

BÉNIÈRE

traiteur

CATALOGUE COCKTAIL
SAISON 2017



SOMMAIRE

Sommaire

PAGE4 / LES FORMULES COCKTAILS

PAGE5 / LES BOISSONS & SERVICES

PAGE6 / LE TOP

PAGE8 / LE PASSION

PAGE9 / LE DÉSIR

PAGE10 / LE CHAUD/FROID

PAGE12 / L'EXPLOSIF

PAGE14 / LES SHOW COOKING

EDITO

Edito

Force de ces 20 années d'expériences, Benière Traiteur est devenu spécialiste en organisation de réceptions. Yann, Antoine et leurs équipes mettent leur professionnalisme, leur créativité et leur enthousiasme à votre service.

Au-delà de la conception du menu et de la parfaite conjugaison des saveurs, ils vous proposent un concept complet sur-mesure et des prestations originales comme les Show Cooking.

Besoin de conseils pour l'organisation de votre cocktail? L'équipe Benière Traiteur peut se charger de tout votre événement : décoration, vaisselle, orchestre, salle, service, nettoyage...

Faites de votre cocktail un événement réussi et un moment inoubliable en choisissant Benière Traiteur comme partenaire privilégié.


Yann B.



Les Formules Cocktails.

FORMULE RÉDUCTIONS CHAUDES / 4€ PAR PERSONNE

_5 réductions chaudes salées /personne
(mini quiche, pizza, assortiment de mini feuilletés, etc)

FORMULE MIXTE / 5€ PAR PERSONNE

_5 réductions chaudes salées /personne
(mini quiche, pizza, assortiment de mini feuilletés, etc)
_3 navettes /personne

FORMULE MIXTE SUCRÉS-SALÉS / 7€ PAR PERSONNE

_5 réductions chaudes salées /personne
(mini quiche, pizza, assortiment de mini feuilletés, etc)
_4 réductions sucrées /personne

FORMULE MIXTE AVEC CANAPÉS / 7€ PAR PERSONNE

_5 réductions chaudes salées /personne
(mini quiche, pizza, assortiment de mini feuilletés, etc)
_2 navettes /personne
_Plateaux de canapés : 4 /personne

FORMULE MIXTE SALÉS-SUCRÉS / 8€ PAR PERSONNE

_5 réductions chaudes salées /personne
(mini quiche, pizza, assortiment de mini feuilletés, etc)
_2 navettes /personne
_4 réductions sucrées /personne

RETROUVEZ L'ENSEMBLE
DE NOS FORMULES À PARTIR DE 4€
SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.BENIERE-TRAITEUR.COM



Les Boissons & Services.

LA CARTE DES BOISSONS

_Kir (vin blanc, crème de cassis) : 2€/pers.
_Perlé à la mirabelle : 3€/pers.
_Crément d'Alsace Xavier Schoeppfer : 12€ la bouteille
_Champagne : 25€ la bouteille
_Bière pression (comprenant l'appareil et les gobelets plastiques transparents) : 3.90€/L (fût de 30L)
(possibilité de gobelets en verre en supplément)

_FORMULE PRESTIGE : 10€/pers.

Eau plate, eau pétillante, coca cola, jus de fruits
Pinot gris Xavier Schoeppfer
Grave Rouge Domaine de Réglat

_FORFAIT SOFT : 2,50€/pers.

Coca cola, assortiment de jus de fruits, eau plate, eau pétillante

LOCATION DE VAISSELLE

_FORMULE COCKTAIL : 2€/pers (Flutes, verres à vin, verres à soft)
_Tasses à café et sous tasse : 0.50€/pers.

LE MOBILIER

_Table de buffet rehaussée (2m X 0.90) : 15€/table
_Mange debout housé (noir ou blanc) : 20€/mange debout

LA DÉCORATION DE BUFFETS

Nous portons un soin tout particulier à la mise en scène de nos buffets.
Toujours dans le souci du détail, nous valorisons nos produits avec de nombreuses décorations.
De style vintage, moderne, tendance ou encore fleurie c'est un véritable univers que nous vous créerons afin de vous laisser un merveilleux souvenir de votre réception.

NB. : la décoration est fournie uniquement en présence de notre personnel de service.

