

POULAIN  
TRAITEUR



CARTE  
MARIAGE

COCKTAIL • REPAS • SERVICE • MOBILIER



## NOS OFFRES

Tarifs .....	5
Packages .....	5

## LE COCKTAIL

COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL .....	7
PIÈCES COCKTAIL .....	8
ATELIERS CULINAIRES .....	10
Ateliers froids .....	10
Ateliers chauds .....	11

## LE DINER

### LES MISES EN BOUCHE

MISES EN BOUCHE .....	14
-----------------------	----

### LES ENTRÉES

ENTRÉES CÔTÉ TERRE .....	16
Entrées froides .....	16
Entrées chaudes .....	16
ENTRÉES CÔTÉ MER .....	17
ENTRÉES VÉGÉTARIENNES .....	18

### LES PLATS

POISSONS .....	20
VIANDES .....	21
AU BRASERO .....	22
PLATS VÉGÉTARIENS .....	23

### LES FROMAGES

FROMAGES .....	25
----------------	----

### LES DESSERTS

DESSERT À L'ASSIETTE .....	27
TRILOGIE .....	27
MIGNARDISES À L'ASSIETTE .....	28
BUFFET DES DESSERTS .....	29

### LES FORMULES

FORMULES .....	30
Pour les enfants .....	30
Pour les prestataires.....	30
NOS TRÈVES GLACÉES.....	31
COLLATION D'ACCUEIL .....	31

## LE BAL

POUR LA NUIT.....	33
BOISSONS ATELIERS.....	34

## LE RETOUR DE NOCES

BUFFETS AND CO.....	36
Le buffet froid 1 .....	36
Le buffet froid 2 .....	36

## ENTRE VOUS & NOUS

LE RETROPLANNING .....	38
NOS CONDITIONS.....	39
LIEUX DE RÉCEPTION.....	40
PARTENAIRES .....	40

---

# SOMMAIRE



# LA PASSION DU MARIAGE



**Le plaisir de vous offrir  
le meilleur de la gastronomie  
depuis plus de 25 ans.**

Un acteur engagé dans la réussite  
du plus beau jour de votre vie.  
Avec Poulain Traiteur vous trouverez  
un traiteur qui fait de chaque événement,  
un moment unique.



©Justine Guillemette

ISO 9001  
BUREAU VERITAS  
Certification



Gagnant  
des **Wedding AWARDS**  
depuis 2015

# NOS OFFRES



## TARIFS

### Ils comprennent



LE SERVICE



LA VAISSELLE



LA VERRERIE



LE NAPPAGE  
EN TISSU



LES SERVIETTES  
EN TISSU



RAFRÂCHISSEMENT  
DES BOISSONS

Sans droit de bouchon

### Nous vous proposons une offre personnalisée et de qualité :

- ✦ Des menus sur-mesure.
- ✦ Des mets frais et fabriqués artisanalement.
- ✦ Des produits locaux, sélectionnés dans le respect de l'environnement.

Tarifs calculés sur une base de 80 convives adultes.

En dessous de 80 convives, une révision tarifaire est appliquée.

Nous consulter pour plus de renseignements.

## PACKAGES

### PACKAGE 1

73.00 €

Cocktail 10 pièces  
(8 pièces + 1 atelier)  
Entrée / Plat / Dessert \*

### PACKAGE 2

76.00 €

Cocktail 14 pièces  
(10 pièces + 2 ateliers)  
Plat / Fromage / Dessert \*

### PACKAGE 3

79.00 €

Cocktail 12 pièces  
(10 pièces + 1 atelier)  
Entrée / Plat / Fromage /  
Dessert \*

### PACKAGE 4

83.00 €

Cocktail 14 pièces  
(10 pièces + 2 ateliers)  
Mise en bouche  
Plat / Fromage / Dessert \*

\* Eaux comprises pour le dîner

©Fanny Paris

NOS OFFRES

# LE COCKTAIL





# COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL



**Vous retrouverez sur les pages suivantes notre large gamme de pièces cocktail. De nos pièces côté mer, jusqu'à nos créations végétariennes, vous trouverez votre bonheur.**

Afin de vous aider à définir la formule qui vous correspondra le mieux, nous vous conseillons de déterminer la durée que vous souhaitez pour votre cocktail. En effet, nous consommons en moyenne 6 pièces par heure. Donc si vous souhaitez une durée de 2 h pour votre cocktail nous vous conseillons notre cocktail 12 pièces.

