



Buchelay  
Réception  
*Traiteur*

Mariage

*Mariage*

*Mariage*

[www.buchelay-traiteur.fr](http://www.buchelay-traiteur.fr)



# qui sommes-nous ?

*qui sommes-nous ?*

Idéalement situés, aux abords de l'autoroute A13, nous avons un laboratoire et une brigade professionnelle pour répondre à vos attentes en terme de qualité mais aussi de réactivité !

Nous intervenons sur l'Eure, les Yvelines, l'Oise et le cœur de Paris pour nos clients particuliers et professionnels.

Nous vous proposons des prestations complètes avec des tarifs tout compris : vaisselle, nappage, verrerie, personnel, mise en place de vos tables, etc.

L'exigence et la rigueur sont les maîtres mots pour récompenser la confiance de nos clients. Mariage, anniversaire, communion, baptême... tout est occasion pour recevoir.

Afin de vous faire découvrir nos saveurs, nous organisons un repas dégustatif pour que vous puissiez apprécier les talents culinaires de notre équipe.

Sachant pertinemment que la réussite de votre événement repose sur notre savoir-faire, nous intervenons dans de nombreuses salles mais aussi à domicile.

- Le Manoir des Foulons - Rosay (78)
- La Grange des Mollières - La Villeneuve en Chevrie (78)
- La Ferme Garel - Dammartin en Serve (78)
- L'Orangerie de Vatimesnils - Ste Marie de Vatimesnils (78)
- Le Manoir du Thil - Le Thil en Vexin (27) - M. Loïc BLIN
- La Ferme du Bassin - Saint Vincent des Bois (27)
- La Grange du Lavoir - Houlbec-Cocherel (27)
- La Grange de Fontenay - Fontenay en Vexin (27)
- Clos de Magnitot - Mme Anne-France DE MAGNITOT (95)
- La Villa des Bords de Seine - Rosny-sur-Seine (78)
- Domaine de St-Vigor - St-Vigor (27)
- Le Château de Montgeroult (95)
- Le Manoir des Chevaliers (95)





*Qui sommes-nous ?*

# Vin d'honneur - Traditionnel

12 pièces /pers.

- Canapés assortis
- Minis sandwichs suédois
- Cassolettes salées (4 variétés)
- Verrines salées (4 variétés)
- Navettes garnies
- Brouillades d'œufs, saumon fumé et ciboulette
- Radis crevettes en épingles
- Brochettes de tomates cerises, billes de mozzarella
- Viande de grison/conté
  
- Pièces cocktails salées chaudes

- Nappage en tissus blanc
- Personnel de service : maître d'hôtel
- Serviettes cocktail
- Vaisselle



## Atelier animé salé

*"Animation culinaire  
proposée par un Chef,  
devant les invités"*

### ATELIERS FROIDS

- **Atelier du sud de la France**  
Terrine de foie gras, pain d'épices, confiture de figues, pain brioché
- **Atelier jambon de pays**  
Découpe de copeaux devant les invités, servis sur pain grillé
- **Atelier du grand nord**  
Saumon fumé tranché servi sur un blini avec une sauce citronnée/ciboulette
- **Atelier banquise d'huîtres (en saison)**  
Huîtres ouvertes devant les invités, jus de citron, sauce échalote

## Animation au choix

### ATELIERS CHAUDS

- **Atelier fondue des montagnes**  
Fromage à raclette, rondelles de pomme de terre, charcuterie
- **Atelier du sud de la France**  
Foie gras frais poêlé sur toast pain d'épices
- **Atelier de la mer**  
Gambas et Saint Jacques poêlées
- **Atelier Plancha**  
Mini brochettes de poulet mariné à l'ananas, mini brochettes de porc mariné aux pruneaux
- **Atelier fondue de la mer**  
Grandes brochettes de St Jacques et gambas plongées dans un court-bouillon parfumé, accompagnées de différentes sauces.

# Atelier animé sucré

*"Animation devant les invités"*

## Animation au choix

- **Atelier mini crêpes sucrées**  
Sucre, confiture, Nutella.
- **Atelier Fruits poêlés**  
Panaché de fruits exotiques flambés au Rhum, servi en coupelles avec crèmes Chantilly.
- **Atelier Grande Fontaine à chocolat pour 100 pers. minimum**  
Saladiers de fruits frais de saison, chamallows, biscuits secs (cigarettes, tuiles amandes ...)  
Piques en bois pour la confection de brochettes.





