



M^{arc} MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



Menus mariage

Mix Cocktail et Repas assis
Cocktail servi au plateau 12 pièces avec ateliers

Savorys

Mille-feuille de saumon au fromage frais et pain tomate

Tataki de thon aux sésames

Croûtons de jambon de Reims

Blinis de crevettes avocats

Canapé de foie gras au pain d'épice, cube de kiwi

Mini pita roquette céccina de Leon

Ratte du capitaine Haddock

Les sablés croquants

Saint-jacques au citron vert

Fromage frais aux herbes

Houmous de petits pois et écrevisse

Mini piques brochettes

Tomate mozzarella revisitée

Saumon Gravlax et pois gourmands aux sésames grillées

Cuillères et Verrines gourmandes

Gaspacho de tomates et fine minestrone

Tzatziki de concombre et œufs avruga

Tartare de saumon Gravlax à l'aneth

Tartare de dorade au citron vert et huile vierge

Légumes marinés et grillés, Ricotta rôtie

Bouchées chaudes

Croustifondant foie gras de canard et poireaux,

Croustifondant saumon frais et fumé

Mini croque jambon blanc

Croque lardo di Norcia comté

Les ateliers au choix

Périgord froid

Trilogie de foie gras de canard, nature, aux figes et confit au vin rouge
Toast de pain de campagne, pain d'épices et brioche.
Chutney de fruits et confiture d'oignons rouges

Périgord chaud

Escalope de foie gras de canard à la plancha, chutney de fruits,
vinaigre balsamique servie en burger brioché

Norvégien

Saumon fumé, flétan fumé, truite fumée, servis sur mini blinis et pain spécial,
Crème d'herbes et citron jaune

Ibérique

Jambon Bellota en découpe, copeaux de Cecina, Lomo, assortiment de pain de
campagne et gressins, beurre motte.

Ibérique Chaud

Pluma de cochon noir grillé aux oignons verts, chorizo grillé et queues de gambas

Végétarien

Variation de jeunes légumes en panier à la croque, fromage blanc aux herbes, sauce légère au curry.
Feuilles de vigne farcies, Smoothie de légumes
Gaspacho, guacamole, céleri pommes vertes

Italien

Trilogie de Risotto, pistou, truffes d'été et parmesan, coquillages et fruits de mer

Asiatique

Sushi de thon, saumon
Maki gambas et légumes
California fromage frais concombre

Asiatique chaud

Wok de gambas chop suey, mini brochette tikka massala

Le banc de l'écailler

Huîtres plates Belon N°0, Normande N°3, crevettes grises, beurre et pain de seigle

*Ateliers cuisine sur une base minimum de 40 couverts par atelier.
Chaque atelier à l'équivalence de 2 pièces par personnes*

Plat servi à table

La mise en bouche au choix

Verrine de d'écrevisses en gaspacho de tomates acidulées

Crèmeux d'avocat, tartare de tomates et tuile craquante

Crèmeux de foie gras de canard aux pistaches et petites salades folles

Espuma de pomme de terre parfum de truffe, tuile de sésame

Le plat chaud au choix

Pavé de filet de bœuf à la crème de foie gras,
Croustillant de pommes dauphinoises et petits Légumes

Suprême de pintadeau en croûte truffée
Sur son lit de légumes de saison en fricassée

Pièce de veau aux morilles, croustillant Dauphinois et petits légumes

Filet de cannette rôti au miel de lavande, fruit du moment caramélisé,
Pomme macaire et tomate confite

Canon de filet d'agneau en croûte de thym, tian de légumes niçois et caviar d'aubergines

Fromages au choix

Duo de brie de Meaux et chèvre cendré
Compotée d'oignons à la grenadine

Chèvre frais mariné aux fines herbes, et son fouillis de salades

Fourme d'Ambert mariné au vin liquoreux, pain aux noix et son mesclun

Brie de Meaux farci aux noix et noisettes et son fouillis de salades

Dessert

Symphonie Autour d'un fruit (pomme, mangue, pêche, fruits rouges) :
Tartelette Tatin, sorbet, aumônière

Feuillantine au caramel, crémeux de mangue
Coulis de fruits de la passion, brouillé de framboise

Gros macaron framboise, sorbet framboise tuile craquante

Nage de fruits frais au coulis de fruits rouges et champagne,
Glace vanille et madeleine tiède

Café, chocolat

RECAPITULATIF TARIFAIRE

Prix global de la prestation avec :

- Vacation de 7 heures de mise en place et service,
- Verrerie, mise de table et nappage.
- Matériel buffet pour le cocktail

