



ARTE MARIAGE

ARTE MARIAGE 2017

Gourmet Fiolant

Traiteur de toutes vos envies



LAQUETTE DE MARIAGE 2017

Présentation

Pour que votre mariage soit un moment inoubliable, nous vous avons préparé cette carte avec passion.

Le Gourmet Fiolant vous propose un important choix de formules de menus pour vos réceptions (mariage, baptême, banquet, congrès, séminaire, cocktail d'entreprise, etc).

Notre personnel en salle officiera en tenue de service : chemise blanche et cravate pour les serveurs - veste rouge ou chemisier blanc et pantalon noir pour les serveuses.

Le personnel présent sur votre réception est calculé sur la base d'une personne environ pour 20 à 30 convives (ce nombre varie en fonction de la prestation : cocktail animé - buffet - repas sur site difficile • préparation particulière).

Vous avez le choix de la vaisselle : assiettes rondes ou carrées, blanches ou transparentes, verres Elégance ou Napoli.

La vaisselle est incluse dans le prix de la prestation y compris les verres même si nous ne fournissons pas les vins et le champagne du repas. Pour les mariages, les verres du vin d'honneur vous sont facturés si nous ne fournissons pas la boisson du vin d'honneur.

Les nappes et serviettes, pour les mariages sont en tissu blanc ou ivoire, ou en intissé si vous les désirez en couleur.

Pour les nappes ou serviettes en tissu que nous récupérons déchirées, brûlées ou crayonnées, il vous sera demandé une indemnité chiffrée par le blanchisseur.

Pour les mariages, la mise en place se fait en principe le vendredi. Les tables et les chaises doivent être installées à l'arrivée de notre équipe.

Si vous souhaitez une décoration florale, un centre de table, des tables rondes, rectangulaires ou ovales, des chaises, des housses de chaise, des mange-debout, des chapiteaux, des barnums, nous vous mettons en contact avec un prestataire avec qui nous travaillons habituellement. Sa prestation vous sera facturée directement. ■



Déroulement et organisation de la soirée

Si vous apportez votre boisson aucun droit de bouchon ne vous sera demandé : elle sera servie gracieusement (sauf pour les VH, une location de verres vous sera demandée).

Toutes les boissons peuvent être fournies par le Gourmet Fiolant : eau plate et pétillante en bouteille en verre, jus de fruits et cocktail sans alcool, fût de bière et tireuse, vin etc. (voir notre liste).

Il est impératif, pour un bon déroulement de votre soirée et pour une bonne ambiance, d'être au dessert autour de 23 heures 30. Cela vous évitera également des heures facturées en plus.

Nous collaborons étroitement avec votre DJ et les personnes chargées d'animer votre soirée afin de bien gérer le service. Il est important que les activités prévues s'intercalent correctement entre les plats sans gêner le service et tout en préservant l'ambiance de la soirée.

Lorsque nous partons (vers 2h30 environ pour les mariages) :

- nous remettons la cuisine propre et en ordre
- nous vous laissons sur table les nappes et les serviettes, les verres à eau, les flûtes à

champagne

- nous vous installons un open bar où vous pourrez vous retrouver avec vos convives pour prendre un café, boire un verre de jus de fruit ou de champagne.
- Le brunch du lendemain sera au frigo (si vous l'avez souhaité)

Il restera à votre charge de rassembler et de mettre en caisse la vaisselle que nous vous avons laissée après notre départ. Vous nous indiquerez avant la prestation si vous souhaitez nous ramener cette vaisselle sale ainsi que le matériel, le lundi matin ou si vous préférez que nous allions les récupérer.

Cette prestation vous sera facturée en fonction du nombre de personnes et de la distance séparant notre laboratoire d'Ebreuil du site de votre repas. ■



Les vins d'honneur (sans boissons)

- Vin d'honneur simple : 16,00 € les 12 pièces par personne (forfait)
- Vin d'honneur avec animation : 22,00 € les 18 pièces par personne (forfait)
- Cocktail animé (suivant les choix : voir les propositions)

Les menus sont compris entre 42,00 € et 58,00 €

Menu rencontre

- Buffet froid élaboré
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert
- Café

Menu découverte

- Entrée froide ou chaude
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert ou buffet de desserts
- Café

Menu passion

- Entrée
- Poisson
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert ou buffet de desserts
- Café

Menu séduction

- Cocktail animé
- Plat principal
- Légumes
- Fromage
- Dessert ou buffet de desserts
- Café

Nous pouvons également vous faire un tournebroche
(Charolais au bengali, cuissot de veau mariné, cochon de lait, agneau, etc.)

