LE CATALOGUE DES PRESTATIONS

yummy

édition 2023 édition 2023 édition 2023 édition 2023

BÉNIÈRE TRAITEUR

RETROUVEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX
facebook.com/benieretraiteur
@benieretraiteur

Notre philosophie.

Depuis 1996, Bénière Traiteur est devenu spécialiste en organisation de réception. Yann et ses 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 le Show cooking, le cocktail tendance ou un menu Garden Party.

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

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

Sommaire.

Boissons 10
Partyloc 12
Services 16
Menus 18
Buffets 30
Cocktails 38
Pâtisserie 48

BÉNIÈRE TRAITEUR
ZONE SPODATI / 54640 TUCQUEGNIEUX
tél. : 03.82.46.15.99
yab@beniere-traiteur.com
www.beniere-traiteur.com

Nos endroits.

Faites nous confiance pour vous trouver le lieu magique de vos rêves !

Nous nous déplaçons pour vous dans toutes les salles de la région, et même plus sur demande !

Nous sommes également référencés dans de nombreux lieux prestigieux lorrains :

- **Château de Thillombois (55)**
- **Château d'Hattonchatel (55)**
- **Château de Preisch (57)**
- **Château du Bois d'Arlon (BE)**
- **L'Arsenal de Metz (57)**
- **Le Clos de Longeville (57)**
- **Centre Mondial de La Paix à Verdun (55)**
- **Domaine de Hautecourt les Brovilles (55)**

Le magnifique domaine de Hautecourt

Le Château de Puxe

NOTRE CHÂTEAU EN EXCLUSIVITÉ

Nos endroits exclusifs.

coup de coeur

LE CHÂTEAU DE PUXE (54)

Que ce soit dans nos souvenirs d'enfance, ou bien dans nos rêves d'adulte, l'idée de Château est bien souvent une pensée lointaine que beaucoup n'osent même pas imaginer.
Alors, permettez-nous de vous présenter le Château de Puxe, haut lieu Lorrain où nous vous inviterons à déguster nos différentes formules adaptées à vos besoins, dans un décor magique mêlant charme et romantisme.

Pour que votre conte de fée puisse enfin se réaliser.

La location du Château inclus

La grande salle & la petite salle
La terrasse extérieure & le parc extérieur
(selon le forfait choisi)

Le mobilier inclus

Tables rondes & Chaises Napoléon Or
Tables de buffet pour vin d'honneur
Mange debout
La vaisselle en formule tendance
Le nettoyage complet

	grande salle	petite salle	terrasse extérieure vin d'honneur	parc extérieur	table ronde	chaise napoléon or	mange debout	vaisselle
FORFAIT MARIAGE *1500€*	●	●	●	●	●	●	●	●
FORFAIT CLASSIQUE *950€*	●	×	●	●	●	●	●	●
FORFAIT SIMPLE *350€*	×	●	●	●	●	●	●	●

LIEU EXCLUSIF - LIEU EXCLUSIF - LIEU EXCLUSIF - LIEU EX

Le Domaine du Moulin

LE DOMAINE RÉNOVÉ EN EXCLUSIVITÉ
POUR BÉNIÈRE TRAITEUR

Nos endroits exclusifs.

LE DOMAINE DU MOULIN *(BUDING - 57)*

A seulement 15min de Thionville, dans un cadre verdoyant et convivial, le Domaine du Moulin est situé dans le Parc de la Canner à Buding, juste à côté d'un ancien moulin à huile. Entièrement rénové, l'ancien moulin laisse place à tout le confort moderne tout en concervant un charme prononcé. Ses grandes baies vitrées tout le long de la salle, avec vue sur le parc et son étang, vous donneront l'impression de diner en exterieur. Facilement aménageable, vous pourrez accueillir jusqu'à 200 convives assis en intérieur.
Aux beaux jours, une grande terrasse offre la possibilité de profiter pleinement du soleil et d'un panorama champêtre. Une aire de jeux exterieure est à disposition pour les plus petits. Le site est idéale pour organiser votre mariage.

Venez découvrir notre nouveau haut lieu exclusif et le charme du vieux domaine rénové.

LA LOCATION DU DOMAINE INCLUS

La terrasse extérieure
L'accès à l'aire de jeux pour les enfants
Le mobilier (tables rondes & rectangulaires, chaises)
La vaisselle tendance pour le vin d'honneur & le repas
Nettoyage complet des locaux

Week-End

DU VENDREDI (DE 14H À 19H
AU SAMEDI (DE 16H À 4H)
Salle entière pour le dîner
La capacité complète est de 200 convives assis
/2500€ (d'avril à octobre)
/2000€ (le reste de l'année)
(l'heure supplémentaire sera facturée 120€)

LE DIMANCHE (DE 12H À 18H)
- SALLE ENTIÈRE **/900€**
- Espace réceptif **#1** (40 pers. assises) **/350€**
- Espace réceptif **#2** (20/30 pers. assises) **/350€**
- Espace réceptif **#3** (20/30 pers. assises) **/350€**
- Espace réceptif **#4** (40 pers. assises) **/350€**

(l'heure supplémentaire sera facturée 120€)

Semaine

DU LUNDI AU VENDREDI (DE 12H À 18H)
les prix s'entendent ttc par jour de location

- SALLE ENTIÈRE **/600€**
- Espace réceptif **#1** (40 pers. assises) **/250€**
- Espace réceptif **#2** (20/30 pers. assises) **/250€**
- Espace réceptif **#3** (20/30 pers. assises) **/250€**
- Espace réceptif **#4** (40 pers. assises) **/250€**

(l'heure supplémentaire sera facturée 120€)

charmant !

Les Boissons.

LES KIRS

- **Vin blanc, crème de mure** *2€ par pers.*
- **Crémant, crème de mûre** *3€ par pers.*
- **Kir royal** *4€ par pers.*
- **Perlé à la mirabelle** *2€ par pers.*

LES FORMULES SERVIES À DISCRÉTION

FORMULE DE L'AMITIÉ
/ 8€ par personne

Eau plate, eau pétillante, Coca Cola et jus de fruits
Vin blanc Haut Fondrouge, vin de pays d'OC
Vin rouge Haut Fondrouge, vin de pays d'OC

FORMULE PRESTIGE
/ 12€ par personne

Eau plate, eau pétillante, Coca-Cola et Jus de fruits
Pinot gris Xavier Schoeppfer
Grave Rouge Domaine de Réglat

FORMULE GASTRONOMIQUE
/ 17€ par personne

Eau plate, eau pétillante, Coca-Cola et Jus de fruits
Pinot gris Xavier Schoeppfer
Grave Rouge Domaine de Réglat
Champagne Daniel Collin servi au dessert (1 bouteille pour 5 pers.)
Avec un supplément de 7€ pour l'apéritif

LES BOISSONS À LA CARTE

- **Crément d'Alsace Xavier Schoeppfer** *12€ la bouteille*
- **Champagne DANIEL COLLIN** *25€ la bouteille*
- **Bière pression** *3,90€ /litre (fût de 30 litres)*

réunis autour d'un verre

Bartender.

