



CATALOGUE MARIAGE

2007 - 2008

MENUS TRADITIONNELS

BUFFETS FROIDS

BUFFETS FROIDS ET PLATS CHAUDS

COCKTAILS

LOCATION DE SALLE

« LE CREUX DES CANARDS TRAITEUR »

Concessionnaire du bar et restaurant du parc des expositions de Nîmes

www.lecreuxdescanards.com

lecreuxdescanards@wanadoo.fr

Tel : 04.66.21.03.11

Fax : 04.66.21.72.80

« JOUR DE FÊTE »

**Conçu afin de faciliter l'organisation de votre prochain mariage,
« JOUR DE FÊTE » n'est qu'un aperçu de notre savoir-faire.**

Sur simple demande de votre part, nous élaborerons un devis personnalisé selon vos souhaits et exigences.

LA CARTE

Élaborée et mise au point par notre chef et son équipe, elle met en œuvre des produits régionaux de très grande fraîcheur, garants de prestations de qualité.

LE LIEU

Dans notre salle ou à l'extérieur, notre expérience nous procure une très grande adaptabilité

LE SERVICE

Une brigade sous la responsabilité de nos maîtres d'hôtel alliant professionnalisme et disponibilité, elle mettra tout en œuvre afin de toujours mieux vous servir.

En fait, tout notre savoir et notre expérience afin de réussir

VOTRE MARIAGE

NOTRE FORMULE BOISSONS COMPRISES

Afin de faciliter l'organisation de votre réception nous vous proposons pour un tarif avantageux une formule englobant toutes les étapes d'une soirée réussie.

CETTE PRESTATION COMPREND

- **1 – L'APÉRITIF**

BOISSONS

Pastis, Whisky, Martini, vin blanc Coca-Cola, Eau plate et gazeuse, Jus d'orange

AMUSE BOUCHE (6 pièces par personne)

Feuilletés assortis

Pissaladières

Tapenade d'olive noire et d'olive verte, pain aux noix

Cacahuètes, chips, olives vertes Picholine du Gard et noires au thym et laurier

- **2 – Le repas à choisir dans notre catalogue**

- **3 – Le vin, blanc, rouge et rosé des Costières de Nîmes**

- **4 – Le champagne : 1 bouteille pour 4 personnes, François Gautherot, Propriétaire Récoltant**

FORMULE COCKTAIL

(8 ou 12 pièces par personne)

Saumon fumé, crème d'Isigny à l'aneth et citron

Foie gras frais confit au sel de Guérande

Magret de canard fumé et confiture d'oignons

Panier de légumes sauce anchoïade et crème fouettée au bleu

Tapenade d'olives noires et d'olives vertes

Minis vol au vent à la brandade

Pissaladière

Minis salades de tomates cerise, féta à l'huile d'olive basilic

Mini gaspacho Andalous

Mini tartare de saumon et crevette à l'huile d'olive, citron et coriandre

Pique de gambas au citron et paprika

Chiffonnade de jambon Serrano

BUFFET FROID

LES ENTREES

Le panier de légumes sauce anchoïade et crème fouettée au bleu
Les charcuteries et terrines en cascade
(Jambon cru, rosette, terrines, caillettes)
La tapenade d'olives vertes et d'olives noires
Les tomates de variétés anciennes à la féta, huile d'olive, basilic
Pennes au pistou
Les aubergines frites au coulis de tomate parfumé au thym

LES POISSONS

(2 poissons au choix)

Filet de saumon cuit vapeur en belle vue
Le carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive, citron vert et aneth
Le carpaccio de morue à l'orange au cumin
Buissons de crevettes, sauce cocktail et aux herbes
Terrine de Rascasse à la ciboulette et mayonnaise aux herbes

LES ROTIS

(2 viandes au choix)

Le violon de bœuf rôti au thym
Le filet mignon aux épices douces et au miel
Le carpaccio de bœuf mariné à la sauce soja, sésame et cacahuètes
Le carpaccio de bœuf mariné au pistou, huile d'olive et parmesan
Le gigot d'agneau rôti au thym et citron, finement tranché
Suprême de volaille à l'estragon

