

Clément Marie Traiteur



*Acteur discret de vos
célébrations depuis 1990.*

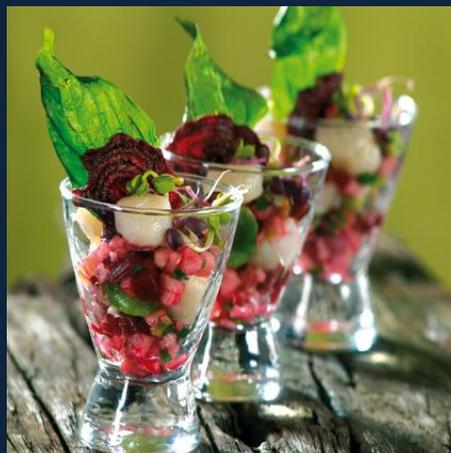
*Nous mettons tout notre savoir faire au service de vos
envies.*

*Raffinement, flexibilité et imagination sont les clés de la
réussite de votre moment unique.*

« La gourmandise commence quand on n'a plus faim »

Alphonse Daudet

Cocktails



Apéritif 8 pièces (6 salées-2 sucrées) 12€ TTC

Gouter 10 pièces (4 salées-6 sucrées) 15€TTC

Apéritif 12 pièces (9 salées-3 sucrées) 18€TTC

Déjeuner 20 pièces (15 salées-5 sucrées) 27€TTC

Déjeuner 25 pièces (19 salées-6sucrées) 33€

SALES

Tartines de foie gras confiture de figue
Queue d'écrevisse mousse de citron
Mini tortillas saveurs andalouses
Mini crostinis
Mini samossas variés
Mini hamburger et cheeseburger
Mini club sandwich
Mini cannelés de légumes
Tartare de légumes et chorizo
Magret fumé et gelée poire/framboise
Chiffonnade de saumon fumé
Cuillère de crevettes aigre douce
Bonbon de foie gras
Mini acras de morue
Mini nems
Tomate cerise et crème de roquette
Crabes et moules farcis
Mini pirogues du monde en 5 déclinaisons
Mini bouchées vapeur d'Asie

Mini croustade d'escargot
Mini bruschettas
Brochettes de boeuf
Brochettes de St Jacques

SUCRES

Mini petits fours assortis (éclairs, pralines....)
Mini macarons
Mini cannelés
Mini tartelettes fruits
Mini financiers
Mini bouchées chocolat
Mini tartes tatin
Opéra caramel

Notre sélection de Buffets de saison





TOUS NOS BUFFETS SONT LIVRES AVEC SERVIETTES PAPIER, COUVERTS ET VERRES JETABLES AINSI QUE DU PAIN. TOUS LES DEVIS S'ETABLISSENT SUR UNE BASE MINIMALE DE 15 PERSONNES.

BUFFET DE TERROIR 21€TTC

- *Salade de choux fleur et de brocoli à la vinaigrette ; Pressé de volaille aux herbes*
- *Giglette de volaille rôtie au cerfeuil et pleurotes ; Rôti de bœuf aux échalotes et béarnaise*
- *Fromages affinés et mesclun aux pignons de pin*
- *Tarte moelleuse poire chocolat ; salade de fruits frais*

BUFFET DE LA MER 23€TTC

- *Carpaccio de saumon mariné aux épices ; salade d'écrevisses marinées aux agrumes*
- *Pavé de cabillaud poché au citron ; Filets de rougets sauce vierge*
- *Fromages affinés et mesclun aux pignons de pin*
- *Tarte au citron ; mousse au chocolat*

BUFFET PROVENÇAL 26€TTC

- *Carpaccio de courgettes à l'huile d'olive et parmesan basilic ; palets de polenta à la coppa*
- *Brochette d'agneau parfumé au romarin ; fricassée de rascasse au fenouil*
- *Fromages affinés et mesclun aux pignons de pin*
- *Salade d'orange et d'écorces confites à la cannelle ; Panacotta fruits rouges et figue*

Plateaux Repas

Notre service de plateaux repas, livrés directement sur votre lieu de travail ou à domicile, s'entend sur une base de commande à partir de 6 plateaux.

Afin de vous assurer une qualité optimale ainsi qu'un confort de livraison, nous vous demandons de limiter votre choix autour de 2 menus pour toutes commandes inférieure à 10 plateaux, pour les commandes supérieures à 10 plateaux, merci de faire votre choix autour de 3 menus parmi les 7 proposés.