Des boissons iconiques et tendances préparées par notre serveur sous les yeux de vos convives, un véritable succès garanti !

BAR À MOJITO
/ 6€ par personne

Prestation du barman inclus pendant 2 heures.
Nous comptons 1 mojito par personne.
Rhum Baccardi, eau pétillante, menthe, sirop de canne, citron vert, glaçons inclus.
Décoration du "bar" incluse.

un grand classique indémodable !

BAR À GIN TONIC
/ 8€ par personne

Prestation du barman inclus pendant 2 heures.
Nous comptons 1 Gin Tonic par personne.
Gin, Tonic Fever Tree, rondelle de concombre, un soupçon de baies roses et clous de girofles, glaçons inclus.
Décoration du "bar" incluse.

BAR À APEROL SPRITZ
/ 8€ par personne

Prestation du barman inclus pendant 2 heures.
Nous comptons 1 Apérol Spritz par personne.
Prosecco, Apérol, eau pétillante, glaçons inclus.
Décoration du "bar" incluse.

Party Loc.

DECOUVREZ TOUTES NOS FORMULES ET LOCATIONS DANS NOTRE CATALOGUE ET SUR PARTYLOC.FR

Party Loc est le loueur de mobilier, de vaisselle et de nappage, spécialisé dans l'organisation de réceptions. Implanté à mi-chemin entre Nancy et le Luxembourg, nous vous proposons des solutions de location tout compris pour vos réceptions privées ou vos événements professionnels.
Location de mobilier, de vaisselle ou de matériel de cuisine, livraison, nettoyage, Party Loc s'occupe de tout et vous permet de simplifier l'organisation de vos réceptions afin de vous assurer un événement à la hauteur de vos attentes.

LE MOBILIER

TABLE RONDE
180cm de diamètre - 10 personnes */20€*

TABLE RECTANGULAIRE
183cm de longueur - 6 personnes */12€*

TABLE OVALE
de 8 à 20 personnes */à partir de 50€*

MANGE-DEBOUT HOUSSÉ */24€ pièce*

BAR VINTAGE EN ROTIN */100€ pièce*
BAR AUTHENTIQUE EN BOIS */80€ pièce*
BAR TENDANCE EN OSB */120€ pièce*

BUFFET RÉHAUSSÉ */15€ pièce*

CHAISE MIAMI BLANCHE EN PLASTIQUE */3€ pièce*
CHAISE NAPOLEON TRANSPARENTE */5,50€ pièce*
CHAISE NAPOLEON BLANCHE */5,50€ pièce*
CHAISE NAPOLEON OR */5,50€ pièce*
CHAISE VINTAGE SAINT REMY */6€ pièce*
CHAISE CHIVARI */6€ pièce*

FAUTEUIL «EMMANUELLE» */50€ pièce*

Party Loc.

LES FORMULES VAISSELLES

FORMULE BASIQUE
/ 3€ par personne

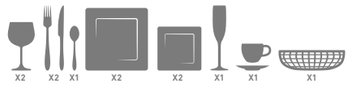
2 grandes assiettes rondes / 1 petite assiette ronde / 2 verres à vin 1 couteau / 1 fourchette / 1 cuillère à dessert / 1 tasse à café / 1 flûte à champagne

FORMULE WELCOME
/ 4,40€ par personne

2 grandes assiettes rondes 26cm / 2 petites assiettes rondes 2 verres à vin / 2 couteaux /2 fourchettes / 1 cuillère à dessert 1 tasse à café / 1 sous tasse à café / 1 coupe à champagne / corbeille à pain / cruches

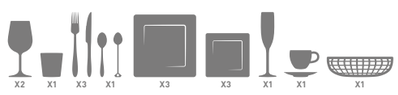
FORMULE TENDANCE
/ 5,50€ par personne

2 grandes assiettes carrées / 2 petites assiettes carrées / 2 verres ballons sur grand pied /2 couteaux / 2 fourchettes /1 cuillère à dessert / 1 flûte à champagne /1 tasse à café /1 sous tasse à café 1 corbeille à pain pour 6 personnes



FORMULE PARTYLOC
/ 6,30€ par personne

3 grandes assiettes carrées / 2 petites assiettes carrées / 2 verres à vin / 1 verre à eau /3 couteaux / 3 fourchettes / 2 petites cuillères 1 flûte à champagne / 1 tasse à café / 1 sous tasse à café / 1 corbeille à pain pour 6 personnes



FORMULE VINTAGE 4 PLATS
BLEUE OU FLEURIE
/ 5,60€ par personne

4 grandes assiettes VINTAGE / 2 verres à vin / 1 verre à eau 2 couteaux / 2 fourchettes / 1 cuillère à dessert / 1 flûte à champagne / 1 tasse à café / 1 sous tasse à café / 1 corbeille à pain pour 6 personnes

FORMULE VINTAGE 5 PLATS
BLEUE OU FLEURIE
/ 6,40€ par personne

5 grandes assiettes VINTAGE / 2 verres à vin / 1 verre à eau /3 couteaux / 3 fourchettes / 1 cuillère à dessert / 1 cuillère à moka / 1 flûte à champagne / 1 tasse à café / 1 sous tasse à café / 1 corbeille à pain pour 6 personnes

BÉNIÈRE
TRAITEUR

— professionnalisme
— exigences
— expérience
— livraisons
— qualité
et PLUS encore !

Nos services.

Nos menus (hors all inclusive), nos buffets et cocktails ne comprennent pas le service.
Plusieurs possibilités s'offrent à vous :
Pour une prestation sereine, nous pouvons vous proposer une équipe de service sur place. Cette équipe peut être composée d'un maître d'hôtel, cuisinier, aide-cuisine, plongeur, serveurs . . . Le tarif et la composition de cette équipe sont à définir selon votre lieu, votre formule, le nombre de personne et les horaires de votre prestation.

Tout notre personnel est formé tout au long de l'année à nos exigences en termes de qualité, service, présentation des assiettes, cuisson, politesse.

Le service s'effectue de manière professionnelle et discrète. Tout notre personnel est vêtu de manière identique : tablier avec notre logo, chemisier noir avec notre logo.