Caponata Sicilienne
Les cornichons et oignons blancs au vinaigre

LE FROMAGE

Brie, Cabécou, Cantal, Fourme d'Ambert

LA NOTE SUCRÉE

L'arbre à fraises et sa cascade de fruits de saison
La pièce montée
L'assortiment de minis gâteaux

Café
Eau minérale plate et gazeuse, pain

BUFFET FROID ET PLAT CHAUD

LES ENTRÉES

Le panier de légumes sauce anchoïade et crème fouettée au bleu
Les charcuteries et terrines en cascade
(Jambon cru, rosette, fritons, terrines, caillettes)
La tapenade d'olives vertes et d'olives noires
Les tomates de variétés anciennes à la féta et huile d'olive
Pennes au pistou
Les aubergines frites au coulis de tomate parfumé au thym

LES POISSONS

(2 poissons au choix)

Filet de saumon cuit vapeur en belle vue
Le carpaccio de saumon mariné à l'huile d'olive, citron vert et aneth
Le carpaccio de morue à l'orange et cumin
Buissons de crevettes, sauce cocktail et aux herbes
Terrine de Rascasse à la ciboulette et mayonnaise aux herbes

LE PLAT CHAUD

Le gigot d'agneau rôti au thym et citron, tian Provençal de légumes et gratin Dauphinois
Ou
Suprême de pintade sauce cèpes, Papeton forestier, grosse tranche de pomme de terre au lard
Ou
Le filet mignon au Costières de Nîmes, échalotes confites au vinaigre balsamique et quenelle de polenta à la noix muscade
Ou
Dos de Cabillaud au pistou, chips de lard, tomate grappe farcie de courgettes et fèves

LE FROMAGE

Brie, Cabécou, Cantal, Fourme d'Ambert

LA NOTE SUCRÉE

L'arbre à fraises et sa cascade de fruits de saison
La pièce montée
L'assortiment de minis gâteaux
Café
Eau minérale, pain

BUFFET EXOTIQUE

LES ENTRÉES

LES SAVEURS LOINTAINES

Le carpaccio de rascasse et rouget au citron vert et coriandre fraîche
Les boudins antillais
Les accras de morue à la ciboulette
Les minis rouleaux de printemps
La salade des îles

LES SAVEURS DE MEDITERRANÉE

Le panier de légumes sauce anchoïade et crème fouettée au bleu
Le melon à l'italienne
L'houmous
Le taboulé à la menthe fraîche
La tapenade d'olives noires et d'olives vertes
La salade Grecque à la féta et à l'origan
Les bricks d'agneau à la sauge

LE PLAT CHAUD OU FROID

Le curry de volaille et son riz antillais et haricots rouges
Ou
Le filet mignon mariné aux épices douces et lait de coco
Ou
Tajine d'agneau aux olives vertes et citrons confits

LE FROMAGE

Brie, cabécous, Cantal et fourme d'Ambert

LA NOTE SUCRÉE

L'arbre à fraises et la cascade de fruits de saison
La pièce montée
L'assortiment de minis gâteaux

Café
Eau minérale plate et gazeuse, pain

REPAS TRADITIONNEL SERVI A TABLE

Le foie gras frais confit au sel de Guérande, cake aux noix et citron, confiture d'oignons et mesclun
à l'huile de noix

Ou

Le carpaccio de morue à l'orange, oignons doux, huile d'olive et cumin

Ou

Le duo de saumon mariné à l'aneth, façon gravlax et fumé, crème au curry

Ou

Escabèche de rouget au vinaigre balsamique et concassé de tomate, poivrons rouges et basilic à
l'huile d'olive et copeaux de parmesan

Filet de rouget au jus de tapenade d'olives noires, coulis de poivrons doux et fèves

