

# Plaquette Mariage

Declerck  
● ● ● traiteur



## MENUS 2027/2028



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



# Qui sommes-nous ?



Depuis plus de **40 ans**, nous mettons tout notre savoir-faire et notre passion au service de la création de mets raffinés. Quel que soit l'événement, les équipes Declerck traiteur ont pour seul objectif de sublimer votre manifestation en vous offrant une **expérience gastronomique sur-mesure**, en accord avec vos attentes.

Nous sommes heureux de vous accompagner sur l'ensemble de la **région Auvergne-Rhône-Alpes**, dans la conception de vos événements **privés** ou **professionnels** en vous proposant un service traiteur haut de gamme.





# L'escale gourmande

*“Une symphonie de saveurs en 16 escales, entre terre et mer, conclue par la douceur d'un Dôme exotique ou la gourmandise d'un Royal croustillant.”*

## Un verre de citronnade inclus

### 9 fraîcheurs gourmandes

- Brochette de mozzarella, tomates cerises confites et parfum basilic
- Wrap aux légumes confits et feta
- Bagel à la crème de tartare
- Crème d'avocat fumé et truite de chez Murgat façon gravlax
- Déclinaison d'écrevisses en verrine
- Déclinaison de mini tacos (terre/mer/végé)
- Eau de tomate gélifiée et tomate cerise farcie à la stracciatella
- Mini pan bagnat
- Pickles de légumes et sauce fines herbes (chou fleur, romanesco, tomate cerise, oignon, radis, concombre)

### 5 plaisirs tièdes

- Tarte fine façon pissaladière individuelle
- Tartelette tomate, basilic
- Cromesquis de mozzarella et sauce tomate épicée
- Muffin courgette et aubergine, chorizo
- Cannelé roquefort et raisins

### 2 cassolettes

- Risotto aux asperges vertes
- Raviole à la crème de ciboulette

## SERVICE À TABLE

### Plat chaud (1 choix possible)

**Volaille fermière** basse température, jus court à la cardamome, semoule de légumes et figue rôtie

**Cabillaud confit** à l'huile d'olive, raviole végétale farcie au tourteau et écume aux herbes

### Fromage

Fromage blanc et sa cassonade, tome des Bauges

### Dessert servi à table (1 choix possible)

**Dôme exotique** sur sablé vanille, gel de mangue et sorbet verveine

**Tiramisu aux fruits rouges** et poudre de cacao amer

**Royal croustillant**, émincé de fraises et son coulis parfumé au thym

**Compotée d'abricot** à l'huile d'olive, crémeux aux senteurs de sarriette sur son sablé

Pain individuel    Café / thé



PRIX SUR DEMANDE

# Symphonie des noces

*“Une partition culinaire d’exception où la noblesse du bœuf fumé et de la truffe noire rencontre l’authenticité d’un gratin dauphinois.”*

## Un verre de citronnade inclus

### 10 fraîcheurs gourmandes

- Terrine de foie gras sur pain toasté et cacao amer
- Eau de tomate gélatinée et tomate cerise farcie à la stracciatella
- Wrap aux légumes du soleil marinés et cube de feta
- Mini pan bagnat
- Maki crevette et mangue
- Mini lobster roll et mayonnaise à la bisque de homard
- Décliné de mini tacos (terre/mer/végé)
- Raviole de radis noir, houmous et écrevisse
- Crème d’avocat fumé et truite de chez Murgat façon gravlax
- Pickles de légumes, sauce fines herbes (chou fleur, romanesco, tomate cerise, oignon, radis, concombre)

### 6 plaisirs tièdes

- Mini cheeseburger
- Croustis de volaille et sauce tomate épicée
- Muffin courgette et aubergine, chorizo
- Mini bouchée à la reine aux champignons et truffe noire
- Feuilleté d’écrevisse, sauce safranée
- Tartelette tomate, basilic

### 2 cassolettes

- Risotto aux asperges vertes
- Raviole à la crème de ciboulette

## SERVICE À TABLE

### Plat chaud (1 choix possible)

**Pintade fermière** saisie et mijotée dans son jus provençal, mini aubergine grillée, authentique gratin dauphinois  
**Pressé de veau en croûte de noisette** et son jus court, écrasé de pommes de terre, poêlée de champignons du moment en persillade  
**Filet de bœuf** légèrement fumé au poivre, déclinaison de carottes aux senteurs de café, jus court au carvi et millefeuille de pommes de terre

