

TRAITEUR



# *Carte des mariages*



# *Les Boissons du Vin d'Honneur*

*Le rafraîchissement : 1,50€/pers*

Eau plate et eau gazeuse, citron

*Forfait 1 : 5,00€/pers*

Punch ou sangria,

Eau plate, Eau gazeuse,

Jus de fruits local Thomas Le Prince ou citronnade ou thé froid maison,

Limonade de Savoie ou Yaute Cola

*Forfait 2 : 8,00€/pers*

Punch ou Sangria

Framboisine, ou Mojito, ou Prosecco ou pétillant blanc & liqueurs de fruits,

Eau plate, Eau gazeuse,

Jus de fruits local Thomas Le Prince ou citronnade ou thé froid maison,

Limonade de Savoie ou Yaute Cola

*Forfait 3 : 10,00€/pers*

Punch ou Sangria

Champagne & liqueurs de fruits

Eau plate, Eau gazeuse,

Jus de fruits local Thomas Le Prince ou citronnade ou thé froid maison,

Limonade de Savoie ou Yaute Cola

*Notre prestation comprend : Vacation du personnel pour 4h (16h - 20h), Service des boissons (sans droit de bouchon), et du cocktail, nappage et dressage du buffet cocktail, glaçons et rafraîchissement des boissons, gestion des verres.*

# Le Vin d'honneur

Formule classique : 5 pièces 12€/pers

Formule mixte : 3 pièces + 1 animation + 1 bar 15€/pers

Formule show : 3 animations & 2 bars 20€/pers



Les pièces (minimum 10 par variété)

## PIÈCES FROIDES

- Crème d'avocat & petit sablé au parmesan et graines
- Finger suédois au saumon fumé à la crème de Yuzu
- Douceur de carottes liégeoise au chèvre et cumin
- Mini bun's au pickles de légumes et fromage frais
- Tartelette montagnarde, oignons confits, Abondance et Jambon de Savoie
- Sucette de foie gras aux graines



## PIÈCES CHAUDES

- Velouté de saison et tuile de parmesan (hiver)
- Carpaccio et pique de mozzarella (été)
- Aumonières Reblochon & chutney de pommes
- Mini bun's à l'effiloché de porc et au cheddar
- La quich'tiflette

Notre prestation comprend : Vacation du personnel pour 4h (16h - 20h), Service des boissons (sans droit de bouchon), et du cocktail, nappage et dressage du buffet cocktail, glaçons et rafraîchissement des boissons, gestion des verres.

# Les animations culinaires & bars



## LES SALÉES

### Les découpes :

Découpe de Jambon Serrano ou de Savoie  
Découpe de Jambon cuit nature ou à la truffe

Découpe de tête de moine

\*\*\*

Avec condiments et toast



### Les ateliers :

L'atelier d'la Yaute : fondue ou raclette avec pain & variété  
d'assaisonnement

L'atelier mini burger

L'atelier des escargots de Chevenoz

L'atelier foie gras (+2€/pers)

L'atelier St Jacques (+2€/pers)



### Les bars :

présentés en service autonome

Le bar à tartinables : tartines de pain grillé & assortiment de  
tartinables selon la saison

Le bar à crudités: panier de crudités à croquer & ses sauces

Le bar à tapas : assortiment de tapas

## LES SUCRÉES

Fontaine au chocolat : assortiment de fruits frais avec la  
fontaine à chocolat

Crêpes party : mini crêpe à la demande & son assortiment de  
tartinables

# *Buffet ou sharing platters*

*Pour un effet convivial garanti, le buffet est le meilleur choix. Une nouvelle tendance voit le jour : le sharring platters!*

*Le concept : vos convives restent assis, les plateaux à partager sont servis directement sur les tables.*



*Tarif tout inclus*  
*42€/pers*



*Composez votre buffet jusqu'à  
3 entrées, 1 plat, 2 garnitures,  
fromages, jusqu'à 2 desserts*

*Notre prestation comprend : Vacation du personnel pour 5h (20h - 01h), Service jusqu'au café, pain, plonge ou gestion de la vaisselle traiteur, Retrait des déchets traiteur, Remise en état cuisine du lieu de prestation*

## LES ENTRÉES

Bar à soupes ou gaspacho	Bar à crudités à croquer	Bar à bruschettas
Bar à charcuterie	Bar à gravlax (bœuf et/ou saumon)	Bar à œufs mimosa

## LES PLATS

### Les bars froids

Le bar terre & mer : duo de viande froide et poisson froid

Le bar à terrines : assortiment de terrines de viande & poisson

### Les ateliers

#### Cuisiné devant vos convives

L'atelier plancha : mixed-grill, végétarienne ou côte de bœuf, pommes de terre et légumes rôtis

L'atelier d'la Yaute : raclette ou fondue, avec pommes de terre, salade verte et condiments

L'atelier pasta party : assortiment de 3 pâtes & de 3 sauces

### Les mijotés

#### Présentation en chaffing-dish avec serveur ou en plateau servis à table

Poitrine de porc confite au vin

Filet mignon basse température croûte de moutarde

Filet de poulet à la crème d'ail des ours

Suprême de volaille aux champignons et sauce à l'estragon

Effiloché de bœuf mariné aux épices douces

Brick de curry de légumes aux lentilles corail

\*\*\*

### Garnitures

Gratin savoyard, tomates confites, gondole de patate douce aux graines,  
pommes de terre grenaille rôties, flan de légumes