Nous pouvons vous préparer le brunch du lendemain que nous laisserons sur place
avec la vaisselle (à voir ensemble).

La soupe à l'oignon est offerte pour tous les mariages.

Nos repas peuvent être accompagnés de granités.



OS PROPOSITIONS DE VIN D'HONNEUR

• Pain surprise du terroir aux saveurs d'Auvergne

• **Tartine de foie gras maison** sur pain d'épices et confit d'oignons grenadine

• **Couronne de la mer** (colin mariné aux herbes fraîches - thon au caviar d'aubergines crème de crevettes à l'indienne)

• Verrines :

- Mousse d'avocats et crème truitelle à la ciboulette
- Foie gras au crumble de pomme
- Parmentière de cabillaud crème fromagère
- Tartare de tomate concombre et thon mariné
- Saumon aux herbes fraîches et ananas crème ciboulette
- Tartare de tomate et gambas à l'indienne

• Macarons :

- Macaron figue-oignon
- Macaron foie gras-chocolat

• Gaspacho :

- Tomate confite
- Tomate, melon et jambon Serrano
- Tomate, avocat et piment d'Espelette

• Sushis :

- Sushi écrevisses sauce wasabi
- Sushi saumon crème de mangue

• Mini cocktails :

- Chorizo, purée de courgette, olive épicée
- Fromage de chèvre aux tomates confites et miel
- Blanc de poulet au jus de citron, compotée de poivrons

• Les chauds :

- Moelleux aux crevettes - Moelleux provençaux - Moelleux aux escargots
- Nems - samossas - accras
- Pastilla de poulet
- Mini croustille de légumes
- Mini hamburger
- Mini pastel de nata aux légumes
- Mini pastel de nata à la morue
- Croque auvergnat
- Croque provençal
- Brioche aux grattons - Brioche au bleu et aux noix
- Les écaillers de la mer (St Jacques - moules - coques)

Les ANIMATIONS

• Animation Terre - Mer :

- Animation autour du saumon fumé artisanal du Sichon
- Surprise charcutière aux saveurs d'Auvergne
- Jambon brazérade
- Jambon d'Auvergne en chiffonnade
- Animation autour des huîtres

• Plancha :

- Foie gras poêlé au sel de Guérande
- Magret de canard au confit d'oignons grenadine
- Émincé de charolais au bengali
- Brochette de chapon au miel et aux épices
- Filets de caille aux abricots marinés à la Fine Champagne
- St Jacques marinées aux herbes fraîches
- Gambas à l'indienne
- Saumon à l'aneth
- Tempura de crevettes aux saveurs japonaises

• Wok :

- Ris de veau à la crème de morilles
- Cuisses de grenouille et escargots à l'ail doux
- Légumes provençaux



LES DIFFERENTS FORMULES DE REPAS

Menu Rencontre

Buffet froid élaboré : à choisir

- Salade de concombre, sauce mayonnaise onctueuse au fromage blanc avec aneth et menthe
- Tartare de tomate fraîche et confite agréablement relevé de basilic, de persil et d'ail
- Salade sympathique : un mélange de poulet rôti et de brocolis
- Salade catalane au thon, au chorizo, aux penne et sa compotée de poivrons
- Salade exotique : macédoine de légumes à l'ananas et à l'avocat
- Salade du pêcheur au thon
- Salade auvergnate aux lardons et graines de moutarde à l'ancienne
- Salade croquante de concombre riche en noix de St Jacques
- Salade de pâtes aux légumes grillés
- Blancs de poireaux à la moutarde de Charroux
- Salade de gambas légèrement marinées à l'indienne
- Salade cœur de blé au miel et poulet balsamique
- Salade Marco Polo aux pâtes, au saumon fumé et fines herbes et sa sauce émulsionnée

