



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 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** (à base de rhum et orange)
 - **Bacchus** (à base de pétillant, mangue et crème de cerise)
 - **Copacabana** (à base d'ananas, citron, fraise, rhum)
 - **Mamoushka** (à base de vodka, angustura et orange)
 - **Saint Hubert** (à base gin, ananas, liqueur de 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

- Assortiment de mignardises chaudes - 2 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 = Repas à l'assiette

Entrée froide ou chaude - 1 choix à définir

♦ Assiette gourmande

- Salade lentilles au magret de canard & petits légumes
accompagnée de son médaillon de foie gras de canard (35g - 100%) & toasts
- Ou ♦ Cassolette de saint jacques au Noilly
Saint jacques (corail & pétoncles), sur petits légumes, crevettes, moules
recouvert d'une sauce au Noilly à base de fumet poisson maison - présenté en cassolette en grès
- Ou ♦ Cassolette de lotte & crevettes sauce safranée au lait de coco
Médaillon de lotte & crevettes, petits légumes, sauce à base de fumet poisson maison & coco

~

◆ Pause fraîcheur : parfum à définir

Pomme & Calvados, citron & vodka, poire & son alcool williams, passion & rhum

~

Plat chaud - 1 choix à définir

◆ Filet de canard farci sauce au vinaigre de framboise

Ou ◆ Suprême de pintade sauce aux girolles

Ou ◆ Dos de cabillaud sur peau sauce au Champagne & son écrevisse

Tous nos plats sont accompagnés de son trio ou duo de légumes

Légumes d'accompagnement à définir

- Bottillon d'haricots verts & poitrine fumée - Bottillon panaché (hv, carotte, asperge & lard)
- Gratin dauphinois maison - Pomme de terre à la crème maison - Riz pilaf
- Puit de courgette mousseline légume - Tomate provençale maison
- Mini tomate mousseline de légumes ou garnie de petits pois/lardons/oignons

~

◆ Duo de fromages accompagné de sa verdure aux croûtons & noisettes
2 fromages à définir - ou possibilité de moduler en plateaux assortis

~

◆ Pièce montée traditionnelle (traditionnelle en pointe) - 2 choux par personne
Plaque de nougatine à définir
& sa cascade de charlotte (1 parfum à définir)

Chocolat amarena, pommes caramélisées, poire, mangue, fruits rouges, poire-chocolat

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 : 39.00 €

Formule n°2 = Repas à l'assiette avec mise en bouche

◆ Flan de foie gras au jus de truffe accompagné de ses toasts

Ou

◆ Flan d'asperges vertes au coulis de tomate au basilic accompagné de ses toasts

Ou

◆ Coussin d'escargots sauce aux cèpes façon maître d'hôtel

Coussin en feuilletage maison, 6 escargots, sauce à base de cèpes
& beurre maître d'hôtel maison, petits légumes



Suite du repas avec formule n°1

Prix par personne TTC : 45.00 €

Menu enfant

Assiette de crudités (carotte râpée & tomates vinaigrette - melon selon saison)

Hachis Parmentier & sa verdure

Mousse au chocolat

Prix par enfant TTC : 15.00 €

Supplément matériel & service

- Pour formule n°1 : Vaisselle complète avec nappage : **13.50 € TTC par personne**

1 grande assiette, 3 petites assiettes, 1 tasse sous-tasse café, 2 jeux couverts à entremet, 1 jeu couverts de table, 1 cuillère dessert, 2 cuillères café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne, 3 verres à jus de fruit (pause fraîcheur & 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 : **15.00 € TTC par personne**

1 grande assiette, 4 petites assiettes, 1 tasse sous-tasse café, 2 jeux couverts à entremet, 1 jeu couverts de table, 1 cuillère dessert, 3 cuillères café, 1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 flûte à champagne, 3 verres à jus de fruit (pause fraîcheur & vin d'honneur), 1 serviette tissu blanc, nappage tissu blanc (estimation : 1 nappe pour 8 personnes)

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

- **Service : 50.00 € 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

Pour un renseignement, toujours à votre service au 01.42.37.54.53