Il est également possible d'opter pour une livraison. Celle-ci peut être faite à froid ou à chaud (avec location d'un thermoport). Le coût de votre livraison sera à définir selon votre lieu de prestation.

Menus

“Commençant à 14€, notre carte des menus a été conçue dans le but de satisfaire au mieux toutes vos demandes.

De la simplicité jusqu’aux grandes tables du Château de Puxe, la même passion et le même soin seront toujours portés à tous nos menus, à travers des plats adaptés à vos besoins.

Que ce soit pour un événement privé, professionnel ou associatif, ou encore pour fêter le futur plus beau jour de votre vie, vous pouvez compter sur nos équipes pour rendre ce moment magique”

LES MENUS

Laissez-vous séduire par nos menus à thème, et n'hésitez pas à nous consulter pour la création de thèmes sur-mesure !

LE SPÉCIALITÉ — 14€

PLAT PRINCIPAL

Choucroute (4 viandes) *ou*
Choucroute de la mer *ou*
Couscous (4 viandes) *ou*
Spaghettis Bolognaise *ou*
Tartiflette *ou*
Lasagnes *ou*
Potée lorraine *ou*
Cassoulet maison

FROMAGE & SALADE

Brie & Salade

DESSERT

Salade de fruits ou
Glace sur coulis de framboise *ou*
Strüdel aux pommes, crème anglaise et glace caramel *ou*
Tarte aux pommes et crème anglaise *ou*
Tarte aux poires et crème anglaise

LE PAËLLA LIVE — 23€

SANGRIA

PLAT PRINCIPAL

Paella géante flambée préparée en direct devant vos invités dans une poêle de 1.50 mètres

FROMAGE & SALADE

Deux fromages & Salade

DESSERT

Salade de fruits *ou*
Tarte maison

LE BIO — 24€

ENTRÉE

Salade composée de saison

PLAT PRINCIPAL

Roulé de volaille à la maquée & feuille de moutarde et risotto aux légumes verts

FROMAGE & SALADE

Camembert Bio & Salade

DESSERT

Tarte aux fruits de saison

GLUTEN FREE — 23€

ENTRÉE

Salade de chou kale à la grenade : chou kale, grenade, huile de lin, betterave, graine de sésames *ou*
Taboulé de brocoli : Brocolis, feuille de menthe, amandes émondées, huile d'olive *ou*
Mille-feuille de topinambour : quinoa, topinambours, curry, huile d'olive

PLAT PRINCIPAL

Wok de courge butternut : courge butternut, oignons, curcuma, thym, oignons rissolés *ou*
Galette aux légumes et râpé de choux blanc *ou*
Comme un steak de lentilles et tomate à la provençale

DESSERT

Panacotta à la framboise : agar-agar, lait de soja vanille, sirop d'agave, framboise *ou*
Riz au lait végétal *ou*
Mousse chocolat au lait de coco

LE VEGAN — 23€

ENTRÉE

Bruschetta aux graines germées : tomate, basilic, graines germées de radis, pesto aux pignons de pin *ou*
Velouté de butternut au tempeh (servi chaud) : courge butternut, tempeh, crème de soja, huile d'olive *ou*
Salade de quinoa aux asperges : quinoa rouge, asperge vertes, avocat, radis rose, pois chiche, vinaigrette de cidre, persil frais

PLAT PRINCIPAL

Wok de courgettes au tofu : courgettes, tomates, tofu fumé, gingembre, ail *ou*
Hachis parmentier au soja : Pommes de terre, crème de soja, soja texturé hachée, poudre d'amande, tomates concassées *ou*
Nuggets de pois chiche et purée de patates douces *ou*
Risotto à l'orge perlé et aux petits pois

DESSERT

Clafoutis aux cerises comme chez Mamie *ou*
Cheesecake fruits de la passion : noix de cajou, biscuit vegan, tofu, lait de coco, fruits de la passion *ou*
Crumble Poire amande

vegan et parfait pour tous !

MENU TRADITION

20€
une entrée

Pour les grandes et les petites réunions de famille autour d'une table

ENTRÉE FROIDE

La Terre-Mer : tartare de saumon aux graines de moutarde, émulsion petits pois aux petits lardons, jambon cru, salade *ou*
Terrine de campagne (insert au foie gras) maison, carottes et choux blanc en salade *ou*
Tartare de légumes croquants à la fleur de coriandre et menthe, saumon façon Scandinave, pointe de gingembre et raifort *ou*
Assiette campagnarde : terrine maison, fuseau lorrain, rosette, beurre, cornichons, salade de carottes maison *ou*
ENTRÉE FROIDE AVEC UN SUPPLEMENT DE 2.90€ / PERS. :
Foie gras maison, petit pain aux figues, magret de canard fumé maison, chutney de fruits

OU ENTRÉE CHAUDE

Bruschetta façon tartine gratinée à la mozzarella (oignons, poivrons, tomates, courgettes, fromage, coulis de tomate au basilic, bacon) roquette au balsamique *ou*
Spécialité de notre pâtissier : tourte du terroir, salade frisée aux lardons fumés (variante possible : aux grenouilles et poulet, aux écrevisses) *ou*
Quiche de lorraine, mesclun de salade au balsamique *ou*
Pavé de saumon, huile d'olive et herbes, sauce au parfum de citron *ou*
Dos de colin, mariné au pesto, tomate cerise confites, fondue de poireaux, sauce beurre blanc *ou*
Dos de cabillaud, basilic et tomates sauce à l'armoricaine

ACCOMPAGNEMENT POUR LES POISSONS

Ravioles aux épinards *ou* Rizotto

TROU

AVEC UN SUPPLEMENT DE 1.50€ / PERS.
Trou Lorrain (mirabelle, eau de vie de mirabelle, sorbet mirabelle) *ou*
Trou Caraibes (ananas, rhum, sorbet passion) *ou*
Trou Normand (pomme, calvados, sorbet pomme) *ou*
Trou Napoléon (segment de mandarine, fine Napoléon, sorbet mandarine) *ou*
Trou Poire (poire, eau de vie de poire, sorbet poire)

PLAT PRINCIPAL

Médaillon de filet de volaille, Mornay et asperges vertes, sauce suprême *ou*
Quasi de veau, en cuisson longue de 12 heures, champignons sautés au persil *ou*
Suprême de pintade, farce fine, pleurotes à l'estragon *ou*
Cuisse de canette à la mode lorraine, champignons et lardons *ou*
Mijoté de bœuf, coriandre, épices *ou*
Sauté de veau marengo aux tomates séchées

