

Conversation
Gourmande



FRANCE ÉVÉNEMENT TRAITEUR

ÉVÉNEMENTS FAMILIAUX

saison 2023/24

« Pour réussir votre fête, réception ou événement et qu'il reste à tout jamais inoubliable, tout doit être parfait. Toutes nos équipes se mobilisent pour écrire votre histoire. Tous, du chargé de projet, du banquet à la logistique et bien entendu l'ensemble de nos cuisiniers, serveurs et maîtres d'hôtel. Racontez-nous vos rêves... Nous les réaliserons »

LES SALONS DU CHÂTEAU



Trois salons de réception de 50 à 250 personnes à table entièrement séparés et climatisés. Dans un cadre verdoyant et sur le site d'un cinéma d'époque Art Déco, nous mettons à votre disposition nos espaces et le savoir-faire d'un traiteur d'expérience pour l'organisation de votre évènement. Les salles offrent toute la lumière du jour et bénéficient d'un cadre arboré et fleuri. Un parking de 120 places jouxte le site et un parking intérieur est à disposition avec notamment un accès aux personnes à mobilité réduite.

SALON DU PARC

Ancien cinéma Art Déco du début du siècle, c'est le lieu idéal pour votre fête ou votre réception avec sa terrasse, son jardin privatif clos et ses beaux volumes. Disposant d'une salle de repos pour les tous petits, il accueillera vos repas de 120 à 270 convives