## LE BAR À FROMAGES

## LES DESSERTS

Bar à bonbons	Le bar à fruits et fontaine à chocolat	Bar à mini choux
Bar à macarons	Bar à crêpes ou gaufres	Bar à mignardises

# Les menus à l'assiette

## Menu Emotion : 45€/pers

Salade du terroir au Jambon Sec, poitrine fumée, Aumonière au Reblochon  
ou Tarte tatin aux oignons & chèvre, crudités locales, vinaigrette au miel  
ou Crème de carottes, œuf mollet et graines torrifiées

\*\*\*

Poitrine de porc confite  
ou Merlan de bœuf basse température compotée d'échalotes  
ou Suprême de volaille crème à l'ail des ours

\*\*\*

Garnitures 2 au choix : gratin savoyard, tomates confites, gondole de patate douce aux graines,  
pommes de terre grenaille rôties, flan de légumes de saison

\*\*\*

Assiette de 3 fromages ou plateau de fromages

\*\*\*

Trio de mignardises  
ou duo de chou craquelin  
ou 2 bars sucrés au choix

## Menu Amour : 48€/pers

Gravlax de bœuf mariné, crudités et pain de campagne grillée  
ou Allumette focaccia, saumon gravlax, crudités et pickles de légumes  
ou crème de légumes aux Ravioles de Royans

\*\*\*

Jambon braisé au vin rouge de Savoie et échalotes  
ou Pavé de bœuf basse température et beurre composé  
ou Suprême de volaille farci aux cèpes & bolets, crème à l'estragon

\*\*\*

Garnitures 2 au choix : gratin savoyard, tomates confites, gondole de patate douce aux graines,  
pommes de terre grenaille rôties, flan de légumes de saison

Assiette de 3 fromages ou plateau de fromages

\*\*\*

Trio de mignardises  
ou duo de chou craquelin  
ou 2 bars sucrés au choix

## *Menu Admiration : 55€/pers*

Foie Gras de canard maison, gelée au Porto & confit du moment  
ou Tartare de Truite, Pamplemousse, Poivre Timut et son blini  
ou Velouté aux morilles

\*\*\*

Picanha de boeuf sauce verte  
ou Filet mignon de porc à la crème d'ail noir  
ou Filet de canette sauce aux framboises

\*\*\*

Garnitures 2 au choix : gratin savoyard, tomates confites, gondole de patate douce aux graines,  
pommes de terre grenaille rôties, flan de légumes de saison

Assiette de 3 fromages ou plateau de fromages

\*\*\*

Trio de mignardises  
ou duo de chou craquelin  
ou 2 bars sucrés au choix

## *Détails des prestations*

Notre prestation comprend : Vacation du personnel pour 5h (20h - 01h), Service jusqu'au café, Plonge ou gestion de la vaisselle traiteur, Retrait des déchets traiteur, Remise en état cuisine du lieu de prestation

## *Menu Prestataire 15€/pers*

Assiette de crudités

Plat du jour

Duo fromage & dessert du moment

## *Menu Enfant 12€/pers*

Emincé de volaille à la crème

Pommes de terre rôties

Fondant au chocolat

# Les boissons

*Forfait eaux: 2,50€/pers*

Bouteilles en verre Evian et Badoit

*Forfait vins sélection traiteur : 7,00€/pers*

Rouge, blanc et/ou rosé, 1 bouteille pour 4

La trilogie des chats, IGP du Gard, Cellier des Chartreux

*Nos vins à la carte :*

Carte en construction

*Forfait bulles*

Location des verres : 0,25€/pers

Fontaine à champagne : 0,85€/pers

Seau à champagne : 8,00€

Champagne : en cours de sélection

Pétillant blanc ou rosé sélection traiteur : 12,00€ la bouteille

Pétillant sans alcool : 7,00€ la bouteille

# *Fin de soirée*

Vous avez prévu de danser jusqu'au bout de la nuit? Nous vous proposons une sélection d'idées pour désaltérer et revigorer les convives jusqu'à la fin. Et bien entendu, nous pensons à nos traditions comme la soupe à l'oignon.

## *La soupe à l'oignon : 4,50€/pers*

Traditionnelle soupe à l'oignon, servie avec croûtons et fromage râpé, en soupière pour la garder au chaud le long de la soirée, fournie avec bols et couverts.

## *Le panier des gourmandises: 4,50€/pers*

Assortiment de mignardises esprit biscuits secs, servis dans un panier, en libre-service.

# *Le lendemain de mariage*

Pour votre brunch du lendemain, Zomely traiteur vous propose de vous mettre à disposition votre repas dès le samedi soir. Votre brunch est prêt à être consommé, présenté sous forme de boîtes décorées.

## *Brunch sucré salé 15€/pers*

Bar à salades (3 au choix)

- > Méli-mélo de légumes de saison en vinaigrette
- > Salade savoyarde aux pépinettes Alpina, olives & Abondance
- > Taboulé libanais au boulghour
- > Salade de lentilles, poire et chèvre ou œufs lardons échalotes
- > Poireaux mimosa

Assortiment charcuteries et fromages

Pancakes et pains grillés, tartinables sucrés

Œufs brouillés

Cakes salé et sucré

Salade de fruits ou corbeille de fruits frais

Jus de fruits local