ACCOMPAGNEMENT

Polenta légère aux tomates séchées et parmesan *ou*
Pressé de pommes de terre à l'ancienne et mini marmite de légumes frais *ou*
Tonnelet de courgettes à la provençale et écrasé de pommes de terre *ou*
Gratin de pommes de terre et petits légumes persillade *ou*
Tombée de légumes aux épices, pommes de terre

2 FROMAGES AU CHOIX & SALADE

Chèvre, Bleu, Munster, Gruyère, Brie, St Nectaire

DESSERT

Tarte aux pommes maison à la façon Normande, servie chaude sur crème anglaise, glace vanille *ou*
Le noisette : croustillant praline, dacquoise noisette, crémeux chocolat, chantilly chocolat au lait *ou*
Tout en légèreté, mousse passion, insert aux fruits rouges, glaçage aux fruits, pâte sablée *ou*
Feuilleté aux pommes chaud, crème anglaise, glace caramel *ou*
Nougat glacé maison, coulis aux agrumes *ou*
La Mirabelle : en rectangle sur un fond sablé, légèreté de mirabelles et chocolat, craquelin, trait de framboise

Café, sucre et pain *(1.20€ / personne)*

MENU AMITIÉ

26€
une entrée

Parfait pour partager bien plus qu'un simple repas entre amis !

ENTRÉE

Croquant de concombre glacé, crème de sésame et piment, chorizo grillé et citron vert *ou*
Houmous de feta en tartine, poivrons confits, mesclun de salade aux oignons rouges *ou*
Salmarejo de tomates, jambon cru de Serrano, toast de pain de campagne au pesto *ou*
Salade de pommes de terre végétarienne acidulée : pommes de terre grenailles, cornichons, concombre, oignons rouge, câpres, jus de citron, aneth et persil plat *ou*
Tomates farcies au four, buffala et pesto de pistaches

PLAT PRINCIPAL

Porc caramel comme un wok, riz pilaf à la coriandre fraîche, caramel à la sauce soja sucrée *ou*
Notre version du cordon bleu en ballotine, tian de légumes d'hiver au chèvre frais *ou*
Roulé de veau façon involtini, crispy de chou-fleur au parmesan *ou*
Filet de dinde mariné à l'ail, au citron et gingembre, risotto de riz thai pois chiche et pois cassés, légumes croquants

2 FROMAGES AU CHOIX & SALADE

Chèvre, Bleu, Munster, Gruyère, Brie, St Nectaire

DESSERT

Verrine crémeuse fromage blanc : biscuit léger amande pistache, compotée de fruits rouges, crémeux au fromage blanc, fruits rouges *ou*
Feuilleté aux pommes de notre pâtissier au caramel beurre salée, crème anglaise *ou*
Le choco-vanille : Biscuit joconde, pralin croquant, mousse chocolat noir, bavaroise légère à la vanille *ou*
Verrine Cassis Abricot : compotée de fruits rouges, dacquoise coco, crème légère abricot, crème légère cassis

Café, sucre et pain *(1.20€ / personne)*

MENU ALLIANCE

36€
une entrée

Des saveurs sans faute pour ce menu prestigieux

ENTRÉE

Céviche de lieu au citron vert et agrumes, radis, coriandre fraiche *ou*
Saumon de notre fumoir façon gravelax, taboulé de légumes croquants, condiments acidulés *ou*
Poke bowl à notre façon : choux blanc façon thai, concombres, fèves, soja, graines de sésames, carotte jaunes, radis, mangue, saumon mariné, vinaigrette aux fruits de la passion *ou*
Petit rôti de dos de cabillaud au lard fumé, risotto de celeri et crème de pois

PLAT PRINCIPAL

Quasi de veau (12h de cuisson), cêpes en persillade, polenta aux citrons confits, légumes croquants *ou*
Souris d'agneau confit au miel et thym, pommes de terre grenaille à la graine de moutarde *ou*
Suprême de pintade de notre terroir, farce fine, jus corsé aux éclats de pistache, pressé de panais, chips de légumes *ou*
Cuisse de canard effilochée, topinambours, crémeux à la tomme, panais, jus corsé et croustille de salsifis *ou*

FROMAGE & SALADE

Plateau de 3 fromages & salade

DESSERT

Verrine fraicheur citron : biscuit cuillère, parfait citron vert, gelée de citron vert, fruits rouges *ou*
L'individuel pistache exotique : pain de gêne pistache, crémeux ananas mangue, mousse caraïbe, glacage *ou*
Le tout choco : en dôme enveloppé dans son écrin de chocolat, légereté de chocolat, craquelin *ou*
Verrine fraicheur litchi : compotée de framboises, crème au litchi, biscuit léger, amande pistache, gelée à la rose

Café, sucre et pain *(1.20€ / personne)*

MENU *GOURMET*

40€
deux entrées

Le menu qui vous rappellera au grand plaisir de la gastronomie !

PREMIÈRE ENTRÉE

Spécialité : foie gras maison sur briochette, « pouss-pouss » de chutney de fruits de saison, brochette de magret de canard fumé *ou*
Le foie gras autrement : en lingo à la duxelle de châtaignes, triangle de pain d'epice, espuma d'un cacao salé, roquette aux agrumes *ou*
Assiette baltique : saumon fumé maison à notre façon, gambas, légéreté d'aneth en verrine, avocat citron vert menthe *ou*
Révision des saveurs : tartare de pétoncles et crème de pois, tiramisu de notre foie gras maison, boîte à sardine revisitée (saumon mariné), mesclun de salade et pipette de vinaigre *ou*
La Saint Jacques autrement : En tartare, dès de mangues marinées & parfumées à la menthe, queue d'ecrevisse grillée, mi-cuit de thon aux graines de sésames, petits légumes du soleil

DEUXIÈME ENTRÉE

Dans une marmite, cocktail de fruits de mer et scampis *ou*
Filet de Saint Pierre à la mode bretonne *ou*
Filet de sole aux trois Saint-Jacques à la mousseline safranée *ou*
Filet de sandre grillé aux herbes et mignonette beurre blanc *ou*
Filet de bar en croute de tapenade, fenouil confit, sauce aux arômes de citron vert *ou*
Saint-Jacques à la Plouhatine (Saint-Jacques sauce crémeuse citronnée sur une fondue de poireaux)