Toujours par souci de vous apporter le meilleur service et afin de garantir une fraîcheur irréprochable à nos produits, nous vous prions de bien vouloir passer vos commandes jusqu'à 17h pour toute livraison désirée le lendemain midi.

BON APPETIT !!!



Plateau Saveurs Du Monde 20€ht

- *Pressé de volaille et foie gras de canard*
- *Dos de Cabillaud à l'orientale et ses mini légumes au safran*
- *Pur brebis affiné pain aux épices et confiture de cerises noires d'ITXASSOU*
- *Crème vanille bourbon et ses macarons*



Plateau Entre Deux Mers 20€ht

- *Tartare de saumon façon Gravlax*
- * Tournedos de canard, jus de grave rouge et gratin Salardais aux noix*
- *L'assiette du berger (assortiment de 3fromages)*
- *Dôme d'ivoire (sabayon chocolat blanc et crème de fruits rouges)*



Plateau « Terre et Mer » 20€ht

- *Cocktail de crevettes, son coulis de thym et citronnelle*
- *Médallions de filets de sole tropicale, sauce champagne et petits légumes du marché*
- *Brie affiné mendiant et miel de lavande*
- *Délicat macaron aux noisettes et praliné*



Plateau Les Alpilles 20€ht

- *Mariné de Saint Jacques et perles de truite*
- *Côtes d'agneau aux cèpes et foie gras, tatin de pommes nouvelles*
- *Faisselle de brousse de brebis à la confiture de lait*
- *Le « Tout Chocolat »(mousse chocolat, crème pur cacao et enrobage pur chocolat)*



Plateau Découverte 22€ht

- *Terrine de foie gras mi-cuit et sa confiture d'oignons*
- *Pavé de veau « doucement » cuit, ravioles de truffes blanches et sa crème de cèpes*
- *Valençay du Berri, piment d'Espelette et marmelade de cerises noires d'Itxassou*
- *Duo de douceurs chocolat et caramel salé*



Plateau Luxe du Guilvinec 25€ht

- *Demi-homard Breton sur lit de légumes et béarnaise*
- *Duo de cailles farcies au foie gras entièrement désossées, crème de cèpes et rosace de Rosace de rattes, fricassée de petits légumes*
- *Pomme rôtie au camembert de Normandie, acidulée au Calvados*
- *Craquotant mandarine Impériale praliné*

Tous nos plateaux sont livrés dans un coffret rigide cartonné et comprennent chacun :

**Un verre à pied*

**Des couverts en acier INOX*

**Salière et poivrière*

**50CL d'eau plate ou pétillante minérale*

**Petit pain blanc frais*

**Serviette papier et assaisonnement*

La livraison se fait par notre équipe en camionnette frigorifique dans les règles d'hygiène strictes.

Nous vous proposons également la sélection de notre cave ainsi qu'une gamme de « softs » que vous pouvez nous demander en complément de votre commande, merci de nous consulter.

Le règlement se fait à la livraison, sauf accord préalable.

Toute annulation devra se faire la veille avant 18h.

Si annulation le jour même, l'intégralité de la commande sera facturée.

<i>Tarifs livraison :</i>	<i>Bordeaux centre et CUB</i>	<i>15€TTC offert au-delà de 10</i>
	<i>Hors CUB</i>	<i>25€TTC offert au-delà de 10</i>

Plusieurs options sont possibles pour commander (avant 17h)

-PAR MAIL : www.clementmarie@laposte.net

-PAR TEL : 05.56.74.01.67

-PAR FAX : 09.69.80.77.17

-No D'URGENCE : 06.75.98.86.96

Mariages



*Ce jour si particulier ne saurait être parfait sans
La magie qui sera présente à votre table.*

*Afin de donner à votre mariage une touche exclusive
supplémentaire, laissez vous guider par notre savoir-faire
et notre passion : celle de rendre votre journée unique.*

Clément Marie Traiseur

Menu à 45€

Entrées au Choix :

- * Croustillant de langoustines, espuma au gingembre
- * Carpaccio de St Jacques et salade de jeunes poireaux aux aromates
- * Raviole de canard, jus au cidre et petits légumes au pistou
- * Vénérable assiette du Sud Ouest et mendiants caramélisés

Plats au Choix :

