



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

## La Carte Mariage ou Traditionnelle

### L'Apéritif

Soit 1000 pièces en tout pour 100 convives

#### Les Buns Pavot

*Tarama au Crabe*

*Foie gras et Ananas*

#### Les Pièces Fraicheur

*Millefeuille au Conté et Jambon*

*Tomate Cerise, Guacamole, Chair de Crabe*

*Millefeuille au Foie Gras et Artichaut*

*Rouleau de printemps, pomme Crevette*

#### Les Pics Bambou et Brochettes

*Pois Gourmand, Écrevisse, Mozzarella*

*Noix de Pétoncle aux trois Poivrons*

*Crevette, Ananas, Noix de Coco*

*Encornet, Chorizo et Poivrons*

*Dés de Volaille, Lait de Coco, Pruneau*



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## Les Pains d'Épice

*Filet de Rouget et Mangue*

*Tapenade, Asperge verte, Tomate Confitée*

## Les Pièces Chaudes

*Croque Monsieur*

*Gougère*

*Croissant Magret Fumé*

*Pissaladière*

*Quiche Lorraine*

*Croustade de Boudin Noir et Pomme*

**14€par personne ttc**

*Nous pouvons également inclure des Animations pour votre réception voir sur le site à la rubrique "Cocktails"*

*De même, nous pouvons aussi, vous présenter une sélection différente de pièces salées, diminuer à 5 pièces ou augmenter le nombre à 15, 24 pièces et plus par personne. Possibilité d'inclure également des pièces sucrées.*

## Le Matériel

*Flûtes, Verres cocktail, Verres à eau, Carafes, Seau à Champagne, Plateau Poste, Bac à glace, Plats de service, Tables de buffet, Nappage blanc non tissé, Serviettes papier  
Étuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation.*

Forfait à 5,50€ttc\* par pers pour cocktail simple hors animations



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## Proposition N°1

### Entrée

Tartare de Saumon en Duo  
*Assaisonné Huile d'Olive et Citron*

*ou*

Terrine Forestière Normande  
*Endives et Choux Rouge Acidulés*

*ou*

Tartare de Tomates Aux Herbes et Chair de Crabe

### Plat

Souris d'Agneau Rôtie au Jus de Thym  
*Pomme Anna, Tomate cerise*

*ou*

Dos de Vivaneau, au Beurre Citronné  
*Tatin Arlésienne, Brunoise de Courgettes, Tomates confites, Herbes de Provence  
sur Pâte Feuilletée*

### Dessert

Tarte des Demoiselles Tatin tiède

*ou*

Fondant au Chocolat, Crème Anglaise

*ou*

Buffet desserts

24€ttc



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## Buffet "Entre Amis"

### Les Salades au Buffet

#### Garden Salade de Saison Estivale

*Tagliatelles de carottes jaunes, concombre, cubes de carottes oranges, dés de tomate ciboulette assaisonnée d'une vinaigrette au Raifort*

#### Salade Midinette

*Tomates cerises en rondelles, cœurs de palmiers, carottes jaunes, queues de crevette, vinaigrette huile de colza et au jus d'agrumes*

#### Taboulé aux Emincés de Poulet Rôti

*Véritables émincés de poulet rôti*

#### Salade Grecque

*Dés de concombres,, dés de tomates, de poivrons, de cubes de fromage de vache, olives noires, assaisonnée d'une vinaigrette d'huile d'olive et d'un trait de jus de citron*

#### Salade Coleslaw

*Salade de choux blanc émincé, de carottes râpées, oignons, sauce mayonnaise*

#### Salade Risoni au Thon Dolce Vita

*Salade de pâtes Risoni al dente, garnie de thon, de tomates et de poivrons légèrement relevée d'une sauce vinaigrette tomatée, oignon, ail, basilic, et piment de Cayenne*

### Le Plat Chaud

#### Paëlla au Buffet

*Poulet, ou Saumon, Moules, Chorizo ou Merguez, Crevettes, Poivrons Rouge, Petits Pois, Tomates, Riz Safrané, Bouillon de Volaille, ou de Poissons, 1 Langoustine*  
*ou*

