

Patissier

CUISINIER-TRAITEUR



Le Marmiton

3 rue du general de gaulle\_44170 Marsac Sur  
Don

Tel:0240875403

mail:lemarmiton.marsac@gmail.com

Web:www.traiteur-marsac.com

proposition  
de menus  
Pour votre  
mariage  
Ou repas de  
famille

2024/2025

## Cocktail vin d'honneur

### **Tartines 1,15**

*Paté de campagne*  
*Saumon fumé maison*  
*Mousse de foie , confiture de figues*  
*Rillettes de porc*  
*Rillettes de thon*

### **Canapés 1,15**

*Magret de canard fumé maison*  
*Saumon fumé maison , crème acidulée*  
*Crabe ciboulette*  
*Rillettes de porc*  
*Blinis hareng fumé*  
*Tapenade et anchois*

### **Eventail de crudités ( 3,80 euros / personne )**

*Choux-fleurs , brocolis , carotte , concombre , tomate cerise ,  
celeri , etc ...suivant saison*  
*Sauce mayonnaise , cocktail , crème acidulée*

**Pain surprise charcuterie 29 euros**

**Pain surprise saumon fumé maison 33,50 euros**

**Pain surprise mixte 31 euros**

### **Bouchées chaudes (7euros les 6 bouchées)**

*Mini quiches*  
*Mini pizzas*  
*Samoussas*  
*Tartine boudin pommes*  
*Pruneaux lardons*  
*Feuilleté saucisse*  
*Acras de morue*

### **Verrines / cuilleres (1.50)**

*Magret de canard fumé chutney*  
*Chevre , miel et noix*  
*Guacamole et saumon fumé maison*  
*St jacques , crème fouettée aux herbes*  
*Crevettes sce cocktail*  
*Poivrons / chorizo*  
*Concombre et surimi*  
*Mini hamburger saumon fumé*

### **Supplément service de votre cocktail (nous consulter)**

*Mise en place cocktail par nos soins*  
*Nappage ,serviettes , verrerie*  
*Service par notre personnel du cocktail et de vos boissons*

## Menu saveur (39.70)

### **Entrée au choix**

*Mousseline de stjacques , sce grelette et mesclun*

*Tartare de saumon , crème fouettée aux fines herbes*

*Assiette du fumoir (magret et confiture de figues , saumon crème acidulée et mesclun*

*Assiette landaise (foie gras , magret fumé , gésiers de volaille , salade mélangée)*

*Mise en bouche 3 par personne à définir (- 3 euros)*

### **Poisson au choix**

*Pavé de saumon à la crème d'aneth*

*Filet de sandre sur tapenade et julienne légumes , concassée de tomates*

*Cocotte de lotte et pétoncles à la duglérée*

*Filet de merlu en croute de pesto , réduction basquaise  
(garniture poêlée de légumes)*

*ou*

### **Viande au choix**

*Supreme de poulet jaune, purée de figues , réduction au porto*

*Cuisse de canard confite à l'orange*

*Pavé de veau à la crème de champignons des bois*

*Supreme de pintade sce malaga*

*(garniture gratin dauphinois et tomate provencale)*

### **Fromage**

*Sélection de fromages (3) mesclun de salade*

*Toast de brie , salade mélangée et noix*

*Chèvre gratiné et salade de jeunes pousses*

### **Dessert au choix**

*Framboisier , fraisier , poire caramel , mangue/passion , charlotte africaine , foret noire , chocolat amer , etc...*

*Au\_ choix 2 gateaux en pièce montée (sup 1) , ils sont dressés sur support et présentés sur table avec feux scintillants*

*Farandole de desserts (sup 1.50)*

*Ex; mini creme brulée , mousse chocolat , crème caramel , tartelettes , panacotta ,etc...*

### **Pain**

### **Café/spéculoos**

*Nos desserts sont accompagnés d'une crème vanille ou d'un coulis de fruits*

## Menu fraîcheur 41,70

### **Entrées au choix**

*Assiette gourmande (foie gras , magret fumé , saumon fumé)*

*Assiettes aux trois saumons (tartare , fumé , gravelax)*

*Tatin de foie gras pommes caramélisées , purée de figues*

*Mise en bouche 3 par pers à définir (-3 euros)*

### **Poisson au choix**

*Dos de cabillaud en papillote , petits légumes et crème épaisse*

*Marmite de lotte et pétoncles à la provencale*

*Pavé de saumon aux lentilles et lard , crème réduite*

*Brochette de lotte , lard fumée et chorizo à la vanille  
(garniture , poêlée de légumes)*