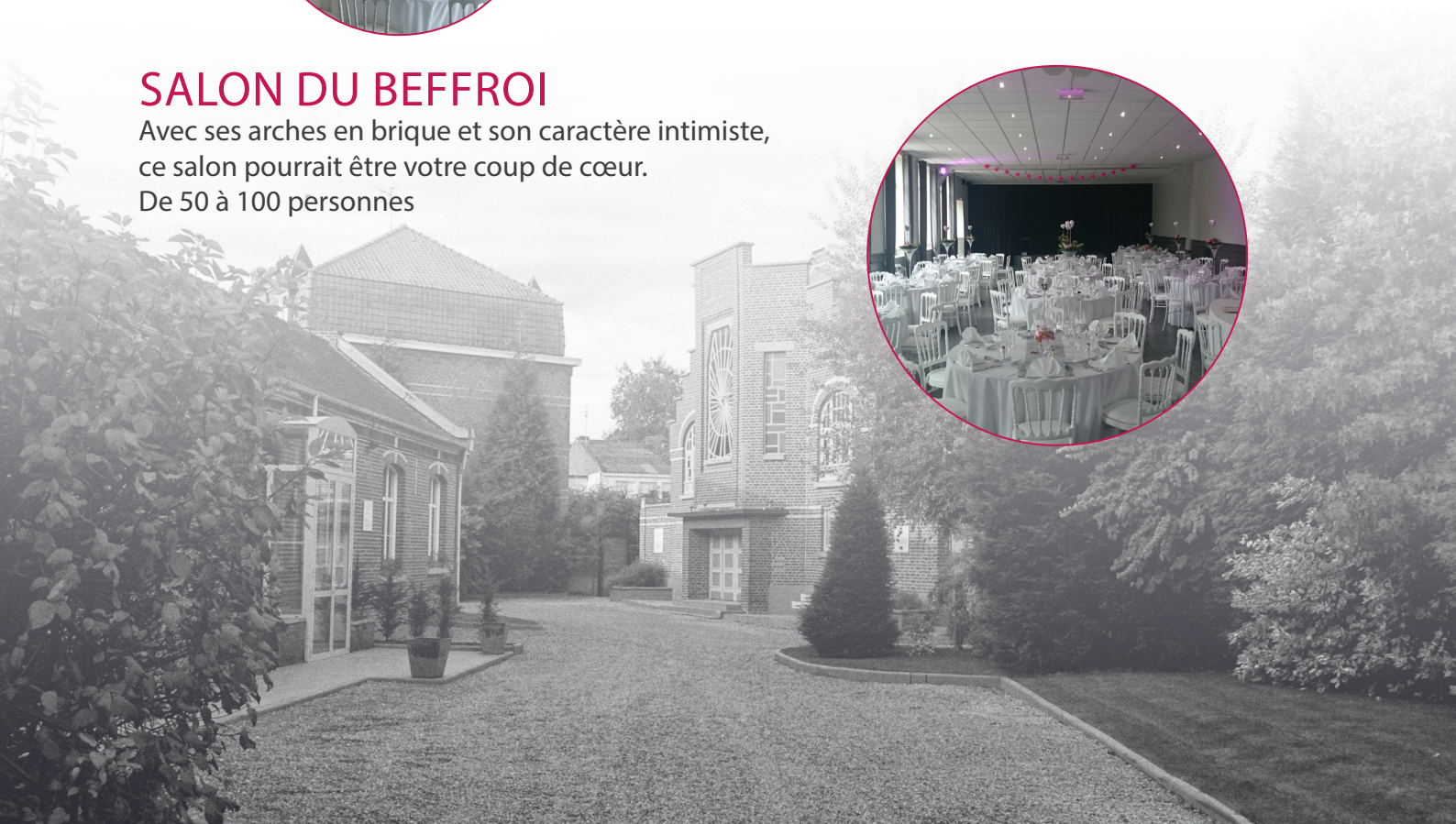


SALON RUBANERIE

Ce salon vous séduira de part son style épuré et moderne. Disposant d'une grande terrasse arborée et d'un jardin, il représente une solution de choix pour vos évènements de 90 à 130 personnes

SALON DU BEFFROI

Avec ses arches en brique et son caractère intimiste, ce salon pourrait être votre coup de cœur. De 50 à 100 personnes



MENUS UNIQUES

39 € TTC

A DETERMINER PARMIS LES PROPOSITIONS SUIVANTES

- Carbonnade flamande
- Tartiflette
- Couscous royal (poulet, agneau et merguez)
- Formule barbecue (+2 euros TTC par personne)

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



COCKTAIL DÎNATOIRE

43 € TTC

LES COCKTAILS | DINATOIRE | 43 €

PETITS FOURS CHAUDS - 3 pièces

- Bouchée au Mont des Cats, croustade d'escargots façon Arleux, mini-flamèche aux poireaux, mini pizza

CANAPÉS VARIÉS - 4 pièces - Série Raffinée

- Chiffonnade de saumon et fines herbes, le kamakabo au surimi, rillettes de thon à la provençale, demi-sec, asperges vertes sur lit potager, fromage frais et noix

VERRINES ET PORCELAINES - 3 pièces

- Duo de poulet et ananas au curry, cannelloni de saumon fumé, chèvre frais et herbes du moment, verrine végétarienne à base de tomate verte, chèvre, miel et figues

LE PETIT FOURNIL - 5 pièces

- Dieppoises au thon et fines herbes, pain italien au jambon cru, tomate confite et parmesan, pain bijou au fromage et son beurre moutardé à l'ancienne, gantoise au jambon blanc et salade croquante, ciabatta kamakabo au surimi

LES POÊLONS DE PORCELAINE - 4 pièces

- Saint Jacques sauce fine champagne, canard à la pékinoise, sole au safran

PLATEAU DE FROMAGE (en cubes)

- Brique du Nord, Mont des Cats et Comté

UN BUFFET DE DESSERTS composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



MENUS

TABLE D'AMIS

48 € TTC

ENTRÉE

- Jambon cru de Vendée et salade de saison
- Feuilleté de volaille maison à la crème et fruits de sous-bois
- Croustade de poisson (cabillaud, moules et crevettes)
- Fondant de lieu sur lit de poireaux

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Filet mignon en croûte d'herbes
- Fondant de veau à la forestière
- Canard confit au sel de Guérande, petit jus au miel et zeste d'orange
- Suprême de pintade aux girolles

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade verte) : Brie, Mont des Cats et chèvre

BUFFET DE DESSERTS composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



MENU

LE GOURMET

51 € TTC

NOS MENUS | LE GOURMET | 51 €

ENTRÉE

- Médaillon de sole et sa julienne de légumes, petit velours safrané
- Saint Jacques sauce à la bisque de homard et Champagne
- Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons
- Croustade d'écrevisses sur buisson de légumes sauce au Chablis

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Médaillon de veau à la forestière
- Pavé d'agneau à la sisonnaise
- filet de caille aux raisins
- Fondant de poularde au vin jaune du Jura

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade verte) : Brie, Mont des Cats et chèvre

BUFFET DE DESSERTS composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



LE BUFFET DES QUATRE SAISONS

45 € TTC

- **L'ÉTAL DU PÊCHEUR**

Tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes, saumon rose en Bellevue.

- **BUFFET DE VIANDE ET CHARCUTERIE
TRADITION**

Carré de porc à l'orange, filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées rosette, terrine à l'ancienne, roulade et salami.

- **LE PETIT POTAGER...**

Salade piémontaise, taboulé à l'orientale, salade de tomates et basilic, betteraves rouges et carottes râpées.

