



maison  
Demarcq

*L'alchimie des arômes et du goût*

SERVICE TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL  
event@maisondemarcq.com  
06 21 64 17 78

# Cocktail Dinatoire

Mariage, anniversaire, communion, baptême, réception...  
Nous vous proposons de nombreuses possibilités de cocktails pour vos événements privés. Adaptés selon vos goûts, vos envies et les saisons

10 pièces par personne  
33€ / personne avec livraison

## Le froid

Foie gras de canard maison du moment  
Le pain bretzel volaille curry  
Le petit pâté en croute maison

## En verrines

Les gambas aux légumes du soleil  
Oeuf en gelée au jambon de pays  
aux truffes

## En chaud

Les saint jacques sautées à la thaï  
Le veau confit en tajine  
Le Parmentier de canard

## Le sucré

La charlotte chocolat  
La forêt noire



Location caisson chauffant 30€  
Livraison forfait 15km 25€  
Livraison forfait 25km 50€

Le prix de cette prestation est de 1.30 € ttc par pièce froide  
Le prix de cette prestation est de 1.30 € ttc par pièce chaude  
Le prix de cette prestation est 1.30 € par pièce sucrée

### Pièces froides

Le tartare de saumon fumé maison  
Le hamburger de foie gras  
La gelée de tomates au tapioca , légèrement piquante  
La gambas au parfum de gingembre  
Le club sandwich guacamole , jambon de montagne  
La blini au tarama et œufs de saumon  
L'œuf en gelée  
La crème de céleri rave

### Pièces chaudes

Le petit pâté en croute chaud  
Le samoussa de volaille au curry  
La st jacques « comme Maman »  
La goyère au maroilles  
Le croque monsieur au parfum de truffes

### Les pièces sucrées

Le baba au rhum  
Le sablé breton au citron  
Le Pavlovka à la pistache  
La mousse au chocolat



Location caisson chauffant 30 €  
Livraison forfait 15 km : 25 €  
Livraison forfait 25 km : 50 €

# Menu, à titre d'exemple

Menu « réalisé sur mesure » selon les goûts, l'inspiration du chef et la saisonnalité des produits

## Menu « de marque »

- 40€ sans boissons, ni service
- 47€ service de vos boissons et service 4 heures incluses (1 serveur pour 25)
- 60€ avec vin et service 4 heures incluses (1 serveur pour 25)

### 1 entrée au choix

- Hamburger de foie gras mesclun vinaigrette de truffe
- Tartare de thon aux agrumes
- Cabillaud tombée de pousses d'épinards crème de pois
- Crème de topinambour croque à la truffe

### 1 plat au choix

- Maigre à la crème de gingembre petits légumes, gratin dauphinois en cocotte
- Le carré d'agneau jus court rigatonis, gratin dauphinois en cocotte
- Le filet de veau en croute, gratin dauphinois en cocotte
- Le pot au feu de magret de canard gratin, dauphinois en cocotte

Fromage chaud sur son mesclun

### 1 dessert au choix

- Sablé breton crème de citron
- Choco cacahuète
- Dôme de fruit rouge
- Pièce montée supplément 3.50 € par personne



# Menu, à titre d'exemple

Menu « réalisé sur mesure » selon les goûts, l'inspiration du chef et la saisonnalité des produits

## Menu gala

### Entrée au choix

Foie gras à la mangue ou en hamburger Salade de gambas vinaigrette  
gingembre Le tartare de thon aux agrumes  
Le carpaccio de saint jacques  
Ris de veau ragout de champignons Crème de parmesan à la truffe et  
sa brioche Risotto aux truffes œuf à 63°  
Filet de turbot zaatar crème de citron

### Plat au choix

Filet de caille en pot au feu gratin dauphinois en cocotte  
Le filet de veau aux champignons nobles et truffes . Gratin dauphinois  
en cocotte Le carré d'agneau à la panure de persil purée de panais .  
Gratin dauphinois en cocotte La lotte beurre blanc , fèves et pois . Gratin  
dauphinois en cocotte

### Fromage au choix

Brie à la truffes  
Buffet de fromages de 15 sortes

### Dessert au choix

La sphère meringué chocolat Le sablé aux fruits rouges La mangue  
La pièce montée Buffet de dessert

Le buffet de mignardises ( 3 par personne ) supplément

Ces prix incluent le service de vos boissons

Entrée, plat, fromages ou dessert	51€
Entrée , plat , fromages et dessert	56€
2 entrées, plat, fromages ou dessert	58€
2 entrées, plat, fromages et dessert	63€

Ces prix ne comprennent pas le nappage  
et la vaisselle.