*ou*

### **Viande au choix**

*Supreme de pintade , réduction foie gras et cépes*

*Filet mignon de porc aux chanterelles , réduction au cidre*

*Noisette agneau rotie , jus au thym*

*(tomate provencale , pavé roti de pomme de terre)*

### **Fromage**

*Sélection de fromages (3) mesclun de salade*

*Toast de brie , salade mélangée et noix*

*Chèvre gratiné et salade de jeunes pousses*

### **Dessert au choix**

*Framboisier , fraisier , poire caramel , mangue/passion ,  
charlotte africaine , foret noire , chocolat amer , etc...*

*Au\_choix 2 gateaux en pièce montée (sup 1) , ils sont  
dréssés sur support et présentés sur table avec feux  
scintillants*

*Farandole de desserts (sup 1.50)*

*Ex; mini creme brulée , mousse chocolat , crème caramel ,  
tartelettes , panacotta ,etc...*

### **Pain**

### **Café/spéculoos**

*Nos desserts sont accompagnés d'une crème vanille ou d'un  
coulis de fruits*

## **Menu réception 43.30**

### **Entrée au choix**

Tartare de thon à l'huile d'olive et au basilic crème  
fouettée aux herbes et citron vert

Assiette gourmande (foie gras , magret fumé , saumon  
fumé)

Tatin de foie gras aux pommes caramélisées , salade de  
jeunes pousses

Mise en bouche 3 par personne à définir (-3 euros)

### **Poisson au choix**

Brochette de st jacques , lard fumé et chorizo sec , sce  
vanille

Pavé de saumon , beurre blanc à l'échalotte et vinaigre  
balsamique

Bar à l'unilatérale , crème de morilles

Garniture ; tartelette nicoise et flan de légumes

ou

### **Viande au choix**

Pavé de bœuf rossini , réduction au porto

Médailon de veau , réduction foie gras et cépes

Pavé de canard , vin épicé et poire pochée à la badiane

Garniture : fagotharicot vert , flan de légumes de saison

### **Fromage**

*Sélection de fromages (3) mesclun de salade*

*Toast de brie , salade mélangée et noix*

*Chèvre gratiné et salade de jeunes pousses*

### **Dessert au choix**

*Framboisier , fraisier , poire caramel , mangue/passion ,  
charlotte africaine , foret noire , chocolat amer , etc...*

*Au\_ choix 2 gateaux en pièce montée (sup 1) , ils sont dréssés sur  
support et présentés sur table avec feux scintillants*

*Farandole de desserts (sup 1.50)*

*Ex; mini creme brulée , mousse chocolat , crème caramel ,  
tartelettes , panacotta ,etc...*

### **Pain**

### **Café/spéculoos**

*Nos desserts sont accompagnés d'une crème vanille ou d'un  
coulis de fruits*

Assortiment 6 pièces cocktail  
(tartines/canapés)

**2 ateliers**

**Atelier saumon**

fumé maison/gravelax  
Blinis / pain toasté  
Citron/crème acidulée / beurre

**Atelier foie gras**

Foie gras poêlé , pommes caramélisées  
Terrine de foie gras , toast avec brioche maison , purée de figues ,  
chutney de mangues

**Atelier mer**

Crevettes marinées huile sésame / black soy  
Dés saumon marinés sce huitre  
Poêlée de légumes

**Atelier terre**

Émincé de canard mariné au miel ,jus d'orange  
Émincé de bœuf à la chinoise , fricassée de légumes de saison

**Diner**

2 mises en bouche à table à définir

**Poisson au choix**

Brochette de st jacques , lard fumé ,chorizo sec et sce vanille  
Pavé de saumon , beurre blanc à l'échalotte et vinaigre balsamique  
Bar à l'unilatérale , crème de morilles  
Garniture : tartelette nicoise et flan de légumes  
Ou

**Viande au choix**

Pavé de bœuf rossini , réduction au porto  
Médailon de veau , sauce foie gras et cépes  
Pavé de canard , vin épicé et poire pochée à la badiane  
Garniture : fagots haricot vert et flan de légumes de saison

Cocktail  
dinatoire/diner 43.70

**Fromage**

*Sélection de fromages (3) mesclun de salade  
Toast de brie , salade mélangée et noix  
Chèvre gratiné et salade de jeunes pousses*

**Dessert au choix**

*Framboisier , fraisier , poire caramel , mangue/passion ,  
charlotte africaine , foret noire , chocolat amer , etc...  
Au\_ choix 2 gateaux en pièce montée (sup 1) , ils sont drésés  
sur support et présentés sur table avec feux scintillants  
Farandole de desserts (sup 1.50)  
Ex; mini creme brulée , mousse chocolat , crème caramel ,  
tartelettes , panacotta ,etc...*

**Pain**

**Café/spéculoos**

*Nos desserts sont accompagnés d'une crème vanille ou d'un  
coulis de fruits*

## **Menu campagnard 38.50**

### **Buffet d'entrées**

Rillettes de saumon aux tomates et échalottes  
Œufs farcis à l'émietté de thon  
Verrines de melon au jambon sec  
Tomates parisiennes  
Terrine nicoise au coulis de tomate  
Involtini de saumon fumé