# Buffet froid

## • POISSONS

Pavé de saumon en chaud froid

Terrine de truite aux amandes

Saumon fumé aux œufs mollets

## • CHARCUTERIES

Panier du charcutier (assortiment de diverses cochonnailles)

Melon et son jambon de pays (selon saison)

Terrine campagnarde

## • VIANDES FROIDES (3 au choix)

Rôti de bœuf

Emincé de suprême de volaille

Rôti de porc

Cigot d'agneau aux herbes

## • SALADES COMPOSÉES ET CRUDITÉS

• Plateau de fromages 7 variétés

• Salade verte vinaigrette balsamique

## • DESSERT (présentation sur support)

- Entremets aux choix : ex. bavarois fruits rouges, crème brûlée, fraisier, bavarois chocolat..

- Pièces montées : 2 choux garnis à la crème /pers.

• Pains individuels, condiments

• Café ou thé accompagné de son chocolat

• Nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle

• Personnel de service : maître d'hôtel

• Installation, service, rangement

*Personnel de service compris jusqu'à 2h du matin, au-delà en heure supplémentaire (prix nous consulter)*

# Buffet d'entrées et plats chauds

## • POISSONS

- Pavé de saumon en chaud froid
- Terrine de truite aux amandes
- Saumon fumé aux œufs mollets
- 4 salades composées aux choix (voir liste)
- Crudités de saison (voir liste)
- Melon et son jambon de pays (selon saison)
- Terrine campagnarde
- Assortiment de charcuteries

## • PLAT CHAUD SERVI À TABLE (au choix)

- Filet de bœuf sauce aux morilles (suppl. 2.50 €)
- Suprême de volaille farci sauce aux girolles
- Tournedos de canard sauce framboises
- Duo de saumon et dos de cabillaud sauce écrevisses

## • FARANDOLE DE LÉGUMES SELON LE PLAT CHOISI

- Plateau de fromages 7 variétés
- Salade verte vinaigrette balsamique

## • DESSERT (présentation sur support)

- Entremets aux choix : ex. bavaois fruits rouges, crème brûlée, fraisier, bavaois chocolat...
- Pièces montées : 2 choux garnis à la crème /pers.

- Pains individuels, condiments
- Café ou thé accompagné de son chocolat

- Nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle
- Personnel de service : maître d'hôtel
- Installation, service, rangement

*Personnel de service compris jusqu'à 2h du matin, au-delà en heure supplémentaire (prix nous consulter)*



## Repas 2 plats



- **ENTRÉE (1 au choix)**

- Foie gras de canard mi-cuit, toast pain d'épices, mangue fraîche, confiture de figue
- Duo de tartare de saumon, œuf poché, mesclin de salade
- Verrine de salade de St Jacques et écrevisses sauce homardine, déco exotique
- Bavarois de fromage frais au saumon, cœur coulant, courgettes craquantes et coulis de fruits rouges

- **PAUSE FRAÎCHEUR**

- **PLAT CHAUD SERVI À TABLE (1 au choix)**

- Filet de bœuf sauce Périgourdine (suppl. 2.50 €)
- Aiguillette de canard sauce au poivre vert
- Souris d'agneau rôtie et son jus au thym
- Suprême de pintadeau farci sauce vallée d'auge
- Filet de poulet fermier, farci sauce morilles
- Farandole de légumes selon le plat choisi (3 au choix)

- Plateau de fromages ou assiette 3 fromages
- Salade verte vinaigrette balsamique

- **DESSERT (présentation sur support)**

- Entremets aux choix : ex. bavarois fruits rouges, crème brûlée, fraisier, bavarois chocolat...
- Pièces montées : 2 choux garnis à la crème /pers.