#### Souris d'Agneau Rôtie au Jus court parfumé au Thym

*Polenta Crémeuse aux Petits Légumes et Basilic*  
*ou*

*Dos d'Ombrine, crémé Citron, Blini de Pommes de terre écrasées*

### Le Fromage au Buffet

*Brie de Meaux et sa Salade à l'huile de Noix*

### Dessert individuel à l'assiette ou Buffet dessert

*Croquant aux Deux Chocolats et son coulis ou Tarte des Demoiselles Tatin tiède*  
*ou au buffet*

*Opéra, Framboisier, Tiramisu*



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## Buffet Froid "Plein Air"

### Au Buffet

Garden Salade de Saison Estivale

*Tagliatelles de carottes jaunes, concombre, cubes de carottes oranges, dés de tomate ciboulette assaisonnée d'une vinaigrette au Raifort*

Salade Grecque

*Dés de concombres,, dés de tomates, de poivrons, de cubes de fromage de vache, olives noires, assaisonnée d'une vinaigrette d'huile d'olive et d'un trait de jus de citron*

Salade Midinette

*Tomates cerises en rondelles, cœurs de palmiers, carottes jaunes, queues de crevette, vinaigrette huile de colza et au jus d'agrumes*

Terrine de Saint-Jacques et Poissons et petits légumes

Corbeille de Crudités

*Et ses condiments*

Plateau de Charcuteries

*Saucissons, Rosette, Chorizo, Jambon...*

*Condiments, Beurre*

*ou*

Tourteline de Sole aux Ecrevisses sauce Maltaise

Terrines de Canard aux olives et de Lapin au Romarin

*Condiments*

Assortiments de Viandes Froides

*Bœuf Rôti, Filet de Poulet, Gigot d'Agneau*

*Condiments*

Brie de Meaux et sa Salade à l'huile de Noix

### Desserts au Buffet

Opéra, Framboisier, Tiramisu

38 €ttc (Possibilité de livraison sans Personnel et sans matériel)



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

## Le Menu "Odyssée"

### L'Entrée

*La Tourteline de Sole aux Ecrevisses, sauce Maltaise*  
*ou*  
*Tartare de Dorade, Chutney de Mangue et Gingembre*

### Le Plat

*Suprême de Volaille au Jus Court*  
*Pomme Anna, tomate cerise*  
*ou*  
*Gavroche de Saumon, au Jus de Poissons*  
*Polenta crémeuse, aux petits légumes et Basilic*

### Les Fromages

*Duo de Brie de Meaux et Bleu sur un lit de salade*

### Desserts

*La Pièce Montée 2 Choux (Mariage) ou Buffet Desserts*  
*ou*

### Le Rubis

*Génoise aux Amandes parfumée à la Framboise*  
*Mousse légère au Chocolat Blanc, coulis de Framboises*

*ou*

### L'Ambroisie

*Sablé au Chocolat, Ganache Framboise*  
*Biscuit fondant au Chocolat, Crémeux Chocolat noir*

\*\*\*

38 €ttc



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

## Le Menu "Terre et Mer"

### L'Entrée

*Millefeuille de Foie Gras et Pain d'Épice  
et Figs*

*ou*

*Brochette de Gambas, Ananas, Coco  
Jus de Citronnelle, Dariole de Céleri*

### Le Plat

*Le Carré d'Agneau au Jus court, parfumé au Thym  
Blini de Pomme de Terre écrasée, Tomate Cerise*

*ou*

*Magret de Canard, en Tournedos, Sauce Grand Siècle  
Gratin de Topinambours*

*ou*

*Dos d'Ombre Parfumé au Kombu et Combava  
Mini Brochette de Légumes Confits à l'huile d'olive  
Tatin Arlésienne*

