



TRESSON TRAITEUR
Cuisine, tradition et saveur des produits frais

Prestations Traiteur
Mariage
avec Repas assis

Vin d'honneur *Page 2*

Show Cooking *Page 3*

Forfaits Boissons *Page 4*

Menus *Pages 5 à 10*

Menu enfant *Page 11*

Mise en place, Wedding Cake et Pièces Montées *Page 12*



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">- Kir au crémant- Eau plate- Eau pétillante- Jus d'orange- Jus de Pomme- Coca	<ul style="list-style-type: none">- Champagne Edouard Brun- Eau plate- Eau pétillante- Jus de fruits- Coca	<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>
9 € TTC/ personne	12 € TTC/ personne	3,9 € TTC/ litre (fût de 30 litres)	3,5 € TTC / personne

Pour accompagner le repas

Forfait Vins et Softs	Forfait Prestige repas	Forfait Softs
<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>
12 € TTC/ personne	17€ TTC par personne	2 € TTC/ personne

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

Menu à 37€ TTC / personne

Salade de cuisses de cailles confites et son œuf poché

~

Filet de bar au champagne

Risotto crémeux

~

Sorbet pamplemousse rose

~

Suprême de poularde au vin jaune et morilles

Et ses mignardises de légumes

~

Salade et fromages

~

Corolles de sorbets et fruits frais

Pain, café et service jusqu'à 3h compris dans le prix



TRESSON TRAITEUR
Cuisine, tradition et saveur des produits frais

Menu à 39€ TTC / personne

Terrine de canard à l'orange

~

Blanquette de lotte safranée aux légumes

Et son risotto crémeux

~

Sorbet au marc de champagne

~

Tournedos de veau aux girolles

Et ses mignardises de légumes

~

Salade et fromages

~

Assiette gourmande

Pain, café et service jusqu'à 3h compris dans le prix

Menu à 40,5€ TTC / personne

Salade landaise (gésiers confits, magret fumé et copeaux de foie gras)

~

Filet de Saint Pierre en croute d'herbes

Et son pistou de légumes au basilic frais

~

Sorbet au biscuit rose de Reims

~

Cœur de charolais aux échalotes confites

Et ses mignardises de légumes

~

Salade et fromages

~

Nougat glacé, coulis de fruits rouges et sa tuile à l'orange

Pain, café et service jusqu'à 3h compris dans le prix

Menu à 41€ TTC / personne

Terrine de rougets aux pommes de terre et sa vinaigrette safranée

~

Escalopes de ris veau à la crème de cèpes

~

Sorbet pommes vertes

~

Cailles farcies au foie gras entièrement désossée

Sauce Morilles

Et ses mignardises de légumes

~

Salade et fromages

~

Carpaccio d'ananas et son sorbet fraises

Pain, café et service jusqu'à 3h compris dans le prix



TRESSON TRAITEUR
Cuisine, tradition et saveur des produits frais

Menus à 43.5€ TTC / personne

Salade de homard tiède au vinaigre balsamique

~

Brochette lotte et St Jacques aux tagliatelles fraîches

~

Sorbet pamplemousse rose

~

Petit carré d'agneau de lait en croûte de paprika

Et ses mignardises de légumes

~

Salade et fromages

~

Déclinaison autour d'un fruit (fruit selon la saison) et sorbet

Pain, café et service jusqu'à 3h compris dans le prix.



TRESSON TRAITEUR
Cuisine, tradition et saveur des produits frais

Menu à 46.5€ TTC / personne

Marbré de foie gras et sa brioche : - à la rhubarbe ;

et son chutney de fruits confits

~

Turbot poché sauce hollandaise

~

Sorbet pomme verte

~

Tournedos de charolais

Aux légumes d'antan

~

Salade et fromages

~

Buffet de desserts

Pain, café et service jusqu'à 3h compris dans le prix



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