



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odyssée des Saveurs !

La Carte Mariage ou Traditionnelle Prix HT 7%

L'Apéritif

Soit 800 pièces en tout pour 100 convives

Les Pièces Fraîcheur

*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*

Les Pains d'Épice

*Filet de Rouget et Mangue
Tapenade, Asperge verte, Tomate Confite*

Les Wraps pièces

*Dinde Fumée, Mayonnaise au Curry, Granny Smith
Roastbeef, Moutarde à l'ancienne, Salade*

Les Fingers à la Pince pièces

*Finger au Saumon Fumé et Pomme Verte
Finger Volaille Mangue et Curry*

Les Pièces Chaudes

*Croque Monsieur
Gougère
Croissant Magret Fumé
Pissaladière
Quiche Lorraine
Croustade de Boudin Noir et Pomme*

9,95€ par personne



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odysée des Saveurs !

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 6,50€ * par pers pour cocktail simple hors animations



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odysée des Saveurs !

Buffet

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

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

39 €



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, 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 € (Possibilité de livraison sans Personnel et sans matériel)



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odysée des Saveurs !

MENU à 29,90 HT

Au Buffet

Bodega de ravioles, vinaigrette pesto

Ou

Terrine de Saumon, Saint-Jacques, Pétoncles

Mesclun de salade, œufs de caille, tomates cerise, pois gourmands, dés de jambon cru

Salade de Pâtes torsadées aux Ecrevisses ou Crevettes et ses Herbes

Salade de quinoa, émincé de poulet, vinaigrette d'avocat

Les Plats

Filet de Poulet Fermier, en Tapenade

Chiffonnade de Bœuf, ou de Veau, moutarde à l'ancienne

Ou

Filet de canard en escalopes aux Airelles

Ou

Filet de saumon et sa sauce Armorique

Ou

Tourteline de Sole, aux Ecrevisses

Les Fromages

Brie, Comté, Bleu, Chèvre, et Mesclun en Salade

Desserts

Panacotta aux fruits rouges

Salade de fruits exotiques en bodega

Ou

Tarte de Saison, Chocolat Noix de pécan, ect.

Pain, Beurre, Condiments

(Possibilité de livraison sans Personnel et sans matériel)



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odyssée 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 (supplément 3€)

24€



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, Crèmeux Chocolat noir

38 €



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odyssée des Saveurs !

Le Menu "Terre et Mer"

L'Entrée

*Millefeuille de Foie Gras et Pain d'Epice
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, Tomate cerise*

Ou

*Dos de Cabillaud 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'Odysée des Saveurs !

Le Menu "Terroir"

Le Duo de Foies Gras mi-cuits et leurs Chutney
Pain brioché,

Ou

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

Le Filet de Bœuf juste cuit Sauce Grand Siècle
Pomme Darphin, Tomates Grappe, Pois gourmands,

Le Plateau de 5 Fromages affinés

Le Buffet de Desserts
Framboisier, Opéra, Malibu Mangue Passion, Macaronnades, Feuilles d'Automne

51€



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 Alfafa*

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*

*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*

Les Fromages

Plateau de 5 variétés et son Mesclun



Henrot Chasselier Traiteur - Paris

L'Odysée des Saveurs !

Desserts

La Pièce Montée 3 Choux (Mariage) ou Buffet Desserts

Ou en individuel

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

69 €



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 **3,80€**
Evian, Perrier, Schweppes, Coca cola, Zéro
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 Elégant 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.