CARTE MARIAGE

KLG

TRAITEUR

2025

VIN D'HONNEUR

- **FORMULE 6 PIÈCES : 10€TTC / PERSONNE**
- **FORMULE 8 PIÈCES (6 FROIDES + 2 CHAUDES) : 12€ TTC / PERSONNE**
- **FORMULE 10 PIÈCES (8 FROIDES + 2 CHAUDES) : 14€ TTC / PERSONNE**

NOS FORMULES COCKTAILS SONT COMPOSÉES DE CANAPÉS, CUILLÈRES, VERRINES, MINI SANDWICHS. LES PIÈCES SONT FABRIQUÉES LE JOUR MÊME EN FONCTION DES SAISONS ET DES ARRIVAGES.

EXEMPLES DE PIÈCES FROIDES

CANAPÉ MAGRET, NOIX ET FROMAGE FRAIS
CANAPÉ FÉTA, ABRICOT SEC
CANAPÉ SAUMON, TZATZÍKI ET FRAMBOISE
VERRINE CARPACCIO DE ST JACQUES ET BILLES CITRON
VERRINE FAÇON TOMATE MOZZARELLA ET PESTO
VERRINE GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH
BLINIS DE BLÉ NOIR ET ANCHOIS À L'OLIVE VERTE
ROULÉ DE CRÊPE AU JAMBON ET TAPENADE D'ARTICHAUT
FOCCACIA AU POULET ET CURRY
PAIN NORDIQUE AU THON ET CONCOMBRE
MINI WRAPS VARIÉS (SAUMON, POULET, CHAMPIGNONS, JAMBON)

EXEMPLES DE PIÈCES CHAUDES

CRÈME BRULÉE AU FOIE GRAS
ROUGET AUX PETITS LÉGUMES ET SAUCE CURRY
CRÈMEUX DE POIVRONS À LA TOMATE CONFITE
ST JACQUES ET FAR NOIR, LIPIG
CREVETTES À LA THAÏ
...

POSSIBILITÉ DE RAJOUT DE PIÈCES CHAUDES : 1.5€/PIÈCE

HUÎTRES

ACCOMPAGNÉES DE VINAIGRE À L'ÉCHALOTE, CITRON (+ RINCES DOIGTS)

100 PIÈCES N°3 : 165€ TTC
150 PIÈCES N°3 : 235€ TTC
200 PIÈCES N°3 : 310€ TTC

LE SERVICE, LES TABLES DE BUFFET HOUSSÉES, UNE PETITE DÉCORATION ET LES SERVIETTES COCKTAILS SONT COMPRISES DANS LE PRIX

Afin d'agrémenter vos buffets de cocktail nous vous proposons :

LA PLANCHE FINISTÈRE

ROULÉS DE CRÊPES AU JAMBON OU ANDOUILLE DE GUÉMÉNÉ, TAPENADE D'ARTICHAUT À TARTINER, SAUCISSE BRETONNE, CROÛTONS

200 BOUCHÉES : 120€ TTC

LA PLANCHE MARINE

EFFEUILLÉ DE SAUMON FUMÉ ET TRUITE, RILLETTES DE LA MER À TARTINER, CREVETTES , CROÛTONS

200 BOUCHÉES : 180€ TTC

LA PLANCHE SUD-OUEST

FOIE GRAS MAISON, JAMBON CRU, MAGRET FUMÉ, CHUTNEY DE FIGUES, CROÛTONS

200 BOUCHÉES : 220€ TTC

LA PLANCHE VOYAGE

GRAVLAX DE SAUMON, TATAKI DE THON, CREVETTES FAÇON THAÏ, BŒUF MARINÉ

200 BOUCHÉES : 220€ TTC

LA PLANCHE MIXTE

CHARCUTERIE, FROMAGE, SAUMON FUMÉ, CREVETTES

200 BOUCHÉES : 200€ TTC

LA PLANCHE VG

FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON, BILLES DE MOZZA, TZATZÍKI, CROÛTONS

200 BOUCHÉES : 80€ TTC

KLG
TRAITEUR

Pour animer votre cocktail, nous vous proposons également des ateliers présentés directement à vos convives par nos cuisiniers

