

Le Crystal Traiteur

Nos Menus Mariage



Site internet: www.lecrystal-traiteur.com

Lien Facebook via le site

Menu Rubis

Apéritif de bienvenue

PUNCH OU APEROL SPRITZ
OU SOUPE CHAMPENOISE
(À raison de 2 verres/pers)

SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX MINÉRALES

Assortiments d'Amuse-Bouche

5 pièces / pers

Pour débiter

BODEGA DE CRABE « MANGUE-ANANAS »,
CRÉMEUX D'AVOCAT

Ou

CROUSTILLANT « CHÈVRE-MAGRET FUMÉ »
FRUITS DU VERGER CARAMELISÉ

Ou

RAVIOLES « RICOTTA-CITRONNÉ »,
POUSSE DE ROQUETTE SAUVAGE



Plaisir gourmand

« CŒUR DE FILET DE BOEUF »
JUS AUX PIGNONS
ET BRINDILLES DE ROMARIN

Ou

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE,
ÉCLATS DE CÈPES ET BOLETS

Ou

PAVÉ DE CŒUR DE SAUMON DOLCE VITA

L'humeur du berger

MÊLÉE DE BRIE,
FARCI AUX « SAVEUR DU SUD »

Option Pêché mignon

PIÈCE MONTÉE « CHOUX TRADITION »,
ARÔMES D'UN SOIR (3 choux/pers)

Ou

PIÈCE AMÉRICAINE (parfum à définir) :

**Pièce artistique : sur devis*

Sans oublier

VIN ROUGE ET ROSE,
A RAISON DE ½ BOUTEILLE/PERS
EAUX MINÉRALE PLATE ET GAZEUSE
CAFÉ, ASSORTIMENT DE PETITS FOURS

Menu Emeraude

Apéritif de bienvenue

PUNCH OU APEROL SPRITZ
OU SOUPE CHAMPENOISE
(À raison de 2 verres/pers)



SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX MINERALES

Assortiments d'Amuse-Bouche

5 pièces / pers

Pour débiter

FINGER DE LÉGUMES ESTIVALS,
TARTARE DE SAUMON MARINÉ

Ou

PAIN PERDU DE FOIE GRAS,
CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON,
ACETO BALSAMIQUE

Ou

RAVIOLIS « TRATTORIA »,
CREME DE PARMESAN ET ROMARIN
NOISETTES TORREFIÉS



Plaisir gourmand

« FONDANT DE FILET DE BOEUF »
JUS D'UN COTEAU VAROIS

Ou

TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD
RÉDUCTION DE BALSAMIQUE DE FRAMBOISE

Ou

BLOODY MARY DE FILET DE DORADE
JUSTE BRAISÉ

L'humeur du berger

PAIN COCOTTE DE SIR SEGUIN
« AFTER CHEVRE » AU MIEL DE PROVENCE
POUSSE D'HERBE FOLLES

Option Pêché mignon

PIÈCE MONTÉE « CHOUX TRADITION »,
ARÔMES D'UN SOIR (3 choux/pers)

Ou

PIÈCE AMÉRICAINNE (parfum à définir) :

**Pièce artistique : sur devis*

Sans oublier

VIN ROUGE ET ROSE,
A RAISON DE ½ BOUTEILLE/PERS
EAUX MINERALE PLATE ET GAZEUSE
CAFÉ, ASSORTIMENT DE PETITS FOURS

Menu Saphir

Apéritif de bienvenue

PUNCH OU APEROL SPRITZ
OU SOUPE CHAMPENOISE
(À raison de 2 verres/pers)

SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX MINÉRALES

Assortiments d'Amuse-Bouche

5 pièces / pers

Pour débiter

TATIN DE ST JACQUES SNACKÉES,
VALSE D'EFFEILLÉE DE *JAMBON CRU

*BRÉSAOLA

Ou

RAVIOLINE AL TARTUFFO

Ou

PAIN PERDU DE FOIE GRAS POÉLÉ,
CHUTNEY DE FRUITS DE SAISON



Plaisir gourmand

MIGNON DE VEAU, CROUTE D'HERBE

JUS PERLÉ

Ou

SOURIS D'AGNEAU,
INFUSION DE THYM-CITRON

Ou

FILET DE LOUP SAISI À L'UNILATÉRALE,
VELOUR D'ASPERGE
À L'HUILE DE TRUFFE

L'humeur du berger

CROSTINADE DE ST MARCELIN GRATINÉ
AU TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES

Option Pêché mignon

PIÈCE MONTÉE « CHOUX TRADITION »,
ARÔMES D'UN SOIR (3 choux/pers)

Ou

PIÈCE AMÉRICAINE (parfum à définir) :

**Pièce artistique : sur devis*

Sans oublier

VIN ROUGE ET ROSÉ,
À RAISON DE ½ BOUTEILLE/PERS
EAUX MINÉRALE PLATE ET GAZEUSE
CAFÉ, ASSORTIMENT DE PETITS FOURS

Menu Crystal

Apéritif de bienvenue

PUNCH OU APEROL SPRITZ
OU SOUPE CHAMPENOISE
(À raison de 2 verres/pers)



SODAS, JUS DE FRUITS, EAUX MINÉRALES

Cocktail dinatoire et show cooking

Tapas et verrines 10 pc / pers

(À définir dans la liste)

Capuccino de cèpes, rosace de magret fumé
Tiramisu de crustacés, crevettes « Crystal Bay »
Caroline de saumon fumé, algues wakamé
Focaccia d'antipasti et copeaux de bresaola
Macaron de foie gras, figues...

