



TRAITEUR

# Plaquette mariage

[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef



Afin de faire de ce jour si particulier un **moment unique**, nous mettrons tout en œuvre afin de vous accompagner tout au long de la préparation de votre réception de mariage.

De la sélection des **pièces cocktails** pour votre vin d'honneur au choix du parfum de votre **dessert**, nous serons présents pour vous conseiller du fort de notre expérience.

Notre souhait est de pouvoir répondre à vos attentes et que les **souvenirs** de cette journée vous restent gravés.

Nous vous invitons à découvrir notre carte afin de découvrir nos prestations.

Notre **savoir-faire** et nos **équipes de professionnels** de la restauration, nous permettent également de vous proposer une **prestation sur mesure** pour la composition de votre menu mais également pour les arts de la table.

N'hésitez pas à contacter notre équipe commerciale qui se fera un plaisir de **vous accompagner** dans la réalisation de vos projets.

[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

*Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef*





[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)  
Les prix sont toutes taxes comprises

*Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef*

# Vin d'honneur

---

## Assortiment de verrines

*Crème de lentilles au lard, Ravioles de Royan, Lamelles de courgettes et avocat  
Noix de Saint-Jacques et purée de patates douces...*

## Assortiment de bouchées du chef

*Sucette de saumon et concombre pickles, Légumes confits, Tartare de bœuf à la Thai  
Purée de panais et pétoncle...*

## Assortiment de timbales

*Confit de canard, crème d'oignons et foie gras, mousseline de volaille au curry...*

## Assortiment de mini-bagnats et mini-wraps

*Le Fermier, le Nordique, le Veggie...*

## Assortiment de mini-tartes

*Provençale, Filet de saumon et poireaux, Courge et amandes...*

## Les pièces signatures

*Blini saumon fumé et crème à l'aneth*

*Palet chèvre et fruits secs*

*Cannelé carotte, marron et graines de fenouil*

*Champignon farci...*



# Vin d'honneur

---

## Cocktail apéritif 6 pièces à partir de 15,50€

*La sélection de verrines  
Les bouchées du Chef  
Les timbales  
Les mini tartes salées  
Les mini bagnats  
Les pièces signatures*

## Cocktail apéritif 8 pièces à partir de 17,70€

*La sélection de verrines  
Les bouchées du Chef  
Les timbales  
Les mini tartes salées  
Les mini bagnats  
Les mini wraps  
Les pièces signatures*

## Cocktail apéritif 10 à 12 pièces remplaçant une entrée à partir de 23,00€

*La sélection de verrines  
Les bouchées du Chef  
Les timbales  
Les mini tartes salées  
Les mini bagnats  
Les mini wraps  
Les pièces signatures*

[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef



TRAITEUR

## **Les planchas de l'écailler et du boucher**

*Brochette de crevettes et noix de Saint-Jacques – 2,73€ par personne*

*Brochette de volaille et bœuf – 2,75€ par personne*

## **Le foie gras dans « tous ses états » - 4,60€ par personne**

*Découpe d'un bloc de foie gras mi-cuit*

*Assortiment de pains variés et confits de figue et oignons*

## **Le saumon Gravlax « venu du Nord » - 1,90€ par personne**

*Découpe d'un filet de saumon cuit à froid*

*Marinade à l'aneth et blinis*

## **Le banc d'écailler, huîtres « Fine de Claire n°3 » - 2,30€ par personne**

*Pain de seigle et beurre demi sel*

Afin d'accompagner votre vin d'honneur, nous vous proposons :

**Punch et Sangria – 1,60€**

**Kir traditionnel – 1,60€**

**Kir Royal – 6,20€**

*Crème de cassis et pêche*

**Cocktails alcoolisés en Jarre – 6,00€**

*Moscow Mule, Gin Garden, Sex on the Beach...*

**Limonade artisanale et cocktails non alcoolisés – 4,00€**

**Coupe de Champagne – 6,60€**



[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

# Menu

---

Comme ce jour est **unique**, que cette soirée doit vous ressembler nous vous proposons de créer vous-même votre **menu sur mesure** en fonction de vos goûts et de ceux de vos convives.

Nous proposons également une gamme de plat **végétarien**, **vegan** et **sans gluten** sur demande.

Après avoir réalisé votre sélection, nous vous composerons votre **devis sur mesure**.



[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

*Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef*



TRAITEUR



## Les entrées

Capuccino de petits pois servi chaud ou froid, espuma infusé au lard  
4,00€

Terrine de poisson à chair blanche parfumée à la ciboulette, Lit de mesclun et vinaigrette  
moutardée  
4,70€

Panna cotta carotte, ricotta et curry  
5,60€

Baby Saint Jacques et fondue de poireaux à la crème d'Isigny AOC  
6,00€

Soufflé de saumon servi chaud, sauce à l'oseille en clin d'œil à la maison Troisgros  
6,50€

Picata de saumon cuit gravlax, sel et sucre et blini polonais  
6,80€

Noix de Saint Jacques snackée et fondue de poireaux crémée  
10,25€

[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

*Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef*



TRAITEUR

## Les plats

Pavé de saumon au sésame – 13,90€

Dos de cabillaud sauce asperges – 14,40€

Queue de lotte à la tapenade – 14,90€

Cuisse de canard du Sud-Ouest Confit – 14,90€

Paleron de veau cuit basse température – 15,50€

Suprême de volaille sauce foie gras ou sauce morilles – 16,60€

Quasi de veau servi rosé sauce au choix - 16,20€

Magret de canard servi rosé sauce au poivre vert - 16,20€

Noix de veau sauce Marsala – 18,00€

## Les végétariens

Arancini, petits légumes crème de poivrons et mozzarella – Crème d'aubergine à la purée d'ail noir – 13,20€

Demi aubergine confite au miso, ketchup framboise – Écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches et brochette de légumes de saison – 13,20€

## Les accompagnements

*1 accompagnement féculent et 1 accompagnement légumes compris dans le prix du plat*

Gratin dauphinois ou Pommes de terre grenaille ou Palet de polenta

Brochette de légumes de saison ou légumes de saison rôtis...