ACCOMPAGNEMENT

Risotto aux petits légumes *ou*
Ravioles aux épinards

PAUSE GLACÉE

Trou Lorrain (mirabelles, eau de vie de mirabelle, sorbet mirabelle) *ou*
Trou Normand (pomme, calvados, sorbet pomme) *ou*
Trou Napoléon (segment mandarine, fine Napoléon, sorbet mandarine) *ou*
Trou Poire (poire, eau de vie poire, sorbet poire) *ou*
Trou Champenois (champagne, sorbet citron) *ou*
Trou Caraïbes (ananas, rhum blanc, sorbet passion)

PLAT PRINCIPAL

Caille vénézon en crapaudine farcie *ou*
Médaillon de filet de veau brisé longuement, jus réduit et girolles sautées *ou*
Gigue de chevreuil Grand Veneur *ou*
Eventail de magret de canard parfumé au miel et poivre vert *ou*
Filet mignon de veau, farce fine de volaille et légumes croquants, jus réduit *ou*
Tournedos et scampis grillés et déglacés au cognac avec mousseline de citron

ACCOMPAGNEMENT

Pirogue de courgette à la mode provençale et pressé de pommes de terre persillées *ou*
Pressé aux 3 couleurs et petits légumes oubliés à notre façon

FROMAGE & SALADE

Plateau de 3 fromages, salade *ou*
Brie de Meaux mariné en feuille de brick, salade

DESSERT

ASSIETTE GOURMANDE DE NOTRE PÂTISSIER : créations & gourmandises enchanteront vos papilles *ou*
Rectangle du mirabilier : sur un fond sablé, légèreté de mirabelles et chocolat, craquelin, mirabelles flambées

Café, sucre et pain *(1.20€ / personne)*

ideal mariage

tous nos plats sont faits maison – tous nos plats sont faits maison –

LE GRAND MENU ALL INCLUSIVE

95€
deux entrées

Notre Menu inoubliable où tout est compris sans exception

VOTRE REPAS D'EXCEPTION

PREMIÈRE ENTRÉE

Duo de foie gras Maison et foie gras poêlé, «pouss-pouss» de chutney de rhubarbe, magret de canard fumé, briochette, mesclun de salade acidulé au vinaigre de framboise *ou*
Révision des saveurs : «pti suisse» d'un tartare de pétoncles et crème de pois, tiramisu de notre foie gras maison, boîte à sardine revisitée (saumon mariné), mesclun de salade et pipette de vinaigre *ou*
La Saint-Jacques autrement : En tartare, dès de mangue marinées & parfumées à la menthe, queue d'ecrevisse grillée, mi-cuit de thon aux graines de sésames, petits légumes du soleil

DEUXIÈME ENTRÉE

Filet de Saint Pierre aux herbes et mignonnette au beurre blanc crémeux *ou*
Saint-Jacques à la Plouhatine (Saint-Jacques sauce crémeuse citronnée sur une fondu de poireaux) *ou*
Corolle de filet de sole aux trois Saint Jacques, mousseline safranée aux parfums armoricains *ou*
Filet de bar en croute de tapenade, fenouil confit, sauce aux arômes de citron vert

ACCOMPAGNEMENT

Risotto

PAUSE GLACÉE

Trou Lorrain (mirabelle, eau de vie mirabelle, sorbet mirabelle) *ou*
Trou Poire (poire, eau de vie poire, sorbet poire) *ou*
Trou Napoléon (fine Napoléon, sorbet mandarine, segment mandarine) *ou*
Trou Champenois (Champagne, sorbet citron)

PLAT PRINCIPAL

Magret de canard en portefeuille au miel *ou*
Filet mignon de veau aux girolles *ou*
Tournedos de bœuf marchand de vin ou sauce trois poivres et scampis grillés déglacés *ou*
Suprême de pintades en ballotine, farce fine aux pleurottes, jus réduit corsé

ACCOMPAGNEMENT

Pirogue de courgette à la mode provençale et pressé de pommes de terre persillées *ou*
Pressé aux 3 couleurs & petits légumes oubliés à notre façon

FROMAGE & SALADE

Plateau de 3 fromages, salade *ou*
Brie de Meaux mariné en feuille de brick, salade

DESSERT

PIÈCE MONTÉE EXOTIQUE
AVEC SON FEU D'ARTIFICE
3 choux crème pâtissière vanille, Salade de fruits exotiques, Sorbet passion et croquante *ou*
Le Gâteau à étage «WEDDING CAKE» (en supplément : 7€/pers.) *ou*
Le gâteau "MAISON DE NOTRE PATISSIER" n'hésitez pas à consulter notre carte spéciale pâtisserie pour découvrir les parfums au choix

FONTAINE À CHAMPAGNE

Café, sucre et pain

parfait pour votre mariage

SERVICE ALL INCLUSIVE

vraiment tout inclus!

LE PERSONNEL DE SERVICE

Mise en place du nappage et du couvert selon votre plan de table le vendredi par notre équipe de service.
Service du vin d'honneur en salle et derrière les buffets.
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.
Le service du repas s'effectuera à l'assiette à table.
L'équipe de cuisine s'assura de la qualité, du dressage et de la juste température de chaque plat.
La plonge de la vaisselle du vin d'honneur et du repas sera effectuée par notre plongeur. L'ensemble de la vaisselle sera nettoyée et rangée à notre départ.
Le service des boissons au vin d'honneur et pendant le repas sera pris en charge par notre équipe (pas de droit de bouchon). Le nettoyage des cuisines et des offices est réalisé de manière professionnelle (un état des lieux sera fait avant le départ de notre personnel).
Tout notre personnel est formé tout au long de l'année à nos exigences en termes de qualité, service, présentation des assiettes, cuisson, politesse.
Le service s'effectue de manière professionnelle et discrète. Tout notre personnel est vêtu de manière identique : tablier avec notre logo, chemisier noir avec notre logo.

LE NAPPAGE & LA DÉCORATION DE TABLE

Nappage en tissu fourni par nos soins (nappes & serviettes blanches). Nous adaptons le nappage pour tables rondes ou rectangulaires, chemin de table du coloris de votre choix. Nous incluons le nappage pour le Vin d'Honneur.
Chandelier 3 branches

LES BOISSONS DU REPAS

Eau plate, eau pétillante, Coca-Cola et Jus de fruits
Pinot gris Xavier Schoeppfer
Grave Rouge Domaine de Réglat
Champagne Daniel Collin

VIN D'HONNEUR INCLUS

Boissons

Eau plate, eau pétillante, Coca-Cola et Jus de fruits
Punch aux fruits
Champagne Daniel Collin

Food

8 PIECES SALÉES PAR PERSONNE PARMI L'ASSORTIMENT :

RÉDUCTIONS SALÉES CHAUDES
Briochettes d'escargots à la provencale
Mini croque-Monsieur
Feuilleté savoyard
Feuilleté provençal
Mini quiche (légumes, pétoncles, fromage)

PIÈCES FROIDES
Mauricette aux graines de pavot, jambon cru, roquette, tomates séchées.
Mauricette aux sésames, saumon fumé, crème à l'aneth
Mini club nordique
Mini wrap au saumon fumé maison
Assortiment de bruschettas

VERRINES
Tartare de saumon parfumé au yuzu
Espuma de parmesan au chips de jambon de serrano
Noix de pétoncles marinées au basilic sur chutney de mangue
Légumes croquants façon tartare, menthe et coriandre fraiche

3 PIECES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMI L'ASSORTIMENT :
Mini tartelette aux fruits
Mini éclair au chocolat et praliné
Mini opéra chocolat
Chou crème de mangue
Mignardises sela la saison

Buffets

“A partir de 14€, sublimez vos évènements grâce à nos formules de buffets !

