COCKTAIL "CARRÉ FAMILLE" - Du 1er Août au 30 Nov 2025

LE COCKTAIL DÎNATOIRE | 48 € TTC par personne

• **COLLECTION SALÉE FROIDE**

> Club pastrami, crème moutarde et cornichon, pécorino au poivre
> Céviché de bar, combava et grenade
> Muesli salé, ricotta, basilic et tomate séchée
> Brouillade d'oeuf, comté et torréfiées
> Tartare de thon, avocat grillé
> Sablé tomate séché, pluma ibérique confit
> Tataki de boeuf, sésame et herbes fraîches
> Muffin aubergine, cumin, noisette et panais
> Quinoa, oeuf mimosa, maquereaux grillé, vinaigrette au fenouil
> Potjevleesh au foie gras, pickles de moutarde

• **COLLECTION SALÉE CHAUDE**

> Burger veau confit, pesto de poivron à la truffe et cheddar
> Croque boeuf séché, comté et truffe
> Croquette écrevisses et bisque à l'estragon
> Arancini, mimolette vieille et légumes
> Crème de légumes et cabillaud confit aux algues

• **DESSERTS**

- de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix
+ de 25 pers. : Buffet Dessert (Tartes et Entremets variés)

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART		**Signature Client,** le _____ / _____ / 20____
Type d'Événement :			
Date Prestation :			
Nbre de Personnes :	0	(modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.

ATELIERS "CARRÉ GOURMETS"

Tous nos Ateliers sont animés par des chefs en salle
(minimum de 30 adultes) - 8,00€ TTC / personne

ATELIER Plancha
• Gambas marinées thaï, brochettes de boeuf au poivre, brochette de volaille au curry.

ATELIER Focaccia
• Crème d'aneth, saumon gravlax et oignon rouge.
• Pesto de poivron, mozzarella dui buffala à la truffe.
• Tapenade de tomate confite, boeuf séché et parmesan.

LES HUÎTRES
• Huîtres Fines de Claires n°3 ouvertes devant vos convives, accompagnées de vinaigre d'échalotes, tomates et jus de citron frais.
Nous vous proposons 2 autres choix d'huîtres : Marennes d'Oléron ou Prat Ar Coum.

ATELIER 3 Saumons
• Saumon gravlax, tartare de saumon au citron caviar et saumon cuit, sauce aux herbes.

ATELIER Jambon à la coupe
• Jambon Ibérique tranché devant vos convives, accompagné de gressins aux céréales, d'une tapenade d'olives vertes et noires maison et tomates confites.

ATELIER Wok
• Poitrine de cochon caramélisée, wok de légumes sésame et soja.
• Gambas marinées au curry, wok de légumes sésame et soja.

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART		**Signature Client,** le _____ / _____ / 20____
Type d'Événement :			
Date Prestation :			
Nbre de Personnes :	0	(modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.

FORFAITS "BOISSONS DE COCKTAIL"

Carré du Hélin

Toutes boissons avec champagne brut et vins **33 €/personne**

comprenant: le champagne, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac…), le vin rouge (Saint Emilion, Graves…)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression (luxe du Moulin), le café

Toutes boissons avec méthode traditionnelle et vins **21 €/personne**

comprenant: la méthode traditionnelle, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac…), le vin rouge (Saint Emilion, Graves…)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression (luxe du Moulin), le café

Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins) **15 €/personne**

comprenant: VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac…), le vin rouge (Saint Emilion, Graves…)
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression (luxe du Moulin), le café
Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

Toutes boissons hors champagne et vins (apportés par vos soins) **10 €/personne**

comprenant: VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, VOS vins
l'eau minérale, l'eau gazeuse, les softs (coca-cola, jus de fruits)
la bière pression (luxe du Moulin), le café
Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

MENU "CARRÉ FAMILLE" - Du 1er Octobre au 31 Décembre 2025

LE DÎNER ASSIS | 48 € TTC par personne

• **APÉRITIF**

[ ] 5 pièces cocktail chaudes et froides variées

• **ENTRÉES**

(Au choix, identique pour tous)

[ ] Saint-Jacques poêlées, crème de panais à l'ail fumé et cèpes 🐟
[ ] Pâté en croûte, veau, canette et foie gras 🐷
[ ] Poêlée de champignons, oeuf parfait, émulsion de parmesan et foccacia 🥕🐷
[ ] Raie façon meunière, vinaigrette citron et granny smith 🐟

• **PLATS**

(Au choix, identique pour tous)

[ ] Suprême de pintade farcie aux champignons, morilles des pins, sauce suprême et vin jaune 🐷
[ ] Râble de lapin, farce foie gras et truffe, embeurré de choux 🐷
[ ] Turbot salsifis et nori, jus de cresson, risotto de blé 🐟
[ ] Risotto de blé, morilles des pins et salsifis 🥕

• **FROMAGE EN OPTION | +6€ / personne**

Au choix. Fromage identique pour tous

- Buffet de fromages - Salades du moment, huiles variées et vieux vinaigres - Pains spéciaux -Beurre
- Servi à l'assiette : Maroilles croustillant, pomme verte (chaud)
- Servi à l'assiette : Chèvre chaud au romarin (chaud)
- Servi à l'assiette : 3 fromages affinés de nos regions

• **DESSERTS**

- de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix
+ de 25 pers. : Buffet Dessert (Tartes et Entremets variés)

LE MENU Enfant | 25 € TTC par enfant (- 12 ans)

Déjeuner servi à table

* Entrée et Plat servi à l'assiette / Dessert / Boissons Softs

------ OU ------

Formule Snacking

* Club sandwich / Frites / Burger / Cake / Nuggets / Légumes croquants .... / Dessert / Boissons Softs

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART		**Signature Client,** le _____ / _____ / 20____
Type d'Événement :			
Date Prestation :			
Nbre de Personnes :	0	(modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.