*Afin de compléter notre offre de pièces cocktail, nous vous proposons également un assortiment d'ateliers gourmands qui sublimeront cet instant.*



## COCKTAIL 10 PIÈCES

- 6 pièces froides au choix et 2 pièces chaudes au choix
- 1 atelier

## COCKTAIL 12 PIÈCES

- 8 pièces froides au choix et 2 pièces chaudes au choix
- 1 atelier

## COCKTAIL 14 PIÈCES

- 8 pièces froides au choix et 2 pièces chaudes au choix
- 2 ateliers

# PIÈCES COCKTAIL



***C'est le moment de vous  
laissez tenter par nos créations  
gourmandes.***

**Nous vous proposons de créer votre  
cocktail 100 % personnalisé !**



## PIÈCES MER

- Pannequet de saumon fumé, mascarpone et ciboulette
- Pressé de truite fumée, fromage frais et herbes fraîches
- Croquant maquereau, citron vert et framboise
- Dôme de tartare de retour de pêche au citron et aneth
- Carré de patate douce, chantilly betterave et langoustine
- Crevette laquée au jus de mangue et ananas
- Blinis crème de pistache, lotte fumée et perles de citron
- Mini cake fromage frais, pesto et crevette rôtie
- Cuillère de Tataki de thon fumé, acidulé à la mangue
- Cuillère de julienne de courgettes marinées au citron et basilic, crevette sésame noir
- Sablé crémeux de patate douce, Saint Jacques rôtie et sarrazin torréfié
- Verrine crémeux de petit pois à la menthe, langoustine, courgette et sa Pensée
- Pana Cotta choux fleurs, saumon fumé et aneth, gressin

## PIÈCES TERRE

- Financier de foie gras, chutney de fruits de saison et framboise fraîche (*de mai à septembre*)
- Sablé sarrasin, jambon sec et crème de Comté
- Crumble au chorizo, caviar d'aubergine et magret fumé
- Bruschetta de jambon sec, parmesan et tomate confite
- Pic de magret fumé et abricot moelleux
- Cuillère de tartare de canard au curry et noisettes
- Capuccino de foie gras et croustillant pain d'épices
- Sablé breton moutarde et andouille de Guémené
- Soupe de melon et julienne de jambon de pays (*de mai à septembre*)
- Pic nectarine, jambon de pays, mozzarella et basilic (*de mai à septembre*)
- Verrine de crémeux de betterave, chèvre et Lomo, gressin

## PIÈCES COCKTAIL



## PIÈCES CHAUDES

- Poêlon de Saint Jacques façon Pierre
- Grenailles rôties, crème de poivrons et lard
- Croque moelleux cabillaud et blanc de poireaux
- Samoussa de légumes à la coriandre
- Chouquette de fromages et Morilles
- Croustillant de boeuf et soja façon Thaï
- Roulé de blé noir et andouille façon Meaux
- Croustillant de canard et pommes poêlées aux épices
- Mini croque jambon comté et beurre truffé



©Mikhaël Brun

## PIÈCES VÉGÉTARIENNES

- Financier de tomate confite, fromage frais et basilic
- Brochette melon pastèque et menthe fraîche (*de mai à septembre*)
- Crumble Roquefort, pommes et noix
- Sablé parmesan tomates confites et pesto
- Verrine Piquillos à la Burrata aux herbes
- Mini chou tomate, mascarpone et citron vert
- Tiramisu de céleri et mascarpone, tartare de pommes
- Tartare de tomates multicolores et chantilly Ricotta
- Mille feuille betterave, chèvre et noisette



# ATELIERS CULINAIRES



Atelier supplémentaire :  
+ 7.00 € / pers

## L'écailler de la ria d'Étel



Huitres creuses n°3 ouvertes  
devant vos convives.