Autour de la terre

- Foie gras maison et ses magrets fumés sur chutney de mangue
- Terrine de foie gras aux girolles
- Rillettes de poulet rôti à l'ancienne

- Terrine de lapin à la moutarde de Charroux
- Terrine bourbonnaise
- Jambon d'Auvergne
- Terrine de joue et langue de porc persillée
- Rosette de pays
- Mousse forestière
- Terrine de ris de veau au confit d'oignons grenadine

Autour de la mer

- Merrine de St Jacques sauce verte
- Merrine de saumon à l'oseille sauce verte
- Saumon farci (truitelle et légumes) et sa garniture
- Opéra de St Jacques et homard et son velouté d'asperges vertes
- Colin farci à la provençale
- Assiette du pêcheur aux trois poissons sauce verte

Granité

Plat principal

Légumes

L'Ardoise d'Auvergne

Dessert et Café

Soupe à l'oignon avec gruyère et croûtons (offerte)

Menu Découverte

Idée Menu

- Montgolfière de lotte grillée sur sa sauce safranée et sa tatin arlésienne
- Granité
- Assiette du Gourmet Fiolant (pavé de filet de Charolais au bengali et mignon de veau aux girolles, son fond demi-glace)
- Fondant de pommes de terre et sa fondue de poireaux
- Pressé de légumes aux trois couleurs
- Ardoise d'Auvergne et sa verdure

Buffet de desserts

- Millefeuille aux fruits rouges et son coulis de framboise - Opéra craquant chocolat et caramel au beurre salé - Tartelette au citron - Brochettes de fruits frais et sa fontaine de chocolat - Billes de sorbet

Café - pain - soupe à l'oignon avec gruyère et croûtons (offerte)





Menu Passion

Idée Menu

- St Jacques et écrevisses flambées à l'Armagnac sur mesclun et sa tatin arlésienne
ou
Foie gras poêlé sur son flan de pain d'épices et filets de caille grillés
- Suprême de rouget sauce cardinale
ou
St Pierre grillé sur sa sauce coriandre et son crumble de légumes
- Granité
- Mignon de veau aux giroldes et son jus relief
ou
Pavé de filet de Charolais au bengali sur fond demi-glace
- Fondant de pommes de terre crémees
- Tatin forestière
- Ardoise d'Auvergne et sa verdure
- Pom-Pom nougat et sa bille pomme verte
ou
Millefeuille aux fruits rouges et sa bille vanille
- Café - pain - soupe à l'oignon avec gruyère et croûtons (offerte)



Menu Séduction

Idée Menu

- Cocktail animé
- Croustillant de canard aux petits légumes
ou
Suprême de chapon rôti aux girolles
- Poire williams
- Soufflé aux saveurs de nos sous-bois
- Ardoise d'Auvergne et sa verdure

Buffet de desserts

Millefeuille aux fruits rouges et son coulis de framboise - Opéra craquant chocolat et caramel au beurre salé - Tartelette au citron - Brochette de fruits frais et sa fontaine de chocolat - Billes de sorbet

Café - pain - soupe à l'oignon avec gruyère et croûtons (offerte)





NOTRE CARTE

Les entrées

- ▶ Assiette dégustation du Gourmet (foie gras maison et son macaron figue-oignon, brochette de St Jacques, mille-feuille d'écrevisses, saumon fumé, marmiton de ris de veau)
- ▶ St Jacques et écrevisses flambées à l'Armagnac sur mesclun et sa tatin arlésienne
- ▶ Grilladine confite au sel de Guérande et foie gras sur mesclun
- ▶ Filets de caille confits au vinaigre de framboise sur verdure
- ▶ Marbré de canard farci au foie gras sur sa réduction
- ▶ Foie gras maison façon vigneronne sur son macaron figue-oignon
- ▶ Foie gras maison et ses magrets fumés sur chutney figue-poire
- ▶ Foie gras poêlé sur son flan de pain d'épices et filets de caille grillés
- ▶ Salade de gambas à l'indienne sur chutney de crevettes
- ▶ Marmiton de ris de veau sur verdure
- ▶ Ris de veau flambés à l'Armagnac sur nage pomme-curry
- ▶ Opéra de St Jacques et homard sur son velouté d'asperges vertes
- ▶ Croustille de St Jacques grillées sur nage d'épinards