Atelier show cooking, 2 pc / pers

(À définir dans la liste)

Teppanyaki de volaille teriyaki
Snacking gambas au citrus
Risotto Montecatino « mozzarella »
Pic Nic de magret de canard ...



Plaisir gourmand

FONDANT DE « FILET DE BŒUF »
À LA PLANCHA « FACON ROSSINI »

Ou

ROLL UP DE LOUP ET GAMBERONI,
NAGE DE CRUSTACÉS

L'humeur du berger

LE RONDIN DU BERGER
« BRIE, TOME, CHEVRE » MESCLUN
SERVIT AU CENTRE DE LA TABLE,

Option Pêché mignon

PIÈCE MONTÉE « CHOUX TRADITION »,
ARÔMES D'UN SOIR (3 choux/pers)

Ou

PIÈCE AMÉRICAINE (parfum à définir) :

**Pièce artistique : sur devis*

Sans oublier

VIN ROUGE ET ROSÉ,
À RAISON DE ½ BOUTEILLE/PERS
EAUX MINÉRALE PLATE ET GAZEUSE
CAFÉ, ASSORTIMENT DE PETITS FOURS

Liste des Pièces tapas

Côté foie gras

Burger de foie gras et figue,
Caroline de foie gras,
Macaron de foie gras et pomme
Verrine de foie gras au spéculoos, et pommes
Tartine gourmande de foie gras et asperge



Côté mer

Malicette de saumon au raifort et aneth
Caroline de saumon, aux algues wakamé
Wraps de saumon mariné, crème d'aneth,
Bouchées croustillantes de tartare de saumon,
Tartelette de filet de rouget, concassée de tomate
Cœur de Focaccia crémeux de saumon fumé
Verrines exotiques aux crevettes
Tiramisu de crustacés, crevettes « Crystal Bay »
Verrine « avocat-pamplemousse-crabe »,
Mini pan bagnat,
Panacotta de tomate ,espumas d'avocat-crevette
Velouté de petit pois sur un lit de st jacques



Côté végétarien

Wraps végétarien féta et légumes du soleil,
Focaccia d antipasti et copeaux de parmesan
Mini brochette de « tomate-mozza- »
Croستini au confit de légumes provençaux
Burger de tomate-mozza à huile de tapenade,
Quichette de légumes provençaux,
Pissaladière,
Bruschetta gratinée tomate-aubergine
Verrine d'anchoïade de légumes, quinoa
Croستini chèvre frais et aubergine grillée
Bruschetta aubergine-parmesan, salsa de figue,
Verrine rivera, légumes confit au pesto et chèvre,

Côté terre

Farcis niçois
Bagnat de chèvre et coppa à la crème de noix,
Mini club poulet façon Caesar
Campagnette d'aubergine et magret fumé,
Capuccino de cèpes, rosace de magret fumé,
Mini Cups cakes salés « poulet, bacon, chèvre »
Macaron truffe blanche et noisette
Pic nic de Wraps pastrami, poulet curry
Tartine gourmande jambon cru dolce Vita

Show cooking, Atelier Culinaire

Les brochettes

Brochette de chapon « Teriyaki ou thym »

Brochette de gambas « Au citrus ou Persillade »

Brochette de bœuf « Dolce Vita ou Romarin »

Brochette de Noix de st Jacques
« Crystal bay ou Citrus »



Les burgers

Mini burger bœuf façon Rossini,
« Foie gras, chutney de figues »

Mini burger de bœuf à l'italienne
« Mozzarella, coppa, pesto de roquette »

Mini burger de saumon frais
« Sauce teriyaki, oignon rouge ... »

Burger végétarien
« Panisse, tapenade, tomate mozzarella »

Les risottos, ou pâtes

(Raviolis ou gnocchi ou pennette)

Atelier Montecatò « Mozzarella »

Atelier champagne et crème de truffes,

Atelier à la crème d'asperge

Atelier aux cèpes

Atelier crème de courgette



Les découpes

Découpe de saumon et ses condiments

Découpe jambon cru,
« Tartinades, pain de campagne et condiments »

Planche de charcuteries
« Tartinades, pain de campagne et condiments »

Découpe de foie gras
« Chutney, brioche perdu, pain de campagne »

Découpe de fromage affiné
« Tartinades, pain de campagne »

Nos options

Atelier bar

Coupe à la carboglace à -76°:

Rafraichissement à l'arrivée des convives
"citronnade, orangeade, eaux minérale :

Cocktail supplémentaire à l'apéritif



Atelier, sélection des cépages

Vin rouge, rosé côte de Provence
supplémentaires à raison de 1/2 bte

La Bouteille de champagne : sur devis

Droit de bouchon offert

Le personnel de salle et de cuisine

inclus dans la prestation
pour une vacation de 8h minimum

Tables et chaises, mobiliers :

sur devis



Atelier confection d'un sorbet à l'azote liquide en cuisine moléculaire à -196° :

Mojito, tequila sunrise, ... pour l'apéritif
Tomate-basilic, chèvre-thym, ... pour l'entrée
Citron limoncello, ... pour l'interlude

L'art de la table, comprenant

Couvert, verre, serviette, nappage, ...

*Nappe supplémentaire :

(Candy bar, livre d'or...)



Modifications menus Rubis, Emeraude et Saphir :

- Remplacement de l'entrée par :
(4 pc cocktails) ou (2 pc cocktails et 1 atelier) ou (2 ateliers)