

CHÂTEAU DE MONTRAMÉ

Traiteur

Les Festins de la Brie



Place de la Mairie – 77169 Saint-Siméon
Tél. : 06 13 36 17 33 – Fax : 01 64 20 40 21
Email : festinsdelabrie@gmail.com

Les apéritifs.....	page 2
Les buffets.....	page 3
Les spécialités gastronomiques.....	page 4
Les desserts.....	page 4
Les cocktails.....	page 4
Les repas assis à la carte.....	page 5

Menus modulables sur demande : n'hésitez pas à contacter le traiteur.

15 €/personne pour le nappage et la vaisselle.

15 €/h pour le service.

Forfait de 60 € pour les frais de déplacement.

CHÂTEAU DE MONTRAMÉ - S.A.S. au capital de 37 000 € - RCS PROVINS B 481 729 374 - APE 552 E

Adresse postale : Château de Montramé - 77650 Soisy-Bouy, France

☎ +33 (0)1 64 60 20 80 - Fax : +33 (0)1 64 60 20 81 - E-mail : info@chateau-de-montrame.com - Site internet : www.chateau-de-montrame.com

Les apéritifs

Navette Foie Gras

1,15 € l'unité

Navette Crudités-Poulet

1,05 € l'unité



Fours Cocktails à réchauffer

Croque- Monsieur, Quiche Florentine, Croustille de chèvre au Lard, Friand à la viande, Allumette aux Raisins

(plateau de 24 pièces) 5/6 personnes : 13,90 €

Canapés Classiques

Jambon de pays, Concombre Œuf Dur Tomate, Crevette Mascarpone Saumon Fumé, Duo d'Asperge Verte et Tomate Confitée, Rosette de Lyon)

(plateau de 15 pièces) 3/4 personnes : 13,25 €

Verrines Salées

Guacamole- Tomate- Pamplemousse et Crabe, Tartare Courgette-Crème de Parmesan

(plateau de 9 pièces) 2/3 personnes : 15,85 €

Cuillères Gourmandes Assorties

(plateau de 9 cuillères) 3 personnes : 17,25 €

Pains Surprises Assortis

Saumon fumé (40 toasts- 8/10 personnes) : 31,70 €

Assortiment charcuterie (40 toasts- 8/10 personnes) : 28,60 €

Assortiment de fromages (40 toasts- 8/10 pers) : 29,80 €

Les buffets

Buffet Zeus

Papillon de Charcuteries
Terrine de Campagne au Riesling
Carottes Râpées aux Fines Herbes
Endives aux Betteraves Rouges- Œufs Mimosa
Céleri-Pomme et Raifort
Jambon reconstitué ou gigot d'agneau
Brochette de Poulet Rôti au Curry
Brie de Meaux
Tarte aux fruits de saison (feuilletée ou sablé)

Par personne 15,90 € HT – 16,80 € TTC

Buffet Appolon

Marquise Bayonne et melon
Temple de Charcuterie
Mesclun, magret fumé, croûton aillé, parmesan
Roast-beef farci au foie gras, ou noisette d'agneau,
Ou veau à l'estragon en gelée
Rôti de porc saveur oriental à l'ananas
Salade Piémontaise moutarde de Meaux
Salade Farfalles, Avocat, Pamplemousse, Crevette
Assortiment Fromages Affinés
Le Trianon (biscuit amande, croustillant praliné,
Mousse au chocolat) ou petits fours frais

Par personne 23.75 € HT – 25.05 € TTC

Buffet Jupiter

Cocktail de crevettes et jeunes pousses
Pyramide de Mousse de Foie Gras au Pain d'Épices, Figs et Pistaches
Saumon Fumé, blinis et crème épaisse
Salade tropicale (gambas, ananas, concombre)
Salade landaise copeaux de foie gras
Suprêmes de Canette Cerise Montmorency
Côte de Bœuf Reconstituée, sauce Fines Herbes
Assortiment Fromages Affinés
Verrines Sucrées, ou petits fours frais
Macarons Assortis

Par personne 34.90 € HT – 36.80 € TTC

Les spécialités gastronomiques

Coq au vin de Bourgogne	9,35 €
Choucroute façon Marie Chartier	10,15 €
Blanquette de veau	9,25 €
Magret de canard au vinaigre de framboise	9,85 €
Jambon à l'os reconstitué	9,80 €
Filet de bœuf brioché, sauce Périgourdine	13,80 €
Canette aux Poires et sa réduction au Cidre	9,30 €
Couscous Royal	9,80 €
Paella	9,45 €
Garniture au choix (par personne)	2,10 €

Les desserts

Pièce montée traditionnelle	4,30 €
Pièce montée Prestige	5,95 €
Pièce montée d'Apparat (entremets variés : Fraisier, Framboisier, Fruitier, Forêt Noire, Royal Chocolat, Opéra Prestige, Duc de Gascogne, Prince Normand et Nougat Framboise)	5,75 €
Fours frais sucrés (16 pièces – 4 personnes)	11,90 €
Macarons Sucrés (15 pièces – 5 personnes)	18,75 €
Verrines sucrées (9 pièces – 3 personnes)	16,20 €

Les cocktails

Julia (10 pièces par personne)

40 Canapés Gala – 40 Cassolettes Festives – 40 Brochettes Fromagères – 1 Pain Surprise Charcuterie – 40 Fours Frais Sucrés
20 personnes : 179,00 € HT – 188,85 TTC
Par personne : 8,95 € HT – 9,45 € TTC

Manon (15 pièces par personne)

40 Canapés Classiques – 40 Brochettes Prestige – 40 Cassolettes Festives – 1 Brioche au Crabe – 1 Pain Surprise Fromage – 60 Fours Sucrés – 20 Tartelettes Cocktail aux fruits
20 personnes : 249,40 € HT – 263,12 € TTC
Par personne : 12,47 € HT – 13,15 € TTC