Les Poissons

- ▶ Dorade en habit vert aux parfums d'Orient sur sa tempura
- ▶ St Pierre grillé sur sa sauce coriandre et son crumble de légumes
- ▶ Suprême de rouget sauce cardinale et sa julienne de légumes
- ▶ Origami de cabillaud, St Jacques et écrevisses au Porto blanc et sa tatin arlésienne
- ▶ Montgolfière de lotte grillée sur sa sauce safranée
- ▶ Zarzuela de lotte grillée aux écrevisses
- ▶ Paupiette de sandre aux écrevisses sauce Nantua
- ▶ Paupiette de saumon aux pointes d'asperges vertes
- ▶ Duo de sandre et saumon en feuilleté sauce cardinale et brunoise de légumes
- ▶ Cassolette de St Jacques et écrevisses sur fondue de poireaux
- ▶ Moqueta aux trois poissons (sandre, saumon, St. Jacques)
- ▶ Omble chevalier sur velouté d'asperges vertes
- ▶ Goujonnette de St Pierre grillé sauce curry
- ▶ Pavé de bar au velouté d'asperges vertes
- ▶ Filet d'empereur au coulis de crevettes et cives rouges
- ▶ Filet de lotte grillé aux agrumes sur sa tatin arlésienne
- ▶ Pavé de cabillaud à la crème de Whisky sur son gâteau maraîcher



Les Viandes

- Fondant de bœuf au vin de St Pourçain sur lit de bolets
- Pavé de Charolais au bengali sur fond demi-glace
- Assiette du Gourmet Fiolant : pavé de Charolais au bengali et mignon de veau aux girolles et son fond demi-glace
- Jambon brazérade au vieux Porto
- Carré de cochon de lait cuit au miel et aux épices
- Mignon de porc Label Rouge aux girolles et son jus relief
- Carré de veau rôti sur son lit de girolles et son fond demi-glace
- Noix de veau rôtie aux éclats de morilles
- Duo de rôti de veau et ris de veau crévés aux morilles
- Mignon de veau aux girolles et son jus relief
- Fondant de veau braisé et ses mousserons
- Sauté de kangourou et poêlée de girolles au Sauvignon
- Baronnet de caille mijoté sur sa douceur normande
- Suprême de pintadeau méthode champenoise
- Pintade farcie au foie gras sauce suprême
- Fondant de pintadeau à la normande
- Marbré de canard farci au foie gras et aux abricots marinés à la Fine Champagne
- Poularde rôtie, laquée et ses trompettes
- Suprême de chapon rôti aux girolles sur sa darphin
- Mignon de cerf Grand Veneur aux épices et sa duxelles
- Tournedos de canard rôti à la mûre
- Croustillant de canard aux petits légumes
- Magret de canard rôti sur sa poire caramélisée
- Magret de canard aux figues, vin rouge et navets fondants
- Pavé de bison et sa réduction au vieux Porto

Les Légumes

- Duo de riz blanc et rouge aux amandes
- Crumble de légumes
- Crumble d'aubergine
- Tatin forestière
- Tatin arlésienne
- Flan d'endives
- Gratinée auvergnate
- Gratin dauphinois
- Poire williams
- Gâteau de pommes de terre aux fines noisettes
- Fondant de pommes de terre crévées
- Fondant de pommes de terre et sa fondue de poireaux
- Pressé de légumes aux trois couleurs
- Flan brocolis-carottes
- Soufflé aux saveurs de nos sous-bois

L'Ardoise d'Auvergne

- St Nectaire
- Cantal
- Bleu d'Auvergne
- Comtesse de Vichy



3 formules :

Assiette gourmande, Le plateau gourmand sur table ou Buffet de desserts

Java

(Biscuit Joconde, mousse chocolat au lait, praliné et cannelle, meringue, noisettes, glaçage pralin)

