



COLLECTION  
*Mariage*



*O' Gourmandises*

---

LE TRAITEUR DE VOS ENVIES...



# L'ESPRIT *O' Gourmandises*

---

*Notre état d'esprit est avant tout, vous satisfaire !*

*Dans un soucis d'accompagnement personnalisé,  
nous réaliserons ensemble chaque étape de votre réception.*

*Depuis de nombreuses années,  
notre savoir-faire et l'amour de notre métier sont  
un atout supplémentaire au bon déroulement  
de cette journée d'exception.*

*Notre expérience, le choix de produits de qualité,  
l'originalité et les valeurs qui nous définissent  
font de nous aujourd'hui, un gage de sérieux  
pour la réussite de votre événement, afin que celui-ci  
reste un moment unique et inoubliable.*





# COCKTAIL *apéritif*

Gougère aux noix et foie gras de canard

Accras de cabillaud, sauce aigre douce

Mousse légère roquefort, brunoise de poire et noix\*

Rolls de crevettes, légumes aux épices Cajun

Mousse de chèvre frais et saumon fumé

Mini club sandwich au poulet

Sashimi de thon, miel et citronnelle

Tartelette de piperade comme au Pays basque\*

Macaron au fois gras et piment d'Espelette

Focaccia de gambas et poivron rouge grillés

Navette au magret séché et beurre de truffe

6 pièces au choix : 10 €/personne

10 pièces au choix : 14 €/personne

[ \*Amuses bouches végétariens  
sans viande ni poisson ]

Le tarif inclus le nappage et serviettes papier, le dressage, le service et le débarrassage du vin d'honneur.  
Verres et nappes tissus en supplément / Tarifs sur demande.

Note : dans un souci d'écologie, les amuses bouches sont présentés sur plateau, support bois/ardoise  
et/ou contenants jetables en bambou 100% recyclable.



# Cocktails à déguster

**Soupe de Champagne** \_\_\_\_\_ **6€ > 2/pers**  
Cointreau, jus de citron, sucre de canne, champagne

**Téquila Sunrise** \_\_\_\_\_ **5€ > 2/pers**  
Téquila, jus d'orange, citron et sirop de grenadine

**Mojito** \_\_\_\_\_ **5€ > 2/pers**  
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau pétillante

**Punch antillais** \_\_\_\_\_ **5€ > 2/pers**  
Rhum, jus d'orange, passion, goyave, citron vert et cannelle

**Kir pétillant** \_\_\_\_\_ **5€ > 2/pers**  
Crème de cassis, framboise, pêche, passion et vin effervescent

**Citronnade Maison** \_\_\_\_\_ **28 € /**  
Mise à disposition de bonbonne de citronnade **les 10l. env**

**Forfait Soft à discrétion** \_\_\_\_\_ **2€ /pers**  
Eaux plate et gazeuse, jus d'orange et soda



**Bière pression** \_\_\_\_\_ **80€ / le fût**

> Fûts de 30 litres soit environ 100 bières  
(Seul les fûts entamés sont facturés)

> Location tireuse pour le week-end : 50 € { A nous rapporter propre }

# ATELIERS *animations*

---

**Atelier Jambon Serrano 18 mois** {50 pers min.} **6.00€ / pers. / 3 pcs**

Comprend la mise à disposition d'un serveur qui tranche le jambon sur son socle devant les invités et le sert sur toasts «pan con tomate».

---

**Atelier Jambon Pata Negra** {80 pers min.} **7.00€ / pers. / 3 pcs**

Comprend la mise à disposition d'un serveur qui tranche le jambon sur « sa griffe » devant les invités, et dispose les tranches sur du pain aux olives et pan con tomate.

---

**Atelier Scandinave** {60 pers min.} **6.00€ / pers. / 2 pcs**

Comprend la mise à disposition d'un serveur qui tranche le gravlax de saumon mariné devant les invités. Servi sur blinis, chantilly au citron et herbes fraîches.

---

**Atelier Sud-Ouest** {50 pers min.} **8.00€ / pers. / 3 pcs**

Comprend la mise à disposition d'un serveur qui tranche le foie gras devant vos invités et présente les morceaux sur du pain aux noix, avec 2 chutneys au choix.

---

**Atelier Plancha Gourmande** {60 pers min.} **9.00€ / pers. / 5 pcs**

Comprend la mise à disposition d'un cuisinier professionnel qui anime l'atelier :

- . Brochette de bœuf et sauce cocktail
- . Croquetas (bouchée croustillante Ossau-Iraty et Jambon cru)
- . Brochette de volaille marinée, sauce tartare
- . Assortiment de légumes de saison grillés à la Fleur de sel
- . Croustillant de gambas, tomate confite et basilic

---

**Atelier Plancha de la Mer** {60 pers min.} **9.00€ / pers. / 3 pcs**

Comprend la mise à disposition d'un cuisinier professionnel qui anime l'atelier :

- . Brochette de gambas marinées au citron vert
- . Pièce de thon aux aromates
- . Encornets à l'huile persillée et aioli

# MENU

## *chic & champêtre*



- > Atelier découpe de jambon Serrano 18 mois
- > Atelier Scandinave



Mise en bouche

Gaspacho de tomates et sorbet Basilic,

Sablé au romarin



Filet de canette, wok de légumes aux épices douces

*ou*

Mignon de veau Aveyron, galette de pommes de terre et légumes de saison

*ou*

Filet de cabillaud au lait de coco et citronnelle,

émietté de crabe et légumes croquants



Plateau de fromages de nos régions et ses accompagnements



Pièce montée choux et nougatine (3/pers.)

