Traiteur & Créateur de Réceptions

Créez l'événement en choisissant Extrait de Cuisine !

Mariage, Communion, Baptême, Anniversaire...
Nous vous accompagnons à chaque moment important de votre vie et vous proposons des services sur mesure afin de répondre au mieux à vos besoins et envies.

Soucieux de la qualité, nous vous proposons :

- des apéritifs-cocktails originaux et gourmands
- des buffets tout en fraîcheur
- des menus tendances et savoureux

Vous trouverez à la suite nos différentes propositions.
N'hésitez pas à nous consulter afin de les ajuster à votre réception.

59, rue Roger Salengro 59770 MARLY
Tél. 03 27 49 40 96 E.mail contact@extraitdecuisine.com
www.extraitdecuisine.com

Cocktails « Classiques » (base 50 pers.)

Cocktail « Nacre »

7,30 € TTC
6 pièces/pers.
(4+2)

- 30 Brochettes tomates confites et mozzarella
- 30 Wraps crudités volaille
- 30 Navettes saumon fumé ; tomates confites ; noix des Ardennes
- 30 Bagels rillettes d'oie ; jambon fumé
- 30 Pains suédois fromage frais aux herbes
- 1 Pain surprise 50 pièces assorties : saumon fumé ; jambon ; fromage ; mousseline canard
- 100 Fours sucrés : éclairs, macarons, brochettes de fruits, mœlleux

Cocktail « Jade »

9,70 € TTC
8 pièces/pers.
(5+3)

- 40 Brochettes tomates confites et mozzarella
- 40 Wraps crudités volaille
- 40 Navettes saumon fumé ; tomates confites ; noix des Ardennes
- 40 Bagels rillettes d'oie et jambon fumé
- 40 Pains suédois fromage frais aux herbes
- 1 Pain surprise 50 pièces assorties : saumon fumé ; jambon ; fromage ; mousseline canard
- 150 Fours sucrés : éclairs, macarons, brochettes de fruits, mœlleux

Cocktail « Agate »

12,10 € TTC
10 pièces/pers.
(7+3)

- 50 Brochettes tomates confites et mozzarella
- 50 Wraps crudités volaille
- 50 Navettes saumon fumé ; tomates confites ; noix des Ardennes
- 50 Bagels rillettes d'oie et jambon fumé
- 50 Pains suédois fromage frais aux herbes
- 2 Pains surprises 50 pièces assorties : saumon fumé ; jambon ; fromage ; mousseline canard
- 150 Fours sucrés : éclairs, macarons, brochettes de fruits, mœlleux

Tarifs TTC/pers. (TVA 10 %). Tarif alimentaire uniquement (hors personnel, matériel, boissons...)

Cocktails « Prestige » (base 50 pers.)

Cocktail « Saphir »

8,10 € TTC
6 pièces/pers.
(4+2)

- 60 Bouchées Fraicheur : Lucullus, confit d'oignons et pain d'épices ; Noix de Saint-Jacques rôties
- 30 Brochettes tomates confites et mozzarella
- 30 Galets polenta et potjevlees
- 30 Clubs sandwichs jambon de pays
- 30 Pains suédois fromage frais aux herbes
- 20 Cristalines Gaspacho de tomates et gambas
- 100 Fours sucrés tartelettes de fruits, éclairs, macarons, brochettes de fruits

Cocktail « Rubis »

10,80 € TTC
8 pièces/pers.
(5+3)

- 80 Bouchées Fraicheur : Lucullus, confit d'oignons et pain d'épices ; Noix de Saint-Jacques rôties ; Piques saumon au sésame
- 30 Brochettes tomates confites et mozzarella
- 30 Galets polenta et potjevlees
- 30 Clubs sandwichs jambon de pays
- 30 Pains suédois fromage frais aux herbes
- 20 Wraps crudités volaille
- 30 Cristalines Gaspacho de tomates et gambas
- 150 Fours sucrés tartelettes de fruits, éclairs, macarons, brochettes de fruits

Cocktail « Émeraude »

13,50 € TTC
10 pièces/pers.
(7+3)

- 130 Bouchées Fraicheur Lucullus, confit d'oignons et pain d'épices ; Noix de Saint-Jacques rôties ; Piques saumon au sésame ; Conchiglioni farcis niçoise
- 40 Brochettes tomates confites et mozzarella
- 40 Galets polenta et potjevlees
- 40 Clubs sandwichs jambon de pays
- 40 Pains suédois fromage frais aux herbes
- 30 Wraps crudités volaille
- 30 Cristalines Gaspacho de tomates et gambas
- 150 Fours sucrés tartelettes de fruits, éclairs, macarons, brochettes de fruits

Tarifs TTC/pers. (TVA 10 %). Tarif alimentaire uniquement (hors personnel, matériel, boissons...)

Buffets froids (Minimum 30 pers.)