Tous les buffets sont modulables à votre guise.
Les buffets livrés sont dressés en plats jetables.
Sur demande, nous pouvons vous dresser et décorer les buffets avec de nombreux sujets de décors, nappage, etc. (à condition que notre équipe de service soit sur place)”

LES BUFFETS
À PARTIR DE 20 PERSONNES

PASSE-PARTOUT — 14€

Ideal pour un brunch le lendemain de votre mariage… mais aussi pour toutes autres occasions

SALADES
Paysanne (pomme de terre et lardons)
Taboulé
Mixte (maïs, cœurs de palmiers, thon)
Trois crudités (carottes, céléri, betterave)

CHARCUTERIES
Roulade de jambon
Saucisson
Salami
Pâté de campagne
Jambon blanc

VIANDES FROIDES
Rôti de porc
Rosbeef

SAUMON EN BELLEVUE
(avec supplément de 3.50€ / Pers.)

CONDIMENTS
Mayonnaise, Moutarde & Cornichons

FROMAGE
1 fromage au choix

DESSERT
Salade de fruits *ou*
Tarte aux fruits maison *ou*
Gâteau personnalisé (anniversaire, mariage) :
vous pouvez consulter notre liste de gâteaux réalisés par notre pâtissier *(supplément de 3,50€/pers.)*

BUFFET DU MARCHÉ — 18€

Retrouvez la saveur des bons produits frais

SALADES
Paysanne (pomme de terre et lardons)
Taboulé de légumes parfumé à la coriandre
Mixte (maïs, cœurs de palmiers, thon)
Trois crudités (carottes, céléri, betteraves)
Salade de spaghetti de courgettes, crevettes au citron et parmesan

CHARCUTERIES
Roulade de jambon Saucisson
Salami
Pâté de campagne Jambon blanc
Jambon cru

VIANDES FROIDES
Rôti de porc
Rosbeef
Poulet froid

CONDIMENTS
Mayonnaise, Moutarde & Cornichons

FROMAGES
Brie & Munster

DESSERT
Salade de fruits *ou*
Tarte aux fruits maison *ou*
Gâteau personnalisé (anniversaire, mariage) :
vous pouvez consulter notre liste de gâteaux réalisés par notre pâtissier *(supplément de 3,50€/pers.)*

CAMPAGNARD — 24€

Le parfait mariage des produits du terroir et de la grande cuisine

SALADES
Taboulé
Mixte (maïs, palmier, thon)
Salade du pêcheur
4 crudités
Salade de pommes de terre

CHARCUTERIES
Mortadelle
Jambon cru
Fuseau lorrain
Rosette
Jambon blanc Coppa
Pancetta

POISSONS
Saumon en Bellevue & Crevettes

PLAT
CHAUD SERVI EN BUFFET :
Jambon étouffé au foin, accompagné d'une tofaille de pommes de terre aux lardons et oignons
ou
FROID SERVI EN BUFFET :
Viandes froides (rôti de porc, rosbeef, poulet froid)

CONDIMENTS
Mayonnaise, Moutarde & Cornichons

SALADES & FROMAGES
Brie, Munster, Chèvre & Salade aux noix

DESSERT
BUFFET DE DESSERTS :
Crumble poire-amande, cheese cake aux fruits de la passion, verrine crémeuse au fromage blanc, verrine fraîcheur citron et salade de fruits

BIEN-PENSANT — 29€

Un sans faute assuré !

SALADES
Salade de pommes de terre
Coleslaw (choux, carottes, mayo)
Taboulé de chou-fleur
Salade de penne, fenouil et pourtargue, tomates cerises
Deux crudités
Tomate mozzarella

CHARCUTERIES
Jambon forêt noire
Coppa
Mortadelle
Saucisson
Jambon de Parme
Terrine de foie de volaille
Pancetta

PRÉPARATIONS
Pamplemousse aux crevettes
Tomate farcie à la macédoine de légumes
Avocat au thon

POISSONS
Plateau de saumon fumé maison
Plateau de gambas royales

PLAT
CHAUD SERVI EN BUFFET :
Jambon étouffé au foin *ou*
Roti de veau accompagné d'un moelleux de légumes *ou*
FROID SERVI EN BUFFET :
Chaud froid de volaille *ou*
Noix de veau rôti à l'estragon *ou*
Roti de porc caramel

CONDIMENTS
Mayonnaise, Moutarde & Cornichons

SALADES & FROMAGES
3 fromages affinés

DESSERT
BUFFET DE DESSERTS :
Crumble poire-amande, cheese cake aux fruits de la passion, verrine crémeuse au fromage blanc, verrine fraîcheur citron et salade de fruits

LES BUFFETS
À PARTIR DE 30 PERSONNES

MÉCHOUI — 35€

Un buffet convivial & délicieux à déguster en extérieur

BUFFET DE SALADES
3 crudités (salade de carottes, céleri rémoulade, betterave au persil plat)
Planche de Melon et jambon cru, tomates ceries grappes
Salade de pommes de terre aux lardons et moutarde à l'ancienne
Salade grecque à la feta et concombre
Taboulé de choux fleur, coriandre, pêches grillées et amande éffilées

PLAT PRINCIPAL : MÉCHOUI
CUISSON SUR APPAREIL A MECHOUI PROFESSIONNEL
Agneau en méchoui *ou*
Porcelet

ACCOMPAGNEMENTS
Tofaille de pommes de terre aux lardons et gésiers de canard

SALADE & FROMAGES
Planche de fromages et salade verte

BUFFET DE DESSERTS
Verrine de crème brulée, verrine de panacotta, verrine tiramisu, salade de fruits, tarte aux pommes *ou*
Gâteau personnalisé (anniversaire, mariage) : vous pouvez consulter notre liste de gâteaux réalisés par notre pâtissier *(supplément de 3,50€/pers.)*