Ou

Filet de loup à l'anis étoilé, fenouil confit et tomates cerise au romarin

Ou

Papeton de rascasse et Saint Jacques à l'Armoricaine

Le filet de bœuf sauce au vin des Costières, gratin dauphinois et cèpes

Ou

Le filet de mignon de veau aux morilles, pommes sautées (sup. 5 Euros)

Ou

La selle d'agneau cuite minute à la plancha, jus au thym, Papeton Provençal et pois gourmands

Ou

Suprême de pintade farcie au foie gras et figue, réduction au Porto, Pomme fruit caramélisée et
petits légumes de saison

L'assiette de Cantal, Cabécou et Fourme d'Ambert, salade à l'huile d'olive

L'arbre à fraise et cascade de fruit de saison

La pièce montée

Ou

L'assiette gourmande

L'assortiment de minis gâteaux

Le café

Eaux minérales, pain

DINER TRADITIONNEL PROVENÇAL

L'assiette des petits plaisirs de Provence

Le crespéou et son coulis de tomate au basilic
La caillette aux herbes
Les poivrons et aubergines grillés
La tapenade d'olives noires et d'olives vertes
La cuillère de brandade de Nîmes

Le gigot de lotte au lard, sauce aux Costières de Nîmes, échalotes confites au vinaigre balsamique,
tomate grappe farcie aux courgettes

Ou

Dos de Cabillaud au pistou, chips de lard, tomate grappe farcie de courgettes et fèves

Ou

Filet de loup à l'anis étoilé, fenouil confit et tomates cerise au romarin

La selle d'agneau cuite minute à la plancha, jus au thym, Papeton Provençal et pois gourmands

Ou

Crépinette de râble de lapin farcie aux olives vertes, amandes et tomate confite, Petits légumes de
saison et polenta crémeuse à la noix muscade et parmesan

Ou

Gigot d'agneau confit sept heures, Papeton provençal et Gros ravioli à la brousse cuit au bouillon de
sauge

Ou

Pièce de bœuf à Saint Gilloise Papeton provençal et Gros ravioli à la brousse cuit au bouillon de
sauge

L'assiette de pèlardon et son mesclun niçois

Les fraises au vin légèrement épicé
La pièce montée
L'assortiment de minis gâteaux

Le café

Eau minérale et pain individuel

REPAS TRADITIONNEL SERVI A TABLE

Le mesclun gourmand aux gésiers de volailles confits, magret de canard fumé et copeaux de foie gras confit au sel de Guérande

Ou

Le carpaccio de saumon et rascasse à l'huile d'olive, citron vert et aneth

Ou

Papeton de rascasse et coulis de poivrons Piquillos

Ou

Terrine de fromage frais à la ciboulette, poivrons et aubergines grillés, coulis de tomate au basilic

Ou

Gaspacho Andalou et brochette de gambas rôties à l'huile de sésame

Le filet de rascasse sauce crème curry doux, moules et petite crevettes

Ou

Le pavé de saumon à l'oseille

Ou

Millefeuille de brandade et tapenade d'olives noire, tomate confite

Ou

Poêlée de Saint Jacques et seiches à la Sétoise

Le magret de canard sauce cèpes, cèpes et gratin dauphinois

Ou

Tournedos de filet mignon à la carthagène, épeautre au beurre de sauge et petits légumes de saison

Ou

Le gigot d'agneau rôti au thym et citron, ail en chemise et caponata Sicilienne frite de polenta à la noix muscade

Brie, Cabécou, Cantal, Fourme d'Ambert

L'arbre aux fruits de saison

La pièce montée

L'assortiment de minis gâteaux

Le café

Eaux minérales, pain

COCKTAIL ET REPAS SERVIS A TABLE

LE COCKTAIL

15 pièces par personne

LES TARTINES SUR PAIN DE CAMPAGNE

Saumon fumé, crème d'Isigny à l'aneth et citron
Foie gras confit au sel de Guérande, cake au noix et citron
Magret de canard fumé et confiture d'oignon