« Terroir » 24,00 € TTC

- Émincé de betteraves rouges aux échalotes
- Tomates au basilic
- Salade de chou blanc
- Méli-Mélo de pommes de terre aux fines herbes
- Brochettes de melon
- Taboulé
- Champignons à la Grecque
- Jambon de pays « Noix des Ardennes »
- Saucisson cuit
- Longe de porc braisé
- Blanc de volaille glacé à la ciboulette
- Roue de Brie
- Tartes assorties aux fruits
- Mousse chocolat noir
- Croque en bouche pyramide (1 chou par pers.)
- Pains tranchés, beurre, sauces, condiments

« Campagne » 27,50 € TTC

- Émincé de pommes de terre aux échalotes
- Fricassée de lentilles aux herbes
- Salade de chou blanc « Coleslaw »
- Brochettes de melon
- Jambon cuit au torchon
- Terrine de campagne à la bière de Jenlain
- Saucisses sèches
- Volaille rôtie au romarin
- Longe de veau braisée
- Duo de fromages et Salade mêlée aux noix
- Tartes assorties aux fruits
- Entremet chocolat-poire
- Croque en bouche pyramide (1 chou par pers.)
- Pains tranchés, beurre, sauces, condiments

« Estival » 34,00 € TTC

- Brochettes de melon et pastèque
- Poivrons marinés
- Salade Moréno (cœurs d'artichauts, aubergines confites, tomates séchées)
- Penne à la feta et basilic
- Tomates cerise et mozzarella bille
- Concombres à la crème
- Rattes farcies tapenade
- Marinade de crevettes
- Faux-filet rôti à l'origan
- Saumon au citron vert
- Plateau de fromages et Mesclun niçois
- Tiramisu
- Salade de fruits frais
- Croque en bouche pyramide (1 chou par pers.)
- Pains tranchés, beurre, sauces, condiments

Tarifs TTC/pers. (TVA 10 %). Tarif alimentaire uniquement (hors personnel, matériel, boissons...)

« Tendance » 38,00 € TTC

- Verrines de crabe et gaspacho de tomates
- Fricassée de pommes de terre et magret fumé
- Méli-mélo melon et pastèque
- Mille-feuilles de tomates mozzarella au basilic frais
- Brochettes de coppa et poivrons grillés
- Marinade de crevettes à l'huile d'olive
- Émincé de filet de bœuf à la fleur de sel
- Pièces de magret de canard aux jeunes pousses
- Plateaux de fromages et assortiment de salades aux herbes
- Fontaine à chocolat, piques de fruits frais
- Framboisiers et coulis
- Croque en bouche pyramide (2 choux par pers.)
- Pains tranchés, beurre, sauces, condiments

« Confetti » 43,00 € TTC

- Pressé de foie gras de canard et sa brioche dorée
- Asperges vertes et crevettes bouquet aux agrumes
- Jeunes pousses d'épinards et panaché de magrets de canard fumés et rôtis
- Salade Turini (tagliatelles, tomates, jambon de Parme, figues, courgettes)
- Salade Béthune (pommes de terre, pain d'épices, mimolette, échalotes)
- Mille-feuilles d'agneau à la marjolaine
- Dos de saumon marbré aux graines de sésame, émulsion de poivrons doux
- Plateau de fromages frais et affinés
- Délice trois chocolats
- Smoothys Party (fruits frais, crème ou glace mixés)
- Croque en bouche (2 choux par pers.)
- Pains de campagne, pains aux noix, beurre, sauces, condiments

« Pétale » 52,00 € TTC

- Tartare de saumon frais et fumé aux herbes aromatiques
- Brochettes de melon Charentais et Effeuillade de jambon de Serrano
- Parmesan vieux en copeaux, 1000 feuilles de tomates mozzarella au pesto
- Salade Exotique (crabe, soja, ananas frais, champignons noirs)
- Salade Fraîcheur (avocats, tomates, concombres, frisée fine, radis)
- Roulades de filets de Sole au gingembre et Gambas grillées
- Émincés de magrets de canard glacés au Satay
- Assortiment de fromages de France
- Arbre de Macarons (2 macarons par pers.)
- Salade de fraises et pistaches éclats
- Assortiment de mignardises (pipettes ananas-pina colada, coques chocolat et framboise, tartelettes kumquat...)
- Croque en bouche pyramide (2 choux par pers.)
- Pains de campagne, pains aux noix, beurre, sauces, condiments

Tarifs TTC/pers. (TVA 10 %). Tarif alimentaire uniquement (hors personnel, matériel, boissons...)

Menus (Minimum 30 pers.)