- **BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES**

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade verte) : Brie, Saint Paulin et chèvre.

- **BUFFET DE DESSERTS** composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



BUFFET GOURMET

49 € TTC

NOS BUFFETS | GOURMET | 49 €

- **L'ÉTAL DU PÊCHEUR**

Saumon rose à la parisienne et tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes, saumon fumé et perles marines.

- **BUFFET DE VIANDE ET ATELIER COCHONAILLE**

Filet de bœuf tradition, carré de porc à l'orange, blanc de poulet au miel et amandes effilées, jambon cru de Vendée, saucisse perche, rillettes et terrine de campagne à l'ancienne, andouille de Cambrai.

- **LE PETIT POTAGER...**

Salade piémontaise, salade « houtland », salade hawaïenne, salade waldorf (à base de pomme, noix et céleri), tagliatelles au basilic, taboulé à la l'orientale, salade de tomates

- **BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES**

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, chèvre, Saint Paulin et Monts des Cats.

- **BUFFET DE DESSERTS** composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



LES BOISSONS

FORFAIT BOISSONS 1 | 8 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Marquis de la Chevillerie Conté Tolosan (IGP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 2 | 10 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys pays d'Oc (AOP) ou Côtes de Bergerac La Chanterelle (appellation Bergerac contrôlée)
- Bordeaux Cruse 1819 6^{ème} Génération (AOP)
- Grenache gris, pays d'Oc (IGP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 3 | 13 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Finest Chardonnay Maison de Virginie (IGP) ou Uby Gros et Petit Manseng N°4 (IGP)
- Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin (AOC)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 4 | 14 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Monbazillac Château La Foncalpre (appellation Monbazillac contrôlée) ou Côtes du Rhône blanc Réserve Famille Perrin (AOC) Château Picau Perna, Saint Emilion (appellation Saint Emilion contrôlée)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 5 | 17 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Chablis « Le Finage» (appellation Chablis contrôlée) ou Sauternes Les Garonelles (appellation Sauternes contrôlée)
- Château Cavalier, Côtes de Provence rosé (appellation Côtes de Provence contrôlée)
- Château d'Arcins, cru bourgeois, Haut Médoc (appellation Haut Médoc contrôlée)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert
- Supplément de 1,50 euros si remplacement du Château d'Arcins par le St Estéphe, Château Beau Site, Haut vignoble.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Liste des allergènes sur simple demande.

LES OPTIONS POSSIBLES

LISTE DES APÉRITIFS AU CHOIX : « Le Jet Set » à base de curaçao, sucre de canne et un soupçon de cognac, le « Soleil Levant » (liqueur de litchi, jus de fruits et grenadine), variété de kirs (mûre, framboise, pêche, violette). Pour une soupe de Champagne réalisée avec du pétillant, compter un supplément de 1 €. Apéritif au Champagne Brut : un supplément de 3 €.

LES BIÈRES BLONDES, FÛT DE 30 LITRES ÉQUIVALENT À UNE CENTAINE DE BIÈRES :

- Fût de Kronembourg 30 litres : 160 €TTC
- Fût de 1664 30 litres : 180 € TTC
- Fût de Grimbergen blonde : 210 €TTC

Nous consulter pour toutes autres bières : Angelus, Chouffe, Ch'ti, Troll, ...

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS | 17 € TTC

Inutile d'éduquer les enfants à la gastronomie ce soir là. Pour la quiétude des parents, nous vous proposons donc un menu simple et de qualité :

- Croustillant au fromage
- Emincé de volaille à la crème, pommes paillason et tomates cerise
- Le buffet de dessert des mariés
- Softs à volonté

TAXE CONTRAT USAGE | 50 € TTC

L'évolution de la législation concernant les contrats dits en «extra» et la taxation de chaque mission nous contraint de répercuter cela au travers d'une participation forfaitaire

LES DIVERS

- Tonnelle 4,50 * 3 mètres : 70 € TTC
- Château gonflable : 170 € TTC
- Heure supplémentaire à partir de 3H00 du matin : 150 € TTC
- Canapés variés : 45 € TTC le plateau de 48 pièces
- Verrines et cuillères : 1,10 € TTC la pièce
- Assortiment de petits fours chauds : 0,90 € TTC par pièce

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Liste des allergènes sur simple demande.





21, rue du Bas Chemin - 59560 COMINES
Téléphone : 03 20 21 85 87 - Télécopie : 03 20 78 90 07
contact@france-evenement.fr - www.france-evenement.fr