### Les Trois Fromages

*Brie de Meaux, Bleu, Chèvre sur un lit de salade*

### Desserts

*La Pièce Montée 3 Choux (Mariage) ou Buffet Desserts*

*ou*

#### *Les Iles*

*Crème Mousseline Ananas  
Macaron noix de Coco, dés d'Ananas*

*ou*

#### *L'Exodus*

*Dacquoise Coco-Noisette, Mousse Coco  
Crèmeux Mangue-Passion, Dés de Mangue*

*ou*

#### *Le Mikado*

*Crème au Citron Vert, Coulis de Fraises des bois  
Biscuit Madeleine au Citron*

\*\*\*

45 €t.c



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

## Le Menu "Grand Siècle"

### La Mise en Bouche

*Carpaccio de St Jacques*  
*à l'huile de Truffe et pousses de Betterave*

### L'Entrée

**Tartare d'Ecrevisses à la Mélisse**  
*Jus de Pommes Vertes, Tuile de Sésame*

*ou*

**Chartreuse de Saint-Jacques**

*Au Beurre de Truffe*

*Bouillon de Coques à la Badiane*

*ou*

**Filet de rouget Rôti**

*Couscous d'Epeautre aux Herbes Fraîches*

*Vinaigre au Citron Vert*

### Le Plat

**Dos de Bar et son Risotto aux Herbes**

*Jus d'Oignons Caramélisés aux Girolles (selon saison) ou Cèpes et Shi-Take*

*ou*

**Effilochée de Raie Andalouse**

*Petits Légumes Catalans*

*Piment d'Espelette*

*Coulis de Poivrons rouges*

*ou*

**Pavé de Veau Poêlé**

*Sauce Béarnaise*

*Pomme Anna, Carottes Pourpres Glacées au Thym*

*Pois Gourmands*

*ou*

**Filet de Bœuf**

*Infusé à la Sauge, Echalotes Confites*

*Topinambours Glacés au Thym, Tomates Cerise*



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odyssée des Saveurs !*

## Les Fromages

Plateau de 5 variétés et son Mesclun

## Desserts

*La Pièce Montée 3 Choux (Mariage) ou Buffet Desserts*

*ou*

*Les Iles*

*Crème Mousseline Ananas*

*Macaron noix de Coco, dés d'Ananas*

*ou*

*L'Exodus*

*Dacquoise Coco-Noisette, Mousse Coco*

*Crèmeux Mangue-Passion, Dés de Mangue*

*ou*

*Le Mikado*

*Crème au Citron Vert, Coulis de Fraises des bois*

*Biscuit Madeleine au Citron*

*ou*

*La Butte*

*Dacquoise à la Noisette, Croustillant Praliné*

*Crème Chocolat au goût de Caramel*

*ou*

*Le Rubis*

*Génoise aux Amandes parfumée à la Framboise*

*Mousse légère au Chocolat Blanc, coulis de Framboises*

*ou*

*L'Ambroisie*

*Sablé au Chocolat, Ganache Framboise*

*Biscuit fondant au Chocolat, Crèmeux Chocolat noir*

\*\*\*

70 €ttc



# Henrot Chasselier Traiteur - Paris

*L'Odysée des Saveurs !*

## **Boissons et Matériels prix par convive**

**Forfait dîner softs** **3,00€**  
Evian, Badoit, Café

**Forfait softs cocktail** **3,20€**  
Evian, Perrier, Schweppes, Coca cola  
Jus d'oranges, jus de tomates, jus de pommes jus de pamplemousse

**Forfait Dîner Classique** **10,00€**  
Assiettes blanches rondes, bel inox lourd, verres "élégance", tasses et sous tasses  
Nappage blanc damassé : serviettes et nappes  
Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation

**Forfait Dîner Élégant supplément** **3,00€**  
Assiettes blanches carrées, bel inox lourd, verres "convention", tasses et sous tasses.  
Nappage blanc damassé : serviettes et nappes  
Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation

## **Le Personnel de votre Mariage est calculé pour un exemple de 100 convives**

1 Responsable Manager à 280€ net de 15h à 02h

1 Maître d'Hôtel pour 20 convives à 220€ net de 15h à 02h

1 Cuisinier pour 50 convives à 220€ net de 15h à 24h

Heures supplémentaires à partir de 02h, 25€ net par heure et par personne

Nous comptons 4 personnes à partir de 02h jusqu'à votre départ et une heure en plus pour le rangement de la salle

Total en Chèque Emploi Service: **1820€**

Si facturation du Personnel, par Henrot Chasselier Traiteur TVA à 19,6% en supplément plus charges.