Menu « Perle » 35,50 € TTC

- Duo de Saumon frais et fumé, julienne de légumes au cumin

Ou

- Tatin de Tomates fraîches et confites au basilic, Mesclun aux herbes

Ou

- Trévise aux Artichauts rôtis et Marinade de Queues d'Ecrevisses à l'huile de noix

---

- Filet de Poularde en croûte de champignons et olives
  Pommes fondantes et brick de pleurotes

Ou

- Croustillant de dos de Cabillaud au tartare de Gambas
  Tian de Courgettes à la Feta

Ou

- Grenadin de Veau à la moutarde violette
  Tagliatelles de carottes et Gâteau de pommes de terre

- Duo de Saint nectaire et Fourme
  Salades mêlées

- Cascadine d'entremets sur socle
  Délices Trois Chocolats et Framboisiers

Ou

- Croque en Bouche décoré (3 choux/pers.)

- Petits pains Empereur, Pain aux noix tranché

Menu « Champagne » 42,00 € TTC

- Clafoutis de Pétoncles au beurre de blancs de poireaux

Ou

- Tartare de Saumon au salpicon de mangue et roquette à la graine de sésame

Ou

- Pressé de Foie gras de canard aux figues et mouillettes grillées

---

- Dos de Canard à la Plancha
  Polenta au lait de coco et curry, Griottine de Roseval

Ou

- Mille-feuilles de pièce de Veau aux Queues d'Écrevisses
  Risotto aux cèpes

Ou

- Calissons de Dorade à la Badiane
  Glacé de tomates, rattes sifflets vapeur

- Terrine de Roquefort aux poires
  Frisée Fine

- Cascadine d'entremets sur socle
  Délices Trois Chocolats et Framboisiers

Ou

- Croque en Bouche décoré (3 choux/pers.)

- Petits pains Empereur, Pain aux noix tranché

Menu « Diamant » 49,50 € TTC

- Folio de salades, Langoustines panées à la poudre de pistache

Ou

- Tajine de Saint-Jacques au Massalé et Frisotin de courgettes

Ou

- Tempura d'asperges vertes, Lucculus « Classique » et pain perdu au pavot

---

- Brochetilles de Rouget et Dorade au basilic pourpre
  Croquant de jeunes légumes au jus corsé

Ou

- Montée de filets d'Agneau, Ondulé de Lard
  Chips de Céleri, Gâteau de pommes de terre aux amandes

Ou

- Piques Romarin de Veau glacé au Nigelle
  Tagliatelles de courgettes et carottes aux tomates confites

---

- Plateau de fromages frais et affinés

- Cascadine d'entremets sur socle
  Délices Trois Chocolats et Framboisiers

Ou

- Croque en Bouche décoré (3 choux/pers.)

- Petits pains Empereur, Pain aux noix tranché

Tarifs TTC/pers. (TVA 10 %). Tarif alimentaire uniquement (hors personnel, matériel, boissons...)

Location matériel et divers

Forfait Matériel Apéritif

2,00 € TTC /pers.

2 Flûtes + 1 Verre mixte
+ 1 Serviette cocktail

Forfait Matériel Buffet froid

6,00 € TTC /pers.

1 grande assiette + 2 petites assiettes
+ 1 verre vin + 1 verre eau + 1 flûte
+ 1 grand couteau + 1 grande fourchette
+ 1 fourchette fromage + 1 couteau fromage
+ 1 cuillère dessert

Forfait Matériel Menu

8,00 € TTC /pers.

2 grandes assiettes
+ 2 petites assiettes + 1 verre vin
+ 1 verre eau + 1 flûte + 2 grands couteaux
+ 2 grandes fourchettes + 1 fourchette
fromage + 1 couteau fromage
+ 1 cuillère dessert

Personnel

Prix sur devis en fonction des horaires et du nombre de personnel préconisé suivantvotre prestation.

Livraison

Prix sur devis en fonction du lieu de la prestation (1 Km A/R = 2,00 € TTC, prise en compte des distances annoncées par Mappy).

Traiteur & Créateur de Réceptions

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Réservation de date, versements d'acomptes et paiement solde

• MARIAGE

La prestation est validée à la signature du devis et le versement d'un acompte d'un montant égal à 30% du montant TTC du devis, 15 jours avant la date du mariage, versement d'un nouvel acompte de 30%, Le solde de facture est payé le jour de la prestation.

• COMMUNION, BAPTÊME, ANNIVERSAIRE...

La prestation est validée à la signature du devis et le versement d'un acompte d'un montant égal à 50% du montant TTC du devis, Le solde de facture est payé le jour de la prestation.

• NOTA BENE

Les acomptes versés sont pour la réservation d'une date précise, non modifiable. Les acomptes constituent des arrhes et ne seront donc pas remboursés en cas d'annulation ou de modification de date.

Annulation

Si annulation de la commande entre J-7 et jour J, le solde de la prestation est dû dans sa totalité.

Perte et Casse Matériel

Toute dégradation, perte ou casse du matériel fourni par Extrait de Cuisine sera à la charge du client et sera ajouté à la facture finale.