



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

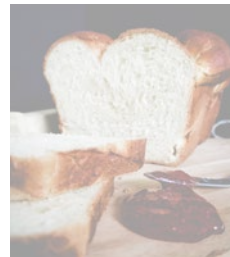
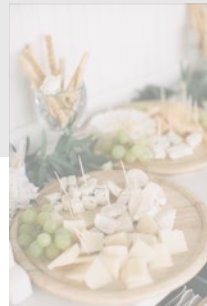
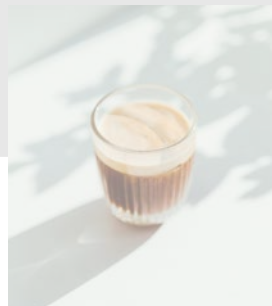
Charcuteries

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 pates 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