Conversation Gourmande

FRANCE ÉVÉNEMENT TRAITEUR

LES SALONS DU CHÂTEAU

SAISON 2019/2020

« Pour réussir le plus beau jour de votre vie et qu'il reste à tout jamais inoubliable, la fête doit être parfaite. Toutes nos équipes se mobilisent pour écrire votre histoire. Tous, du chargé de projet, du banquet à la logistique et bien entendu l'ensemble de nos cuisiniers, serveurs et maîtres d'hôtel. Racontez-nous vos rêves... Nous les réaliserons »

LES SALONS DU CHÂTEAU

Trois salons de réception de 50 à 250 personnes à table entièrement séparés et climatisés. Dans un cadre verdoyant et sur le site d'un cinéma d'époque Art Déco, nous mettons à votre disposition nos espaces et le savoir-faire d'un traiteur d'expérience pour l'organisation de votre évènement. Les salles offrent toute la lumière du jour et bénéficient d'un cadre arboré et fleuri. Un parking de 120 places jouxte le site et un parking intérieur est à disposition avec notamment un accès aux personnes à mobilité réduite.

SALON DU PARC

Ancien cinéma Art Déco du début du siècle, c'est le lieu idéal pour votre mariage avec sa terrasse, son jardin privatif clos et ses beaux volumes. Disposant d'une salle de repos pour les tous petits, il accueillera vos réceptions de 120 à 270 convives

SALON RUBANERIE

Ce salon vous séduira de part son style épuré et moderne. Disposant d'une grande terrasse arborée et d'un jardin, il représente une solution de choix pour vos évènements de 90 à 130 personnes

SALON DU BEFFROI

Avec ses arches en brique et son caractère intimiste, ce salon pourrait être votre coup de cœur.
De 50 à 100 personnes

COCKTAIL
LE GOURMET

COLLECTION SALÉE FROIDE

• Canapés variés : chiffonnade de saumon et fines herbes, le kamakabo au surimi, rillettes de thon à la provençale, demi-sec, asperges vertes sur lit potager, fromage frais et noix
• Gantoise au jambon et salade croquante
• Pain bijou à la mimolette et son beurre moutardé à l'ancienne

LES PIÈCES SUCRÉES

• Assortiment de chouquettes

TARIFS

• 6 pièces/personne ..... **11 € TTC**

• 8 pièces/personne ..... **12,50 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux (si repas pris dans nos salons ensuite et au même tarif sur le lieu de votre choix dans un périmètre de 30 kilomètres).
Service compris, base un serveur pour 50 convives et dans une limite de 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).
Les softs à volonté : jus d'orange, coca-cola, eau minérale. Les arts de la table : verrerie, platerie, nappage des buffets en tissu et divers.

COCKTAIL
LE RAFFINÉ

COLLECTION SALÉE FROIDE

• Canapés variés : chiffonnade de saumon et fines herbes, le kamakabo au surimi, rillettes de thon à la provençale, demi-sec, asperges vertes sur lit potager, fromage frais et noix
• Pain italien au jambon cru et copeaux de parmesan
• Fantaisie sarladaise à la crème de ciboule
• Cuillère chinoise au saumon et perles marines

PIÈCES SUCRÉES

• Mini-tartelette aux fruits
• Mini-éclair au chocolat
• Chou framboisine
• Créquillon

TARIFS

• 6 pièces/personne ..... **12 € TTC**

• 8 pièces/personne ..... **13,50 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux (si repas pris dans nos salons ensuite et au même tarif sur le lieu de votre choix dans un périmètre de 30 kilomètres).
Service compris, base un serveur pour 50 convives et dans une limite de 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).
Les softs à volonté : jus d'orange, coca-cola, eau minérale. Les arts de la table : verrerie, platerie, nappage des buffets en tissu et divers.

COCKTAIL PRESTIGE

COLLECTION SALÉE FROIDE

- Cannelloni de saumon fumé, chèvre frais et herbes du moment
- Crêpe sarladaise
- Cuillère chinoise au saumon et perles marines
- Pain italien jambon cru et éclats de parmesan, petite huile aux noix
- Verrine Madras, dés de poulet et petits légumes tandoris
- Toast magret fumé et figues
- Canapé chèvre et frais et fruits confits
- Toast au foie gras sur pain d'épice et chutney d'oignons

LES PIÈCES SUCRÉES

- Mini-tartelette aux fruits
- Mini-éclair au chocolat
- Chou framboisine
- Créquillon

TARIFS

- 8 pièces/personne ..... **13,50 € TTC**
- 10 pièces/personne ..... **16 € TTC**

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux (si repas pris dans nos salons ensuite et au même tarif sur le lieu de votre choix dans un périmètre de 30 kilomètres).
Service compris, base un serveur pour 50 convives et dans une limite de 3 heures de prestation (au-delà, 25 € TTC par heure et par serveur).
Les softs à volonté : jus d'orange, cocoa-cola, eau minérale. Les arts de la table : verrerie, platerie, nappage des buffets en tissu, serviettes cocktails et divers.

