

Octobre 2006, création de « L'Encas *Gourmand* Traiteur ». Au fil du temps professionnels et particuliers nous on fait confiance afin de leur apporter notre professionnalisme. Cela nous a permis d'apporter un service de plus en plus qualitatif.

A votre disposition sur ce site, nous vous proposons une carte avec des idées de menus.

En fonction de vos envies ainsi que du budget que vous souhaitez consacrer à votre événement, nous pouvons vous proposer d'autres menus

A mettre dans l'onglet réception et mariage

Cocktails

8 pièces par personne 9.70 € TTC-TVA 10 % faite votre choix parmi notre sélection ci-dessous hors atelier.

12 pièces par personne 13.90 € TTC-TVA 10 % faite votre choix parmi notre sélection ci-dessous hors atelier.

16 pièces par personne 17.60 € TTC-TVA 10 % faite votre choix parmi notre sélection ci-dessous hors atelier.

Les classiques sur pain :

Pain aux céréales mousse foie gras de canard et poivre du moulin

Pain de campagne, Magret de canard fumé et compotée d'abricots

Mini blinis mousse de saumon aux herbes fraîches

Pain à la tomate, Saint Môret et crevette relevée au piment d'Espelette

Wraps roulé au saumon fumé et crème aux herbes

Les fraîcheurs

Pomme grenaille fromage frais aux herbes

Cube de polenta mousse de rouget aux herbes

Mini courgette farcie, tartare de légumes au pesto

Mini cassolettes

Mini cassolette carpaccio de saumon frais à l'anis étoilé et citron vert

Mini cassolette de crevettes sautées et pois gourmand

Mini cassolette de légumes sauce aigre doux

Les Verrines

Tartare de tomate chips de lard et copeau de parmesan

Ricotta, poivrons marinés et chips de lard

Guacamole, royal des mers et feuilleté au pavot

Pic brochette

Pic à nœud saumon mariné du moment et tagliatelle de concombre

Pic à nœud Saint Jacques poêlées aux épices du Roy, poivrons grillés

Pic à nœud magret de canard fumé et pomme fruit confite

Mini brochette cube de foie gras de canard et abricot sec

Feuilleté chaud

Mini panini au pesto jambon sec et mozzarella

Mini pomme grenaille reblochon et ventrèche

Mini bouchée fruits de mer à la bisque de homard

Mini feuilleté au fromage et paprika

Les ateliers :

Sud Ouest : 3 pièces par personne 5.20 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef, il sera à votre disposition pour découper devant vos invités

Jambon sec sur pince, magret de canard séché aux épices

Pic de fromages (Cantal, Saint Nectaire, Etorki)

Vos invités pourront rajouter sur un assortiment de pain : chutney de figues, confiture de cerises, pêches et raisins

Bar à Espuma et gaspacho : 2 pièces par personne 4.50 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef.

Il sera à votre disposition pour vous servir dans des minis verrines

Espuma à la crème de parmesan et tomate confite ou mousseline aux parfums de truffes

Gaspacho crème de petits pois ou gaspacho andalou au piment d'Espelette

Atelier foie gras de canard : 2 pièces par personne 5.60 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef. Il sera à la disposition de vos invités afin de snacker différentes sortes de foie gras de canard

Foie gras entier, mi-cuit ou bloc

A disposition des invités un assortiment de pains grillés, aux fruits, campagne ou céréales

Chutney de figues, compotée d'oignons, fleurs de sel

Atelier plancha : 3 pièces par personne 7.50 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef, il sera à la disposition de vos invités pour griller à la plancha

Mini brochette d'onglet de bœuf mariné sauce soja

Mini brochette de filet mignon de porc au miel

Mini brochette de magret de canard

Brochette de Saint Jacques relevée au piment d'Espelette

Brochette de gambas et ananas caramélisé

Les idées menus mariage

Buffet avec plat chaud : prix par personne 36,00 TTC-TVA 10 %

Buffet avec plat chaud

Pièce de saumon en belle vue

Salade de gésiers et foie gras au vinaigre de framboise

Verrine de fruits de mer sauce aurore

Terrine de Saint Jacques et cabillaud aux herbes

Pyramide de jambon sec

Plat chaud au choix en chaffing dish

Suprême de pintade rôti, sauce morilles accompagné d'un gratin dauphinois façon Grand Mère