### Fromage (1 choix possible)

**Trilogie de rigottes de Condrieu**, jeunes pousses de verdure  
**Fromage blanc** et sa cassonade, tome des Bauges

**Ardoise** (1 par table) de fromages à partager (St Marcellin, Comté fruité, Bleu de Bresse) et son pain ficelle

### Assiette gourmande servie à table (1 choix possible)

**Pavlova** renversée à la pomme verte et parfum de gingembre  
**Chocolat en feuillantine** et crémeux vanille à la fève de tonka caramel beurre salé  
**Comme un Twix au Yuzu**, macaron framboise/citron et sorbet à la framboise

### Buffet de desserts (en remplacement du dessert à l’assiette)

**Gâteau de présentation** : Wedding cake ou Pièce montée en choux  
**Accompagné de** : tartes aux fruits de saison, duos de chocolat et caramel au lait, verrines sucrées assorties, salades de fruits, glaces et sorbets

PRIX SUR DEMANDE

Pain individuel Café / thé

# Poésie d'une rencontre

*“De la sole à la salicorne aux délices de la fève tonka, savourez une partition culinaire rare où chaque bouchée célèbre l'élégance et le partage.”*

## Un verre de citronnade inclus

### 9 fraîcheurs gourmandes

- New York roll à la crème fromagère et saumon de fontaine de chez Murgat en gravlax mariné à la betterave
- Mini pan bagnat
- Carpaccio de St-Jacques truffe coco
- Eau de tomate gélinée et tomate cerise farcie à la stracciatella
- Déclinaison de mini tacos (terre/mer/végé)
- Navette maison au foie gras
- Tataki de saumon aux dattes
- Mini lobster roll et mayonnaise à la bisque de homard
- Pickles de légumes, sauce fines herbes (chou fleur, romanesco, tomate cerise, oignon, radis, concombre)

### 3 plaisirs tièdes

- Burger effiloché de bœuf et pépite de foie gras
- Croustilles de volaille et sauce tomate épicée
- Crevette en kadaïf, sauce aigre douce

### 3 cassolettes

- Risotto aux asperges vertes
- Émincé de veau aux cèpes
- Mini quenelle, sauce Nantua

### 1 atelier au choix (voir page 13) (équivalent à 2 pièces / personne)

- Foie gras poêlé
- Découpe terrine de foie gras
- Découpe Pâté en croûte
- Les grillades du chef
- Meule de parmesan

## SERVICE À TABLE

### Plat chaud (1 choix possible)

**Pintade fermière** saisie et mijotée dans son jus, purée aux truffes, mini carotte violette, asperge

**Ballottine de sole** aux coquillages à la viennoise, embeurrée de petits pois et fèves à la salicorne et beurre blanc citronné

### Fromage (1 choix possible)

**Fromage blanc et sa cassonade, St Félicien, Brie de Meaux**, jeunes pousses de verdure

**Ardoise** (1 par table) de fromages à partager (St Marcellin, Comté fruité, Bleu de Bresse) et son pain ficelle

### Dessert servi à table (1 choix possible)

**Pavlova** renversée à la pomme verte et parfum de gingembre

**Chocolat en feillantine** et crémeux vanille à la fève de tonka, caramel beurre salé

**Comme un Twix au Yuzu**, macaron framboise/citron et sorbet à la framboise

### Buffet de desserts (en remplacement du dessert à l'assiette)

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

**Accompagné de** : tartes aux fruits de saison, duos de chocolat et caramel au lait, verrines sucrées assorties, salades de fruits, glaces et sorbets

### Buffet de soirée

Café/thé accompagnés de gâteaux de soirée (2 pièces / personne)

**Pain individuel**      **Café / thé**



PRIX SUR DEMANDE

# Alliance du goût et de la passion

“L'excellence de la caille aux morilles et du foie gras poêlé au service d'une célébration où la haute gastronomie devient émotion.”

