

A l'occasion de votre Mariage



Mme & M. :	
Portable :	
Mail :	
Adresse :	

Date du repas :// 2024

Lieu : **Domaine de WE**

Mairie :

Cérémonie :

Lunch :

Apéritif :

Repas :

Lunch : Adultes enfants

Repas : Adultes enfants Prestataires

Brunch : Adultes enfants

Dossier suivi par :

Devis réalisé le :

CULIN'R TRAITEUR

Nos Valeurs...

De la capacité d'*Innovation Culin'R* des cuisiniers à la qualité d'écoute du suivi clientèle, de l'agilité organisationnelle de la logistique aux sourires de nos services...

L'ensemble de nos collaborateurs, n'ont qu'un seul projet, le vôtre !

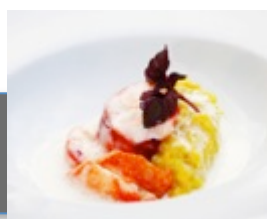
...Nos Engagements...

La créativité, l'audace, et le professionnalisme ne peuvent pas s'associer si on n'y ajoute pas une note de raffinement et de délicatesse. Les saveurs de ce doux mélange seront subjuguées par la discrétion et l'efficacité de notre équipe **Culin'R**.

Nous travaillons depuis plusieurs années avec des acteurs de **l'économie locale**, tels que nos **producteurs** de fromages, oeufs, beurre, fraises, viandes, jus de pommes, ... Nous avons dernièrement pris l'engagement d'être fourni en **électricité Verte** et en **gaz Vert**.

...Votre Événement.

Professionnels ou Particuliers, nous sommes à l'écoute pour adapter au plus juste notre prestation suivant vos goûts, votre budget, votre lieu, pour ainsi être l'ambassadeur de vos désirs.



COCKTAIL LUNCH SELECTION

De 8 à 12 pièces assorties

1 ère partie : Accueil des convives 1 à 2 pièces/pers

- ❖ Mini navettes briochées assorties (*rillettes de poisson cotier, fromage frais aux herbes, Houmous*)
 - *Accueil par le premier verre*

2eme partie : début du cocktail 5 à 10 pièces/pers (sélection à faire sur Variétés)

- ❖ Macaron foie gras
- ❖ Coque macaron charbon noir, Houmous de betterave et saumon gravlax
- ❖ Club suédois grillé poulet tapenade d'oignons et crème au cidre
- ❖ Wraps crème d'ail noir saumon fumé et mesclun
- ❖ Gaufre chou fleur, crémeux de foie gras chou râpés
- ❖ Cabillaud gravlax, gel Safran de la baie de somme
- ❖ Cubique de saumon condiment citron et sésame noir
- ❖ Sablé épeautre, crème de haddock et perles yuzu
- ❖ Pate d'huile d'olive, mousse de chèvre frais Montcavrel et poudre de pain brûlé
- ❖ Tartelette confit de tomates et mini mozzarella au pistou
- ❖
- ❖ Brochette de volaille au tandoori ©
- ❖ Mini burger ©
- ❖ Nems de légumes ©
- ❖ Cromesquis de mimolette ©
- ❖ Accras de morue ©
- ❖ Falafel ©
- ❖

© : Pièces chaudes

3eme partie : Options d'animations en compléments du cocktail

- ❖ *Sur devis en fonction des idées ci-dessous*

4eme partie : sucré 0 à 3 pièces/pers (sélection à faire sur Variétés)

1. Cannelé de Bordeaux
2. Cup-choco praliné citron
3. Macaron: Fraises Yuzu (*Mai à Sept*) OU Chocolat passion (*Oct à fin avril*)
4. Tartelette chocolat croustillant et chantilly cacao
5. Financier aux pralines

Nos options* comprennent :

- ❖ *La verrerie, les nappes des buffets, les petites serviettes cocktail, pics, petites cuillères, ...*