Pom-pom nougat

(Biscuit moelleux aux pommes, crème légère au nougat, brisures de nougat)

Belle des Bois

(Biscuit Joconde, sabayon ivoire cannelle, mousse légère fraise des bois)

Duo crèmes brûlées

(Biscuit génoise, sabayon chocolat, craquant praliné, crème brûlée)

Méli-mélo d'agrumes

(Biscuit noisette, mousse chocolat blanc - citron vert, cœur pomme verte - citron vert, caramel d'orange)

La Coloniale Fiolante

(Biscuit noisette, sabayon chocolat blanc nougatine, cœur coulant chocolat noir)

L'Eclipse

(Biscuit noisette, sabayon chocolat blanc-fraise, cœur pomme verte - citron vert, chantilly)

Opéra craquant caramel au beurre salé

(Biscuit noisette, craquant praliné, craquant caramel au beurre salé, ganache nougatine)

Poire chocolat

(Mousse poire avec morceaux de poire, mousse au chocolat, le tout séparé par un biscuit)

Paradis

(Fond de biscuit aux amandes, crème légère à la vanille, mousse au chocolat, dessus caramélisé)

Cachemire

(Biscuit noisette, mousse au chocolat noir, génoise chocolat, crème au beurre pistache)

Royal

(Biscuit aux amandes, praliné feuilletine, mousse au chocolat, poudre cacao)

Opéra

(Biscuit aux amandes imbibé de café, crème au beurre café, ganache au chocolat, glaçage au chocolat)

La Rosée gourmande

(Coque chocolat, croustillant fruits rouges, sabayon lacté, fruits rouges)

Castel

(Meringue aux amandes, ganache chocolat, crème au beurre praliné)

Caraque

(Mousse très forte au chocolat noir, biscuit viennois chocolat, glaçage chocolat)

Mogador

(Génoise chocolat imbibée à la framboise, mousse au chocolat, fine couche de crème au beurre, décor framboise pépin)

Mont Blanc

(Biscuit moelleux coco, crémeux mandarine, mousse allégée au chocolat blanc, segments de mandarine)

Millefeuille aux fruits rouges

(Pâte feuilletée, framboise pépin, bavaroise à la vanille)

Duo

(Mousse chocolat au lait, biscuit viennois chocolat, mousse chocolat noir, glaçage chocolat caramel)

Forêt noire

(Génoise chocolat, crème au chocolat, griottines, Chantilly, copeaux de chocolat)

Moka (praliné, chocolat, café, vanille)

(Biscuit blanc, crème au beurre suivant le parfum)

Le St Pourçain

(Biscuit aux amandes, crémeux à la framboise, mousse au moussoux de St Pourçain)

Le St Jean

(Dacquoise pistache, mousse à la rhubarbe, mousse fraise, glaçage kiwi)

Le Douceur

(Mousse au fromage blanc, biscuit au cassis, crémeux à la mûre)

L'Ananas

(Biscuit blanc, miettes d'ananas, crème pâtissière, décoré avec de la meringue)

L'Exotique mangue-passion

(Coulis de mangue, mousse chocolat blanc, dacquoise amande - noisette)

Ambre

(Crémeux léger praliné, crémeux chocolat, noix caramélisées, biscuit Sacher chocolat)

Tentation pistache

(Croustillant pistache, sabayon chocolat au lait, coeur de meringue, griottés, sabayon pistache, glaçage noir)

Pièce montée ou Wedding Cake

(à définir ensemble)