### **En petites coupes**

Salade piemontaise  
Salade ananas et crevettes  
Salade bretonne  
Terrine st jacques et gravelax / sce cocktail

### **Plat de résistance au choix servit en shaffing dish ou à table**

Cochon de lait roti à l'ananas , sce BBQ et gratin dauphinois  
Gigot d'agneau à la skordalia  
Tajine de poulet aux abricots / semoule  
Magret de canard au miel caramélisé / pommes grenaille

### **Fromage**

*Sélection de fromages (3) mesclun de salade  
Toast de brie , salade mélangée et noix  
Chèvre gratiné et salade de jeunes pousses*

### **Dessert au choix**

*Framboisier , fraisier , poire caramel , mangue/passion ,  
charlotte africaine , foret noire , chocolat amer , etc...  
Au\_ choix 2 gateaux en pièce montée (sup 1) , ils sont  
dréssés sur support et présentés sur table avec feux  
scintillants  
Farandole de desserts (sup 1.50)  
Ex; mini creme brulée , mousse chocolat , crème caramel ,  
tartelettes , panacotta ,etc...*

### **Pain**

### **Café/spéculoos**

*Nos desserts sont accompagnés d'une crème vanille ou d'un coulis de fruits*

**Formule dessert à 8.50**

Dessert des mariés/café

**Formule assiette anglaise 15.90**

4 charcuterie /viande froide (poulet , porc)

Salade piemontaise

Fromage/salade saison

Pain

Dessert des mariés /café

**Formule avec viande chaude 18.90**

viande chaude du mariage

Fromage/salade

Pain

Dessert des mariés / café

**Menu enfant 10.90 / baby-sitter à 15.70**

Salade piemontaise

Jambon blanc / macédoine

Mousson de canard

**Plat de résistance**

Steack haché / pates

Nuggets de poulet / pommes sautées

Escalope de poulet crème/pates

Pavé Saumon / pommes vapeur

**Dessert**

Moelleux au chocolat

Crème caramel

flan

**Plateau repas enfant à 10.95**

Sandwich pain de mie jambon

Sandwich pain de mie surimi

1 crudité

1 chips

1 yaourt boire

**Formule végétarien à 23.50**

Assiette folle de crudités

Flan de brocolis / poêlée de légumes/chèvre gratiné

Quiche Nicoise et mes clun de salade

Fromage

Dessert de mariage ou salade de fruits

**Pour votre fin de soirée**

Soupe à l'oignon

Avec croutons / fromage rapé

2,10 par personne



## **Retour Mariage**

### **Formule froid 13.80 (livraison incluse)**

Piemontaise , bretonne , riz nicois  
Paté de campagne , rillettes  
Sélection de viandes froides (2 au choix)  
Roti de porc , bœuf , poulet  
Fromage (camembert + beurre)  
Tarte aux pommes  
Moutarde , cornichons , mayonnaise  
pain

### **Formule chaud 16.90(livraison incluse)**

#### **Salade au choix**

(parisienne , piemontaise , bretonne, pates saumon ,  
carottes rapées , riz nicois , salade surimi )

#### **Plat de résistance ( au choix)**

Jambon à l'os ,sce porto ,gratin dauphinois  
Rougail de saucisse , riz pilaff  
Tajine de poulet aux abricots , semoule  
Colombo de poulet au lait de coco , riz  
Paella au poulet  
Jambalaya  
Fromage(camembert + beurre)  
Tarte alsacienne  
Pain

**Possibilité de prêt de vaisselle pour votre retour 1 euro par pers  
(gratuite si rendue propre)**

Tous nos menus comprennent la vaisselle , le nappage ,  
les serviettes (non tissées) ,Le service est basé sur un  
forfait de 7 heures et comprend : le dressage des tables  
(verres, couverts, assiettes) ,le service , débarrassage  
des tables , nettoyage de la cuisine .

Tout dépassement de forfait est refacturé à hauteur de  
45 euros par personnel et par heure  
Pour les menus enfants compter 6 euros en plus  
(vaisselle , nappage , serviettes ,service)

### **Reste à votre charge**

La mise en place de vos tables suivant votre plan de table  
La veille ou le matin de la réception  
La décoration / les boissons

### **Si vous le souhaitez vous pourrez finir ce repas**

Avec une cascade de champagne mise en place par nos  
soins gracieusement (hors boisson)

#### **Pour la suite de la soirée**

Nous mettons à votre disposition / dressons un buffet  
café

(avec prêt du percolateur , tasses , petites cuillères)  
A votre charge la fourniture du café / sucre