L'ATELIER BILIG

ROULÉS DE CRÊPES GARNIS, SAUCISSE BRETONNE ET ANDOUILLE GRILLÉE

5,50€/PERSONNE

LA PLANCHA ST JACQUES

ST JACQUES EN 2 MARINADES ET SON RISOTTO CRÉMEUX

6,50€/PERSONNE

L'ATELIER DU BOUCHER

BŒUF ET CANARD À LA PLANCHA
ECRASÉ DE POMME DE TERRE

6,50€/PERSONNE

L'ATELIER MIXTE

SAUCISSE BRETONNE
ST JACQUES ET CREVETTE
BROCHETTE DE BOEUF

7€/PERSONNE

FORFAIT CRÉMANT DE LOIRE ET CRÈME DE CASSIS
4€

FORFAIT CHAMPAGNE
8€

PRIX / PERSONNE COMPRENANT VASQUES, FLÛTES ET GLACE PILLÉE, SERVICE À DISCRÉTION

FORFAIT SOFTS : JUS DE FRUITS, BREIZH COLA, ORANGINA, PERRIER, EAU PLATE
1,60€

COCKTAIL DE FRUITS (SANS ALCOOL) 5L **25€**

COCKTAILS AVEC ALCOOL (5L = 30 VERRES)

PLANTEUR	**45€**
SANGRIA	**40€**
CIDRIA	**40€**
SOUPE ANGEVINE AU CRÉMANT	**65€**

NOS COCKTAILS SONT MIS À DISPOSITION SUR LES BUFFETS EN FONTAINES À JUS

LES PRIX AFFICHÉS SONT TTC ET LA VERRERIE EST COMPRISE

EN CAS DE FOURNITURE DES BOISSONS PAR LE CLIENT, NOUS NE PRENONS PAS DE DROIT DE BOUCHON MAIS LA LOCATION DES VERRES EST À LA CHARGE DU CLIENT 0.50€ TTC / CONVIVE

LA CARTE

Mises en bouche

Le foie gras maison, pain d'épices et mesclun aux fruits 7€

Le saumon Gravlax maison, billes citron et blinis au blé noir 7€

Verrine tartare de bar et mangue, menthe fraîche 7€

Entrées froides

Saumon cuit basse température au curry breton
10€

Foie gras mi-cuit et sa confiture d'oignon et fruits rouges
11€

Le canard en 3 façons : Magret fumé, crème brulée de foie gras et foie gras mi-cuit
13€

Duo de bœuf et thon en tataki
12€

Terre-mer breton : foie gras, andouille de Guéméné, saumon fumé et langoustines
14€

Entrées chaudes

St Jacques, crème de patate douce acidulée, tuile croquante et lard fumé
13€

Homard Bleu et sa bisque aux petits légumes
15€

Poissons

Pavé de saumon, sauce aux algues	13€
Dos de cabillaud, coulis de poivrons doux	15€
Rouget, sauce safranée	16€
Lieu jaune, sauce citron verveine	17€
Brochette de Lotte et Gambas au paprika fumé	20€

Accompagnement : purée de patate douce, légumes de saison et risotto

Viandes

Mignon de porc lardé, sauce cidre/miel	16€
Suprême de poulet aux tomates confites	15€
Magret de canard, jus au framboises	17€
Cuisse de canard confite, jus au thym	18€
Quasi de veau, jus moutardé	18€
Filet de bœuf, sauce aux cèpes	19€

Accompagnement : purée de carottes, légumes de saison et gratin de pomme de terre ou brochette de grenailles

Fromage

Le trio (Brie, comté, chèvre) accompagné de salade et vinaigrette
5,50€

Le plateau (4 fromages affinés, servis sur ardoise en centre de table)
7€

Le Trou Breton

Sorbet pomme et pommeau de Bretagne
3€

Eaux du repas

plate et pétillantes, en bouteille verre

A volonté, tout au long du repas
1€ TTC /personne.

