

Conversation  
Gourmande



FRANCE ÉVÉNEMENT TRAITEUR

## CARTE TRAITEUR

### Saison 2024/2025

Découvrez autour de cette carte un échantillon de nos prestations livrées et hors «tout» à destination de vos événements privés (hors mariages), professionnels et associatifs. Devis complet sur demande : matériel divers, vaisselle, verrerie, service, cuisiniers, mobilier, matériel de cuisson et de cuisine.

# Exemple de cocktail :

Devis sur simple demande avec offre clé en main :  
boissons, service, matériel, ateliers culinaires, mo-  
bilier. Ecrire à : [contact@france-evenement.fr](mailto:contact@france-evenement.fr)

## COLLECTION SALÉE FROIDE

- Cannelloni de saumon aux fines herbes
- Pain italien, jambon cru, tomate confite et parmesan
- Mauricette à la brique du nord, oignons frits et salade croquante
- Verrine Madras, dés de volaille et épices à l'indienne
- Crêpe à la périgourdine
- Canapé magret fumé et figues
- Canapé fromage frais et fruits confits
- Mini-cake au chorizo
- Canapé houmous et fines herbes

## PIÈCES CHAUDES (possibilité de les retirer au profit de pièces froides)

- Mini bouchée au Mont des Cats
- Mini flamiche aux poireaux
- Croustillant de Saint Jacques
- Mini-quiche lorraine
- Feuilleté d'escargots au beurre d'ail

## LES PIÈCES SUCRÉES

- Verrine fraîcheur aux fruits de saison
- Tartelette aux fruits de saison
- Coupelle au chocolat, crème à l'abricot et fruits rouges
- Tartelette caramel au beurre salé
- Verrine tiramisu

## TARIFS

- |                            |                 |
|----------------------------|-----------------|
| • 8 pièces/personne .....  | <b>9 € TTC</b>  |
| • 10 pièces/personne ..... | <b>11 € TTC</b> |
| • 12 pièces/personne ..... | <b>13 € TTC</b> |
| • 15 pièces/personne ..... | <b>16 € TTC</b> |



# LES BUFFETS

## L'ENTRE AMIS A 17 EUROS

Tomate au tartare de poisson blanc et fines herbes

Cochonaille : salami, mortadelle, rosette, jambon de pays, terrine de campagne

Viandes froides : rôti de porc, rôti de boeuf

Assortiment de crudités et salades selon le marché du jour, 5 variétés

Brie et chèvre

Tarte aux pommes à la normande

## LE FESTIF A 22 EUROS

Saumon rose à la parisienne et perles marines, tomate au tartare de poisson blanc et fines herbes

Cochonaille : jambon cru de Vendée, terrine de campagne, pot de rillettes, terrine à la bière, saucisse perche, roulade pistache

Viandes froides : filet de boeuf, blanc de poulet au miel et amandes effilées, carré de porc

Assortiment de crudités et salades selon le marché du jour, 6 variétés

Brie, chèvre et Mont des Cats, salade verte

Assortiment de desserts : génoise aux fruits, tartes, entremets

Nota : buffet livré avec pain, sauces et condiments - Minimum de 40 personnes



# LES MENUS CHAUDS

## LE GOURMET A 25 EUROS

Terrine à la bière et son chutney de figues  
Fondant de lieu sur lit de poireaux  
Croustade de volaille à la crème et champignons

Suprême de volaille façon basquaise  
Le traditionnel navarin d'agneau à la provençale  
Mijoté de veau à la normande

Fromage (brie et Mont des Cats) et salade verte

Buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux (à préciser ensemble)

## LE RAFFINE A 30 EUROS

Roulé de sole à la provençale et julienne de légumes  
Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons  
Noix de Saint Jacques sauce à la bisque de Homard et Champagne

Suprême de poularde au vin jaune du Jura  
Grenadin de veau aux morilles  
Pavé d'agneau à la sisteronaise

Fromage (brie , chèvre et Mont des Cats) et salade verte

Buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux et de verrines sucrées

Repas livré prêt à réchauffer . Devis complet sur demande : matériel divers, vaisselle, verrerie, service, cuisiniers, mobilier, matériel de cuisson et de cuisine. Minimum de 40 personnes





# LES MENUS UNIQUES

## CARBONADE FLAMANDE A 14 EUROS

Recette traditionnelle au pain d'épices et accompagnée de pommes de terre paillasson et endive braisée

## LE COUSCOUS ROYAL A 16 EUROS

Agneau, poulet, merguez, bouillon de légumes et semoule

Repas livré prêt à réchauffer . Devis complet sur demande : matériel divers, vaisselle, verrerie, service, cuisiniers, mobilier, matériel de cuisson et de cuisine. Minimum de 40 personnes

## BARBECUES

Devis sur simple demande avec le service + : location de tentes et tonnelles.



# LES OPTIONS

## LOCATION DE MATERIEL

Tables de buffet, 0,75 \*1,70 avec nappage en élastane : 17 euros TTC

Mange-debout avec housse blanche ou noire: 15 euros TTC

Etuve ventilée grand modèle : 100 euros TTC (idéal pour réchauffer vos plats)

Location de vaisselle et verrerie : 0,40 euros TTC par assiette et 0,30 euros TTC par verre et couvert (à restituer sale à l'issue)

## SERVICE

Nous comptons une vacation minimum de 4 heures par serveur et par cuisinier. Il est à noter que cela comprend le temps d'installation et de rangement. Ces prestations sont facturées 30€ TTC de l'heure. Un devis précis sera transmis en fonction de votre effectif et de la nature de prestation.

## FRAIS DE DEPLACEMENT

Facturation de 0,80 euros TTC par kilomètre parcouru au départ de Comines (aller et retour) et frais de main d'oeuvre (chauffeur) au taux horaire de 25 euros TTC.

La liste des allergènes est à votre disposition sur simple demande.





21, rue du Bas Chemin - 59560 COMINES  
Téléphone : 03 20 21 85 87 - Télécopie : 03 20 78 90 07  
contact@france-evenement.fr - www.france-evenement.fr