Ou

Merveilleux Parmentier de canard aux parfums de truffes et salade mesclun

Ou

Veau à la crème de marsala, accompagné de pommes grenailles et tomate confite

Ou

Dos de cabillaud beurre blanc et poêlée de légumes croquants

Fromage en buffet

Cabécou, brie de Meaux, Cantal, chèvre cendré, Saint Nectaire

Salade mélangée à l'huile de noix

Desserts en buffet

Entremet sur socle à étages avec fontaines scintillantes

Feuillantine au chocolat et crème anglaise à la menthe

Charlotte aux framboises et coulis de fruits des bois

Diner prix par personne : 43.00 € TTC-TVA 10 %

Mise en bouche

Velours de tomate, dentelle de parmesan

Ou

Mousse de pomme ratte aux arômes de truffes

Foie gras mi-cuit accompagné d'une compotée de figues et de fleurs de sel

Ou

Duo de saumon mariné à l'aneth et saumon fumé accompagnés d'une crème ciboulette
et salade d'herbes au vinaigre balsamique

Ou

Filet de rouget poché, asperges vertes et légumes marinés

Pavé de veau, jus corsé aux cèpes accompagné d'un écrasé de pommes de terre

Ou

Souris d'agneau en cuisson de sept heures accompagnée de tomates confites et pommes paillardes

Ou

Pièce de bœuf sauce foie gras accompagné de gratin dauphinois et fagot d'haricots vert

Assiette aux 3 fromages avec salade au parfum d'huile de noix

Dessert en buffet

Cascade de desserts sur socle avec présentation en salle

Croquant au chocolat et crème anglaise

Framboisier au coulis de fruits rouges

Bavarois exotique et coulis de mangues

Menu enfant de 4 à 11 ans inclus: prix par personne : 15.00 € TTC-TVA 10 %

Les menus enfant sont sous forme de buffet froid comprenant 3 entrées, 2 viandes et le dessert identique aux adultes.

Coté boissons soft : prix par personne : 4.30 € TTC-TVA 10 %

Ce prix comprend : Coca, Perrier, jus de fruits, eau plate et pétillante, café

Afin de vous soulager d'un travail important en manutention et transport, nous pouvons gérer pour vous l'ensemble des boissons sans alcool du début du cocktail jusqu'à la fin du dîner.

Coté vin et champagne : nous pouvons vous fournir sur simple demande notre tarif de quelques châteaux avec qui nous travaillons. Si vous apportez vos boissons, nous ne comptons pas de droit de bouchon.

Le Lendemain : afin que vous puissiez profiter jusqu'au dernier moment de vos invités, laissez nous gérer le, buffet froid, brunch ou barbecue.

Buffet froid à partir de 15.00 €

Brunch à partir de 17.00 €

Barbecue à partir de 20.00 €

Dégustation,

Si vous le souhaitez, pour les mariages nous pouvons organiser une dégustation pour les futurs mariés, leurs parents et beaux parents.

Cette dégustation permettra de voir l'ensemble des détails de votre réception.

La dégustation vous sera facturée 40.00 € par personne, dans le cas d'une confirmation un avoir vous sera fait lors de la facturation de votre réception.

Confirmation,

Pour que la confirmation soit prise en compte, il nous faudra le devis signé avec un nombre d'invités ainsi qu'un acompte de 30 % de la commande. Le solde de la facture sera à prévoir pour le jour de la réception.

Exceptionnellement des facilités de paiement peuvent être accordées.

Personnel,

Nous avons un carnet d'adresse de personnel, de salle et de cuisine, qualifié travaillant en extra.

Un responsable sera là du début à la fin de votre réception pour vous assurer une écoute.

Pour le service « Mariage » nous prévoyons 1 Maître d'hôtel pour 25 personnes en fonction des lieux et du déroulement de la réception.

Matériel :

Afin de vous faire bénéficier d'un tarif préférentiel, nous avons notre propre matériel vaisselle et mobilier : assiettes blanches rondes ou carrées, couverts style vieux Paris ou goutte, verrerie élégance et chaises velours rouge, tables rondes diamètre 150 et tables rectangulaires 180X76.