Pain de seigle, citron, beurre  
aux cristaux de sel,  
vinaigrette à l'échalotte

## Le Norvégien



Découpe de saumon fumé  
maison.

Assemblé sur tartinette  
croustillante et sauce  
citronnée.

## Découpe du Gers



Découpe de terrine de foie  
gras mi-cuit et chutney  
de fruits de saison.

Petites tartinettes aux  
céréales, noix et maïs

## L'Ibérico



Découpe de jambon de pays  
sur os & cochonailles.

Assemblés sur pics de  
poivrons grillés et aubergines  
confites

## L'atelier du Verger



Assortiment de légumes  
croquants de saison  
et déclinaisons de sauces.

Découpe des légumes  
devant vos convives.

## La Gaufre du pêcheur



Gaufre de sarrazin garnie  
de chantilly au Kari Gosset  
et lotte fumée

## ATELIERS FROIDS

### Le Bar à Bruschetta



- **Italienne** (Tomate confite,  
jambon sec, fromage blanc,  
ciboulette, xérès, sel  
et poivre)
- **Végétarienne** (Houmous  
et patate douce rôtie)
- **Norvégienne** (Saumon  
fumé, frifri de cèleri,  
coriandre fraîche, fromage  
blanc, aneth, sel et poivre)

**Un moment unique avec nos chefs  
en action, au milieu de vos convives.**

# ATELIERS CULINAIRES



## ATELIERS CHAUDS

### Le Breizh



Assortiment de mini  
galettes de blé noir.

Galette saucisse, galette  
andouille et galette  
forestière (végétarienne)



### Le foie gras de canard poêlé



Escalope de foie gras  
snackée à la plancha,  
comptée pommes poires  
aux épices et assortiment  
de pains croustillants

### Plancha de la mer



Queue de crevettes  
et Saint Jacques  
snackées et flambées  
au Cognac.

### L'atelier Street food



Mini hot dog et mini  
burgers confectionnés  
devant vos convives.

Sauce moutarde et sauce  
ketchup à disposition.

### Planche Terre Mer



Mini brochettes  
marinées aux parfums  
d'Asie.

Saumon ananas  
gingembre / Agneau  
aubergine et piment  
doux / Boeuf et poivron  
à la coriandre

### Bar à soupe



Potiron châtaignes/  
Carotte, poireaux,  
pomme de terre /  
Champignons  
et parmesan.

Croûtons et emmental  
râpé



©Mikhaël Brun

# LE DINER





©Mikhaël Brun

## CÔTÉ TERRE

- Croustille muesli de foie gras et son chutney de poires et fruits rouges
- Sablé parmesan, caviar d'aubergine et arlequin de cerisettes confites, Tome de Rhuyes et Serrano en duo, coulis d'herbes fraîches

## MISES EN BOUCHE



### VEGGIE

•  
Crèmeux de fromage frais aux herbes, tartare de légumes multicolore à la menthe

•  
Tatin de tomates et lentilles vertes, frifri de légumes et coulis de persil



## CÔTÉ MER

- Velouté de courgette, Saint Jacques snackée et Sarrazin torréfié
- Crumble parmesan, crémeux de patate douce et salicorne, Saint Jacques rôtie servie tiède
- Blanc de poireaux confits, lissé de patate douce, Carpaccio de Homard et Saint Jacques fumée, vinaigrette d'algue au citron





## ENTRÉES CÔTÉ TERRE



## ENTRÉES FROIDES

---

### **Foie gras de canard mi-cuit**



Au vin rouge et fruits  
de saison, finger  
croustillant cacao

### **Maki de foie gras**



Brunoise de mangue, sauce  
soja sésame et son pain  
« Shokupan »

## ENTRÉES CHAUDES

---

### **Tarte fine pommes foie gras et magret laqué au miel**



Amandes effilées,  
jus réduit au vin rouge

### **Kouign amann d'effilochés de canard en duxelles**



Crèmeux forestier

### **Aumonière de filet de caille**



Légumes anciens et jus  
réduit de groseilles



# ENTRÉES CÔTÉ MER



## ENTRÉES FROIDES

### Finger de saumon gravlax



Aux herbes, pickles de légumes et d'oignons roses, huile d'herbes

### Tartare de Saint Jacques et Dorade sébaste



Marinade citron verveine, petits légumes croquants et huile d'herbes

### Gaufre de sarrazin, saumon fumé



Mousseline fromage blanc citron vert aneth, huile d'herbes

### Tataki de thon



Mirepoix d'aubergines confits, tartare de légumes et sa tuile, coulis de piquillos

