



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, Etuves 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 €ttc



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 Fraiches
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'Odyssée 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.