- * Cassolette de bar et ses légumes croquants
- * Millefeuille de sardines marinées, beurre au thé fumé
- * Paupiette d'agneau farcie en rognonnade, fleur de sel
- * Tournedos de canard, jus au cassis et aubergines confites au gingembre
- * Grenadins de veau, risotto de cèpes et crème de citron vert

Fromages au Choix :

- * L'assiette du berger, 3 différents fromages affinés
- * Croustade de camembert et pommes acidulées au calvados

Desserts au Choix :

- * Mousse caramel au beurre salé, crêpe dentelle et sorbet bourbon
- * Le « Tout Chocolat », confiture de lait et jus de passion
- * Pêche rôtie et sa marmelade à l'infusion de fenouil

Menu à 50€

Entrées au Choix :

- * Tartare de daurade royale et poêlée de foie gras
- * Bombons de homard breton en bolognaise à l'estragon
- * Escalopine de foie gras poêlé, pomme acidulée et réduction balsamique
- * Bromillade d'œufs de poule en 3 déclinaisons

Plats au Choix :

- * Tarte fine de pommes de terre et rougets au romarin
- * Aiguillettes de St Pierre en viennoise d'algues
- * Suprême de pintade farci aux abricots et aromates
- * Filet de bœuf « simplement » poêlé, jeunes légumes
- * Croustillants de cochon de lait, crémeux de quinoa safrané

Fromages au Choix :

- * Les trois verrines à tartiner et leurs fruits frais
- * Bombons croustillants au bleu, poire pochée à la vanille

Desserts au Choix :

- * Soufflé chaud à la banane, chutney d'ananas aux épices
- * Trilogie de chocolat et ses minis crèmes brûlées
- * Palette de Bretagne, crème Chiboust aux pétales de rose

Menu à 55€ ou 65€

Ces menus s'articulent autour d'un cocktail pré-dinatoire se composant :

** Pour le menu à 55€ : 12 pièces cocktail ; plat ; fromages ; dessert*

** Pour le menu à 65€ : 18 pièces cocktail ; plat ; fromages ; dessert*

Les Verrines :

** Cappuccino de saumon au parfum de Lime*

** Ecrevisses sur lit de guacamole*

** Crème brûlée au foie gras de canard...*

Les Canapés Gourmands :

** Magret de canard fumé, figue aigre douce*

** Dos de rougets et saopenade*

** Moussefine de chair de crabe...*

Stands de Découpe et Planchas :

** Découpe de saumon confit à l'aneth et moutarde*

** Découpe de foie gras et briochettes toastées*

** Les huîtres du Bassin*

** Brochettes de St Jacques grillées aux épices*

** Palétots de cailles marinées façon Thai*

** Sambas au lait de coco et curry*

Cette liste est bien sur non-exhaustive et peut être façonnée à vos envies, sous es possible !

Les Plats Gourmands au Choix :

- * Duo de cailles farcies au foie gras (entièrement désossées)
- * Fondant de bœuf au jus de truffes
- * Tournedos de canard, crème de cépes et pignons de pin
- * Carré d'agneau au piment d'Espelette
- * Pomme de ris de veau, jus de morilles
- * Dos de daurade royale grillée, sauce vierge
- * Sale soufflée farcie aux fruits de mer, crème de homard
- * Pavé de turbot poché, écume de mer et champagne
- * Fricassée de lotte, copeaux de jambon fumé croustillant
- * Croustade de bar, beurre blanc au chardonnay

Les Fromages Chauds au Choix :

- * Petite tourte feuilletée de camembert et pomme calvados
- * Figue fraîche rôtie au chèvre cendré (en saison)
- * Poche de vigne rôtie au Bleu de Bresse (en saison)
- * Tartine de Maroilles au miel de lavande
- * Poire rôtie farcie au Cabérou
- * Assiette traditionnelle, 3 sortes de fromages

Les Desserts au Choix :

- * vaste choix de desserts, nous consulter, encore une fois tout est possible !

*Tous ces menus se concluent bien sûr par le café ou thé
servi avec ses mignardises !*

*Nous proposons également une gamme prestige avec des
menus à partir de 70€ (nous consulter), nous espérons toutefois que
ceux présentés ci-dessus vous permettront de trouver votre bonheur*

*Nous vous remercions encore de la confiance que vous nous
avez témoignée au fil des années et qui fait aujourd'hui notre
renommée.*

Clément Marie Traiteur Et Son Equipe.