LES BOISSONS

BOISSONS COMPRISES À DISCRÉTION

LES ALCOOLS *

- Forfait pétillant Brut Champs Elysée..... **2,80 € TTC/pers.**
- Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs François Montand ... **4,30 € TTC/pers.**
- Champagne Brut Arthur Xavier ..... **8 € TTC/pers.**

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Liste des allergènes sur simple demande.

ANIMATIONS CULINAIRES

• AUTOUR DU CANARD
Dégustation de foie gras poêlé à la plancha et pain aux pépites de chocolat

• TUTTI FRUTTI
Brochettes de fruits frais et de confiseries, fontaines à chocolat

• ÉCHOPPE SCANDINAVE
Découpe de saumon fumé, blinis, perles marines, baies roses, crème au raifort

• ATELIER DÉCOUPE DE JAMBON FUMÉ SUR GRIFFE
Découpe à la demande, avec billes de mozzarella et tomates cerise

• AU COIN DU FEU
Grillades : gambas façon body peeled et salade épicée antillaise

• ATELIER CRÊPES
Crêpes faites à la minute avec sucres blancs et bruns, marmelade de fruits et pâte chocolatée

• BARBE À PAPA
Ambiance garantie avec notre machine à barbe à papa qui fera la joie des enfants

Tarif sur devis sur-mesure.

TABLE EN FÊTE
54 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Feuilleté d'escargots au beurre aillé façon Arleux
- Assiette baltique : saumon fumé, perles marines et mousseline de raifort
- Pavé de saumon et son velours safrané
- Croustade d'écrevisse sur buisson de légumes méli-mélo, sauce fine au Chablis

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Filet mignon de porc à la forestière
- Suprême de pintade aux girolles
- Gigolette de canard confite au sel de Guérande, petit jus au miel et zeste d'orange
- Fondant de poularde au vin jaune du Jura

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade verte) : Brie, Saint Paulin et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

AU DÉTOUR DES SAVEURS

59 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Médaillon de sole et sa julienne de légumes, petit velours safrané
- Foie gras de canard maison et sa petite confiture de figues
- Noix de Saint-Jacques sauce fine Champagne
- Feuilleté de ris de veau et cèpes

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Médaillon de veau et sa petite sauce aux morilles
- Pavé d'agneau à la sisteronaise (petite pommade réalisée la veille au romarin, ail et thym)
- Filet de caille sauce brune
- Dos de cabillaud à la dieppoise

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles, Mont des Cats et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

TENTATION GOURMANDE

63 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

ENTRÉE

- Brochette tiède de Saint-Jacques et gambas, lit de roquette et mangue, vinaigrette de framboise
- Langue Lucullus de Valenciennes et son cramique
- Pot au feu de la mer à la provençale (sole, rouget, Saint-Jacques)
- Pavé de thon mariné au yuzu et piments de Jamaïque, huile d'olive parfumée aux agrumes

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Filet mignon de veau aux cèpes
- Chateaubriand façon Périgueux
- Caille farcie sauce brune
- Filet de bar à l'estragon

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles, Mont des Cats, Livarot, Comté et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

MENUS VÉGÉTARIENS
53 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

VEGGIE

- Millefeuille végétarien à base de tomate verte, chèvre frais et figue rôtie
- Chou chinois et son farci de légumes et céréales, samoussa de légumes et tomates confites

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles, Mont des Cats et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

MENUS BIOLOGIQUES
59 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

BIOLOGIQUE

- Pavé de saumon et son velours safrané ou risotto crémeux de champignons et parmesan
- Le burger 100% bœuf biologique, sauce cocktail maison, roquette, oignons et laitue

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Maroilles, Mont des Cats et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

BUFFET DES QUATRE SAISONS

54 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

• L'ÉTAL DU PÊCHEUR

Saumon rose à la parisienne, tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes, saumon fumé.

• BUFFET DE VIANDE ET CHARCUTERIE TRADITION

Carré de porc à l'orange, filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées rosette, terrine à l'ancienne, rillettes jambon cru et melon.

• LE PETIT POTAGER…

Salade piémontaise, taboulé à l'orientale, salade de tomates et basilic, salade flamande, perles marines, carottes râpées aux raisins de Corinthe.

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Saint Paulin et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

BUFFET LE GOURMET
62 € TTC

Mise en bouche servie à table selon le marché du jour
et servie avec l'apéritif

• L'ÉTAL DU PÊCHEUR
Huîtres Marennes d'Oléron, saumon rose à la parisienne, saumon fumé et perles marines, tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes.

• BUFFET DE VIANDE ET ATELIER COCHONAILLE
Filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées, cuisses de caille fumées, foie gras maison et confiture d'oignons, jambon à l'os sur griffe, saucisse perche, pot de rillettes, jambon cru de vendée et melon.