LE PERSONNEL DE SERVICE

Mise en place des buffets - Décoration des buffets - Nappage des buffets de façon professionnel
Service au buffet et aux plateaux en salle auprès des convives
Service des boissons au bar et en salle auprès des convives

Nous mettons un point d'honneur auprès de notre personnel sur le débarrasage constant tout au long de la prestation. Notre maître d'hôtel veillera à la qualité du service et à la satisfaction de vos invités. Hôte attentionné et prévenant, il est aussi l'homme-orchestre de la salle de réception.
Nettoyage des cuisines et offices (un état des lieux en votre présence sera fait par notre personnel avant son départ)

Tout notre personnel est formé tout au long de l'année à nos exigences en termes de qualité, service, politesse, présentation des mets, mise en scène de nos produits
Le service s'effectue de manière professionnelle et discrète.
Tout notre personnel est vêtu de manière identique: tablier avec notre logo, chemise noire avec notre logo.

Tarif selon la durée de la prestation et la formule choisie



Les Cocktails Complets.

LE TOP

COMPOSÉ EXCLUSIVEMENT
DE PRODUITS FAIT MAISON

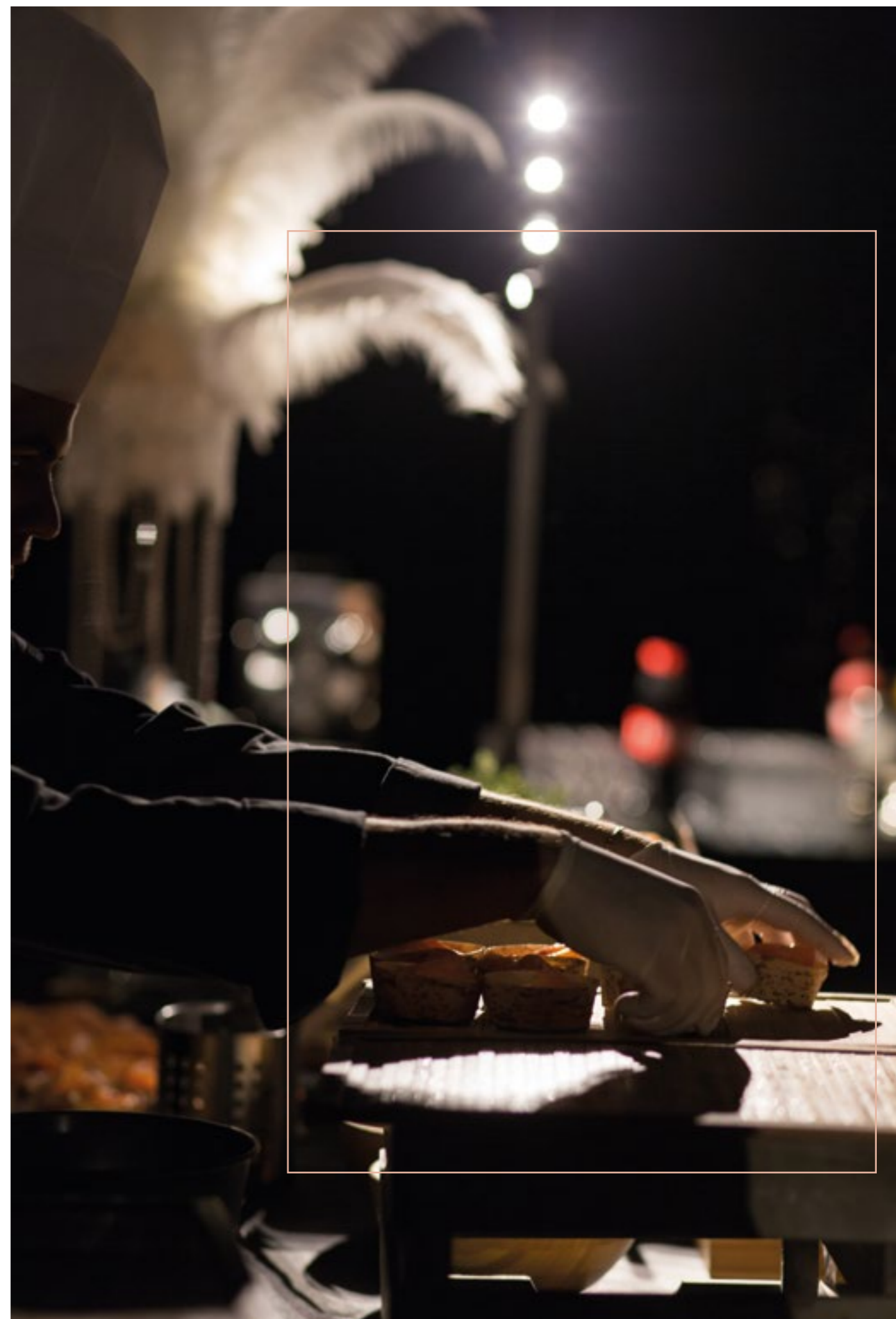
10€ PAR PERSONNE

8 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :

- _ Carré de pizza maison
- _ Carré de flammekueche maison
- _ Assortiment de mini feuilletés maison
- _ Mini chausson terroir
- _ Mauricette aux graines de pavot jambon cru, roquette, tomates séchées
- _ Mauricette aux sésames saumon fumé, crème à l'aneth
- _ Bruschetta : sur un pain grillé, légumes du soleil marinés, bacon et mozzarella gratinée au four
- _ Mini club nordique
- _ Le «Wrap by Yab» : saumon fumé, crème fleurette, oignons confits, câpres
- _ La planche de charcuterie fine : dressée en mini brochette, coppa, jambon de Parme, mortadelle, fuseau lorrain, pancetta, dès de fromage, tomate cerise
- _ Coupelle Végé : bâtonnets de légumes croquants et fromage blanc persillés

2 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :

- _ Crème brûlée
- _ Tiramisu
- _ Mousse choco
- _ Le délice (légèreté de vanille et framboise)





Les Cocktails Complets.

PASSION

COMPOSÉ EXCLUSIVEMENT
DE PRODUITS FAIT MAISON