## Un verre de citronnade inclus

### 7 fraîcheurs gourmandes

- New York roll à la crème fromagère et saumon de fontaine de chez Murgat en gravlax mariné à la betterave
- Raviole de radis noir, houmous et écrevisse
- Crevette et mangue rôtie
- Déclinaison de mini tacos (terre/mer/végé)
- Aquarelle de soupes (concombre et pomme Granny/ lentilles corail au lait de coco/betterave framboise)
- Crème d'asperges vertes, chips de bacon
- Pickles de légumes, sauce fines herbes (chou fleur, romanesco, tomate cerise, oignon, radis, concombre)

### 1 atelier au choix (voir page 13)

(équivalent à 2 pièces / personne)

- Foie gras poêlé
- Découpe terrine de foie gras

### 4 cassolettes

- Confiturier de grenouilles façon crumble
- Mini quenelle, sauce Nantua
- Risotto aux pointes d'asperges
- Ris de veau aux morilles

### 3 plaisirs tièdes

- Déclinaison de tartelettes, thym, olive, romarin aux légumes du soleil
- Confit d'agneau aux épices orientales
- Mini cheeseburger

## SERVICE À TABLE

### Mise en bouche froide (1 choix possible)

**Marbré de foie gras** au vin rouge comme une religieuse et condiment à la figue

**Ceviche de dorade** et sa quenelle d'avocat au citron vert

**Tataki de thon** et pastèque, sauce mousseline aux œufs de truite de chez Murgat

**Burratina des Pouilles**, eau de tomate à la rose et saladine d'herbes fraîches

### Plat chaud (1 choix possible)

**Filet de bar** au beurre blanc, fenouil confit, petits légumes de saison

**Quasi de veau de lait** rôti au thym, jus court accompagné d'un millefeuille de pommes de terre, légumes de saison croquants et sa compotée de carottes des sables au gingembre

**Caille farcie** aux morilles, sauce périgourdine et jardinière de légumes glacés

### Fromage (1 choix possible)

**Fromage blanc** et sa cassonade, St Félicien,

Brie de Meaux, jeunes pousses de verdure et son pain ficelle

**Ardoise** (1 par table) de fromages à partager (St Marcellin, Comté fruité, Bleu de Bresse) et son pain ficelle

### Assiette gourmande servie à table (1 choix possible)

**Autour de l'abricot et du romarin**, sorbet melon

**Chocolat en feuillantine** et crémeux vanille à la fève de tonka caramel beurre salé

**Comme un Twix au Yuzu**, macaron framboise/citron et sorbet à la framboise

### Buffet de desserts (en remplacement du dessert à l'assiette)

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

**Accompagné de** : tartes aux fruits de saison, duos de chocolat et caramel au lait, verrines sucrées assorties, salades de fruits, glaces et sorbets

### Buffet de soirée

Café/thé accompagnés de gâteaux de soirée (2 pièces / personne)

PRIX SUR DEMANDE

Pain individuel Café / thé

# Le bal des papilles

“Une chorégraphie de 15 pièces d'exception et ateliers de découpe, prélude à un dîner de gala entre Bœuf Wellington et Volaille de Bresse.”

## Un verre de citronnade inclus

### 6 fraîcheurs gourmandes

- Mini pan bagnat
- Mini lobster roll et mayonnaise à la bisque de homard
- Déclinaison d'écrevisses en verrine
- Aquarelle de soupes (concombre et pomme Granny/lentilles corail au lait de coco/betterave framboise)
- Déclinaison de mini tacos (terre/mer/végé)
- Pickles de légumes, sauce fines herbes (chou fleur, romanesco, tomate cerise, oignon, radis, concombre)

### 3 plaisirs tièdes

- Croustillant d'agneau aux épices
- Tartelette aioli, petits pois et feta
- Crevette en Kadaïf, crème avocat citron vert

### 2 cassolettes

- Polenta crémeuse, rouget et confiture de poivron rouge fumé
- Confiturier à la crème de foie gras

