumes, pommes fondantes curry gingembre, cumin-baies*

Pastilla de saumon aux pousses d'épinards, sauce crème au genièvre

Dorade Royale à la plancha, poêlée de pleurotes, croustillant de pomme de terre et crème Noilly Prat

Filet de St Pierre au beurre d'algues et riz noir  
*Moelleux carottes au curcuma*

Filet de bar façon plancha, tagliatelles de légumes, pomme maxime  
Beurre blanc

Brochette de lotte et chorizo, tian de légumes grillés,  
Jus de crustacés OU crème à l'ail doux

## TROU NORMAND +3,10 €

Calva pomme verte  
Vodka-citron vert  
Manzana-sorbet pommes vertes  
Sorbet mandarine, cognac aux amandes

## PLAT VIANDE

Magret de canard et réduction balsamique  
*Mousseline de brocolis, croustillant de pommes de terre, tomate provençale*

Filet de Canette aux épices douces  
*Nem de pommes de terre à la coriandre, shitaké*

Pièce du boucher (cœur de rumsteck), confit d'échalotes,  
Sauce Châteaubriand

Suprême de pintadeau farci, sauce au Pineau des Charentes  
*Moelleux champignons, pomme Duchesse*

Quasi de veau rôti farci à la tapenade de poivrons rouges,  
*Croustillant de pommes de terre et champignons, tomate provençale*

Souris d'agneau confite de 7 heures comme une pastilla  
*Tian, purée de patates douces au Tonka*

## LES GARNITURES AU CHOIX :

### À BASE DE POMME DE TERRE

- Pommes Duchesses
- Gratin Dauphinois
- Croustillant de Pomme de Terre
- Purée de Patates Douces



### À BASE DE LÉGUMES

- Tomates Provençale
- Petits légumes (carottes, fanes, courgettes, navets, pois gourmands, mini poireaux )
- Tian (tomates, courgettes, oignons, herbes aromatiques)
- Moelleux carottes curcuma
- Moelleux pousse d'épinards



### À BASE DE CHAMPIGNONS

- Champignons de Paris (Duxelles, moelleux ou flan)
- Pleurotes
- Shitaké
- Girolles



### À BASE DE CÉRÉALES

- Riz thaï citron vert
- Risotto



## FROMAGES

Sélection de fromages de *Maître Beillevaire* x3  
Galette croustillante de curé nantais à la poire et miel  
Croustillant de Brie aux noix de cajou, noisette, fruits secs et pignons  
Plateau de fromages de *Maître Beillevaire* **+3,50 €**

## DESSERTS

Assiette gourmande (faite votre choix page suivante ! )\*

Fraisier et son coulis

Secret Chocolat

*Sablé breton, crémeux caramel noisette, mousse chocolat lait*

Royal chocolat, sauce passion

*Pâtisserie au chocolat noir*

### Les Gros macarons fourrés :

Gros macaron noisette, mousse mascarpone, glace tiramisu

Gros macaron chocolat, liégeoise chocolat, glace au choix

Gros macaron framboise, verrine fruits rouges, glace coco

Pièce montée x3 choux **+ 5,50 €**

Café **1,80 €**

*(Si vous n'optez pas pour le forfait boisson proposé)*



# COMPOSEZ VOTRE DESSERT !

## Assiette gourmande\*

### 1 Les tartelettes

- Exotiques (ananas, mangues, clémentines ou bananes)
- Fraises
- Framboises
- Caramel
- Chocolat
- Citron, meringue Italienne

### 2 Les verrines

- Mini panacotta mangue passion
- Mini panacotta fraises
- Mini panacotta Dulcey
- Mini panacotta chocolat blanc, confit de figues
- Citron meringue Italienne
- Mousse chocolat noir streuzel ou lacté amandes
- Tiramisu café
- Tiramisu chocolat

### 3 Les gâteaux

- Gâteau Nantais
- Fraisier
- Sablé breton aux framboises
- Sablé breton mousse chocolat lait et crémeux caramel beurre salé
- Pavlova fruits rouges
- Le rocher guérandais (biscuit madeleine, crémeux caramel, mousse chocolat au lait, glaçage chocolat amandes)

*Avec 1 chou pièce montée Guerlais +2,10€ pièce*  
*Avec 1 macarons pièce montée Guerlais +2,30€ pièce*



# MENU PRESTIGE

80€

Mises en bouche : Gravlax de saumon

DEMI HOMARD BRETON

*Petits légumes & sa mayonnaise allégée*

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE

*Morilles et pomme moulée*

FILET DE BOEUF EN CROÛTE

*Garniture aux choix*

FILET DE BAR BEURRE NANTAIS

*Garniture au choix*

PLÂTEAU DE FROMAGE

*Maître Beillevaire*

PAVLOVA FRUITS ROUGES

SABLÉ BRETON, MOUSSE CHOCOLAT LAIT, CRÉMEUX CARMEL  
BEURRE SALÉ

## CASCADE AU VIN PÉTILLANT **190€/80 PERSONNES**

- Crémant de Loire

## CASCADE SEULE **90€/80 PERSONNES MINIMUM**

*(Montage & mise à disposition des coupes à Champagne)*



## BOISSONS

Forfait boissons menu **7,90 €/personne**

*Droit de bouchon de 3,50 €/col bouteille ouverte < 50 adultes invités de repas*

### LES BLANCS

- Sauvignon de Touraine
- Muscadet sur Lie
- Quincy **(+2€)**
- Chardonnay

### LES ROUGES

- Premières Côtes de Blaye Rouge
- Côtes du Rhône
- Les Hauts de Médián (Languedoc)

