

Hôtel du Morvan

Hôtel - Restaurant - Traiteur

26, rue de la République

58170 Luzy

03.86.30.00.66

reservation@lhoteldumorvan.fr

www.hotelrestaurantdumorvan.fr

CARTE TRAITEUR

Réception extérieure

2019

-Présentation-

Le chef Jérôme Raymond et Amélie sont à votre écoute pour réaliser vos repas de mariage, anniversaire, baptême et autres évènements selon vos souhaits.

Nous proposons ici les principaux éléments qui organiseront vos festivités.

Le carte n'étant pas exhaustive vous pouvez nous contacter pour avoir un devis personnalisé selon le thème, le budget, ... que vous aurez choisi.

Pour établir le menu de votre réception vous aurez plusieurs possibilités dans chaque rubrique que nous assemblerons pour former le menu définitif. Nous pouvons faire également quelques ajustements sur certaines propositions de plat.

Nous réalisons des déplacements traiteur avec un trajet d'une heure maximum autour de Luzy, plus nous consulter.

I - Propositions détaillées	p.3 à 7
II - Le menu enfant	p.8
III - Les Boissons	p.8
IV - Service et Mise en place	p.8
V - Conditions générales de vente	p.9

Pour les personnes souhaitant seulement choisir une entrée, un plat ou un dessert à emporter pour un minimum de 10 personnes cela est possible avec une commande une semaine à l'avance. Pour moins de 10 personnes les plats à emporter seront à choisir sur notre carte de restaurant avec les produits du moment.

I- Propositions détaillées (hors service)

Pain et café offerts pour un menu comprenant au moins 3 plats (par exemple : entrée, plat, dessert ou apéritif, plat, fromage ou autre ...)

Assortiment de 3 variétés de pains individuelles :2.50€/pers.

- **Les apéritifs :**

- **Option 1/ Cocktail apéritif 7pièces/pers (9.50€/pers.):**

- Lollipop foie gras et framboise
- Gambas en robe de pomme de terre, jus à l'orange épicé
- Verrine d'avocat, betterave et crevette
- Saumon confit et fruit de la passion, pain aux céréales
- Feuilleté escargot de bourgogne
- 2 canapés divers (magret fumé et œuf de caille)

- **Option 2/ Bouchées Apéritives 9 bouchées/pers. (7.00€/pers.) :**

- Gougères et feuilletés fromage, viande, pavot (5/pers.)
- Petits canapés divers (3/pers)
- Verrine de gaspacho de tomate

- **Option 3/ Bouchées Apéritives 5 bouchées/pers. (7.50€/pers.) :**

- Gougère
- Jambon persillé et crème à la moutarde
- Canapé de pomme et boudin noir
- Rouleau de saumon fumé et beurre à l'aneth
- Œuf de caille poché dans sa crème au parmesan
- Sucette de volaille à la noisette et moutarde

- **Option 4/ Atelier dégustation et apéritif environ 10 pièces/pers. (16.00€/pers.) :** *

Choix de 3 ateliers parmi les propositions ci-dessous :

- Découpe de foie gras frais de canard, chutney
- Saumon confit à la coupe, vinaigrette de fruit de la passion
- Jambon cru du Morvan à trancher
- Tartelette d'escargot poêlé et échalotes confites, copeaux de chèvre sec
- Huître à ouvrir, perle de citron et crème à l'aneth
- Nem de canard confit, compotée de pêche et poivre

- 2 canapés divers (magret fumé et œuf de caille) inclus avec les ateliers

- **Les entrées :**

- **Option1 / Buffet d'entrées (12.00€/pers.) :**

Choisir 5 propositions au total sur les listes ci-dessous :

- Choix entre 2 ou 3 propositions : (1 tranche ou pièce par personne)

Saumon confit sucre & sel, sésame

Parfait de paleron de bœuf, lentilles et foie gras

Ballottine de volaille farcie à la pistache et noisette

Verrine d'effeuillé de cabillaud, huile d'olive et condiment

Terrine de l'océan, épinard, sauce d'accompagnement

Tomate farcie crabe et macédoine de légumes

Tartelette de légumes marinés crus et cuits

- Choix entre 2 ou 3 propositions : (environ 50g de salade par personne)

Fenouil cru mariné, olive au citron confit

Salade de pâtes et thon à l'huile de sésame

Salade de haricots rouges, anchois et épices douces

Salade de taboulé aux crevettes et menthe fraîche

Salade de pommes de terre et magret fumé

Salade verte et sauce d'accompagnement (hors proposition inclus au buffet)

Pour un choix de 6 propositions le tarif sera de 15.00€/pers.

Pour un choix de 7 propositions le tarif sera de 17.00€/pers.