Victoire (20 pièces par personne)

40 Canapés Gala – 40 Brochettes Prestige – 40 Verrines Salées – 40 Cassolettes Festives – 40 Tapas – 40 Brochettes Fromagères – 40 Cuillères Gourmandes Assorties – 1 Pain Surprise Poisson – 60 Fours Frais – 40 Verrines Sucrées – 20 Macarons Assortis Sucrés
20 personnes : 477,00 € HT – 503,24 € TTC
Par personne : 23,85 € HT – 25,16 € TTC

Les repas assis à la carte

L'apéritif

Fours Cocktail (à réchauffer)

Allumette Fromage, Saucisse Feuilletée, Mini Gougère Fromage, Mini Pizza, Mini Quiche, Roulé Fromage
Plateau de 24 pièces (5/6 personnes) : 13,90 €

Canapés Gala

Magret de canard, Foie Gras Pain d'Épices, Chiffonnade Bressaola, Roulé au Comté et Paprika, Courgette-Veau-Agneau, Blinis Saumon Fumé
Plateau de 15 pièces (3/4 personnes) : 16,75 €

Verrines Salées

Fromage de Chèvre / Gaspacho, Saumon / Crème Ciboulette / Concombre, Guacamole/Tomate Marinée / Crabe, Crumble / Crème d'Artichaut / Curry / Courgettes
Plateau de 9 pièces (2/3 personnes) : 15,85 €

Cuillères Gourmandes

Saumon Fumé/Aneth, Crevette/Ananas/ Noix de Coco/ Crème de Curry, Viande des Grisons /Comté Sauce Porto, Foie Gras/Pain d'Épices / Chutney Figues -Oignons
Plateau de 9 pièces (3 personnes) : 17,25 €

Cassolettes Festives

Pomme Calvados/Foie Gras de Canard, Filet de Rouget Barbet/Garniture Provençale, Noix de St Jacques/Julienne de Légumes, Emincé de Poulet Rôti/Confit d'Oignons
Plateau de 16 pièces (4 personnes) : 34,20 €

Entrées Froides

Caille en Gelée farcie au Foie Gras	6,95 €
Pyramide de Mousse de Foie Gras, au Pain d'Épices, Figues et Pistaches	6,35 €
Œuf Poché en Gelée, Saumon Fumé et Aneth	3,95 €
Saumon Frai en bellevue	6,45 €
Artichaut Norvégien	7,30 €
Demi Langouste Parisienne	17,50 €
Terrine de Homard, Sauce Crémeuse	5,95 €
Terrine d'Écrevisses et St Jacques	4,25 €
Terrine Légumes en Gelée, Sauce à la Tomate Basilic	3,85 €
Foie Gras de Canard Entier Festins (50g)	5,25 €
Mille Feuille Foie Gras Canard Entier aux Figues Festins (50g)	7,65 €

Entrées à réchauffer

Feuilleté au ris de veau	5,80 €
Cassolette r.d.veau en croûte	7,75 €
Bouchée à la Reine	4,05 €
Bouchée Fruits de Mer	4,75 €
Coquille Saint-Jacques au Chablis	5,95 €
Cassolettes Saint-Jacques aux Écrevisses	5,65 €
Cassolette Saint-Jacques bisque de homard	7,85 €
Aumônière au Confit Canard et Foie Gras	5,05 €
Escalope Foie Gras Canard, Pain Perdu Brioché, Chutney Pomme Calvados	6,95 €

Viandes

Filet de Bœuf Brioché, Sauce Périgourdine <i>Galette de P. de Terre au Comté *</i>	13,80 €
Filet de bœuf Wellington, Jus de truffe, flan de cèpes, jeune légume	20,60 €
Jambon en croûte, Sauce Porto <i>Petits Légumes Assortis *</i>	9,85 €
Grenadin de Veau élevé sous la mère <i>Garniture Forestière*</i>	12,80 €
Suprême de Volaille aux Morilles <i>Gratin Dauphinois *</i>	9,85 €
Canette Rôtie au Cidre <i>Ecrasé de Pommes de Terre *</i>	9,45€
Blanquette de lotte en cassolette <i>Petit légumes grillés *</i>	12,50 €
Sole et St- jacques en habit vert <i>Riz Sauvage</i>	12,75 €
Souris d'Agneau au Thym <i>Garniture Provençale *</i>	9,95 €

***Légumes** (supplément de 2,10 €)

Gratin Dauphinois, Ecrasé de Pommes de Terre à la Crème, Garniture Forestière, Garniture Provençale, Galette de Pommes de Terre au Comté et Raifort, Petits légumes Assortis, Fagotins de Haricots Verts, Tomates Persillées, Pommes Dauphine, Pomme Duchesse, Légumes grillés .

Fromages affinés

Plateau de fromages aux choix 4/6 personnes	15,75 €
---	---------

Nos Desserts

Fraisier et son Jus de Cassis	3,50 €
Framboisier et son coulis de Fruits Rouges	3,50 €
Royal au Chocolat	3,80 €
Versailles (Macaron croustillant Praliné-Mousse Chocolat Orange)	3,95 €
Nougat Glacé sur son lit de Framboise (façon Omelette Norvégienne)	3,15 €
Tarte Tatin et sa Crème Fraîche (4 parts)	8,75 €
Tarte Poiriset Crème d'Amande (4 parts)	8,40 €
Tarte Pommes, Caramel Beurre Salé (4parts)	7,35 €
Tarte Normande (4 parts)	7,80 €
Tarte Fraises (4 parts)	7,50 €