Base 100 personnes 3 ateliers	62.00 € ttc par personne
Base 150 personnes 4 ateliers	60.00 € ttc par personne
Base 200 personnes	58.00 € ttc par personne

Menu Rubis

Mise en bouche à table

Crèmeux d'avocat, tartare de tomates et tuile craquante

Ou

Espuma de pomme charlotte et parfum de truffes d'été



Turban de filet de sole à la chaire de crabe et fines herbes, sauce champagne et courgettes fondantes

Ou

Foie gras de canard au naturel, chutney de fruits et brioche tiède



Trou givré Sorbet pêche de vigne et ratafia



Filet de cannette poêlé aigre doux,

Pommes, poires et figues caramélisées, pomme de terre macquaires

Ou

Suprême de volaille champenoise en croûte de champignons, petits légumes au beurre



*Filet de cannette poêlé aigre doux,
Pommes, poires et figues caramélisées, pomme de terre macquaires*

Ou

Suprême de volaille champenoise en croûte de champignons, petits légumes au beurre



Brie de Meaux AOP, fouillis de salade

Ou

Croustillant de fromage de Chèvre frais aux fines herbes, et méli-mélo de salade



*Symphonie Autour d'une Pomme :
Façon tarte Tatin, sorbet et aumônière*

Ou

Nage de fruits rouges en coulis acidulé, glace vanille et madeleine tiède

Café Expresso et carré de chocolat

**Tarif à forfait de 50.00 € ttc par personne, comprenant :
Nappage, vaisselle, verrerie, Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités**

Menu Émeraude

La Mise en Bouche

Tartare de daurade au citron vert et crémeux citron jaune

Ou

Yaourt de foie gras de canard émulsion d'homardine et petites herbes folles



Dos de saumon mi fumé, crémeux de petits pois, jus de lard maigre

Ou

Opéra de foie gras de canard au confit de bœuf au vin rouge, réduction de vin rouge, petits croutons



Trou givré Glace au marc et marc de champagne



Canon de filet d'agneau en croûte de thym, tian niçois et croustillant dauphinois

Ou

Pièce de veau aux pleurotes, soufflé de pomme de terre et petits légumes



Brie de Meaux et chèvre cendré compotée d'oignons à la grenadine

Ou

Vieux comté et chaource, fouillis de salade



Crèmeux de mangue au coulis de framboise, craquant praliné, sorbet passion et tuile coco

Ou

Assiette Gourmande

Chocolat, fruits rouges, sorbet framboise

Café Espresso et carré de chocolat

**Tarif à forfait de 52.50 € ttc par personne, comprenant :
Nappage, vaisselle, verrerie, Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités**

Menu Saphir

La Mise en Bouche

Crèmeux de tomates et fine brunoise de petits légumes et de homard

Ou

Crèmeux de lentillons au jambon de Reims



Escalope de foie gras de canard poêlée au vinaigre balsamique

Minestrone d'avocat et pommes aux tomates confites

Ou

Eclair crumble de homard et saumon Gravadlax Ecossais



Trou givré Sorbet pêche de vigne et ratafia



Suprême de pintadeau en croûte truffée, son lit de légumes de saison en fricassée

Ou

Tapillat de cochon noir Ibérique rôtie, palet de polenta au parmesan et légumes jolie pré



Fourme d'Ambert mariné au ratafia, pain aux noix et son mesclun

Ou

Brie de Meaux farci noisette petite salade



Nage de fruits frais au coulis de fruits rouges et champagne, glace vanille et madeleine tiède

Ou

Biscuits rose en pain perdu de crémer brûlée, fruits rouges en salade, sorbet framboise

Café Espresso et carré de chocolat

**Tarif à forfait de 54.50 € ttc par personne, comprenant :
Nappage, vaisselle, verrerie, Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités**

Menu Opale

La Mise en Bouche

Verrine de d'écrevisses en gaspacho de tomates acidulées

Ou

Soufflé de céleris, crème de truffes



Marbré de pigeonneaux et foie gras de canard, veiné de porto, salade de jeunes pousses et pain grillé

Ou

Dos de sandre au champagne, compotée de poireaux et endives



Trou givré à votre convenance



Pavé de filet de bœuf à la crème de foie gras, Croustillant de pommes dauphinoises et petits Légumes

Ou

Filet de veau aux morilles, purée truffée de noisettes grillés, fèves au beurre



Brie de Meaux farci aux noix et pistaches et son fouillis de salades

Ou

Plateau de 5 fromages de votre choix sur table, accompagné d'un saladier de salade



Cœur coulant chocolat noir, glace vanille et tuile craquante

Ou

Miroir de fruits rouges crème mousseline, sorbet framboise,

Café et chocolat

**Tarif à forfait de 57.00 € ttc par personne, comprenant :
Nappage, vaisselle, verrerie, Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités**

