



LA CARTE

CAFE D'ACCEUIL

Prix par personne 7.00 € TTC-TVA 5.5 %*

Café et thé

Mini viennoiserie pur beurre 2 pièces par personne

(pain au chocolat et croissant)

Eau plate et jus d'orange

Vaisselle jetable biodégradable

Mise en place

Commande minimum 10 personnes

PAUSE CAFE

Prix par personne 6.50€ TTC – TVA 5.5%*

Café et thé

Assortiment de mini mirliton 3 pièces par personne

Eau plate et jus d'orange

Vaisselle jetable biodégradable

Mise en place

Commande minimum 10 personne

Prix emporté TVA 5.5 % - Livraison* ou prestation* TVA 10 %

BUFFET

Buffet plat chaud

À partir de 20.50 € TTC-TVA 5.5 %*

Tartare de dorade au ponzu et coriandre fraîche

Tarte fine à la tomate, moutarde et crumble salé

Salade César au poulet pané

Plat chaud (en barquette individuelle)

Suprême de pintade rôti jus au miel, accompagné d'un écrasé de pomme de terre

Ou

Pavé de saumon grillé, risotto crémeux aux légumes verts

Desserts

Tartelette fruits du moment

Mini verrine panacotta fruits rouges



BUFFET FROID

A partir de 19.00 € TTC -TVA 5.5 %*

Saucisson sec, jambon sec, saucisson à l'ail, chorizo

Salade folle aux crudités variées

Salade de pommes de terre à la volaille

Viande et poisson froid

Bœuf Teriyaki salade de pommes grenailles

Pavé de saumon en habit vert, macédoine de légumes frais

Desserts

Entremet fruits de la passion et coulis de fruits rouges

Verrine tiramisu aux fraises

Pain, condiments, eau plate et pétillante

Vaisselle jetable et biodégradable - **Commande minimum 10 personnes**

Prix emporté TVA 5.5 % - livraison* ou prestation* TVA 10 %



COCKTAIL

Le plateau pièces froides salées

Plateau fraîcheur

16 pièces 19.20 € TTC

Roulé de courgette grillée, chèvre doux et miel du Vexin

Tomate cerise en bille mozzarella, sablé au parmesan

Pomme grenaille, ratatouille de légumes, œuf de caille poché et parmesan AOP

Pince de radis noir, mousse de crabe au piment d'Espelette

Plateau dégustation

16 pièces 19.20 € TTC

Mille-feuille de pain d'épices au foie gras de canard du Sud-Ouest et chutney de figes

Cheese-cake de saumon fumé, graine de Nigél

Cube de Comté, bille de carotte au cumin

Citron confit sauce tartare et bar rôti

Plateau élégance

16 pièces 19.20 € TTC

Polenta à la coriandre, gelée de tourteau et poivrons rouges grillés

Biscuit croustillant, fromage frais, saumon mariné à la betterave

Pressé de canard IGP du Sud-Ouest, purée de patate douce

Mini chou, crème de chèvre et menthe fraîche



Coffret de 12 mini-verrines

24.50 €TTC

Panacotta au parmesan, tartare de légumes et crumble salé

Ceviche de dorade au lait de coco et poivrons rouges

Tartare de saumon aux herbes fraîches

Guacamole aux crevettes, gressin au sésame

Le plateau pièces chaudes salées

Plateau classique

16 pièces 19.20 € TTC

Mini-samossa poulet curry

Crevette panée Panko sauce piquante

Feuilleté au fromage et sésame

Pomme grenaille, mozzarella au pesto chips de jambon sec

Plateau gourmand

16 pièces 19.20 € TTC

Filet de caille rôti au miel du Vexin, bille de pomme

Mini burger de bœuf

Le feuilleté saucisse de volaille, moutarde violette

Focaccia au pesto, jambon sec Italien et parmesan AOP



LES PIÈCES SUCRÉES
Plateau douceur

16 pièces 19.20 € TTC

Mini choux crème de spéculoos

Mini tartelette au chocolat, framboise fraîche

Mini éclair chocolat

Mini opéra café - chocolat

Plateau gourmandise

16 pièces 19.20 € TTC

Mini verrine panacotta et coulis de fruits rouges

Mini tartelette citron meringuée

Moëlleux aux pommes et cannelle

Mini religieuse

Pour faire votre choix sur le nombre de pièces à prendre, il vous faut connaître la durée de votre réception.

