

# Plaque de Mariage

Declerck  
● ● ● traiteur



Contactez nous

traiteur@declerck.fr - 04 74 78 37 50  
252 route du barrage, 38121 Reventin-Vaugris

# "Instant Festif"

## • COCKTAIL LONG (16 PIÈCES) •

Cocktail de jus de fruits

### 9 FRAICHEURS GOURMANDES

Brochette de mozzarella, tomate cerise, émulsion au basilic  
Wrap aux légumes confits et feta  
Bagel à la crème de tartare  
Féroce d'avocat en verrine  
Déclinaison d'écrevisses en verrine  
Mosaïque de toast  
Sucette de légumes et sauce fines herbes  
Smoothie de carotte au curry  
Mini pan bagnat  
(thon, tomate, œuf)

### 5 PLAISIRS TIEDES

Décliné de fougasse et pissaladière  
Tartelette tomate et basilic  
Cromesquis de mozzarella  
Muffin courgette et aubergine  
Cannelé roquefort et raisins

### 2 CASSOLETTES

Risotto aux asperges vertes  
Raviole à la crème de ciboulette

## • SERVICE À TABLE •

### PLAT CHAUD AU CHOIX

Suprême de volaille fermière basse température, jus court à la cardamome  
semoule de légume et figue rôtie  
OU

Bulle de brochet sauce Nantua, riz pilaf salade d'herbes

### FROMAGE AU CHOIX

Brie et sa petite salade  
OU  
Fromage blanc (faisselle) à la crème, sucre.

### DESSERT SERVI A TABLE - AU CHOIX

Dôme exotique sur sablé vanille, gel de mangue et sorbet verveine  
OU  
Entremet fruits rouges, coulis et crème glacée au chocolat  
OU  
Royal croustillant, émincé de fraises et son coulis parfumé au thym  
OU  
Compotée d'abricot à l'huile d'olive, crémeux aux senteur de sarriette sur son sablé

Pain (boule individuelle)  
Café

**Toute demande de modification et tout changement d'effectif fera l'objet d'un nouveau devis et de nouveaux tarifs**

# "Moment de Convivialité"

## • COCKTAIL LONG (18 PIÈCES) •

Cocktail de jus de fruits

### 10 FRAICHEURS GOURMANDES

Mini chou au foie gras et éclats de praline  
Cœur de Mozzarella et glacé de tomate acidulé  
Wrap aux achards de légumes  
Navette à la mousse de canard  
Maki crevette et mangue  
Macarons revisités (curry/guacamole, tomate/basilic)  
Décliné de mini toasts  
Brunoise des Cyclades au coulis de tomate  
Féroce d'avocat en verrine  
Sucette de légumes, sauce fines herbes

### 6 PLAISIRS TIEDES

Mini cheeseburger  
Chausson de canard aux amandes  
Muffin courgette et aubergine  
Empanadillas au thon  
Feuilleté d'écrevisse, sauce safranée  
Mini tartelette tomate/basilic

### 2 CASSOLETTES

Risotto aux asperges vertes  
Raviole à la crème de ciboulette

## • SERVICE À TABLE •

### PLAT CHAUD AU CHOIX

Suprême de pintade saisi et mijoté dans son jus provençal,  
caquelon de gratin dauphinois comme chez Mamie et Poêlée de légumes de saison sur fine purée de carottes.

OU

Poitrine de veau, insert de champignons et son jus court,  
écrasé de pomme de terre, poêlée de champignons et tomates grappes grillées

### FROMAGE AU CHOIX

Demi St-Marcelin, salade verte, pain de seigle

OU

Fromage blanc à la crème, sucre.

### ASSIETTE GOURMANDE SERVIE À TABLE

Assiette "Feuille à feuille chocolat": Ganache montée et pesto à l'estragon, tuile dentelle au cacao amer, fleur de sel poivre timut

OU

Assiette "La ronde des passions": Crémeux et gel de mangue passion, crème vanille sur sablé coco

OU

Assiette "Innovation": Comme un Twix au Yuzu, macaron framboise/citron et sorbet à la framboise.