Desserts composés

(Servis à l'assiette)

10€

Autour de la fraise (selon saison)

Sablé breton au fraises, soupe en verrine et entremet fraise/citron

Le Breton

Kouign aman, crêpe au caramel beurre salé et verrine pomme/caramel

Tout chocolat

Verrine chocolat blanc et noir, tartelette chocolat aux éclats de caramel et mini fondant

Le composé

Brochette de fruits de saison, verrine chocolat croustillant, sablé aux fruits rouges

---

Buffet de dessert

Picking de fruits, verrines sucrées, mignardises, entremets, tartelettes...

5 pièces / personne

11€

Gâteaux Maisons

Le trio chocolat	4,50€ la part
Le Fraisier (suivant saison)	5€ la part
Le pomme/caramel	4,50€ la part
L'exotique (mangue/passion/coco)	4,50€ la part

Possibilité de prendre 2 gâteaux différents afin d'avoir une demi part de chaque / assiette

Cascade avec le vin du client
0.50€/personne

Cascade au crémant
2.60€/personne

Cascade au champagne
3.90€/personne

Café / Thé

Servit à table : 1.80€

En open-bar : 1.50€

Enfants et prestataires

Menu enfant

Cocktail :
biscuits salés, mini clubs, pizza, bonbons

Burger maison
(Bœuf, cheddar, tomate, sauce tomate)
Pomme de terre sautées

Brownies

16€TTC service et vaisselle compris

Menu Prestataire

(animateurs, photographes, baby-sitters...)

Menu du mariage hors fromages

30€TTC service et vaisselle compris

Nous proposons également des menus adaptés sur mesures aux végétariens, végétaliens, allergiques, intolérants, Hallal....
N'hésitez pas à nous consulter !

Afin de simuler le prix de votre repas,
il vous faudra prendre en compte notre prestation de service

Celle-ci comprend :

le déplacement sur site à 50km(nous contacter si le lieu est plus loin)
Notre équipe sur place pendant 10h environ
Le nappage, serviettes
La vaisselle, verrerie, couverts
Le pain et beurre
Tout le matériel nécessaire pour la mise en œuvre de votre repas (étuves, camion réfrigéré, plaques induction...)

12.50€ TTC / personne

RETOUR DE NOCES

Formule 1

Salades
2 sortes au choix
(Piémontaise, macédoine, taboulé, coleslaw, riz niçois, pomme de terre au thon)

Terrine de campagne

Viande froide en tranche
(rosbeef, jambon blanc, jambon cru et sauces)

Brie

Tarte aux fruits

15€ TTC

Formule 2

Salades
3 sortes au choix
(Piémontaise, macédoine, taboulé, coleslaw, riz niçois, pomme de terre au thon)

Planche de charcuterie bretonne
(Terrine, andouille, saucissonnerie)

Viande froide en tranche
(rosbeef, jambon blanc, jambon cru et sauces)

Planche fromagère
(Brie, chèvre, Comté)

Mini crêpes desserts
3 / personne
(Confitures, caramel beurre salé)

20€ TTC

(Prix hors vaisselle, buffets dressés sur plateaux jetables)

Conditions Générales de Vente

Prix valables jusqu'au 31 décembre 2024

A partir de 50 convives (adultes) le repas des mariés est offert

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur au moment de la prestation
(10 % sauf boissons alcoolisées et location de matériel 20%)

Si le cocktail ne se déroule pas au même endroit que le repas, un surcoût pourra être facturé. Nous consulter

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

La date n'est retenue qu'après acceptation du devis et le versement des arrhes (10 % à la signature)

Toute annulation de la réception par le client entraînera une facturation :

De 6 à 3 mois, perte des arrhes uniquement
De 3 à 1 mois, 33 % du devis
De 30 jours au jour J, 66 % du devis

Le nombre définitif de convive devra nous parvenir 30 jours avant la prestation
Le plan de table avec les dimensions des tables, 15 jours avant la prestation

La facturation se fera sur ce nombre même en cas de désistement

Le solde de la facture sera à régler dès réception de celle-ci

Règlement par chèque ou virement à réception de la facture

Nous nous réservons le droit de facturer toute casse ou dégradation du matériel
(vaisselle, nappage, mobilier...)

KLG
TRAITEUR