- Pains individuels, condiments
- Café ou thé accompagné de son chocolat



- Nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle
- Personnel de service : maître d'hôtel
- Installation, service, rangement

*Personnel de service compris jusqu'à 2h du matin, au-delà en heure supplémentaire (prix nous consulter)*



*épave de la cuisine*



# Repas 3 plats (2 entrées + 1 plat chaud)

## • ENTRÉE FROIDE (1 au choix)

- Aumônière de foie gras, toast de pain d'épices, confiture de figues, coulis de fruits rouges à la cannelle
- Déclinaison de saumon : dôme de salade de perles marines, saumon aux épices douces, mini brochette marinée, ballotin de guacamole, roulade de saumon fromage frais
- Lingot de foie gras, confiture à l'orange, tuile au chocolat amer
- Bagel's de la mer

## • ENTRÉE CHAUDE (1 au choix)

- Dos de sandre rôti, sauce beurre blanc, brochette de légumes croquants
- Pavé de bar en écaille de pomme de terre sauce champagne et flan de légumes
- Pavé de cabillaud sauce homardine, flan de polenta
- Brochette de Saint-Jacques (2 brochettes de 3 pièces), sauce champagne, flan de polenta aux petits légumes (suppl. 3,50 €)

## • PAUSE FRAÎCHEUR

## • PLAT CHAUD SERVI À TABLE (1 au choix)

- Filet de bœuf sauce aux morilles (suppl. 2.20 €)
- Eventail de magret de canard sauce Vallée d'Auge
- Suprême de volaille sauce au citron
- Mignon de veau sauce aux girolles (suppl. 2.50 €)
- Farandole de légumes selon le plat choisi (3 au choix)

- Plateau de fromages ou assiette 3 fromages
- Salade verte vinaigrette balsamique

## • DESSERT (présentation sur support)

- Entremets aux choix : ex. bavarois fruits rouges, crème brûlée, fraisier, bavarois chocolat...
- Pièces montées : 2 choux garnis à la crème /pers.

- Pains individuels, condiments
- Café ou thé accompagné de son chocolat



- Nappage et serviettes en tissu blanc, vaisselle
- Personnel de service : maître d'hôtel
- Installation, service, rangement

*Personnel de service compris jusqu'à 2h du matin, au-delà en heure supplémentaire (prix nous consulter)*

# Repas du lendemain - Buffet froid

- **ENTRÉES**

- Assortiment de charcuterie :  
Saucisson sec, à l'ail, chorizo, salami, andouille, mortadelle, terrine campagnarde
- Salades composées : voir liste

- **VIANDES FROIDES**

- Rôti de bœuf
- Emincé de blanc de poulet
- Rôti de porc

- Fromage : Brie

- Dessert : tarte aux fruits

- Pain, condiments

- Livraison (forfait selon distance)

- Plats du buffet à rapporter propres à notre établissement par vos soins



# Prestation option boisson

## FORFAIT VDH - LE TEMPS DE LA PRESTATION

- **BOISSON ALCOOLISÉE** 3,80 €/pers.
  - Boissons alcoolisées
  - Kir méthode Champenoise (pêche, cassis, mûre ou framboise)
  - Punch
  - Sangria
- **COCKTAIL « LAGON BLEU » OU « L'ÉCARLATE »** 4,50 €/pers.  
**RECETTE MAISON**
- **BOISSONS SOFT EN BOUTEILLE JETABLE (adultes/enfants)** 3,80 €/pers.
  - Eau de source
  - Eau Gazeuse
  - Coca-cola
  - Jus d'orange
- **BOISSONS SOFT DU LENDEMAIN** 2,50 €/pers.
- **SOFT BOUTEILLE EN VERRE** 5,00 €/pers.
  - Eau de source
  - Eau Gazeuse
- **SOFT BOUTEILLE JETABLE**
  - Coca-cola + light
  - Jus d'orange, jus de pomme, Ice Tea

### • NOUS INFORMONS NOTRE CLIENTÈLE :

- Possibilité de repas test après un rendez-vous (à notre entreprise)
- Menu enfants sur demande
- Forfait vins pour le repas selon le menu choisi
- Location de matériels : table, chaise, table de buffet, mange debout
- Tickets restaurant acceptés - (15% de la facture)



Buchelay  
Réception  
*Traiteur*



6, rue de l'Ardèche - 78200 BUCHELAY  
**Tél. 01 30 92 00 89**  
mail : [bernard-franck@buchelay-traiteur.fr](mailto:bernard-franck@buchelay-traiteur.fr)