*ou*

Cascade de desserts (2 au choix dans la liste)

*ou*

Pièce montée de macarons (2/pers.) et 1 dessert (au choix dans la liste)



Café



# MENU

## *audace*



**Brochette de gambas snakées, purée de carottes aux noisettes**

*ou*

**Foie gras de canard, chutney de poire William's au poivre du Penja**



**Filet de cabillaud au lait de coco et citronnelle,**

**Risotto aux légumes**

*ou*

**Mignon de porc Lou Teychou de l'Aveyron, cuit à basse température, thym et miel**

**Polenta aux légumes confits**



**Assiette de fromages de nos régions**

**et pâte de coing Maison**



**Pièce montée choux et nougatine (3/pers.)**

*ou*

**Cascade de desserts (2 au choix dans la liste)**

*ou*

**Pièce montée de macarons (2/pers.) et 1 dessert (au choix dans la liste)**



**Café**

**41 € TTC / pers { Hors boissons }**

**Nappage tissus standard, serviette papier, art de la table, pain et service inclus.**

# MENU *prestige*

Gaspacho de tomates et sorbet basilic, sablé parmesan



Salade de homard aux agrumes et légumes croquants

*ou*

Foie gras de canard poêlé, velouté de cèpes et jambon Pata-Negra

*ou*

Fricassée de gambas au coulis de corail et pleurotes



Epaule d'agneau du Quercy,  
farci au foie gras et cuite à basse température

*ou*

Filet de bœuf Aubrac (jusqu'à 90 personnes), jus à la truffe

*ou*

Mignon de veau Aveyron, jus à la sarriette

“ Tous les plats sont servis avec galette de pomme de terre et petits légumes de saison ”



Plateau de fromages de nos régions  
& confiture de cerises noires



Pièce montée choux et nougatine (3/pers.)

*ou*

Cascade de desserts (2 au choix dans la liste)

*ou*

Pièce montée de macarons (2/pers.) et 1 dessert (au choix dans la liste)



Café





# CASCADE

## de desserts



### **Pièce montée choux et nougatine** { 2 parfums au choix }

Chocolat, vanille, café, praliné

### **Tour de Macarons** { 5 parfums au choix }

Vanille, café, chocolat Spéculos, Bount'y, pistache, framboise, coco, citron, citron vert, rose, praliné

### **Royal Chocolat**

Biscuit noisette, croustillant praliné feuillantine, mousse chocolat Caraïbes

### **Framboise-Passion\***

Biscuit dacquoise coco, mousse framboise et mousse passion

### **Fraisier / Framboisier**

Biscuit cuillère, crème diplomate à la vanille, fruits frais

### **Choco-Vanille**

Biscuit chocolat, mousse chocolat et cœur crème brûlée à la vanille

### **3 Chocolats**

Biscuit cacao, mousse chocolat lait, noir et blanc aux perles croustillantes

### **Macaron**

Coques amandes dessus et dessous, chantilly pistache, crème vanille et framboises fraîches

### **Forêt Noire**

Biscuit cacao, crémeux chocolat, griottes au kirsch légèrement alcoolisées, chantilly et copeaux de chocolat

### **Poire-Caramel**

Biscuit, croustillant praliné feuillantine, mousse poire et chantilly caramel

### **Pavlova aux fraises\***

Biscuit meringue, confit de fraises, chantilly vanille et fruits frais

### **Tiramisu fruits rouges**

Biscuit cuillère, crème légère mascarpone à la vanille, confit de fruits rouges et fruits frais

### **Tiramisu café**

Biscuit cuillère au café, crème légère mascarpone à la vanille, copeaux de chocolat

### **Douceur de fraises**

Biscuit au citron, mousse légère citron vert, confit de fraises

\* Desserts réalisés sans gluten



## LES ENFANTS *à table*



**Suprême de poulet croustillant  
& purée maison**



**Verrine chocolat  
aux perles croustillantes**

**12 € TTC / par enfant { Hors boissons }**

**Art de la table, pain et service inclus.**



# PRESTATIONS à la carte

**Menu Prestataire** ..... 17.00€ / pers.

Plateau repas froid comprenant : entrée, plat garni, fromage et dessert

{Couverts jetables, pain et eau 50cl compris}

**La pause glacée** ..... 2.50€ / pers.

Sorbet et alcool au choix

**Salade assaisonnée** ..... 1.00€ / pers.

Pour l'accompagnement du fromage

**Pièce montée de fromages** ..... 3.50€ / pers. {MENU}

Tour de 5 variétés de fromages découpés, accompagnés de ..... 5.00€ / pers. {CARTE}  
pâte de coing + confiture de cerise noire et pain aux figes