Prix du cocktail alimentaire, à partir de 12€90 ttc

Prix des options* : 2,90€/pers

Service : sur devis



Les animations en option pour compléter votre cocktail

Les Animations Salées

Conseils : Maximum 3 animations par cocktail

- ❖ Huitre fraîche N°3 (St Vaast ou selon arrivage) bourriche 48p
 - Accompagnement citron et vinaigrette à l'échalote
- ❖ Gambas au citron vert flambées au gin de LOOS
- ❖ Découpe de poissons (choix à définir) (40 à 50pers)
 - Saumon fumé ou gravlax
- ❖ Pétoncles marinées flambées au calvados
- ❖ Noix de Saint jacques marinée citron vert gingembre :
- ❖ Aiguillette de canard flambée à l'armagnac
- ❖ Filet de caille marinée au perlé de groseille
- ❖ Pluma de porc à la fleur de sel des 2 caps
- ❖ Escalopine de foie gras sautée sur son confit de poire au thym
- ❖ Foie gras mi cuit à la découpe, & sa baguette viennoise (70 pièces)
- ❖ Tartare de bœuf (choix à définir)
 - Tradition, italien, thaï, ...
- ❖ Jambon Serrano à la découpe (Poids : 7kg)



Les Animations Sucrées

- ❖ Animation mini gaufre liégeoise (base 50 pers)
- ❖ Barbe à papa (base 50 pers) location machine comprise
- ❖ Animation panini sucré (pate à tartinée maison & banane) (base 50 pers)
- ❖ Chariot à glace
 - Trio de glaces assorties (base 50 personnes/environ 5L)
- ❖ Arbre à fraise (mai à septembre)
- ❖ Bar à chamallow grillé (base 50 pers)
- ❖ Bar à pop corn (location de machine incluse)



Régimes alimentaires spécifiques (gluten, lactose, ...)

**** Suggestion pour remplacement à définir en fonction de votre menu ****

Nous réalisons en fonction de votre repas, un menu unique adapté pour être au plus près de votre entrée et de votre plat.

Pour les menus spécifiques, **ne faites pas la demande auprès de chacun** de vos invités, c'est eux qui reviendront vers vous avec leur allergie (gluten, lactose, ...)

Pensez à demander si vos invités (avec régimes spécifiques) mangent du poisson ou non, des œufs ou non



Culin'R

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

MENU SELECTION

ENTREE AU CHOIX

(quelques exemples)

- Risotto de bolognese au gorgonzola, noix grillés, échinés de porc séchés et salades d'herbes (automne/hiver)
- Cheese-cake salée, crumble parmesan copeaux de légumes, et huile de pesto (pesto de ciboulette)
- Œuf parfait de Montcavrel, crème glacée de courgette, pousses de moutarde et huile de noix (printemps/été)
- Brocoli grillé, chèvre de Montcavrel (Crèmeux lait amandes et chèvre), amandes grillées et sa St Jacques ©
- Eglefin gravlax au sirop de safran, lissé de carottes, pickles de légumes de saison et oignons
- Trio de suprêmes de caille snackées, purée de céleri, salade d'herbes, vinaigrette jus de viande ©
- Opéra de foie gras à la poire et sureau, pépites de streusel noisettes, pousses

© : Entrée chaude

PLAT AU CHOIX

(quelques exemples)

- Volaille basse température, mousseline de maïs, effeuillé de légumes, huile à l'estragon (printemps/été)
- Mignon de porc, écrasé de bleu d'Antan, petit pois, jus au chocolat
- Brochette de Gambas, sarrasin, sommité de brocolis et vinaigrette Chimichurri (persil, ail, huile d'olive, origan et vinaigre)
- Cabillaud et son pesto de ciboulette, palet de gnocchi & pleurotes
- Tronçon de magret de canard, mousseline de céleri, émulsion sésame, fèves & huile de coriandre
- Filet de Bœuf, purée au beurre de Montreuil, pois gourmands, écume de cèpes
- Cote de bœuf au brasero sur planche à partager
 - A l'assiette : écrasé de pomme de terre à l'estragon et tian effeuillé, jus au romarin
- Filet de bar, risotto, brunoise de céleri branches et écume de bergamote et yuzu,