TOUR DU MONDE — 35€

Découvrez les saveurs du monde dans votre assiette

BUFFET FROID
Salade de pêches grillées, magret et myrtilles, noix de pécan et fromage frais
Salade de pastèque, feta, oignons rouges et pousses d'épinard
Salade de pommes de terre et saumon grillé, courgettes et tomates cerises
Taboulé de quinoa et menthe fraiche, concombre et oignons rouges
Tzatziki libanais et pickles de légumes
Céviches de dos de cabillaud au citron vert
Planche de charcuteries italiennes finement coupées
Saumon de notre fumoir, façon scandinave, aéré à l'aneth

BUFFET CHAUD
Chili con carne façon tex mex
Plein filet de saumon tikka massala
Queue de scampis sauce korma (gingembre, curcuma et curry)
Wok de courges butternut
Fêves, coriandre et tomates, riz basmati

BUFFET DE DESSERTS
Panacotta framboise, cheesecake fruits de la passion, verrine fraicheur litchi, verrine cassis abricot et gâteau ananas au vieu rhum

GARDEN PARTY — 38€

Tout le menu est présenté sous forme de buffet.
Le chef au buffet exécute toutes les cuissons sur plancha !

BUFFET D'ENTRÉES
3 crudités (salade de carottes, céleri rémoulade, betterave au persil plat)
Taboulé de quinoa et menthe fraîche, concombre, oignon rouge
Salade de pommes de terre et saumon grillé, courgettes et tomates cerises
Salade grecque à la feta et concombre
Planche de saumon de notre fumoir façon gravelax
Planche de charcuteries fines

PLATS CHAUDS CUITS A LA PLANCHA
POISSON & CRUSTACÉS
Filet de saumon, gambas, Saint Jacques
VIANDES
Émincé de veau, pièce de bœuf
Tous les plats sont flambés et marinés par le chef

ACCOMPAGNEMENTS
Légumes à la plancha &
Mini gratin de pommes de terre

SALADE & FROMAGES
Plateau de fromages en buffet

DESSERT
BUFFET DE DESSERTS :
Verrine de crème brûlée, verrine de mousse au chocolat, œuf à la neige, salade de fruits, pavé au chocolat, tarte normande *ou*
Gâteau personnalisé (anniversaire, mariage) : vous pouvez consulter notre liste de gateaux réalisés par notre pâtissier *(supplément de 3,50€/pers.)* *ou*
PIÈCE MONTÉE AVEC SON FEU D'ARTIFICE
3 choux par personne, croquante *(supplément de 4,50€/pers.)*

GASTRONOMIQUE 39€

la grande gastronomie s'invite à votre buffet pour rendre votre évémenent inoubliable

BUFFET D'ENTRÉES

Taboulé de légumes croquants aux agrumes et vinaigrette passion
Carpaccio de saumon parfumé au citron vert et huile d'olive
Toast de notre foie gras maison
Céviche de dorades à la grenade
Mini Poke Bowl au tataki de boeuf (quinoa et pamplemousse)
Planche de charcuteries italiennes finement coupées et pickles de légumes
Cabillaud poché, asperges vertes, crudités, condiment aux agrumes
Épeautre et tartare de tomates au basilic en salade, mignon de porc laqué au caramel
Scampis grillés, betterave chiogga, sauce soja, riz à la coco et petits pois

PLAT CHAUD

SERVI AU BUFFET OU À TABLE
Suprême de poularde de notre terroir farcie finement au foie gras,
jus corsé aux éclats de pistaches *ou*
Filet mignon de veau aux cèpes persillés et vieux porto

ACCOMPAGNEMENT

Pommes Anna et meli-melo de légumes du marché

SALADE & FROMAGES

Grand plateau AOC
Salade aux noix

DESSERT

BUFFET DE DESSERTS :
Financier de notre pâtissier, le choco-vanille, sensation fruitée, verrine crémeuse au fromage blanc, verrine fraîcheur citron *ou*
Gâteau personnalisé (anniversaire, mariage) : vous pouvez consulter notre liste de gateaux réalisés par notre pâtissier *(supplément de 3,50€/pers.)* *ou*
PIÈCE MONTÉE AVEC SON FEU D'ARTIFICE
3 choux par personne, croquante *(supplément de 4,50€/pers.)*

Cocktails

“Au delà de la conception du menu et de la parfaite conjugaison des saveurs, nous vous proposons 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, salle, service . . .”

NOS FORMULES COCKTAILS

COMPOSEZ VOTRE FORMULE POUR UN COCKTAIL QUI VOUS RESSEMBLE !

FORMULE RÉDUCTIONS CHAUDES *4€ /PERS.*

4 réductions chaudes salées /personne
(avec par exemple mini quiche, pizza, mini feuilleté, etc)

FORMULE MIXTE *4€ /PERS.*

5 réductions chaudes salées /personne
(avec par exemple mini quiche, pizza, mini feuilleté, etc)
2 navettes /personne

FORMULE MIXTE SUCRÉS - SALÉS *8,50€ /PERS.*

5 réductions chaudes salées /personne
(avec par exemple mini quiche, pizza, mini feuilleté, etc)
4 réductions sucrées /personne

FORMULE MIXTE SALÉS - SUCRÉS *9€ /PERS.*

3 RÉDUCTIONS CHAUDES :
-Mini tartelette façon flammekueche
- Mini chausson terroir
-Mini tartelette aux poireaux

2 RÉDUCTIONS FROIDES :
-Navette (mini pain brioche) au jambon cornichon
-Club sandwich nordique (saumon fume, crème à l'aneth, oignons crudités)

3 RÉDUCTIONS SUCRÉES :
-Mini tartelette aux mirabelles
-Financier amande-pistache
-Mini Paris-Brest

LES COCKTAILS
À PARTIR DE 20 PERSONNES

LE TOP — 12€

Un cocktail composé exclusivement de produits fait maison

8 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMI L'ASSORTIMENT :

Carré de pizza maison
Carré de flammekueche 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 PARMI L'ASSORTIMENT :

Crème brulée
Tiramisu
Mousse choco
Le délice (légèreté de vanille et framboise)

PASSION — 15€

Un cocktail composé exclusivement de produits fait maison

8 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMI 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 fraiche

3 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMI L'ASSORTIMENT :

Mini tartelette aux fruits
Mini éclair au chocolat & praliné
Mini opéra chocolat
Chou crème de mangue
Mignardise selon la saison