### Forfait boissons 29€

Vin blanc - 1 bouteille pour 3  
Vin rouge - 1 bouteille pour 2  
Eaux plates et gazeuses - 1 bouteille par  
personne

Champagne - 22€ la bouteille



Un employé de service pour 25 personnes (dans la limite de 7 heures)

# Menu, à titre d'exemple

Menu « réalisé sur mesure » selon les goûts, l'inspiration du chef et la saisonnalité des

## **Entrée sous forme de cocktail dinatoire Pièces froides**

Le tartare de saumon fumé maison  
Le hamburger de foie gras  
La gelée de tomates au tapioca, légèrement piquante  
La gambas au parfum de gingembre  
L'œuf en gelée aux truffes d'été

## **Pièces chaudes :**

Le petit pâté en croute chaud  
Le samoussa de volaille au curry  
La st jacques « comme Maman »  
La goyère au maroilles  
Le croque monsieur au parfum de truffes

## **Plat au choix**

Filet de caille en pot au feu gratin dauphinois en cocotte  
Le filet de veau aux champignons nobles et truffes . Gratin dauphinois en cocotte  
Le carré d'agneau à la panure de persil purée de panais . Gratin dauphinois en cocotte  
La lotte beurre blanc , fèves et pois . Gratin dauphinois en cocotte

## **Fromage au choix**

Brie à la truffes  
Buffet de fromages de 15 sortes

## **Dessert au choix**

La sphère meringué chocolat  
Le sablé aux fruits rouges  
La mangue  
La pièce montée Buffet de dessert

Le buffet de mignardises (3 par personne) supplément 2.50€

---

## **Ces prix incluent le service de vos boissons**

Cocktail 10 pièces, plat, fromages ou dessert - 55€

Cocktail 10 pièces, plat, fromages et dessert - 62€

# Brunch

15.00€ / personne

2 viennoiseries / personne

Brioche, beurre, confiture, pâte à tartiner

Fruits frais

Fromage blanc / yaourt

Fromages

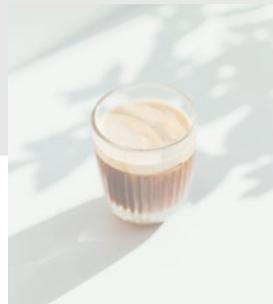
Charcuteries

Oeufs

Crème de céleri + croque

## Boissons

Café, thé, chocolat, lait, jus de fruits, eau



# Notre formule buffet

Prix sans service traiteur

## **Buffet 29€**

Terrine de lapin aux pruneaux  
Jambon d'Auvergne en marquise  
Les petites tomates farcies  
La merine aux herbes fraîches, crème battue  
La salade de haricots verts du jardin aux œufs pochés et magrets fumés La  
planche de cochonnailles  
Le rôti de porc délicochon froid  
Le moulé de macédoine .  
Les trois crudités  
Salade de pâtes piquantes et salade de riz

## **Formule 9€**

Guacamole moulé au jambon séché  
Les avocats au crabe  
La terrine de saumon aux petits légumes, sauce Troisgros, taboulé

## **Formule 8€**

Ci dessus +  
Chaud froid de volaille  
Rôti de boeuf en croute  
Pâté de ris de veau en croûte

Livraison forfait 15 km : 25 €  
Livraison forfait 25 km : 50 €

## **Le plat chaud envoyé de cuisine 13€**

Le suprême de poulet fermier farci au foie gras , jus corsé et légumes de saison  
Le magret de canard en pot au feu

Le buffet de fromages ( 15 sortes) et ses salades (5€ par personne)

## **Le buffet de desserts 3.50€**

Fruits frais en cascade + salade de fruits frais  
Mousses chocolat + mousses de fruits rouges + mini religieuses + mini  
millefeuilles + quenelles choco- menthe  
Crème anglaise , chocolat chaud