Carré du Hélin

BARBECUE "CARRÉ FAMILLE OFYR"

De Avril à Septembre

LE BARBECUE GOURMET | 58 € TTC par personne
(minimum 30 adultes)

- **APÉRITIF**
  > 5 pièces cocktail chaudes et froides variées

- **GRILLADES au feu de bois (OFYR)**
  > Magret de canard rosé 🐷
  > Mini chorizo grillé 🐷
  > Pluma ibérique au thym 🐷
  > Grosse gambas grillée 🐟
  > Côte à l'os au sel de Guérande 🐷

- **ACCOMPAGNEMENTS**
  > Brochette de légumes marinés
  > Brochette de grenailles à l'ail fumé
  > Salade de tomates mozzarella pignons de pin, vinaigre balsamique
  > Salade de risoni, fêta concombre et légumes confits
  > *Sauce : tartare, cocktail, mayonnaise, moutarde de Meaux, citronnée*
  > *Pain variés : fusette, flutes aux céréales….*

- **OPTION FOOD TRUCK I Frais de mise en service du foodtruck de 200€ TTC**
  > Cornets de Frites + Sauces : 4€ TTC/ personne

- **OPTION FROMAGE | + 6€ / personne**
  > Buffet de fromages - Salades du moment, huiles variées et vieux vinaigres - Pains spéciaux -Beurre

- **DESSERTS**
  > Buffet Dessert (Tartes et Entremets variés)

LE DÉJEUNER Enfant | 25 € TTC par enfant de moins de 12 ans

Formule Barbecue (1 part adulte pour 3 enfants)

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART		**Signature Client,** le _____ / _____ / 20____
Type d'Événement :			
Date Prestation :			
Nbre de Personnes :	0	(modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.

Carré du Hélin

BARBECUE "CARRÉ FAMILLE"

De Avril à Septembre

LE BARBECUE FAMILLE | 48 € TTC par personne

• **APÉRITIF**

> 5 pièces cocktail chaudes et froides variées

• **GRILLADES**

> Araignée de porc marinée, ail et thym 🐷
> Brochette de bœuf, épices et poivrons 🐷
> Saucisse & Merguez 🐷
> Brochette de gambas marinées 🐟
> Saumon mariné aux épices Thaï 🐟
[ ] Côte à l'os au sel de Guérande (EN OPTION : + 6,00€ TTC/pers.) 🐷

• **ACCOMPAGNEMENTS**

> Pomme de terre au FOUR (chaud)
> Taboulé oriental
> Salade de Crudités variées
> Salade de Conchiglie pesto et parmesan
> Sauce : tartare, cocktail, mayonnaise, moutarde de Meaux, citronnée
> Pain variés : fusette, flutes aux céréales….

• **OPTION FOOD TRUCK I Frais de mise en service du foodtruck de 200€ TTC**

> Cornets de Frites + Sauces : 4€ TTC/ personne

• **OPTION FROMAGE | + 6€ / personne**

> Buffet de fromages - Salades du moment, huiles variées et vieux vinaigres - Pains spéciaux -Beurre

• **DESSERTS**

[ ] - de 25 pers. : Grand Entremet unique au choix
[ ] + de 25 pers. : Buffet Dessert (Tartes et Entremets variés)

LE DÉJEUNER Enfant | 25 € TTC (Enfant de - de 12 ans)

Formule Barbecue - Buffet dessert - Softs

Nom Client :	CARRÉ TRAITEUR - PART		**Signature Client,** le _____ / _____ / 20____
Type d'Événement :			
Date Prestation :			
Nbre de Personnes :	0	(modifiable jusqu'à J-8)	

Ce document est à compléter et à renvoyer par email ou par fax au plus tard 15 jours avant l'événement.

FORFAITS "BOISSONS DE DÎNER ASSIS"

Carré du Hélin

Toutes boissons avec champagne brut **29 €/personne**

Apéritif : le champagne, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)
Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac…), le vin rouge (Saint Emilion, Graves…)
Dessert : le champagne brut, les eaux, le café
Soirée : le champagne brut, la bière pression (luxe du Moulin), les softs, le café

Toutes boissons avec méthode traditionnelle **19 €/personne**

Apéritif : la méthode traditionnelle, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)
Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac…), le vin rouge (Saint Emilion, Graves…)
Dessert : la méthode traditionnelle, les eaux, le café
Soirée : la méthde traditionnelle, la bière pression (luxe du Moulin), les softs, le café

Toutes boissons hors champagne ou méthode (apporté par vos soins) **15 €/personne**

Apéritif : VOTRE champagne ou méthode, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)
Repas : l'eau minérale, l'eau gazeuse, le vin blanc (Chablis, Pouilly, Loupiac…), le vin rouge (Saint Emilion, Graves…)
Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café
Soirée : VOTRE champagne ou méthode, la bière pression (luxe du Moulin), les softs, le café

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.

Toutes boissons hors champagne et vins (apportés par vos soins) **10 €/personne**

Apéritif : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, le whisky, les softs (coca-cola, jus de fruits)
Repas : VOS vins, l'eau minérale, l'eau gazeuse
Dessert : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, les eaux, le café
Soirée : VOTRE champagne ou méthode traditionnelle, la bière pression (luxe du Moulin) , les softs, le café

Le droit d'ouverture sur les bouteilles que vous apportez vous est offert.