12€ PAR PERSONNE

8 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :

RÉDUCTIONS SALÉES CHAUDES :

- _ Briochettes d'escargots à la provençale
- _ Mini croque-monsieur
- _ Feuilleté savoyard
- _ Feuilleté provençal
- _ Mini quiche (légumes, pétoncles, fromage)

MAURICETTES GARNIES :

- _ Mauricette aux graines de pavot, jambon cru, roquette, tomates séchées
- _ Mauricette aux sésames, saumon fumé, crème à l'aneth

VERRINES :

- _ Tartare de saumon parfumé au yuzu
- _ Crème de pois et lard fumé de Meuse
- _ Noix de pétoncles marinées au basilic sur chutney de mangue
- _ Légumes croquants façon tartare, menthe et coriandre fraîche

3 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :

- _ Mini tartelette aux fruits
- _ Mini éclair au chocolat et praliné
- _ Mini opéra chocolat
- _ Chou crème de mangue
- _ Mignardises selon la saison

DÉSIR

COMPOSÉ EXCLUSIVEMENT
DE PRODUITS FAIT MAISON

15€ PAR PERSONNE

12 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :

- _ Noix de pétoncles marinées au basilic sur chutney de mangue
- _ Tartare de saumon parfumés au yuzu
- _ Crème de pois et lard fumé de Meuse
- _ Légumes croquants façon tartare et coriandre fraîche
- _ Tiramisu de foie gras maison au pain d'épice
- _ Chiffonnade de jambon de Serrano, tartare de tomate, copeaux de parmesan
- _ Betterave en tartare au bleu et graines
- _ La bruschetta façon lorraine (pain aillé, chutney de mirabelle, lardons croquants)
- _ La bruschetta italienne (pain à l'huile d'olive, légumes du soleil, jambon de Parme, mozzarella)
- _ L'assortiment de clubs sandwiches revisités
- _ Curry de crevettes au lait de coco et citron vert
- _ Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

3 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :

- _ Macarons (2 parfums selon la saison)
- _ La verrine du pâtissier
- _ Crème brûlée à la bergamote
- _ Panacotta aux fruits rouges
- _ Farandole de mignardises





Les Cocktails Complets. —

CHAUD / FROID

**UN PARFAIT MIX ENTRE PIÈCES
FROIDES ET PETITS PLATS
CHAUDS**

**COMPOSÉ EXCLUSIVEMENT
DE PRODUITS FAIT MAISON**

20€ PAR PERSONNE

* à partir d'un certain nombre de convives
et en présence de notre personnel.