NOMS	PARFUMS	ALCOOLS
Le Vrai Trou Normand	Pomme verte	Calvados
La Pause du Verger	Pêche du Verger	Liqueur de pêche
La Récréation Royale	Fraise Intense	Champagne
La Virgule de Die	Pamplemousse rose	Blanquette de Die ou Cerdon
Le Bleu de tes Yeux	Citron Fondant	Curaçao
Halte aux Krieks	Cerise du Verger	Bière
La Trêve des Sommets	Verveine du Velay	Chartreuse ou verveine du Puy
Les Bulles de Cavaillon	Melon du Soleil	Champagne
Trêve Impériale	Fruits de la Passion	Mandarine Napoléon
Williaminette	Poire du Verger	Eau de vie de poire
Lorraine est hardie	Mirabelle du Verger	Eau de vie de mirabelle
La Pause des Iles	Rhum Raisin	Rhum ambré
La Gourmandise glacée	Chocolat	Banyuls ou Maury
Peppermint Break	Menthe Chocolat	Get 27
La Pomme des Basques	Pomme Verte	Manzana
La Pause des Douceurs	Cerise du Verger	Liqueur de fruits rouges
Le Bouquet Vigneron	Cassis Intense	Marc Bourgogne/liqueur cassis
Le Repos des Empereurs	Mandarine du Sud	Grand Marnier/Mandarine Impériale
Le Break des Antilles	Noix de Coco	Malibu
Le Gascon givré	Citron Fondant	Armagnac
Le Délice Exotique	Fruits de la Passion	Passoa ou rhum blanc
Le Secret du Colonel	Citron Vert	Vodka
La Sieste Sicilienne	Abricot	Amaretto
Les Bleuets de nos Régions	Myrtille	Alcool de myrtille
La Détente Cubaine	Cœur d'Ananas	Rhum blanc



LES APERITIFS, VINS & CHAMPAGNE

Les Apéritifs

Soupe champenoise	7,50 € le litre
Punch goyave	7,50 € le litre
Punch mangue passion	7,50 € le litre
Punch nectar d'abricots	7,50 € le litre
Sangria blanche-rouge-rosée.....	6,50 € le litre
Cocktail californien	7,50 € le litre
Rosé griotte	4,80 € le litre
Kir pétillant (griotte-mure-cassis-pêche de vigne-myrtille-châtaigne-fraise des bois)	4,80 € le litre

Les Vins Blancs

Bergerac « les Templiers »	8,50 € la bt
Bergerac « Fleur de Mondésir »	6,50 € la bt
Bordeaux Côtes de Blaye « Les Jouberts »	8,50 € la bt
Bourgogne aligoté	8,50 € la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabieou »	6,50 € la bt

Les Vins Rosés

Bergerac « les Templiers »	8,50 € la bt
Bergerac « Fleur de Mondésir »	6,50 € la bt
Côtes de Provence « Valadas »	6,00 € la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabieou »	6,50 € la bt
Gaillac	7,50 € la bt

Les Vins Rouges

Bergerac « les Templiers »	8,50 € la bt
Bergerac « Fleur de Mondésir »	6,50 € la bt
Côtes de Gascogne « Domaine de Grabieou »	6,50 € la bt
Bordeaux Côtes de Blaye « Les Jouberts »	8,50 € la bt
Cabernet Sauvignon pays d'Oc	6,20 € la bt
Bourgogne Mercurey	12,00 € la bt
Bourgogne Pinot Noir	9,80 € la bt
Bourgogne Macon	8,50 € la bt
Côtes du Rhône des Conquères	7,80 € la bt
Côte du Rhône St Roman	8,20 € la bt
Côtes du Rhône Cuvée des Toques	8,00 € la bt

Les Champagnes

Champagne Philippe Mathiotte (prix pro- ducteur-facturation directe)	13,50 € la bt
---	---------------

Les Mousseux

Crémant Blanc de Blancs	8,50 € la bt
-------------------------------	--------------

Toutes nos propositions sont modulables en fonction de vos idées et du site de votre réception. Pour vous faire un devis personnalisé, il nous faut un maximum de renseignements. C'est pourquoi il faut prévoir environ une heure trente d'entretien pour tout considérer et vous faire un devis précis. N'hésitez pas à nous contacter pour tous renseignements complémentaires. ■

Le Gourmet Fiolant

Traiteur

04.70.32.53.07

Gourmet Fiolant

Traiteur de toutes vos envies

Z.A. de Chamboirat - 03450 Ebreuil - Tél. : 04 70 32 53 07 - Fax : 04 70 32 18 17
Email : legourmetfiolant@wanadoo.fr - www.gourmetfiolant.fr