## ENTRÉES CHAUDES

### Rouign-Amann Homard et Saint Jacques juste tiède



Panaché de légumes confits de saison, bouillon de Homard

### Lasagne de langoustine et Rouget



Julienne de légumes racines et crème de basilic

### Duo de Saint Jacques snackées



Crème de petit pois et fève, brisure de lard et herbes folles

### Caponata de légumes, filet de Dorade poêlé



Coulis de tomates fraîches



©Sabrina Julien



# ENTRÉES VÉGÉTARIENNES



## **Tatin de légumes de saison**



Fêta, amandes effilées  
et tomates confites

## **Tarte fine de tomates anciennes**



Burrata et pignons  
de pin torréfiés, suprême  
d'agrumes, chips  
de parmesan, huile  
de basilic

## **Pastilla de légumes d'été et pois chiche**



Crèmeux de choux-fleurs  
au sésame

# POISSONS



•  
Dos de Lieu snacké,  
crème de chorizo

•  
Filet de Bar poêlé au poivre de Sehuan  
et thym frais, Chips de bacon,  
beurre de cidre

•  
Dos de Saumon rôti au lard,  
velouté au Safran

•  
Cabillaud poêlé au poivre de Kampot,  
sauce Kari Goss

•  
Filet de Saint Pierre aux agrumes,  
sauce NoillyPrat



## 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

- Tagliatelles de légumes (carottes, courgettes vertes et jaunes)
- Poêlée de légumes (patate douce, courgette, champignons)
- Fenouil braisé
- Gaufre de pommes de terre et légumes
- Écrasé de pommes de terre au basilic
- Risotto crémeux aux coquillages
- Pommes grenailles aux cristaux de sel





# VIANDES



- Magret de canard, jus réduit de cassis
- Tournedos de canard farci en duxelles, crème aux Morilles
- Filet de veau au thym et sarrasin, jus réduit au vin de Bordeaux
- Médaillon de veau façon Saltimbocca, jus de veau
- Médaillon de cochon farci aux pommes, sauce miel moutarde
- Suprême de pintade farci aux figues, sauce douce figue miel
- Pièce de boeuf aux oignons confits, jus corsé (OPTION : façon « Rossini » + 2,50€ / pers)



©JoEddy'sSon

## 2 ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX :

- Crémeux de carottes poivrées
- Poêlée de champignons de Paris aux herbes
- Écrasé de pommes de terre au thym
- Mille-feuille de pommes de terre truffé
- Arlequin de légumes
- Crémeux de patate douce
- Gratin Normand
- Pressé de légumes colorés
- Carotte fane glacée



# AU BRASERO



## **Côte de boeuf Charolaise**

(1,2 kg pour 4 personnes)  
cuite minute



Arlequin de légumes et pommes  
grenailles rôties

Sauces : poivre, gorgonzola  
et marchand de vin

Planche à découper, couteau  
et fourchette maître d'hôtel

+ 9,00€ / pers

## **Homard grillé et flambé à l'Armagnac**

(1/2 homard par personne)



Pommes grenailles rôties  
et fenouil braisé

Sauce : sauce vierge, sauce crustacés

+ 12,00€ / pers (tarif variable suivant  
le cours des matières premières)



## PLATS VÉGÉTARIENS



•  
Risotto crémeux aux Morilles et vieux Parmesan,  
arlequin de légumes glacés, velouté vert

•  
Pithiviers de légumes d'été et houmous  
de haricots blancs et sa salade croquante aux  
oignons rouges

•  
Tatin de cèleri et patate douce en duxelles  
de champignons et quinoa, coulis de tomate  
fraîche



# FROMAGES



## Ardoise de fromages en centre de table



Comté, Camembert,  
Tome de Rhuys, Pouligny  
St-Pierre, Bleu  
Beurre ½ sel, petite salade  
assaisonnée

## Fromages chauds



- Croustillant de curé Nantais et poire aux épices, petite salade assaisonnée.
- Feuilleté de Camembert, pommes et abricots confits, petite salade assaisonnée.
- Tartinette de chèvre et miel aux amandes, petite salade assaisonnée.

