



COLLECTION
Mariage



O' Gourmandises

LE TRAITEUR DE VOS ENVIES...



L'ESPRIT

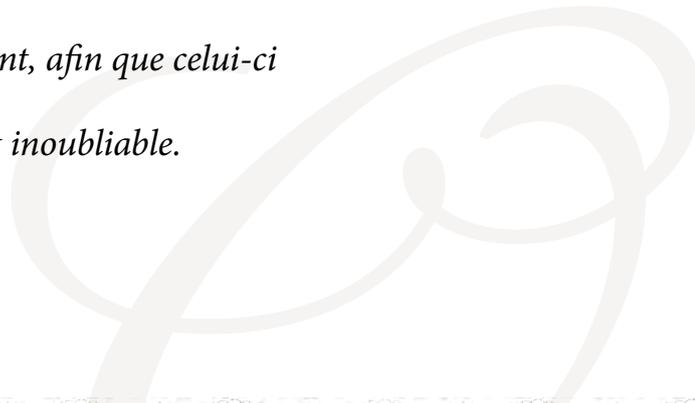
O' Gourmandises

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 volaille, 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 foie gras et poivre de Penja

Focaccia de gambas et poivron rouge grillés

Navette au jambon de Bayonne et beurre au piment d'Espelette

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 _____ **8€** > 2/pers
Cointreau, jus de citron, sucre de canne, champagne

Téquila Sunrise _____ **6€** > 2/pers
Téquila, jus d'orange, citron et sirop de grenadine

Mojito _____ **8€** > 2/pers
Rhum, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche et eau pétillante

Punch antillais _____ **8€** > 2/pers
Rhum, jus d'orange, passion, goyave, citron vert et cannelle

Kir pétillant _____ **6€** > 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 _____ **2,50€ /pers**
Eaux plate et gazeuse, jus d'orange et soda



Bière pression _____ **110€ / le fût**
{ Tireuse incluse }
> Fûts de 30 litres soit environ 100 bières
(Seul les fûts entamés sont facturés)



ATELIERS

animations



Atelier Jambon Serrano 18 mois {50 pers min.} **8.00€ / 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.} **9.00€ / 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.} **9.00€ / 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.} **9.00€ / 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.} **11.00€ / 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.} **11.00€ / 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



Mise en bouche

Gaspacho de tomates et sorbet Basilic,

Sablé au romarin



Filet de canette, pommes grenailles confites à l'ail fumé et pickles d'oignons rouges

ou

Pavé de veau Aveyron, polenta crémeuse aux champignons,
jus onctueux au piment d'Espelette

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



Pintxos de Gambas, vierge de fruits et légumes, salade d'herbes

ou

Foie gras de canard, condiment fraise balsamique au poire de Timut



**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,
Polenta aux légumes confits et jus au thym**



**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

47 € TTC / pers { Hors boissons }

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



MENU
prestige



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

Pavé de veau Aveyron, jus à la sarriette

“ *Tous les plats sont servis avec avec pomme purée
en hommage à Joël Robuchon 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, pistache, 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

Lacté caramel

Biscuit chocolat, croustillant praliné, mousse chocolat caramélia, amandes caramélisées et glaçage caramel

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 Praliné

Biscuit, croustillant praliné feuillantine, mousse poire et chantilly caramel

Pavlova aux fraises*

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

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 4.50€ / pers. {MENU}

Tour de 5 variétés de fromages découpés

+ confiture de cerise noire et pain aux figues

6.00€ / pers. {CARTE}

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 taillés



3 Mignardises sucrées au choix

20 € 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, aioli Maison (5/6pers) > **15 €**

Fouace Maison, brioche à la fleur d'oranger (2kg env.) > **35 €**



LA CAVE

O' Gourmandises

Vin Rouge _____ { 75cl }

Cahors AOP « Les escots » Domaine du Castellas	15 €
Cahors AOP « Pur fruit du Causse »	15 €
Cahors Château Combel la Serre	19 €
Gaillac AOP « Tombé du ciel » Domaine L'enclos des Braves	16 €
Minervois « Vini viti Bibi » Domaine Benjamin Taillandier	18 €
Pic Saint Loup « Cuvée B » Domaine des 3 châteaux	16 €
Languedoc « Comte de Bergon »	11 €

Vin Rosé _____

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

Vin Blanc _____

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

Bulles ou Champagne _____

Champagne Phillippe Fontaine Brut nature	30 €
Champagne Veuve Fourny « Blanc de Blanc »	38 €
Limoux « 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



Zone Artisanale Dardenne
82240 Septfonds



05.63.66.03.17 / 06.20.85.19.94



ogourmandisestraiteur@gmail.com



o-gourmandises.com

*

Pour être totalement à votre écoute,
nous vous proposons les rencontres
le matin de 10h à 12h.

Appelez-nous pour prendre rdv.



O' Gourmandises