LES ASSORTIMENTS ET CROQUES EN BOUCHE

Tapenade d'olives vertes
Tapenade d'olives noires
Délice de tomates confites au thym

Mini vol au vent à la brandade de Nîmes
Pissaladières

LES MINI ENTREMETS

Mini salade de tomates cerise, féta et origan
Velouté de courgettes au fromage frais et à la menthe

Mini salade de poivrons cuits au four à l'huile d'olive et à l'anchois

Tartare de dorade au citron vert, guacamole et paprika
Tartare de rascasse, fenouil et pommes acidulées parfumé à l'aneth
Pique de saumon mariné à l'aneth façon gravlax

Saucisson de taureau

LES AMUSE BOUCHE CHAUDS

Caillettes maison au vert de blette et à la sauge
Brik d'agneau au cumin

LA PLANCHA

Petits Cœurs de canard gras

Gambas à l'huile d'olive, Thon mariné à la sauce soja et huile de sésame, Seiche à l'huile d'olive citronnelle et curry

LE DINER

Dos de Cabillaud au vin des Costières de Nîmes, échalotes confites au balsamique et pomme de terre rate
au beurre salé

Ou

Mignon de veau cuit à la plancha, coulis de poivrons piquillos au chorizo, polenta à la noix muscade et
fèves au lard

Ou

Pavé d'entrecôte de Salers cuit à la plancha, sauce béarnaise maison, rates sautées et petit flan de
champignon

Ou

Mignon de cochon cuit à la plancha, réduction de Costières de Nîmes, échalotes confites au balsamique
et petit flan de carottes à la noix muscade

Ou

Selle d'agneau au thym, jus d'agneau, tomate grappe farcie et tian de courgettes, poivrons rouges et
aubergines

Ou

Gigot d'agneau confit sept heures, légumes de cuisson et polenta à la noix muscade

Pélarдон, Saler, Roquefort et mesclun à l'huile de noix

L'arbre à fraise et sa cascade de fruit

La pièce montée, Les minis gâteaux et macarons

Café, Eaux minérales plates et gazeuses

GOURMANDISES DE FIN DE NUIT

Bananes flambées au rhum, crêpes

COCKTAIL DINATOIRE ET PLANCHA

(20 pièces par personnes)

DES TARTINES SUR PAIN DE CAMPAGNE

Saumon fumé, crème d'Isigny à l'aneth et citron

Foie gras confit au sel de Guérande

Magret de canard fumé et confiture figue

UN TOUR DE MEDITERRANEE

La France

Panier de légume sauce anchoïade et crème fouettée au bleu

Tapenade d'olives vertes et d'olives noires

L'Italie

Piques de tomates séchées et mozzarella fraîche

Chiffonnade de Jambon San Danielle et melon

L'Espagne

Gaspacho andalous et chantilly au safran

Tortillas de patatas

Carpaccio de morue et d'orange à l'huile d'olive et oignons doux

Le Maghreb

Brik d'agneau au cumin (servi chaud)

Taboulé au boulgour

LA GRÈCE

Tzatziki

Mini salade de tomate cerise, féta et origan

Houmus

LES MINI ENTREMETS

Tartare de loup à l'huile d'argan et citron vert

Velouté glacé de carottes et chantilly au raifort

Crème de châtaigne et dés de foie gras de canard

LES BOUCHEES CHAUDES

Petits pâtés de Nîmes

Caillettes maison au vert de blettes, épinards et sauge

Acras de morue

LA PLANCHA

Aiguillettes de bœuf à la fleur de sel, aiguillettes de magret au balsamique, petits cœurs de canard gras

Gambas à l'huile d'olive, Thon mariné à la sauce soja et huile de sésame, Seiche à l'huile d'olive citronnelle et curry

LES FROMAGES

Saler, Fourme d'Ambert, Pélardons

LES DESSERTS

Arbre à fraise et cascade de fruit

Minis gâteaux assortis, macarons, petits pots de mousse au chocolat, tiramisu, tarte aux abricot et amandes, salade de pêches à la menthe

Café