Pour une durée de 15/20 minutes 6 pièces par personne

Pour une durée de 25/30 minutes 8 pièces par personne

Pour une durée de 40/45 minutes 12 pièces par personne

Pour une durée de 50/60 minutes 16 pièces par personne

Pour une durée de 1h/1h20 minutes 20 pièces par personne



PLATEAU A PARTAGER

Pour 10 personnes environ

Pain surprise 50 sandwiches 32.00 € TTC

Foie gras de canard du Sud-Ouest, saumon fumé et beurre doux

Pain polaire surprise 48 sandwiches 28.00 € TTC

Chèvre au miel, guacamole au piment d'Espelette, mousse de volaille au curry, tarama blanc, mascarpone au pesto.

Plateau de charcuteries affinées 30.00 € TTC

Rosette, coppa, mortadelle aux amandes, pot de rillettes, croûtons, croquant de cornichons, beurre doux

Plateau de saumon mariné 32.00 € TTC

Cœur de saumon mariné à l'aneth, cœur de saumon mariné à l'anis étoilé accompagné de baguette grillée et citron vert

Corbeille végétarienne croquante 28.00 € TTC

Bâtonnet de carottes, poivrons, concombres, radis blanc.

Bille de tomate cerise grappe, bille de radis

Croûtons, sauce curry, sauce fromage blanc ciboulette

Plateau d'antipasti 38.00 € TTC

Courgettes marinées, poivrons grillés, aubergines grillées, poivrons farcis, tomates confites, baguette grillée.

Plateau de fromages affinés 32.00 € TTC

Découpe de fromages, batônnet de Comté, Emmental Français, brie de Meaux, baguette grillée et fruits secs

Prix emporté TVA 5.5 % - livraison* ou prestation* TVA 10 %

LES ATELIERS ANIMATIONS

L'atelier de bœuf Français : 3 pièces par personne 5.90 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef. Il sera à votre disposition pour découper devant vos convives.

Carpaccio de bœuf « Français » mariné au teriyaki, légumes croquants sauce coriandre.

Vous pourrez déguster cette viande légèrement grillée sur un pain de campagne toasté

Pétale de parmesan AOP et filet d'huile d'olive des Beaux de Provinces AOP

L'atelier saumon mariné : 3 pièces par personne 6.40 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef. Il sera à votre disposition pour découper devant vos convives.

Cœur de filet de saumon mariné à l'aneth et cœur de filet de saumon sésame blond et noir mariné sauce soja et coriandre fraîche

Vous pourrez déguster un cœur de saumon fondant accompagné d'un filet de citron vert

Et d'un filet d'huile d'olive des Beaux de Provinces AOP

L'atelier œuf toqué à garnir : 2 pièces par personne 4.50 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef. Il sera à votre disposition pour réaliser des œufs façon à la coque

Vous aurez à disposition pour les garnir crème au lard, parmesan, saumon fumé ou mariné, duxel de champignons et tartare de légumes au pesto

Atelier foie gras de canard : 2 pièces par personne 6.30 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef. Il sera à la disposition de vos invités afin de snacker un foie gras de canard frais.

Foie gras de canard du Sud-Ouest à déguster chaud à la plancha sur un assortiment de pains grillés aux fruits, de campagne ou aux céréales

Chutney de figues, compotée d'oignons, fleurs de sel

Atelier plancha : 3 pièces par personne 7.50 € TTC-TVA 10 %

Animation réalisée devant vous par notre chef, il sera à la disposition de vos invités pour griller à la plancha

Mini brochette d'onglet de bœuf mariné sauce soja

Mini brochette de magret, crème de balsamique

Brochette de crevette panée "panko" sauce tartare aux herbes fraîches

Prix emporté TVA 5.5 % - livraison* ou prestation* TVA 10 %

NOS SUGGESTIONS POUR RECEPTION DE MARIAGE OU FAMILIALE

Le dîner réception

Prix par personne à partir de 45,00 € TTC-TVA 10 %

Gravlax de saumon mariné à la betterave et hibiscus, crème de wasabi, gaufre à l'encre de seiche

Ou

Pressé de bœuf et foie gras condimenté comme une gribiche

Quasi de veau farci basse température, cannelloni de légumes confits, jus corsé

Ou

Dos de cabillaud en chapelure d'herbes, sauce choron au siphon

Cascade de desserts en buffet

Fraisier crémeux à la gariguette

Brochette de fruits frais, financier à la crème de pistache

Petit pain pèrene

Café en buffet avec chocolat, tuile, cigarette.