FROMAGE en option

- **Assiette de 3 fromages** régionaux et son mesclun, vinaigrette au miel
 - Tome de Cambrai, chèvre de Montcavrel, camembert de Samer
- **Plateau de 5 fromages** régionaux à table, assiette de mesclun, vinaigrette au miel
 - Beurre, pain aux noix à partager
 - Sélection de fromages de régions en fonction de la saison et de nos producteurs

DESSERT : 3 au choix par convive A L'ASSIETTE ou AU PLATEAU SUR TABLE ou AU BUFFET (conseils : 6 variétés en proposition au buffet)

- Fraisier biscuit financier à la pistache (Suivant saison)
- Le Chocolat : sablé stressel, biscuit choco, crèmeux chocolat noir, mousse chocolat, miroir noir
- Spritzzzzz' (biscuit madeleine à l'orange, croustillant pétillant, crèmeux orange, mousse Prosecco, gelée Apérol)
- Crème brûlée vanille de Madagascar
- Sphère citron noisettes (Sablé breton noisette, mousse citron, insert citron Limancello, glaçage jaune, brisure noisettes)
- Goutte myrtilles (mousse cheese-cake, insert myrtilles, biscuit cheese-cake, Glaçage violet ? Neutre ?)
- Chou craquelin Paris-Brest (cœur praliné)
- La Pomme (Sablé breton, insert tatin, mousse mascarpone)
- Rocher cacahuète (biscuit chocolat, crèmeux caramel, croustillant cacahuète, glaçage rocher)
- Amandine framboise
- Mini Tropicane vanille
- Chocolat blanc (biscuit riz soufflé chocolat blanc, mousse chocolat blanc vanille, insert crème brûlée ou noix de pécan)
-
- Les classiques : Salade de fruits frais, riz au lait à partager, mousse au chocolat noir, crème brûlée
*découvrez nos options d'accompagnement de buffet

Notre menu comprend :

- Le Pain individuel, Le Café, sucre & sa mini madeleine

Les options du repas* :

- La vaisselle, verrerie, couverts
- Le nappage coton blanc & serviette coton blanc
- Hors tables et hors chaises

Prix du menu E+P+D par personne : à partir de 38€ ttc, sans service et hors alcool, hors fromages

Prix des options repas* : 9,60€/ convive

Service: Sur devis



Culin'R Traiteur



POUR VOTRE EVENEMENT

Vous venez de prendre contact avec le domaine pour votre jour J . Afin de recevoir un dossier affiné en fonction de la date, du nombre, de vos idées et recherches, ... veuillez prendre contact sur notre site internet pour faire votre demande de devis.



Nous sommes ouverts
du Mardi au Vendredi
de 9H00 à 17H00

03.21.09.88.32

culin.r@orange.fr
305, rue Evariste Dusannier
62780 Cucq



www.culin-r.com

Votre Mariage au Domaine de WE



COCKTAIL & MENU

Vous trouverez dans ce visuel quelques exemples de cocktails et repas. En fonction de notre échange, vous recevrez un dossier affiné .



VINS & BULLES

Les Crémants, Champagnes, Vins, bières et sans alcools sont vus avec le domaine . Les sans alcools aussi .



NAPPAGE & VAISSELLE

Le Nappage du repas est en coton blanc ainsi que les serviettes Il est inclus dans les options du repas .
La vaisselle, verrerie et couverts sont aussi dans les options à prévoir .



LES ENFANTS

Pour les enfants, nous prévoyons ensemble un menu spécifique. Il est possible de leur prévoir quelque-chose au lunch .



AUTRES ...

Vous trouverez dans le dossier divers exemples :

- animations cocktail lunch
- option de fromages
- options de nuit
- cocktail planches de la veille
- rebonds
- ...

CULIN'R Traiteur & le Domaine de WE

305 rue Evariste Dusannier 62780 CUCQ | E-mail : culin.r@orange.fr |
Tél. : 03.21.09.88.32 - 06.40.59.17.94 - www.culin-r.com