• LE PETIT POTAGER…
Salade piémontaise, salade « houtland », salade à la grecque, salade hawaïenne, waldorf (à base de pomme, noix et céleri), salade de quinoa, taboulé à la libanaise.

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES
Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, Livarot, Mimolette, Comté et chèvre.

LE VERTIGE NUPTIAL
Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté sur pyramide avec feux de Bengale et ouvert par les mariés, il contient toujours un gâteau personnalisé avec les prénoms des mariés.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 9 heures soit de 19h à 4h du matin), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé) et un régisseur de site (de mai à septembre).

OPTIONS POSSIBLES *

LES OPTIONS POSSIBLES

FORFAIT BOISSONS 1 | 7 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection :
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Marquis de la Chevillerie Conté Tolosan (IGP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 2 | 9 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection :
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys pays d'Oc (AOP) ou Côtes de Bergerac La Chanterelle (appellation Bergerac contrôlée)
- Bordeaux Cruse 1819 6ème Génération (AOP)
- Marquis de la Chevillerie rosé Conté Tolosan (IGP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 3 | 12 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Finest Chardonnay Maison de Virginie (IGP) ou Uby Gros et Petit Manseng N°4 (IGP)
- Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin (AOC)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 4 | 14 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Monbazillac Château La Foncalpre (appellation Monbazillac contrôlée) ou Côtes du Rhône blanc Réserve Famille Perrin (AOC)
  Château Picau Perna, Saint Emilion (appellation Saint Emilion contrôlée)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 5 | 16 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Chablis « Le Finage» (appellation Chablis contrôlée) ou Sauternes Les Garonelles (appellation Sauternes contrôlée)
- Château Cavalier, Côtes de Provence rosé (appellation Côtes de Provence contrôlée)
- Château d'Arcins, cru bourgeois, Haut Médoc (appellation Haut Médoc contrôlée)
- Une coupe de méthode traditionnelle François Montand est servie au dessert

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Liste des allergènes sur simple demande.

LES OPTIONS POSSIBLES

LISTE DES APÉRITIFS AU CHOIX :

« Le Jet Set » à base de curaçao, sucre de canne et un soupçon de cognac, le « Soleil Levant » (liqueur de litchi, jus de fruits et grenadine), variété de kirs (mûre, framboise, pêche, violette). Pour une soupe de Champagne réalisée avec du pétillant, compter un supplément de 1 €. Apéritif au Champagne Brut : un supplément de 3 €.

LES BIÈRES BLONDES, FÛT DE 30 LITRES ÉQUIVALENT À UNE CENTAINE DE BIÈRES :

- Fût de Kronembourg 30 litres : 140 €TTC
- Fût de 1664 30 litres : 160 € TTC
- Fût de Grimbergen blonde : 180 € TTC

Nous consulter pour toutes autres bières : Angelus, Chouffe, Ch'ti, Troll, ...

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS | 15 € TTC

Inutile d'éduquer les enfants à la gastronomie ce soir là. Pour la quiétude des parents, nous vous proposons donc un menu simple et de qualité :

- Croustillant au fromage
- Emincé de volaille à la crème, pommes paillasson et tomates cerise
- Le buffet de dessert des mariés
- Softs à volonté

INVITÉS À LA SOIRÉE | 21 € TTC

Pour une arrivée pas trop tardive, accueil dès le fromage suivi du buffet de desserts…
Boissons comprises : une coupe de méthode traditionnelle au dessert, vins du forfait retenu par les mariés (ou vos vins si apportés par vos soins) et softs.

LES DIVERS

- Tonnelle 4,50 * 3 mètres : 60 € TTC
- Chaise Napoléon blanche Prestige : 3 € TTC
- Forfait éclairage lounge (10 pars floor à led) : 150 € TTC
- Château gonflable : 170 € TTC
- Heure supplémentaire à partir de 4H00 du matin : 150 € TTC

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Liste des allergènes sur simple demande.

BUFFET DU LENDEMAIN
19 € TTC

• L'ÉTAL DU PÊCHEUR
Tomates au tartare de poisson blanc.

• BUFFET DE VIANDE ET ATELIER COCHONAILLE
Poulet rôti au miel et amandes effilées, rôti de porc, roulade pistache, terrine à l'ancienne, salami.

• LE PETIT POTAGER…
Taboulé à l'orientale, carottes râpées, betteraves rouges, salade de pommes de terre à la piémontaise.

+FROMAGE ET DESSERT…
Brie et tarte aux pommes

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

• Fourniture de la verrerie et de la vaisselle à usage unique et matériel annexe.
• Service compris pour une durée de 4 heures (au delà, 28 € TTC par heure entamée et par serveur).
• Mise en place incluse.
• Softs inclus : jus d'orange, Coca-Cola, eau plate et gazeuse, café et thé.
• Forfait boissons à 4 € TTC : un kir au vin blanc à l'apéritif, vin rosé (1 bouteille pour 5), vin rouge (1 bouteille pour 4).

FRANCE
événement
le traiteur...

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

Création graphique : infodevnet.com