

COCKTAIL "CARRÉ FAMILLE" - Du 1er déc au 31 mars 2026

LE COCKTAIL DÎNATOIRE | 48 € TTC par personne

• COLLECTION SALÉE FROIDE

- > Club, rilette de saumon à l'anth et céleri confit 🐟
- > Madelaine épinard, pickles de choux coloré 🥕
- > Tournedos de langoustine, cresson et gel de carotte 🐟
- > Sablé encre de seiche, gravlax de saumon aux agrumes 🐟
- > Tataki de magret et patate douce 🥕
- > Maki de poireaux au nori, mayonnaise huile de poireaux et wazabi 🥕
- > Muffin bettrave et crème de chèvre aux herbes 🥕
- > Tartare de veau, pistache et citron confit 🥕
- > Galette au cresson, cécina, betternut à l'huile de noisette 🥕
- > Pâté e croûte, foie gras et canette, gel de pickles 🥕

• COLLECTION SALÉE CHAUDE

- > Burger boeuf confit, endive braisée et maroilles 🥕
- > Saint-Jacques grillées, crème d'oignon brûlée, fumée à la truffe 🐟
- > Croque pecorino au poivre et céleri confit 🥕
- > Huître chaude gratinée, blette confite 🐟
- > Agneau confit, patate douce et coriandre 🥕

• 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 di 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"



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 Janvier au 31 Mars 2026

LE DÎNER ASSIS | 48 € TTC par personne

• APÉRITIF

[] 5 pièces cocktail chaudes et froides variées

• ENTRÉES

(Au choix, identique pour tous)

- [] Pâté en croûte, veau, courges et lard fumé 🐷
- [] Saint-Jacques poêlées, crème et taboulé de choux fleur 🐟
- [] Raviole, effiloché de lard fumé, courge et noisettes grillées, espuma fumé 🐷
- [] Langoustine farcie, gel de pomme granny smith et bisque 🐟

• PLATS

(Au choix, identique pour tous)

- [] Filet de veau basse température, crème de topinambour, carotte glacée et jus corsé 🐷
- [] Râble de lapin, foie gras et truffe, choux fleur en déclinaison 🐷
- [] Turbot croustillant de courge et pomme de terre, carotte fâne 🐟
- [] Croustillant de courge et pomme de terre, choux fleur et carotte 🥕

• FROMAGE EN OPTION | +4€ / 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 régions

• DESSERTS

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

LE DÉJEUNER ENfant | 25 € TTC par enfant de moins de 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.

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 | 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.

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 | 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"



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 méthode 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.