- **Option2 / Entrée à l'assiette (12.00€/pers.) :** *

Pyramide de canard dans tous ses états (cuisse confite, foie gras et magret fumé), mousseline d'artichaut

OU

Chartreuse de saumon fumé, crabe et avocat, mousseline citron et herbes folles

OU

Rouleau de cabillaud aux herbes et pistou, courgette et langoustine marinée

OU

Comme un opéra de bœuf confit et foie gras, mousseline de petit pois

OU

Ballottine de sandre aux écrevisses, mayonnaise aux herbes et biscuit à l'encre de seiche

- **Les poissons :**

- **Option 1/Buffer (13.00€/pers) :**

- **Option 2/A l'assiette (14.00€/pers) :** *

Soufflé de daurade aux crevettes, bisque crémeuse, mousseline de carottes et petits pois

OU

Lieu noir en habit d'algue, jus à la vanille, fenouil et risotto aux écrevisses

OU

Médaille de saumon, jus à l'orange et à l'ail, ratatouille et biscuit feuilleté

OU

Lotte rôtie, chorizo, pomme vapeur et carottes confites

- **Les viandes :**

- **Option 1/Au Buffet (11.00€/pers) :**

Volaille à la morvandelle (champignons, jambon cru, comté), tomates confites, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

OU

Râble de lapin farci aux pruneaux et abricots, jus aux mille épices, gratin dauphinois
fagot de haricots verts

OU

Caille farcie aux poireaux et pied de cochon, jus à la forestière, pomme Anna, moelleux de champignons

OU

Joue de bœuf confite, sauce au vin rouge, (même base que le bourguignon donc accessible aux enfants également) pomme de terre façon paysanne

- **Option 2/A l'assiette (14.00€/pers) :** *

Noix de veau (possibilité de farcir aux écrevisses) cuite à basse température, jus au parfum de cèpe, pomme de terre à la paysanne et julienne de carottes

OU

Paleron de bœuf Charolais braisé 8h00, foie gras poêlé et champignons du moment, jus réduit au vin rouge

OU

Magret de canard cuit à basse température, tarte feuilletée d'aubergine, jus au thé fumé et mousseline de patate douce

OU

Suprême de pintade farci aux escargots, fricassée de champignons et pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, jus crémeux au parfum des sous-bois

OU

Souris d'agneau braisée, jus d'agneau réduit, mini aubergine et tomates cerise confites

- **Les fromages:**

- **Option 1/ Les fromages (service au buffet) 7.50€/pers. :**

- Fromage blanc à la crème
- Yaourt au foin
- Brillât savarin
- Crottin de chèvre frais
- Comté
- Accompagnement...

- **Option 2/ Choix du Fromage (à l'assiette) 5.00€/pers. : ***

Brioche épaisse et mesclun (chaud)

OU

Cube de brie croustillant et roquette, huile de noisette (chaud)

OU

Boîte à fromages (chèvre frais, brillât savarin, comté)

- **Les desserts:**

- **Option 1/ Buffet de desserts (7 pièces/pers.) 10.00€/pers. :**

Mini meringué Luzycois à la vanille et à la myrtille

Ile flottante aux pralines roses

Opéra chocolat et café

Salade de fruits frais au thym citron

Mini tarte tatin, crème à la cannelle

Tartelette aux fruits de saison

Pana cotta, framboise et citron gingembre

- **Option 2/ Les gâteaux (service au buffet) 7.50€/pers. :**

Entremet exotique et mousse à la mangue, biscuit à l'amande

Gâteau aux trois chocolats, biscuit cacao

Fraisier et crème mousseline à la verveine

- **Option 3/ Les desserts classiques (service à l'assiette) 5.50€/pers : ***

Charlotte mangue et compotée d'ananas, glace noix de coco

OU

Tartelette orange meringué et citron vert

OU

Entremet aux 3 chocolats, caramel beurre salé

➤ **Option 4/ Les desserts dégustation (service à l'assiette) 7.00€/pers : ***

Assiette composée de 3 petits desserts

(Exemple : Tartelette fraise et basilic, chocolat Namelaka et biscuit cacahuète, glace au citron enrobée de meringue et citron vert)

OU

Sphère à la framboise et cœur citron, sorbet et coulis framboise, tuile acacia

OU

Meringué à la vanille et à la myrtille, coulis myrtille et crème légère, petit cornet avec sorbet au foin en centre de table

OU

Chocolat noir Namelaka, streuzel noisette, mousse pralinée et cerises

➤ **Les Mignardises 3.00€/pers.**

Macarons

Tartelette citron meringuée

Pate de fruits

• **Les Brunch au buffet :**

➤ **Option 1/Brunch « Petit déjeuner complet » (20.00€/pers.)**

Mini viennoiseries et pain frais, brioche aux pralines, beurre, confiture et pâte à tartiner

Yaourts fermier, fromage blanc, salade de fruits frais

Œuf à la coque

Saucisses grillées et saumon fumé

Arbre à tomates cerise et salade verte avec sauces d'accompagnement

Plateau de charcuteries et fromages

Tarte aux pommes

Boissons chaudes (thé, café et chocolat chaud)