### SOFT

- Eau minérale, Badoit
- Jus d'oranges
- Café & thé

## PERSONNEL DE SERVICE ET DE CUISINE PENDANT 6H À **30 €/HEURE/SERVEUR (OU CUISINIER)**

- *Jusqu'à 50 personnes prévoir 2 serveurs-e + 1 cuisinier*
- *De 50 à 100 personnes 3 serveurs-e, + 2 cuisiniers*
- *De 100 à 150 personnes 4 serveurs-e. + 3 cuisiniers*

## PROPOSITION CORBEILLE DE FRUITS **180€/60 PERSONNES**



## PROPOSITION CASCADE DE FRUITS (PRÉSENTATION SUR BUFFET)

→ Avalanche de fruits présentée harmonieusement dans une Corne d'Abondance :  
*Ananas, pastèque, nectarine, cerises, fraises, bananes, raisins & abricots.*

- Pour 100 personnes : **4,50€/personne**
- Pour 150 personnes : **4,00€/personne**
- Pour 200 personnes : **3,80€/personne**
- Pour 250 personnes : **3,50€/personne**

## PROPOSITION BRIOCHE VENDÉENNE EN FORME DE CŒUR OU RONDE



Ronde 80 parts (*avec support*) :  
**120€** (*livraison incluse*)



Coeur 110 parts (*avec support*) :  
**150€** (*livraison incluse*)

- Complément brioche 20 parts : **25€**

## PROPOSITION CAFÉ 25€ LA LOCATION

*Mise à disposition d'un percolateur pour soirée dansante & retour (10 L soit 100 tasses)*

Café - gobelets en cartons - touillettes en bois - sucre bûchette : **30€ / 100 personnes**

CAUTION **120€** PAR PERCOLATEUR

## PROPOSITION BUFFET SOIRÉE ET RETOUR (MINIMUM 20 PERSONNES)

→ *En livraison - sans service - prévoir 1/2 parts pour les enfants*

### LES BUFFETS DE SALADE

*(Pour un minimum de 20 personnes : faire un choix de 2 salades - 200gr/personne)*

**Salade piémontaise au jambon 3,10€/personne**

Pommes de terre, tomates, jambons & cornichons

**Salade de crevettes 4,50€/personne**

Avocat, concombre et segments de pamplemousse rose, sauce allégée

**Salade Niçoise 3,50€/personne**

Tomates, œufs, concombre, céleri, fèves, anchois, basilic & artichauts

**Salade de taboulé 3,10€/personne**

Blé, tomates, oignons, poivrons verts, raisins parfumés à la menthe

**Assortiment Crudités 2,80€/personne**


Tomates, carottes râpées & concombre à la crème

## PLATEAU DE CHARCUTERIE **9,90€ / PERSONNE**

→ *Assortiment* : jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, rôti de boeuf, aileron de poulet (rôti & mariné)

- Terrine de rillettes de saumon aux herbes **16€**
- Terrine de rillettes de thon aux salicornes **16€**
- Rillettes d'Oie **16€**

*Condiments inclus* : beurre, moutarde, sel, poivre & cornichons

 Le pain est à votre charge

## PLATS TRAITEUR

- Longe de porc marinée à la rôtissoire, pommes rissolées aux oignons **12,50€**
- Poulet basquaise **11€**
- Colombo **11€**
- Couscous maison trois viandes **13,50€**
- Paëlla viande et fruits de mer **12,50€**
- Jambon braisé à l'os, ratatouille de légumes **11,80€**
- Jarreton braisé à la bière d'Abbaye **12,00€**
- Rougail saucisse accompagnement riz **9,50€**

## DESSERT

- Crumble aux pommes caramel beurre salé **3,80€**
- Tarte feuilletée Multi-fruits **2,95€**
- Tarte meringuée citron **3,10€**

## FORFAIT BOISSON RETOUR **5,90 € /PERSONNE**

- Eau Minérale - Badoit
- Jus de Fruits (orange & pomme)
- Coca-Cola®
- Vin blanc & Vin rouge

## FORFAIT VAISSELLE JETABLE **1,95€/PERSONNE**

- Verres
- Couverts
- Assiettes
- Tasses à café & thé
- Touillettes
- Serviettes

## FORFAIT VAISSELLE PORCELAINE **3,10€/PERSONNE**

- Verres
- Couverts
- Assiettes
- Tasses à café & thé
- Cuillère moka
- Serviettes

## BRUNCH 25,00€ PAR PERSONNE (APPLICABLE POUR UN MINIMUM DE 30 PERSONNES)

### 1 PETIT DÉJEUNER SUCRÉ

#### Assortiment : 2 Minis Viennoiseries / Personnes

- Mini croissant
- Mini chocolatine
- Mini pain aux raisins

### 2 PETIT DÉJEUNER SALÉ (PAIN & BEURRE COMPRIS)

- Mini Saucisse X1 /personne
- Œuf brouillé X1/personne
- Bacon X1/personne

### 3 BUFFET CONTINENTAL

#### Salade composée \*Faire un choix de deux salades

*Assortiment : Taboulé, piémontaise, crudité, cocktail-avocat-crevettes*

#### Plateau de fromages

*Assortiment 2 sortes*

#### Salade de fruits

### FORFAIT BOISSON BRUNCH 6,50 / PERSONNE

- Eau Minérale Badoit
- Jus de Fruits (Orange, Pommes)
- Coca-Cola
- Vin blanc – vin rouge
- Café – thé (sucre)