15 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :
(INCLUANT «LES COCOTTES»)

- _Noix de pétoncles marinées au basilic sur chutney de mangue
- _Tartare de saumon parfumé au yuzu
- _Crème de pois et lard fumé de Meuse
- _Légumes croquants façon tartare et coriandre fraîche
- _Tiramisu de foie gras maison au pain d'épice
- _Chiffonnade de jambon de Serrano, tartare de tomates, copeaux de parmesan
- _Betterave en tartare au bleu et graines
- _La bruschetta façon lorraine (pain aillé, chutney de mirabelle, lardons croquants)
- _La bruschetta italienne (pain à l'huile d'olive, légumes du soleil, jambon de Parme, mozzarella)
- _L'assortiment de clubs sandwichs revisités
- _Curry de crevettes au lait de coco et citron vert
- _Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

LES COCOTTES :

ELLES SURPRENDRONT VOS INVITÉS PAR LEURS GOÛTS ET SAVEURS. LES PETITES «MARMITES» SERONT SERVIES CHAUDES. CHAQUE COCOTTE ÉVOQUE UNE RÉGION DE FRANCE OU DU MONDE AU GRÉ DES SAISONS.

- _Mini marmite thaï : scampis au gingembre, légumes thaï à la coriandre
- _Saint jacques à la plouhatine : saint jacques sur lit de poireaux
- _Estouffade de veau façon marengo aux tomates séchées
- _Colombo de volaille à l'ananas
- _Bœuf bourguignon à notre façon

4 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :

- _Macarons (2 parfums selon la saison)
- _La verrine du pâtissier
- _Crème brûlée à la bergamote
- _Panacotta aux fruits rouges
- _Farandole de mignardises





Les Cocktails Complets.

L'EXPLOSIF

UN PARFAIT MIX ENTRE PIÈCES
FROIDES ET SHOW COOKING

COMPOSÉ EXCLUSIVEMENT
DE PRODUITS FAIT MAISON

25€ PAR PERSONNE

* à partir d'un certain nombre de convives
et en présence de notre personnel.

20 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT
(INCLUANT LES SHOW COOKING)

- _ Légumes croquants façon tartare et coriandre fraîche
- _ Curry de crevettes au lait de coco et citron vert
- _ Tartare de saumon parfumé au yuzu
- _ Mauricette aux graines de pavot, jambon cru, roquette, tomates séchées
- _ Mauricette aux sésames, saumon fumé, crème à l'aneth
- _ Bruschetta : sur un pain grillé, légumes du soleil marinés, bacon et mozzarella, gratinée au four
- _ Mini club nordique
- _ Le «Wrap by Yab» : saumon fumé, crème fleurette, oignons confits, câpres
- _ La planche de charcuterie fine : dressée en mini brochette, coppa, jambon de Parme, mortadelle, fuseau lorrain, pancetta, dès de fromage, tomate cerise
- _ Coupelle Végé : bâtonnets de légumes croquants et fromage blanc persillés

LES SHOW COOKING :

_L'Atelier Risotto

Risotto aux cèpes préparé devant les invités, parmesan et chiffonnade de jambon l'agrémenteront

_L'Atelier Découpe Ibérique

Notre chef coiffé de sa toque, découpera le jambon cru devant vos invités.

Pain toasté, tartare de tomates au basilic, huile d'olive, copeaux de parmesan viendront agrémenter votre jambon, le tout dressé sur une mini assiette à la façon «tapas».

_L'Atelier Plancha et ses Bons Produits

Assortiment de saveurs et d'arômes cuit en direct par notre chef sur une plancha devant vos invités : Scampis marinés à l'huile d'olive, Saint jacques au basilic, Ecrevisses marinées au soja, courgettes grillées, flambés au cognac ou déglacés au balsamique, notre chef sublimer ces bons produits.

Un régal visuel et gustatif.

_L'Atelier Comme à New York

Invitez la tendance actuelle des « burgers maisons revisités » à votre vin d'honneur.

Notre chef préparera devant vos invités burgers et beagles.

Des burgers... mais des burgers à notre façon !

Bœuf tendre français cuit à la plancha, pain onctueux et parfumé à l'huile de truffe, une petite sauce dont nous gardons le secret...