## Trilogie de fromages



3 fromages à choisir parmi  
la sélection suivante :  
Comté, Camembert, Tome  
de Rhuys, Brie de Meaux,  
Fourme d'Ambert, Sainte  
Maure de Touraine.



©JoEddy'sSon



©Fanny Paris

# DESSERT À L'ASSIETTE



## Palet mûre coco et citron vert



Mousse citron vert,  
compotée de mûres,  
biscuit granola coco  
et fruits secs

## Réglette crousty fraise / combava



Choux craquelin,  
mousse légère combava,  
compotée de fraises  
Mara des bois,  
croustillant chocolat  
noix de coco

## Chocolat caramel



Sable breton grué,  
crémeux caramel  
au beurre salé, mousse  
chocolat noir caramel,  
sablé chocolat, ganache  
montée caramel

## Choco Breizh



Biscuit madeleine  
chocolat, crémeux  
chocolat sarazin,  
mousse chocolat  
55%, ganache montée  
chocolat / sarrazin,  
nougatine chocolat noir

## Chocolat noisette



Mousse chocolat  
au lait, crémeux caramel  
noisette, biscuit  
financier noisette,  
chantilly noisette

## Abricot citron romarin



Biscuit madeleine  
citron, compotée  
abricot, mousse citron  
romarin, chantilly  
romarin, abricot rôti

# TRILOGIE



**3 desserts à choisir parmi  
la sélection suivante :**

- 2 choux ou 2 macarons  
de pièce montée
- Croquant au chocolat
- Fraisier (avril à septembre)
- Carré pistache framboise
- Saint Honoré caramel noisette
- Verrine pana cotta ou cheesecake  
(fruits rouges ou mangue passion)



# MIGNARDISES À L'ASSIETTE



## 5 pièces par personnes

- 1 mini éclair (parfum au choix)
- 2 macarons (parfum aux choix)
- 1 panna cotta (parfum au choix)
- 1 tartelette (au choix)

## Le Naked cake by Poulain – 460.00 €



- Génoise et ganache vanille,  
assortiment de fruits rouges

Ce magnifique dessert est  
construit en 3 niveaux pour  
environ 120 mini-parts.



©Maeva Photo



# BUFFET DES DESSERTS

(+ 5.00 € / pers)



En remplacement d'un dessert à l'assiette -  
minimum de 80 personnes

5 choix à réaliser parmi la sélection  
suivante :

## LE COIN DES TARTES :

(2 tartes maximum parmi la sélection suivante)

**Fraises  
et sablé  
breton**



Aux cristaux de sel

**Citron  
meringuée  
et pâte sablée**



Citron framboise

**Chocolat  
noisette**



Crèmeux beurre salé

**Fruits frais  
de saison**



©Fanny Paris



©Cyrielle Jacques

## Le Byzantin



Dacquoise aux noix  
et crémeux chocolat  
noisette

## Le Fraisier



Biscuit joconde  
pistache vanille

## Coque chocolat framboise



## Les pana cottas



Mangue et fruits  
rouges

## Mini salade de fruits frais de saison



## La pièce montée multicolore



1 pièces / pers  
80 pers minimum

Éclairs, choux  
ou macarons.  
Parfums au choix

## Les cheesecake



Fruits exotiques,  
fruits rouges



# FORMULES



## POUR LES ENFANTS

25 €

### Cocktail

Mini bagel saumon et sauce ciboulette  
Brochette melon pastèque et menthe fraîche  
Pic de fromage et tomate cerise  
Pic de melon et jambon sec  
Assortiment de sucreries  
*Nous prévoyons 4 pièces par enfant.*