Menu Rodin avec 2 entrées

Les 3 bouchées moelleuses chaudes



Cannelloni de foie gras de canard aux champignons, tuile parmesan, jeunes pousses



Turban de Sole soufflée aux queues d'écrevisses sauce cressonnette,

Siphon de pomme de terre



Sorbet Marc de Champagne et Marc de Champagne



Pavé de filet de bœuf poêlé sauce Ratafia

Dariole de pomme de terre moelleuse, wok de petits légumes



Brie farci aux fines herbes, fouillis de salade à l'huile de noix



Le Plumier de Desserts Gourmands à composer selon vos goûts

Chocolat, fruits rouges ou exotique, glace ou sorbet

Café Espresso et carré de chocolat

**Tarif 53.00 € ttc par personne, comprenant : les bouchées, 2 entrées, trou, plat, fromage et dessert
Nappage, vaisselle, verrerie, Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités**

Menu Chagall avec 2 entrées

Les 3 bouchées moelleuses chaudes



Pot au feu d'escalope de foie gras de canard, légumes et truffe d'été



Dos de bar poêlé émulsion de champagne, risotto de Crozets au Sarrazin



Trou givré du Moment



Filet de caille en brochette, jus court au basilic, légumes du soleil grillés



Brie de Meaux AOP et son méli-mélo de salades



Surprise de fruits rouges aux biscuits roses en crème brûlée, sorbet framboise

Café Espresso et carré de chocolat

**Tarif 54.50 € ttc par personne, comprenant : les bouchées, 2 entrées, trou, plat, fromage et dessert
Nappage, vaisselle, verrerie, Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités**

Menu Picasso avec 2 entrées

Les 3 bouchées moelleuses chaudes



Queues d'écrevisse en fin gaspacho de tomates, fine brunoise de légumes estivales

Ou



Feuillantine d'escalope de foie gras de canard, compotée aigre douce, réduction de cidre

Ou



Filet de saint pierre rôti compotée de fenouil et spaghettis de courgettes



Sorbet pêche de vigne et ratafia de Champagne

*Magret de canard poêlé aux champignons,
moelleux de carottes cumin et croustillant pomme de terre*



Chource truffé affiné à cœur et son mesclun de salades



Cœur coulant chocolat, compotée de fruits rouges, tuile et sorbet framboise

Café Espresso et carré de chocolat

**Tarif 56.00 € ttc par personne, comprenant : les bouchées, 2 entrées, trou, plat, fromage et dessert
Nappage, vaisselle, verrerie, Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités**

Menu Botticelli avec 2 entrées

Les 3 bouchées moelleuses chaudes



Minute de tartare de daurade au citron vert, gaspacho de courgettes au xérès

Ou



Foie gras de canard au sirop de raisin Bio, brioche tiède et chutney aux épices

Ou



Meilleur de sandre, risotto de céleris et poireaux au champagne



Trou givré champenois au marc de champagne



Médaille de filet de veau aux morilles, croustillant dauphinois et légumes joli pré



Brie de Meaux farci aux fines herbes et salade d'été



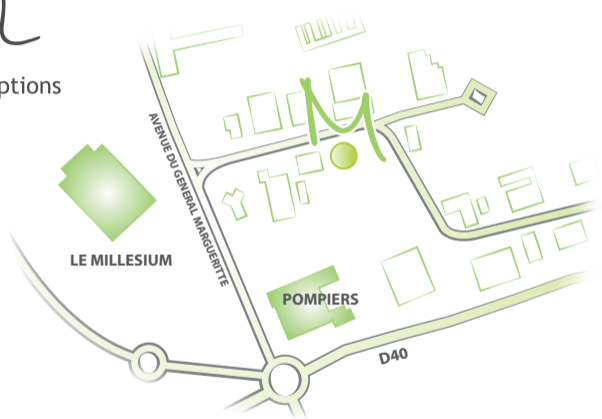
Poêlée d'abricots au miel, Spéculos de biscuits roses et Glace vanille bourbon

Café Espresso et carré de chocolat

**Tarif 59.00 € ttc par personne, comprenant : les bouchées, 2 entrées, trou, plat, fromage et dessert
Nappage, vaisselle, verrerie, Service compris 7h00 de vacation 1 serveur pour 25 invités**

Marc MOREL

Traiteur, Organisateur de Réceptions



8, allée de la côte des Blancs - 51200 EPERNAY - Tél. : 03 26 54 82 70
Web: www.marc-morel-traiteur.fr - mail: contact@marc-morel-traiteur.fr