Jus de fruits (jus d'orange, jus de pomme) et lait froid

➤ **Option 2/Brunch « Déjeuner du lendemain » (29.00€/pers.)**

Salade de taboulé à la crevette et menthe

Garbure de légumes froide à l'huile d'olive

Poulet froid, salade de mesclun

Gigot d'agneau aux herbes et sauce d'accompagnement

Fromage blanc à la crème et tartine de Chèvre frais ciboulette et échalote

Salade de fruits frais et sirop au thym

Mini viennoiseries et pain frais, brioche aux pralines

Boissons chaudes (thé, café et chocolat chaud)

Jus de fruits (jus d'orange, jus de pomme) et lait froid

Pour les enfants de moins de 12 ans le brunch sera à moitié prix

II- Le menu enfant - 12ans * (service à l'assiette) 12.00€/enfant

Roulé de jambon et macédoine de légumes, tomate cerise

Volaille à la crème et gratin dauphinois

Tarte à la fraise et glace vanille

III- Les Boissons

- Champagne Janisson 75cl :	21.00€/bouteille
- Crémant de Bourgogne tradition 75cl :	15.00€/bouteille
- Eau plate et eau gazeuse bouteille en verre 1l :	2.50€/bouteille
- Jus d'orange 1l :	1.80€/bouteille

- Les vins:

Nous pouvons vous proposer une large gamme de vins de domaines aux meilleurs tarifs, merci de nous consulter pour établir un devis, ainsi que pour d'autres boissons qui ne serait pas proposées dans la liste ci-dessus.

IV- Service et Mise en place

- Personnel de service : **24.00€/heure par serveur** et **29.00€/heure pour un maître d'Hôtel** (Maitre d'hôtel conseillé pour les services importants de plus de 5 serveurs soit 100 personnes environ).

Le travail des cuisiniers sur le lieu de réception n'est pas inclus dans le prix des formules des différents services. Cependant il est indispensable (voir Astérix*) pour le service à l'assiette et pour les ateliers apéritifs. Le tarif est à 23.00€ de l'heure par cuisinier nécessaire pour l'envoi des plats et l'installation du matériel.

Le temps de travail est défini selon les besoins du service et selon la mise en place prévue avec un départ Luzy, retour Luzy.

Le débarrassage du gros matériel (Four, étuve, tables, chaises, vaisselle, verrerie, consignes de softs drinks) sera effectué le lendemain par 2 personnes au prix de 24.00€ de l'heure par personne.

- Location du Matériel :

Matériel de cuisine si non équipée (four et étuve, ...) : 250€

Location nappage, serviettes et juponage tissu : 4.50€/couvert (hors installation)

Location vaisselle et mobilier de salle: Un devis sera réalisé en plus pour le choix de la vaisselle et autre mobilier avec un prestataire extérieur.

V- Informations complémentaires

- Transport :
Nous réalisons des déplacements traiteur avec un trajet d'une heure maximum autour de Luzy, plus nous consulter. Livraison seulement pour des prestations qui demande l'intervention de notre personnel.
- Fleuriste :
Pour vos réceptions ou autre notre Fleuriste à Luzy « Mademoiselle Rose » saura vous conseiller dans vos choix de composition et pourra éventuellement organiser vos livraisons.
Contact au 03 86 30 04 39, boutique située à quelques mètres de notre établissement.
- Menu :
Format 95x210, plat et vertical parfait sur une assiette pour la découverte du menu par vos invités
Tarif : 3.00€ la carte

VI- Conditions générales de vente

- A. Nous travaillons avec des produits frais et de saison. Nous nous réservons donc la possibilité de modifier certaines propositions de plats, pour avoir toujours des produits de qualité suivant les saisons
- B. Tous nos tarifs sont indiqués TTC sur une base de TVA à 10%, sauf boisson alcoolisée TVA à 20%
- C. Toute confirmation de commande après signature du devis définitif implique le versement d'un acompte dont le montant s'élève à environ 30% du prix de la prestation globale, hors service (calcul après prestation)
- D. La facturation sera basée sur le nombre de personne arrêté 48h00 avant le début de la manifestation. Les heures de services seront donc calculées à la fin de la prestation traiteur pour les cuisiniers et les serveurs. Ainsi que le nombre de bouteilles consommées
- E. **Le travail des cuisiniers sur le lieu de réception n'est pas inclus dans le prix des formules des différents services à l'assiette ou buffet**
- F. Toute casse, perte ou dégradation de matériel ou décoration pourra entraîner un surcout éventuel au tarif en vigueur
- G. L'intégralité du paiement interviendra dès réception de la facture
- H. Toute annulation 72h00 avant la date de prestation prévue entrainera la perte définitive de l'acompte versé.