### Repas

Tomates Mozzarella ou melon  
Emincé de volaille aux petits champignons  
ou fingers de poulet pané  
Pommes rissolées  
Moelleux au chocolat

*Nous prévoyons les softs pour les enfants  
pour l'intégralité de la prestation :  
Jus de pommes, Breizh cola, eau plate*



## POUR LES PRESTATAIRES

32 €



Menu identique aux mariés  
et aux convives





# NOS TRÈVES GLACÉES

 6.00 € / pers

## Trou normand



(Sorbet pomme / Calvados)

## Suprême frappé



(Sorbet pomme verte / Champagne)

## Trou Italien




(Sorbet citron / limoncello)

## Colonel



(Sorbet citron / Vodka)

# COLLATION D'ACCUEIL

 5.00 € / pers

## Citronnade



## Virgin Mojito



## Thé glacé



2 boissons au choix & Eaux



# LE BAL



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

### 3 TERRINES CHARCUTIÈRES



69,00 €

Terrine de campagne, terrine grand-mère, rillettes de porc  
Pain tranché, beurre et cornichons

### BAR À TARTINABLES (2 kg • 30 / pers)



69,00 €

Rillette de thon, rilette de maquereau et rilette de saumon. Pain tranché

## POUR LA NUIT



## LE COIN SUCRÉ

### PYRAMIDE DE 120 MACARONS



180.00 €

### PLANCHE MIXTE (fromages et charcuteries)



7,00 € / PERS

(30 pers min)



©Cyrielle Jacques

### ASSORTIMENT DE 50 SANDWICH ET BAGELS



160.00 €

Saumon fumé, roquette, sauce ciboulette / Jambon sec, comté, sauce aux poivres / Poulet grillé, poivrons crus marinés, roquette, mayonnaise au curry

### 100 BROCHETTES DE FRUITS



150.00 €

### 100 MIGNARDISES DU MOMENT



140.00 €

## LE COIN SALÉ

# BOISSONS ATELIERS



## **Bar à Mojito**

pour un forfait de 80 verres



500 €

## **Bar à Spritz**

**Apérol Spritz & Saint  
Germain Spritz**

pour un forfait de 80 verres



500 €



# LE RETOUR DE NOCES



## LE BUFFET FROID 1



Salade Paysanne  
Salade Auvergnate  
Salade Niçoise

.....  
Marbré de saumon et saumon fumé  
aux herbes

Noix de jambon à l'os  
Poulet rôti

Terrine grand-mère  
Assortiment de saucissonnailles  
Chiffonnade de jambon sec

.....  
Brie, salade verte

.....  
Tarte pommes caramel

.....  
Beurre et condiments, pain tranché

*Prix par personne : 25.00 €*  
*Le tarif inclut uniquement les mets. Sans service. Retour du matériel dans nos locaux à votre charge dès le lundi suivant le mariage. Pas de livraison ni de reprise.*

# BUFFETS AND CO



©Justine Guillemette

## NOS PARTENAIRES POUR LES RETOURS DE MARIAGE

Graine d'ici – Food Truck  
Food truck avec des produits frais  
et locaux, circuit court, écoresponsable

My Brunch 56  
Buffets et brunchs en livraison.

## LE BUFFET FROID 2

Salade Chinoise  
Salade Grecque  
Salade Tutti-Frutti  
Salade Piémontaise

Taboulé à la menthe et poivrons  
.....

Terrine de légumes en mosaïque  
Grecque de légumes au citron et à la  
coriandre fraîche

.....  
Filet de saumon farci aux crustacés  
et brocolis

Terrine de lotte et retour de pêche au safran  
et petits légumes

Noix de veau aux herbes  
Contre filet de boeuf en éventail  
Aiguillettes de poulet aux épices

Rôti de porc aux poivres  
Terrine de cochon et pintade aux fruits secs  
Saucissonnailles

.....  
Tome, St-Nectaire et Chèvre, Salade verte  
aux noix et raisins

.....  
Tarte carrée amandes, poires et abricots

*Prix par personne : 29.00 €*  
*Le tarif inclut uniquement les mets. Sans service. Retour du matériel dans nos locaux à votre charge dès le lundi suivant le mariage. Pas de livraison ni de reprise.*

# ENTRE VOUS & NOUS



# LE RETROPLANNING

**Voici les différentes étapes à suivre pour la création sur mesure de votre mariage gourmand par Poulain & Fils Traiteur !**

Nos tarifs sont valables pour un minimum de 80 personnes.

