



DIANA TRAITEUR

Centre commercial des Baconnets - 92160 ANTONY

Tél : 01.42.37.54.53

Fax : 01.42.37.23.20

Courriel : diana.traiteur@orange.fr

L'EQUIPE DIANA Traiteur VOUS PROPOSE POUR VOTRE VIN D'HONNEUR & REPAS de MARIAGE AU BUFFET Tarif année 2025 - Lieu à définir & estimation du nombre de personnes

Vin d'honneur

◆ Cocktail (2 choix à définir) - Nous prévoyons 1 litre de cocktail pour 5 personnes

- **Planteur** (base rhum & orange)
- **Bacchus** (base pétillant, mangue & crème cerise)
- **Copacabana** (base ananas, citron, fraise & rhum)
- **Mamoushka** (base vodka, angustura & orange)
- **St Hubert** (base gin, ananas & liqueur banane)

Prix par personne TTC : 3.00 €

Cocktail 6 pièces par personnes

◆ Pièces froides

- Canapés assortis sur pain de mie - 2 pièces par personne
saumon fumé, foie gras figues, andouille, saint maure tomate confite, lompe, crevette tarama
- Navette garnie - 1 choix à définir - 1 p/p
Rillettes d'oie & magret fumé, fromage frais aux herbes du jardins, rillettes de crabe
- Brochette de légumes confits au basilic - 1 p/p

◆ Pièces chaudes

- Beignet de crevette maison & sa sauce impériale - 1 p/p
 - Assortiment de mignardises chaudes - 1 p/p
mignardises maison : lorraine, forestière, bouchée escargot, mini pizza, poisson
 - ◆ Corbeille de légumes croquants aux 3 sauces
4 bâtonnets par personne : radis, tomate cerise, concombre, carotte, céleri branche (selon saison)
- Nappage papier blanc & surnappage papier couleur du buffet, serviettes papier cocktail

Prix par personne TTC : 7.50 €

Formule n°1 : Buffet froid traditionnel

- ◆ Médaillon de saumon sur lit de julienne de légumes jus de mangue & sa sauce verte maison
 - ◆ Cascade de Cochonnailles artisanales
sec, ail, andouille, chorizo, terrine & rillettes du Mans - présentées en plateaux & prétranchées
 - ◆ Marquise de jambon sec dans son étui à violon
 - ◆ Assortiment de viandes froides
Faux Filet rôti aux herbes & blanc de volaille maison - 2 portions par personne
- ◆ Salades composées : 2 à 3 choix à définir - liste salades en bas de page
 - ◆ Sauces & condiments

~

◆ Plateau de fromages traditionnels accompagné de sa verdure aux noisettes & croûtons
4 sortes de fromages : dont Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie, Munster & saint Maure de Touraine

~

◆ Pièce montée traditionnelle (traditionnelle en pointe) - 2 choux par personne

Plaque de nougatine à définir

& sa cascade de charlotte (parfum à définir)

Chocolat amarena, pommes caramélisées, poire, mangue, fruits rouges, poire, marrons, coco

Accompagnée de coulis de framboise maison ou de crème anglaise

◆ Café, sucre, chocolat

◆ Pain boule & baguettes

◆ Nappage papier blanc & surnappage papier couleur du buffet

Prix par personne TTC : 32.50 €

Formule n°2 : Buffet froid avec plat chaud

◆ Saumon frais en médaillon sur sa julienne de légumes au jus de mangue

◆ Cascade de Cochonnailles artisanales dont sa marquise de jambon sec

◆ Faux filet rôti aux herbes

◆ Salades composées : 2 à 3 choix à définir - liste salades en bas de page

◆ Sauces & condiments

~

◆ Plat chaud au buffet

- Suprême de pintade sauce aux cèpes

Ou - Aiguillettes de veau sauce au Marsala

Ou - Blanquette de cabillaud aux crevettes & sauce au Champagne

Accompagné de son gratin dauphinois maison & son bottillon panaché

~

◆ Plateau de fromages traditionnels accompagné de sa verdure aux noisettes & croûtons
4 sortes de fromages : dont Fourme d'Ambert, Tomme de Savoie, Munster & saint Maure de Touraine

~

◆ Pièce montée traditionnelle (traditionnelle en pointe) - 2 choux par personne

Plaque de nougatine à définir

& sa cascade de charlotte (parfum à définir)

Chocolat amarena, pommes caramélisées, poire, mangue, fruits rouges, poire, marrons, coco

Accompagnée de coulis de framboise maison ou de crème anglaise

◆ Café, sucre, chocolat

◆ Pain boule & baguettes

◆ Nappage papier blanc & surnappage papier couleur du buffet

Prix par personne TTC : 38.50 €

Supplément matériel & service

• Pour formule n°1 : Vaisselle complète avec nappage : 10.50 € TTC par personne

1 grande assiette, 2 petites assiettes, 1 tasse sous-tasse café, 1 jeu de couverts de table, 1 cuillère à dessert, 1 cuillères à café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne, 2 verres à jus de fruit (vin d'honneur), 1 serviette tissu blanc, nappage tissu blanc (1 nappe 220/220 pour 8 personnes)

• **Pour formule n°2 : Vaisselle complète avec nappage : 12.50 € TTC par personne**

1 grande assiette, 3 petites assiettes, 1 tasse sous-tasse café, 2 jeux de couverts à entremet, 1 jeu de couverts de table, 1 cuillère à dessert, 1 cuillère à café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne, 2 verre à jus de fruit (vin d'honneur), 1 serviette tissu blanc, nappage tissu blanc (1 nappe 220/220 pour 8 personnes)

Nous avons la possibilité de plusieurs formules de vaisselles (vaisselle double filet or, carré minérali, filet bleu, couverts aruba, couverts satiné « Verdi » (en exposition dans notre boutique)

• **Service : 50 € TTC de l'heure & par serveur (1 serveur pour 25 clients)**

Minimum de 6h de présence (dressage, service & débarrassage des tables)

Supplément de transport par serveur à définir selon le lieu

• Supplément de transport suivant les kilomètres facturé pour le déplacement du ou des camions frigorifiques.

« DROIT DE BOUCHON » OFFERT

Liste salades composées

- *Salade de chou blanc et gésiers de volaille confits maison*
- *Salade Toscane (ratatouille à l'orientale)*
- *Taboulé à la menthe fraîche*
- *Salade Carioca (maïs, artichaut, poivrons, petits pois, tomate, crevette, olive)*
- *Royale aux écrevisses (pomme de terre, écrevisse, sauce à l'aneth)*
- *Salade Auvergnate (pomme de terre, lentilles, carotte, cantal, jambon)*
- *Salade de pâtes au basilic*
- *Piémontaise (au jambon ou au thon)*
- *Salade d'achards de légumes (assaisonnement : curry, curcuma et Cayenne)*
- *Salade de haricots verts, tomates confite et magret de canard fumé au Balsamique*
- *Salade Méchouïa (poivrons, oignons, tomates cuit à l'huile d'olive & cumin)*
- *Julienne de légumes & crevettes au jus de mangue*
- *Salade Périgord (haricots verts, maïs, gésiers, pdt, vinaigrette, noix)*
- *Salade de patate douce aux poissons marinés*

Pour un renseignement, toujours à votre service au 01.42.37.54.53