OU

### BUFFET DE DESSERTS

(SUPPLÉMENT DE 4.50€ PAR PERSONNE)

Gâteau de présentation: Wedding cake **ou** Pièce montée en choux

Accompagné de: Tarte aux fruits de saison, duo de chocolat et caramel au lait, verrines sucrées assorties, salade de fruits, glaces et sorbets.

Pain (boule individuelle)

Café

**Toute demande de modification et tout changement d'effectif fera l'objet d'un nouveau devis et de nouveaux tarifs**

# "Voyage Sensoriel"

## • COCKTAIL LONG (18 PIÈCES) •

Cocktail de jus de fruits

### "ASIE"

#### 2 PIÈCES FROIDES

Crevette et mangue rôtie  
Tamago Yaki (omelette japonaise)

#### 2 PIÈCES CHAUDES

Triangle frit au crabe et curry  
Beignet de crevette sauce nuoc-mâm

#### 1 CASSOLETTE

Poulet à la citronnelle

### "USA"

#### 2 PIÈCES FROIDES

Mini bagel fromage frais, saumon fumé  
New York Roll

#### 2 PIÈCES CHAUDES

Crevette de Louisiane, sauce piquante  
Mini hamburger de bœuf

#### 1 CASSOLETTE

Sauté de porc sauce barbecue

### "MÉDITERRANÉEN"

#### 3 PIÈCES FROIDES

Verrine de loup à l'escabèche  
Brunoise des Cyclades en verrine  
Petit crumble Niçois

#### 2 PIÈCES CHAUDES

Croustillant d'agneau aux épices orientales  
Empanadillas au thon

#### 1 CASSOLETTE

Tajine de volaille au citron confit et 4 épices

### • 1 ATELIER AU CHOIX (2 PIÈCES/PERSONNE) •

#### ATELIER WOK

OU

#### ATELIER USA

OU

#### ATELIER PLANCHA

Légumes cuits à la vapeur et poêlés minute.  
Viande: volaille, bœuf.  
Sauce soja, Cacahuètes concassées,  
coriandre fraîche

Mini hamburger de bœuf  
Mini hot-dog - ketchup,  
mayonnaise, moutarde.

Rouget, pétoncles, crevettes.  
Huile d'olive, aïoli, rouille, poivron,  
fenouil, aubergine, courgette

## • SERVICE À TABLE •

### PLAT CHAUD AU CHOIX

Mijoté de suprême de chapon aux morilles, compotée de carottes, mini légumes et ovale de pomme de terre au champignons

OU

Dos de loup rôti, jus court de ratatouille au piment d'Espelette, mini légumes de saison cuisinés, bâtonnets de polenta.

### ASSIETTE DE FROMAGES

rie de Meaux, Saint-Félicien et petite verrine de fromage blanc à la cassonade, ficelle vigneronne.

### ASSIETTE GOURMANDE SERVIE À TABLE

Assiette "Gourmandise d'enfance": Tartelette individuelle à la framboise, macaron chocolat, glace au caramel, charlotte aux fraises.

OU

Assiette "La ronde des passions": Crèmeux et gel de mangue passion, crème vanille sur sablé coco

OU

Assiette "Innovation": Comme un Twix au Yuzu, macaron framboise/citron et sorbet à la framboise.

OU

### BUFFET DE DESSERTS

Gâteau de présentation: Wedding cake ou Pièce montée en choux

Accompagné de: Tarte aux fruits de saison, duo de chocolat et caramel au lait, verrines sucrées assorties, salade de fruits, glaces et sorbets.

Pain (boule individuelle)

BUFFET DE SOIRÉE: Café accompagné de gâteaux de soirée (2 par personne)

**Toute demande de modification et tout changement d'effectif fera l'objet d'un nouveau devis et de nouveaux tarifs**