Le Buffet réception

Prix par personne à partir de 40,00 € TTC-TVA 10 %

Tartare de daurade au ponzu et coriandre fraîche

Terrine de volaille, cube de foie gras de canard, champignons

Verrine panacotta parmesan, tartare de légumes et crumble

Roulé de langoustine nori et légumes croquants

Plat chaud en chafing-dish

Suprême de volaille jaune contisé au foie gras de canard accompagné d'un pressé de pomme de terre et patate douce

Ou

Risotto crémeux aux légumes verdés, Saint Jacques au piment d'Espelette

Chips de parmesan

Buffet de desserts

Brochette de fruits frais avec fontaine à chocolat

Gâteau à la framboise, crème fouetté à la vanille bourbon

Assortiment de mini cup cake,

Pain de campagne,

Condiments

Le Brunch

À partir de 20.00 € TTC-TVA 10%

Assortiment de mini viennoiseries 2 pièces par personne

Cake et Brioche au beurre, assortiment de confitures

Club fromage crudités et club volaille crudités

Assortiment de charcuteries

Œuf brouillé

Bacon grillé

Tarte aux fruits

Eau plate et jus de fruits

Café et thé

Pain et condiments

Vaisselle jetable

Menu enfant de 4 à 11 ans inclus

Prix par personne : 15.00 € TTC-TVA 10 %

Les menus enfants sont sous forme de buffet froid comprenant 3 entrées, 2 viandes. Le dessert est identique aux adultes

Coté boissons soft (Coca, Perrier, jus de fruits, eau plate et pétillante, café) prix par personne : 4.30 € TTC-TVA 10 %

Afin de vous soulager d'un travail important en manutention et transport, nous pouvons gérer pour vous l'ensemble des boissons sans alcool du début du cocktail jusqu'à la fin du diner.

POUR LES MOMENTS CONVIVIAUX ET FAMILIAUX

Devis sur simple demande par mail à contact@encasgourmand.fr

Paëlla royale poulet et poisson

Barbecue

Plancha de viande et poisson

Burger, frites

DIVERS

DEGUSTATION

Si vous le souhaitez, pour les mariages nous pouvons organiser une dégustation pour les futurs mariés, leurs parents et beaux-parents.

Cette dégustation permettra de voir l'ensemble des détails de votre réception.

Celle-ci vous sera facturée 60.00 € par personne.

Dans le cas d'une confirmation, un avoir, sur les mariés, vous sera fait lors de la facturation de votre réception.

CONFIRMATION

Pour que la confirmation soit prise en compte, il nous faudra le devis signé avec un nombre d'invités ainsi qu'un acompte de 40 % de la commande. Le solde de la facture sera à prévoir pour le jour de la réception.

PERSONNEL

Nous avons un carnet d'adresse de personnel, de salle et de cuisine, qualifié travaillant en extra.

Un responsable sera là du début à la fin de votre réception pour vous assurer une écoute.

Pour le service « Mariage » nous prévoyons 1 Maître d'hôtel pour 25 personnes en fonction des lieux et du déroulement de la réception.

MATERIEL

Afin de vous faire bénéficier d'un tarif préférentiel, nous avons notre propre matériel vaisselle et mobilier : assiettes blanches rondes ou carrées, couverts style vieux Paris ou goutte, verrerie élégance, chaises velours rouge, tables rondes diamètre 150 et tables rectangulaires 180X76.

Un devis accompagnera chacune de vos demandes. Nous travaillons en partenariat avec la société LMG contact@lmg-location.com qui vous proposera un ensemble de matériel pour de l'événementiel, de la tente de réception 16 M2 jusqu'au chapiteau de 1000 M2 ou plus, ainsi que des cloisons de stands, podium, sono avec micro...

Vous avez besoin de personnel, nous avons une équipe de professionnels.

Vous avez besoin de matériel table, chaise, vaisselle...

Vous avez besoin de chapiteau pour accueillir vos invités

N'hésitez pas faites nous un mail par le lien du site