_L'Atelier du Grand Nord

Notre chef découpera et dressera devant vos invités un filet de saumon fumé par nos soins.

Accompagné d'un espuma Yuzu-gingembre et d'un blinis, notre saumon en surprendra plus d'un !

_Atelier Bar à Soupe

La soupe traditionnelle revisitée à notre façon selon la saison et les produits du moment

4 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMIS L'ASSORTIMENT :

- _ Macarons de notre pâtissier
- _ Verrine de crème brûlée à la bergamote
- _ Tartelette aux mirabelles
- _ Rectangle du mirabellier (sur un fond sablé, légèreté de mirabelles et chocolat, craquelin, mirabelles flambées)
- _ Verrine du pâtissier (mousse vanille bourbon, craquelin spéculos, délicatesse de fruits)



Show Cooking.

VOUS AIMEZ L'ORIGINALITÉ ?

SURPRENEZ VOS INVITÉS AVEC UN VOYAGE GOURMAND AUX 4 COINS DU MONDE...

NOUS VOUS PROPOSONS DE METTRE EN AVANT NOTRE CRÉATIVITÉ DANS VOS COCKTAILS AVEC LE SHOW COOKING. NOTRE CHEF CUISINERA EN « LIVE » DEVANT VOS INVITÉS.

UNE ESCAPADE VISUELLE.

L'ATELIER PLANCHA ET SES BONS PRODUITS 9€/PERS.

Assortiment de saveurs et d'arômes cuit en direct par notre chef sur une plancha devant vos invités : Scampis marinés à l'huile d'olive, Saint jacques au basilic, Ecrevisses marinées au soja, courgettes grillées, flambés au cognac ou déglacés au balsamique, notre chef sublimerà ces bons produits.

Un régal visuel et gustatif.

L'ATELIER COMME À NEW YORK 8€/PERS.

Invitez la tendance actuelle des « burgers maisons revisités » à votre événement.

Notre chef préparera devant vos invités burgers et beagle. Des burgers... mais des burgers à notre façon!

Bœuf tendre français cuit à la plancha, pain onctueux et parfumé à l'huile de truffe, une petite sauce dont nous gardons le secret...

L'ATELIER DU GRAND NORD 6€/PERS.

Notre chef découpera et dressera devant vos invités un filet de saumon fumé par nos soins.

Accompagné d'un espuma Yuzu-gingembre et d'un blinis, notre saumon en surprendra plus d'un!

L'ATELIER DU SUD OUEST 8€/PERS.

Marqué à la plancha par notre chef, le foie gras sera une valeur sûre de votre vin d'honneur, il sera servi sur pain d'épice et chutney de figues. Une pincée de fleur de sel de Guérande et vos invités seront conquis!

L'ATELIER DÉCOUPE IBÉRIQUE 7€/PERS.

Notre chef coiffé de sa toque, découpera devant vos invités le jambon cru.

Pain toasté, tartare de tomates au basilic, huile d'olive, copeaux de parmesan viendront agrémenter votre jambon, le tout dressé sur une mini assiette à la façon «tapas».

L'ATELIER IODÉ 7€/PERS.

Des huitres fraîchement ouvertes à déguster accompagnées de toast au beurre salé et quelques gouttes de citron pressé. Tout simplement un vrai régal.

L'ATELIER RISOTTO 5€/PERS.

Risotto aux cèpes préparé devant les invités, parmesan et chiffonnade de jambon l'agrémenteront.

L'ATELIER SALADE-BAR VEGAN 6€/PERS.

Composer, assaisonner, créer, déguster, tels sont les maîtres mots de notre atelier «salade bar».

L'ATELIER BAR À SOUPE 5€/PERS.

La soupe traditionnelle revisitée à notre façon selon la saison et les produits du moment.

L'ATELIER AFTER-SKI PARTY 7€/PERS.

La véritable tome de Savoie délicatement fondue sous l'appareil à raclette.

Pommes de terre grenailles et charcuterie vous seront préparées en live pour une dégustation gourmande. Quand nos spécialités s'invitent à vos cocktails!





BÉNIÈRE TRAITEUR

Zone Spodati - 54640 TUCQUEGNIEUX
Tél. 03 82 46 15 99 - Fax 03 82 22 97 16
WWW.BENIERE-TRAITEUR.COM