## DÉCOUVERTE DE NOTRE CATALOGUE



Prenez le temps d'étudier nos propositions. Elles sont modulables, vous pourrez en discuter avec notre conseillère.

## RENDEZ-VOUS AVEC NOTRE CONSEILLÈRE



Nous allons vous aider à construire votre prestation, vous guider dans vos réflexions ... et nous adapter à vos souhaits.

## ENVOI D'UN DEVIS PERSONNALISÉ



Suite à ce rendez-vous, nous vous envoyons un devis détaillé et personnalisé reprenant tous les éléments de votre projet.

## RÉSERVATION



Vous signez le contrat d'engagement (sous réserve de disponibilité à la date de confirmation) et versez un acompte de 25 % du montant global de la prestation. Ainsi vous réservez votre mariage auprès de Poulain & Fils Traiteur.

## DÉGUSTATION



Vous pouvez déguster nos mets (offert pour un mariage 40 convives minimum). Si vous réservez nos services, nous vous offrons 6 assiettes à déguster.

*Par exemple : vous pouvez goûter 2 entrées, 2 plats, 2 desserts. Vos choix peuvent se porter sur la totalité des propositions, exceptées :*

- les animations cocktail ainsi que les sushis ;
- les fromages à la coupe ;
- les plats « particuliers » tels que porcelet grillé, gigot entier, côte de boeuf., pour une raison de quantité ;
- les produits très saisonniers en dehors de leur saisonnalité, comme la fraise, melon, pastèque par exemple.

Enfin, dans le cas où vous n'avez pas réservé définitivement nos services et que vous déclinez par la suite notre offre, nous vous informons que les assiettes vous seront facturées dans leur totalité.

## CHOIX DES MENUS



Au plus tard 1 mois avant votre réception, vous nous indiquez par écrit (mail, courrier) : vos choix de cocktail, de menu, de formule boissons.

## NOMBRE DE CONVIVES



Au plus tard 20 jours avant votre réception, vous nous indiquez le nombre définitif de personnes. Nous accep-

tons les modifications jusqu'à 12 jours avant le mariage. Ce chiffre servira de base pour la facturation finale. Au plus tard 15 jours avant votre réception, votre plan de table, le nombre de tables et leurs dimensions.

## RDV MAÎTRE D'HÔTEL



RDV téléphonique avec un responsable de service pour finaliser l'organisation, entre le lundi et le mercredi qui précède le mariage.

## JOUR J



Accueil des convives pour un mariage de toute beauté. L'heure de fin de prestation de notre personnel doit être constatée et signée par le client.

## RÈGLEMENT - EN 3 FOIS



1<sup>er</sup> acompte de 25% du montant global de la prestation traiteur à la réservation.

2<sup>ème</sup> acompte de 50% du montant global de la prestation traiteur au plus tard 10 jours avant la réception.

Règlement du solde dès réception de la facture finale suite au mariage.



# NOS CONDITIONS

Nos tarifs comprennent sur une base de 80 personnes :

## POUR LE COCKTAIL



- Le service pour une vacation de 1h30 à 2h30 environ (pour un début de prestation à partir de 17h30)
- Le mobilier (1 table buffet et 2 manges debout pour une base de 80 personnes)
- La décoration du buffet
- La verrerie
- Les serviettes en papier

*La mise en place se fait à partir de 13 h 00. En cas de cérémonie laïque nécessitant que nos équipes interviennent plus tôt, un supplément est à prévoir. Offre valable pour un cocktail suivi d'un diner sur un même site ne nécessitant pas un transport en véhicule. Des modifications tarifaires peuvent être appliquées si maintenance importante due au site, ou si le site du cocktail est différent de celui du dîner.*

## POUR LE REPAS



- Le service (1 serveur pour 25 personnes maximum dont 1 maître d'hôtel)
- Le nappage et les serviettes en tissu
- La vaisselle & la verrerie
- Le café, le thé, douceurs chocolatées
- Le pain (boules individuelles), beurre et condiments

- Le nettoyage de la cuisine (le nettoyage de la salle reste à votre charge)
- Le débarrassage des tables, le nettoyage des cuisines et le chargement des camions doivent être achevés au plus tard à 1 heure du matin, heure de départ du site de notre personnel.