[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

*Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef*



TRAITEUR



## Les fromages

Assiette du berger comme un café gourmand – 3,50€  
*Verrine de fromage blanc et assortiment de fromages secs*

Plateau de fromages affinés découpés – 3,00€  
*Sélection par notre artisan fromager*

Fromage blanc en faisselle – 2,50€  
*Sucre et crème*

## Les desserts

Cascade de mignardises et macarons (3 par personne) – 4,20€

Pièce montée de choux (2 par personne) – 4,30€  
*Parfums au choix : Vanille / Chocolat / Pistache*

Entremet – 5,90€

*- Fraisier ou Framboisier*

- Exotique : Mousse exotique, dés de mangue et ananas, biscuit noix de coco et coulis de fruits rouges*
- Délice : Meringue aux amandes, crème onctueuse à la vanille et éclats de nougatine*
- Rubis : Bavaroise à la vanille, coulis de fruits des bois, biscuit macaron amande*
- Triomphe : Trio de chocolat, mousse chocolat au lait, suprême chocolat noir, mousse chocolat blanc sur biscuit chocolat*
- Tube de l'automne : Mousse chocolat, crémeux caramel beurre salé, biscuit chocolat et sablé breton*
- Piémont : Mousse chocolat noisette, noisettes caramélisées, croustillant et biscuit noisette*
- Feuilleté : Mousse chocolat noir, praliné feuillantine, biscuit amandes*
- Framboisine : Mousse chocolat noir, crémeux vanille, coulis framboise et biscuit chocolat*
- Entremets traditionnels : Ambassadeur, Opéra, Succès...*

Wedding cake à partir de 8,80€



[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef



TRAITEUR

# La cave

## Les vins rouges

- Belle Emilie « Cuvée des Chartreux » IGP Gard – Forfait tradition
- Crozes Hermitage « Cave de Tain » - Forfait découverte

## Les vins blancs

- Chardonnay « Inwinectus » IGP Pays d'Oc – Forfait tradition
- Crozes Hermitage « Cave de Tain » - Forfait découverte

## Les vins bios Oé

- Le Côtes-du-Rhône – Vin blanc
- IGP Vaucluse Principauté d'Orange – Vin rouge

## Les forfaits sur la base de 2 verres par

- Forfait tradition au tarif de 3,70€
- Forfait découverte au tarif de 6,60€
- Forfait vins biodynamique au tarif de 6,10€



[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef



TRAITEUR

# Menu enfant

À partir de 25 Euros par enfant



## Vin d'honneur

Bouchée de quiche et de pizza

Mini bagnat – Le Fermier

Mini wrap – Le Nordique

Rosette et chiffonnade de jambon

## Plats

Filet de volaille et gratin dauphinois

Penne bolognaise

## Desserts

Éclair au chocolat

Brownie

[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef



TRAITEUR

## **Brunch au Jardin du Luxembourg à partir de 11,00€**

*Sélection de salades variées  
Bouchées de quiches et pizza  
Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)  
Rôti de porc braisé*

## **Brunch au Parc Monceau à partir de 14,00€**

*Sélection de salades variées  
Bouchées de quiches et pizza  
Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)  
Rôti de porc braisé  
Rosbeef  
Sélection de fromages affinés*

## **Brunch au Bois de Vincennes à partir de 17,00€**

*Sélection de salades variées  
Panier de légumes croquants  
Bouchées de quiches et pizza  
Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)  
Rôti de porc braisé  
Rosbeef  
Pilon de poulet grillé  
Sélection de fromages affinés*

# Service et Art de la table

## L'art de la table

La verrerie et de la vaisselle  
Le nappage et les serviettes en tissu blanc  
Le pain, les eaux minérales plates et gazeuses  
Le café

Le personnel (2h30 de montage, 7h de service, 30 min de rangement, sur une base de 100 convives)

1 maitre d'hôtel

1 serveur pour 35 personnes

1 chef pour 100 personnes

À partir de 34,00€ par convive



Chaque mariage étant différent, nous adapterons ce prix en fonction du nombre de convives présents et de votre déroulé.

[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

# Décoration

---



[www.chezpierre.fr](http://www.chezpierre.fr) - [pierre@chezpierre.fr](mailto:pierre@chezpierre.fr)

Les prix sont toutes taxes comprises

*Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef*



TRAITEUR

Décoratrice passionnée, Mélanie imaginera pour vous et rendra réel vos **rêves** et **inspirations**.

Créatrice d'instants précieux elle saura **retranscrire vos émotions** et valeurs : romantisme, nature, élégance, authenticité, passion, simplicité.

De la décoration des tables par les serviettes, menus, en passant par la réalisation de votre bouquet de mariée et boutonnières jusqu'à la création d'un plafond végétal et de votre plan de table, chaque détail sera le parfait reflet de votre personnalité.

Quelques exemples des thèmes que Mélanie se fera un plaisir de retranscrire :

- Champêtre et romantique : l'alliance parfaite entre nature et romance en toute simplicité
- Fleur de l'amour : la multiplicité des formes et des couleurs. La rencontre de l'élégance et de la sincérité
- Conte de fée : une soirée de Princesse, où votre prince et vous, attendez vos convives dans un magnifique château

N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour plus d'informations.