LE DÉSIR — 17€

Un cocktail composé exclusivement de produits fait maison

12 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMI 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 fraiche
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 sandwichs revisités
Curry de crevettes au lait de coco et citron vert
Caviar d'aubergines, ricotta et coppa

3 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMI L'ASSORTIMENT :

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

LE GRAND COCKTAIL — 24€

Un cocktail composé exclusivement de produits fait maison

13 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE PARMI L'ASSORTIMENT :

Tartines de fromage frais, radis et boeuf séchés
Rillette de chorizo et chèvre frais
Houmous aux poivrons grillés et pain de campagne
Tortillas au saumon fumé maison
Planche de charcuterie italienne, finement coupées et dés de fromages.
Tataki de boeuf, quinoa, pamplemousse et chou rouge
Mini burger à l'italienne (froid)
Bruschetta de tomate, aubergine et chèvre frais
Verrine de pastèque, feta et menthe fraîche.
Céviche de Saint Jacques à la grenade et coriandre
Caviar d'aubergines et chiffonade de coppa
Verrine de poires pochées et foie gras maison, émietté de pain d'épices
Gambas rôtie aux graines de sésames et crème de coco

3 PIÈCES SUCRÉES PAR PERSONNE PARMI L'ASSORTIMENT :

Macarons
Verrine cassis-abricot
Verrine fraicheur citron
Verrine aux deux chocolats

LES COCKTAILS
À PARTIR DE 30 PERSONNES

LE CHAUD FROID — 30€

Le parfait mix entre délicieuses pièces froides et petits plats chauds

15 PIÈCES SALÉES PAR PERSONNE
PARMI L'ASSORTIMENT :

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 fraiche
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 INVITES PAR LEUR GOUTS 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
PARMI L'ASSORTIMENT :

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

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 coktails avec le show cooking. Notre chef cuisinera en "live" devant vos invités.

Une véritable escapade visuelle !

le show en live

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 sublimera 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 les mini burgers devant vos invités. 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
7€ /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 du pain d'épice et chutney de figues. Une pincée de fleur de sel de Guérande et vos invités seront conquis!

L'ATELIER DECOUPE IBERIQUE
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 IODE
7€ /PERS.
Des huitres fraichement ouvertes à déguster accompagnées de toast au beurre salé et quelques gouttes de citron pressé. Tout simplement un vrai régal.

L'ATELIER RISOTTO
7€ /PERS.
Risotto aux cèpes préparé devant les invités, parmesan et chiffonnade de jambon l'agrémenteront.

L'ATELIER SALADE-BAR VEGAN
7€ /PERS.
Composer, assaisonner, créer, déguster, tels sont les maîtres mots de notre atelier «salade bar».

L'ATELIER BAR A SOUPE
6€ /PERS.
La soupe traditionnelle revisitée à notre façon selon la saison et les produits du moment.

L'ATELIER AFTER-SKI PARTY
8€ /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.

L'ATELIER POKE BOWL
8€/PERS.
L'atelier 100% healthy ! Brunoise de carottes, radis, avocats, ananas, coriandre et quinoa. Tartare de saumon citronné parfumé à l'aneth. Assaisonnement soja et huile de sesame

Pâtisserie

“Afin de vous offrir une carte de pâtisseries à la hauteur de vos attentes. Nous avons demandé à votre chef pâtissier de réaliser des recettes de gâteaux et pièces montées exclusives et savoureuses.

Quelle soit traditionnelle, ou mélangeant des saveurs exotiques et originales, nous avons tout mis en oeuvre pour faire de votre dessert un feu d’artifice haut en couleurs et saveurs.”

NOS DESSERTS

SUCRÉS, LÉGERS OU GOURMANDS, NOTRE PÂTISSIER SAURA RAVIR LES PAPILLES DE VOS INVITÉS

LES GÂTEAUX

4€ par pers.

COLOMBIA
mousse café, bavaroise vanille

LE DUO
chocolat blanc, mousse framboise

FRAMBOISIER
génoise, crème pâtissière, framboise

FRAISIER
génoise, crème pâtissière, fraises

CRÉOLE
génoise, crème patissière, meringue, amande

MÉLISSA
mousse citron vert, fraise

ARLEQUIN
bavaroise pistache, craquelin au lait, mousse lait

PASSIONATA
dacquoise exotique, mousse lait, bavaroise passion

SYLVANA
biscuit chocolat, mousse lait, poire

CHARLOTTE
parfums au choix : fruits rouges, fraise, poire, framboise

DUO CHOCOLAT
chocolat noir, chocolat au lait, pralin croquant

BOURBON FRUIT ROUGES
biscuit cuillère, bavaroise vanille, coulis framboise-cassis, glacage et décor macarons

LE CAFÉ
pain de gêne à l'orange, bavaroise café, crémeux orange et sirop cointreau

LE YUZU CHOCOLAT
mousse yuzu, biscuit joconde, pralin croquant, bavaroise chocolat noir

LE LITCHI FRAMBOISE
biscuit cuillère, coulis framboise, mousse au litchi, fruits rouges

LE RÊVE
biscuit noisettes, compotée abricot passion, bavaroise noisette, glaçage

MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS

TUTTI FRUTTI

FORÊT NOIRE

MILLE-FEUILLE

TARTE AU FROMAGE

pour bien finir

PIÈCES MONTÉES EN CHOUX

EXOTIQUE *6,50€ /PERS.*
3 choux par personne, verrine de salade de fruits exotiques, sorbet passion

L'INDIVIDUELLE *6,50€ /PERS.*
4 choux par personne, nougatine

PIÈCE MONTÉE EN CÔNE *5,50€ /PERS.*
3 choux par personne

LA THÉMATIQUE *prix sur demande*
berceau, bâteau, église, etc

WEDDING & NAKED CAKE

Plus d'informations sur nos Wedding & Naked cake sur demande

À PARTIR DE 7€ /PERS.

LE CATALOGUE
DES PRESTATIONS

yummy 23

TOUS NOS PRIX ET MENUS SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET PEUVENT ÊTRE SOUMIS À MODIFICATION SANS AVIS AU PRÉALABLE
CONCEPTION ET PHOTOGRAPHIES : WWW.JULIANBENINI.FR - TOUTE REPRODUCTION INTERDITE

BÉNIÈRE TRAITEUR

YAB@BENIERE-TRAITEUR.COM
WWW.BENIERE-TRAITEUR.COM

FAX : 03 82 22 97 16
TÉL. 03 82 46 15 99

INSTAGRAM : @BENIERETRAITEUR
FACEBOOK.COM/BENIERETRAITEUR

ZONE SPODATI
54640 TUCQUENIEUX