*Après quoi, toute heure entamée sera facturée sur la base de 55 € TTC par heure supplémentaire et par serveur sur le site.*

## POUR LE RETOUR



(uniquement si mariage réalisé par Poulain Traiteur)

## POUR LES BUFFETS

Possibilité de vous laisser le buffet le soir du mariage, sous réserve d'une mise à disposition en chambre froide. Le tarif inclut uniquement les mets, sans service, la livraison le jour du retour.

Retour du matériel à votre charge.

La boisson n'est pas incluse dans le tarif et vous pouvez la fournir SANS DROIT DE BOUCHON.

*Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise de Covid 19 donnera uniquement lieu à un report de l'évènement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avance ou justifier son annulation.*



©Cyrielle Jacques

## LIEUX DE RÉCEPTION



- Le clos du grand Val – Baud
- Domaine de Saint Meen – Ploemel
- Manoir de la Fresnaye – Réminiach
- Domaine du Plessis Kaer – Crac'h
- Le Roudouic – Concarneau
- Domaine des Rhododendrons – Elliant
- Bot Conan Lodge – Fouesnant
- Domaine des Cavaliers – Guidel
- Domaine de la Chasse – Iffendic
- Manoir de Kerambourg – Landaul
- Château de Lannouan – Landévant
- Manoir de Gouézac – Grand Champ
- La cour de Bovrel – Saint Guyomard
- Les Cotonnades – Lorient
- Château de Loyat – Loyat
- Domaine de Rémoulin – Nostang
- Le jardin des Acanthes – Plescop
- Domaine de Manéhouarn – Plouay
- La Baie des Anges – Plouharnel
- Manoir de Kerangosquer – Pont Aven
- Manoir d'Alexandre – Silfiac
- Manoir Morgan – Taupont
- Fleurs de sel – Carnac
- Château de Lauvergnac – La Turballe
- Terrasses du Bothané – Guidel



©JoEddy'sSon

## PARTENAIRES



### SON & LUMIÈRE



- Liven Up
- OFX Evenement
- Nox Event
- DJ Paco
- Cactus Animation
- SV Sound
- Sono concept 56
- Bretagne Evenement

### ORGANISATION & DÉCORATION



- Event sideby Orlane - organisation et décoration
- Embruns de Folie - organisation
- Mademoiselle Bloom - organisation
- AttrapRêve - décoration
- Esprit fête - organisation
- Blanc bleu rêve - fleuriste
- Jasmin et Jasmine (35) - fleuriste

### CHAPITEAUX & MOBILIER



- Bretagne structure location
- Assistance Réception
- Tout se loue

### PHOTOGRAPHIE



- Sylvain Mainguy
- Pauline Guillo
- Maeva Photo
- La boîte à sourire - photobooth
- La boîte à clichés - photobooth


# POULAIN


TRAITEUR

## VANNES



**Bureau commercial**  
(sur RDV uniquement)


 4, rue de la coutume,  
56000 Vannes


 06 85 57 35 40

## HENNEBONT




**Siège social**

 1, rue de Gutenberg - ZI de Kérandré,  
56700 Hennebont

 02 97 36 53 37


 mariage@poulain-traiteur.com


 www.poulain-traiteur.com

## RENNES



**Bureau commercial**  
(sur RDV uniquement)

 107, avenue Henri Fréville  
CS 10704, 35207 Rennes cedex 2

 Portable : 06 42 91 77 61

 lauriane@poulain-traiteur.com

**Suivez nous !**



**Votre contact commercial • Océane LÉVEILLÉ**  07 87 34 08 70



Toutes nos photos sont non contractuelles.

Nos prix affichés sont TTC et par personne, sauf mention particulière.

Mise en page & création : ALBA l'agence