



**TRESSON TRAITEUR**  
*Cuisine, tradition et saveur des produits frais*

## *Prestations Traiteur*

# *Mariage*

## *avec Buffet*

*Vin d'honneur* *Page 2*

---

*Show Cooking* *Page 3*

---

*Forfaits Boissons* *Page 4*

---

*Buffet gourmand* *Page 5*

---

*Buffet froid* *Page 6*

---

*Menu enfant* *Page 7*

---

*Mise en place, Weeding Cake et Pièces Montées* *Page 8*

---



**TRESSON TRAITEUR**  
*Cuisine, tradition et saveur des produits frais*

## ***Vin d'honneur***

*à partir de 12 € par personne avec service  
(Comptez 10 pièces / personne selon vos envies)*

### ***Réductions salées chaudes :***

*Minis pizzas  
Minis quiches  
Minis saucisses feuilletées  
Minis accras de morue  
Minis palmiers salés  
Minis gougères*

### ***Canapés :***

*Saumon fumé  
Jambon fumé  
Concombre maïs  
Tomates œufs de cailles  
Asperges  
Fuseau lorrain  
Œuf mimosa*

### ***Miches surprises***

### ***Mini cuillères apéritives***

### ***Mignardises sucrées et brochettes de fruits***

*Show cooking*  
*en supplément :*

*Au choix :*

*Minis hamburgers*

*Brochettes de crevettes marinées au citron vert et à la noix de coco*

*Saint jacques poêlées à la provençale*

*Œufs brouillés au saumon fumé*



**TRESSON TRAITEUR**  
Cuisine, tradition et saveur des produits frais

## Forfait Boissons

### Pour accompagner le vin d'honneur

Nous pouvons vous proposer plusieurs forfaits boissons pour le vin d'honneur :

<ul style="list-style-type: none"><li>- Kir au crémant</li><li>- Eau plate</li><li>- Eau pétillante</li><li>- Jus d'orange</li><li>- Jus de Pomme</li><li>- Coca</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Champagne Edouard Brun</li><li>- Eau plate</li><li>- Eau pétillante</li><li>- Jus de fruits</li><li>- Coca</li></ul>	<p>Forfait Bière</p> <p>Comprenant tireuse et gobelets en plastique</p>	<p>Forfait Soft</p> <p>(Eau plate et pétillante Jus de pomme et jus d'orange, coca)</p>
<b>9 € TTC/ personne</b>	<b>12 € TTC/ personne</b>	<b>3,9 € TTC/ litre</b> <b>(fût de 30 litres)</b>	<b>3,5 € TTC / personne</b>

### Pour accompagner le buffet

<b>Forfait Vins et Softs</b>	<b>Forfait Prestige repas</b>	<b>Forfait Softs</b>
<p>Vin blanc Domaine de Persennades « Côtes de Gascogne »,</p> <p>Vin rouge Château La Grave « Minervois expression rouge »</p> <p>Eau plate</p> <p>Eau pétillante.</p>	<p>Vin blanc Domaine de Persennades « Côtes de Gascogne »,</p> <p>Vin rouge Château La Grave « Minervois expression rouge »</p> <p>Eau plate</p> <p>Eau pétillante.</p> <p>Champagne Edouard Brun (avec le dessert: 1 bouteille pour 5 personnes)</p>	<p>Eau plate</p> <p>et</p> <p>Eau gazeuse</p> <p>pour le repas</p>
<b>12 € TTC/ personne</b>	<b>17€ TTC par personne</b>	<b>2 € TTC/ personne</b>

Toutefois si vous ne prenez pas le forfait boisson et que vous fournissez la boisson, nous vous la servons avec grand plaisir sans droit de bouchon.

Nous fournissons les vasques et la glace pour le maintien au frais des boissons.



**TRESSON TRAITEUR**  
*Cuisine, tradition et saveur des produits frais*

## ***Buffet gourmand***

*(39 € TTC /personne) avec service*

*Escabèche de fruits de mer au vinaigre balsamique  
Saumon cru mariné à l'aneth et sa crème de xérès  
Papillon de jambon fumé, fuseau lorrain et rosette de Lyon  
Noisettes de veau en gelée de Porto  
Porcelet lorrain en gelée d'estragon  
Côtes de bœuf reconstituée sur l'os à la moutarde à l'ancienne  
Terrines de cailles aux griottines  
Tartare de tomates et avocats aux anchois frais  
Aiguillettes de canard aux pêches*

### ***+ 4 salades au choix :***

*Paysanne, pâtes fraîches, alsacienne, taboulé à la menthe, céleri rémoulade,  
niçoise, mexicaine, vosgienne, provençale, landaise*

### ***Plateau de fromages***

### ***Buffet de desserts :***

*Croquant prestige aux 2 chocolats  
Œufs à la neige caramélisés  
Palette de sorbets  
Brochettes de fruits de saison en pyramide  
Salade d'agrumes à la grenadine  
Tuiles aux amandes*

*Si vous le souhaitez, il est possible de réduire le choix et donc le prix.*

*Le service est compris jusqu'à 3h du matin, si vous voulez des serveurs et plongeurs au-delà de cette heure, cela sera 25€ ttc de l'heure par serveur qui reste.*



**TRESSON TRAITEUR**  
*Cuisine, tradition et saveur des produits frais*

## ***Buffet froid***

*(39 € TTC /personne) avec service*

*Tartare de saumon aux petits légumes  
Salade de fruits de mer aux salicornes  
Terrine de légumes et son coulis de tomates  
Pyramide de rumsteack aux condiments  
Jambon à l'os présenté à l'antillaise  
Caneton laqué et reconstitué au foie gras  
Terrine de ris de veau aux morilles  
Pyramide d'asperges aux copeaux de Bayonne*

### ***+ 4 salades au choix :***

*Paysanne, pâtes fraîches, alsacienne, taboulé à la menthe, céleri rémoulade,  
niçoise, mexicaine, vosgienne, provençale, landaise*

### ***Plateau de fromages***

### ***Buffet de desserts :***

*Salade de fraises à la menthe  
Mousse au chocolat  
Clafoutis aux fruits de saison  
Tiramisu au café amer  
Mascarpone aux fruits rouges  
Tuiles aux amandes*

*Si vous le souhaitez, il est possible de réduire le choix et donc le prix.*

*Le service est compris jusqu'à 3h du matin, si vous voulez des serveurs et plongeurs au-delà de cette heure,  
cela sera 25€ ttc de l'heure par serveur qui reste.*



**TRESSON TRAITEUR**  
*Cuisine, tradition et saveur des produits frais*

## ***Menu enfant***

***(10 €/enfant)***

***Escalopes de volaille à la crème***

***Ou***

***Steak haché***

***Ou***

***Nuggets de poulet***

***Accompagné de***

***Frites***

***Ou***

***Pâtes fraîches***

***~***

***Dessert glacé***

### *Mise en place*

*Possibilité de forfait nappage, serviettes et mise en place au  
prix de 2.50€ par pers.*

### *Weeding Cake & Pièces Montées*

*Weeding Cake (Cake Design) : à partir de 8€ / personne*  
*Pièce Montée : à partir de 5,50 € / personne*