## *Fin de soirée*

**Plateau de Mignardises sucrées** ..... 5.00€ / les 3 au choix

Moelleux chocolat-noisette, financier framboise,  
tartelette citron, tartelette fraise, cannelés

**Tour de 100 macarons** {divers parfums} ..... 120€

(Support à rendre propre en bon état et complet)

**Plateau de charcuteries** ..... 30€ / 10/12 pers

Avec condiments et pain

**Plateau de fromages** ..... 30€ / 10/12 pers

Avec pâte de coing et pain

# LENDEMAIN de Noces

## Le «Menu»

**Assortiment de charcuteries & condiments**



**Viandes froides (2 sortes) & sauces maison**



**Salade de tomates & mozzarella**



**Taboulé aux légumes confits**



**Plateau de fromages & pâte de coings Maison**



**3 Mignardises sucrées au choix**

**18 € TTC / pers { Hors boissons }**

**Nappage et serviettes papier, pain inclus.**

Buffet froid livré la veille, donc le jour du mariage. Livré dans des contenants jetables. Pas de personnel, ni de vaisselle. Acceptation sous réserve de la mise à disposition d'une chambre froide. Possibilité de louer la vaisselle, devis sur demande.

## Les Petits +

**Plaque de quiche Lorraine ou aux légumes confits** > **30 €**  
≈ 50 parts « apéro»

**Plaque de pizza** ≈ 50 parts « apéro» > **30 €**

**Panier de légumes croquants, aïoli Maison (5/6pers)** > **12 €**

**Fouace Maison, brioche à la fleur d'oranger (2kg env. )** > **30 €**



# LA CAVE O' Gourmandises

## Vin Rouge { 75cl }

|                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Cahors AOP</b> « Les escots » Domaine du Castellat            | 15 € |
| <b>Cahors AOP</b> « Pur fruit du Causse »                        | 15 € |
| <b>Cahors</b> Château Combel la Serre                            | 19 € |
| <b>Gaillac AOP</b> « Tombé du ciel » Domaine Lenclos des Braves  | 16 € |
| <b>Minervois</b> « Vini viti Bibi » Domaine Benjamin Taillandier | 18 € |
| <b>Pic Saint Loup</b> « Cuvée B » Domaine des 3 châteaux         | 16 € |
| <b>Languedoc</b> « Comte de Bergon »                             | 11 € |

## Vin Rosé

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| <b>Languedoc</b> « Comte de Bergon »           | 11 € |
| <b>Les vigneron du Quercy</b> « Petit coquin » | 11 € |
| <b>Cahors</b> « Deli-k » Clos Troteligotte     | 14 € |

## Vin Blanc

|                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Les Vignerons du Quercy</b> « Petit coquin tendre » (doux)             | 12 € |
| <b>Gaillac AOP</b> « Tombé du ciel » Domaine Lenclos des Braves           | 16 € |
| <b>Languedoc</b> Chardonnay Domaine Py                                    | 15 € |
| <b>Limoux</b> « Les Autres terres » Domaine des Hautes Terres Gilles Azam | 15 € |
| <b>Languedoc</b> « Comte de Bergon »                                      | 11 € |
| <b>Bourgogne</b> Petit Chablis Domaine Christophe                         | 22 € |

## Bulles ou Champagne

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Champagne</b> Phillipe Fontaine Brut nature                          | 30 € |
| <b>Champagne</b> Veuve Fourny « Blanc de Blanc »                        | 38 € |
| <b>Limoux</b> « Cuvée Joséphine » Domaine des Hautes Terres Gilles Azam | 22 € |

Nous travaillons en collaboration avec un professionnel de la sommellerie, qui pourra, avec la commande de vins, vous fournir d'autres références pour un accord mets et vins parfait.

Ces vins sont donnés à titre indicatif, les millésimes sont communiqués en fonction des approvisionnements. D'autres références sont disponibles sur demande.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon, même si les vins sont fournis par vos soins.

### Quelques quantités pour vous aider :

Dans le milieu, nous préconisons 1 bouteille pour 6 en blanc et champagne et 1 bouteille pour 4 en rosé ou rouge. Bien évidemment ce sont des « standards » à adapter en fonction de la date de votre mariage, du menu choisi et de vos invités.

*Une question ?  
N'hésitez pas à nous rencontrer...  
(Sur rendez-vous\*)*

# *O' Gourmandises*

---



7 Boulevard Didier Rey  
82300 Caussade



05.63.91.57.08



ogourmandisestraiteur@gmail.com



o-gourmandises.com

\*

Pour être totalement à votre écoute,  
nous proposons les rencontres le matin,  
du jeudi au dimanche, de 10h30 à 12h  
à votre convenance.  
Appelez-nous pour prendre rdv.





# *O' Gourmandises*