Un devis accompagnera chacune de vos demandes.

Nous travaillons en partenariat avec la société LMG contact@img-location.com qui vous proposera un ensemble de matériel pour de l'événementiel: de la tente de réception 16 M2 jusqu'au chapiteau de 1000 M2 ou plus, ainsi que des cloisons de stands, podium, sono avec micro.....

L'Encas *Gourmand* Traiteur

Coté entreprise

Accueil café : prix par personne 5.50 € * HT-TVA 10 %

Café et thé

Mini viennoiserie pur beurre 2 pièces par personne (pain au chocolat et croissant)

Brioche pur beurre confiture de fraise

Eau plate et jus d'orange

Commande minimum 10 personnes

IDEE BUFFET PLAT CHAUD

Buffet plat chaud à partir de 20.00 € *HT-TVA 10 %

Jambon sec, rosette et terrine de campagne

Salade grecque féta et concombre

Bruschetta au saumon fumé, fromage aux herbes

Plats chauds

Bœuf carottes accompagné de penne

Ou

Cassoulet gratiné et manchon de canard

Ou

Dos de saumon à l'oseille accompagné d'un flan de légumes

Desserts

Croquant au chocolat et crème anglaise

Verrine de salade de fruits du moment

Pain, condiments, eau plate et pétillante

Vaisselle jetable

Commande minimum 10 personnes

IDEE BUFFET FROID

Buffet froid à partir de 18.00 € *HT-TVA 10 %

Saucisson sec, jambon sec, saucisson à l'ail, chorizo

Salade folle aux crudités variées

Salade de pommes de terre à la volaille

Viandes froides

Mini brochette de bœuf mariné sauce soja

Mini brochette de poulet e courgettes au citron

Salade de farfalles aux légumes du soleil

Desserts

Entremet fruits de la passion et coulis de fruits rouges

Verrine ricotta et compotée d'abricots

Pain, condiments, eau plate et pétillante

Vaisselle jetable

Commande minimum 10 personnes

Idée plateau repas

Plateau repas : prix par personne 16.00 € * HT-TVA 10 %

Plateau repas froid

Wraps fromage frais aux herbes et saumon fumé

Ou

Salade de tomates cerise, mozzarella au pesto

Ou

Taboulé à la volaille, parfum de menthe fraîche

Pavé de saumon snacké aux graines de sésames, accompagné d'un riz aux petits légumes

Ou

Aiguillettes de bœuf, poivrons mariné et pommes grenailles

Ou

Volaille moelleuse aux épices, pâtes cellentani au pesto

Fromage et salade mesclun

Croquant au chocolat sur lit de crème anglaise

Ou
Tartelette au citron meringuée

Ou
Salade de fruits frais

Pain, condiments, eau plate et pétillante

Vaisselle jetable

Commande minimum 10 personnes

Idée plateau repas

Plateau repas : prix par personne 20.00 € * HT-TVA 10 %

Plateau repas froid

Salade façon Italienne, jambon sec, tomate confite et copeaux de parmesan

Ou

Mille feuilles de pain d'épices au foie gras de canard et chutney de figues

Ou

Terrine de saumon fumé au chèvre frais et salade mesclun

Dos de cabillaud vapeur, accompagné d'une salade de riz

Ou

Eventail de magret de canard, jus au miel et pomme fruits

Ou

Pavé de bœuf au poivre de Sichuan, pommes grenailles au thym

Fromage et salade mesclun

Tartelette aux fruits du moment

Ou

Verrine panacotta et coulis de fruits rouges

Ou

Tiramisu douceur de crème café

Pain, condiments, eau plate et pétillante

Vaisselle jetable

Commande minimum 10 personnes

***hors livraison**

Matériel

Pour des événements exceptionnels tels que : mariage, inauguration, lancement nouveau produit, anniversaire, pot départ, salon professionnel..... Nous sommes à votre entière disposition pour étudier votre événement et répondre au plus juste à votre attente cocktail, déjeuner et dîner.

Nous travaillons en partenariat avec la société LMG qui vous proposera un ensemble de matériel pour de l'événementiel: de la tente de réceptions 16 M2 jusqu'à un chapiteau de 1000 M2 ou plus, cloison de stand, podium, sono avec micro.....