### 1 atelier au choix (voir page 13) (équivalent à 2 pièces / personne)

- Découpe Pata Negra
- Découpe de poissons
- Découpe terrine de foie gras

## SERVICE À TABLE

### Entrée (1 choix possible)

#### Froide :

- Courgette jaune et ricotta à la tomate confite en cannelloni, glacée de tomate et roquette
- Foie gras cuit en terrine, mangue rôtie, fruits de la passion, méli-mélo de jeunes pousses, finger de brioche toastée

#### Chaude :

- Omble chevalier de chez Murgat en 2 cuissons, jus corsé et fleur de courgette farcie aux senteurs de truffe
- Langoustine à la nage, consommé de champignons et tartare d'algue wakamé

### Plat chaud (1 choix possible)

**Quasi de veau** de lait rôti au thym, jus court, accompagné d'un millefeuille de pommes de terre, légumes de saison croquants et sa compotée de carotte des sables au gingembre

**Volaille de Bresse** crème de morilles, compotée de carottes, mini légumes, poêlée de pleurotes

**Bœuf Wellington** à la duxelles de champignons, purée aux truffes, mini courgette, mini carotte

### Fromage (1 choix possible)

**Assiette** de St Félicien, Picodon, jeunes pousses de verdure, ficelle vigneronne, verrine de fromage blanc et sa cassonade

**Ardoise** (1 par table) de fromages à partager (St Marcellin, Comté fruité, Bleu de Bresse) et son pain ficelle

### Dessert servi à table (1 choix possible)

**Autour de l'abricot et du romarin**, sorbet melon

**Chocolat en feillantine** et crémeux vanille à la fève de tonka, caramel beurre salé

**Comme un Twix au Yuzu**, macaron framboise/citron et sorbet à la framboise

### Buffet de desserts (en remplacement du dessert à l'assiette)

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

**Accompagné de** : tartes aux fruits de saison, duos de chocolat et caramel au lait, verrines sucrées assorties, salades de fruits, glaces et sorbets.

### Buffet de soirée

Café/thé accompagnés de gâteaux de soirée (2 pièces / personne)

Pain individuel    Café / thé

PRIX SUR DEMANDE

# Voyage au coeur du jardin

«Une immersion végétale en 18 pièces créatives, sublîmée par un Wellington de légumes et des saveurs printanières hautes en couleurs.»

## Un verre de citronnade inclus

### 10 fraîcheurs gourmandes

- Bagel à la crème de tartare
- Cœur de burratina sur glacé acidulé de tomate
- Mini rouleau de printemps
- Tartelette aioli petits pois et feta
- Houmous au curry sur son sablé parmesan
- Cappuccino de petits pois et mousse de chèvre
- Orange bun chèvre frais, concombre, poivron confit
- Wrap aux légumes confits et feta
- Aquarelle de soupes (concombre et pomme Granny/ lentilles corail au lait de coco/ betterave framboise)
- Féroce d'avocat en verrine

### 2 cassolettes

- Risotto aux asperges vertes et zestes de citron vert
- Crumble Niçois au Pecorino

### 6 plaisirs tièdes

- Fougasse maison aux olives et tomates confites, graines de fenouil
- Croustillant de chèvre courgette tomate
- Muffin courgette et aubergine
- Gougère Beaufort noisette
- Cromesquis de mozzarella et sauce tomate épicée
- Samoussa aux légumes

## SERVICE À TABLE

### Plat chaud (1 choix possible)

**Risotto au bouillon forestier** cèpes bouchons, éclats de noisette et carotte fane  
**Légumes du moment en croûte façon Wellington**, carotte fane et coulis de laitue

### Fromage (1 choix possible)

**Trilogie de rigottes de Condrieu**, jeunes pousses de verdure  
**Ardoise** (1 par table) de fromages à partager (St Marcellin, Comté fruité, Bleu de Bresse) et son pain ficelle

### Assiette gourmande servie à table (1 choix possible)

**Dôme exotique** sur sablé vanille, gel de mangue et sorbet verveine  
**Tiramisu aux fruits rouges** et poudre de cacao amer  
**Royal croustillant**, émincé de fraise et son coulis parfumé au thym  
**Compotée d'abricots** à l'huile d'olive, crémeux aux senteurs de sarriette sur son sablé

Pain individuel    Café / thé

PRIX SUR DEMANDE

# Harmonie végétale

“L'excellence du potager en 15 créations raffinées, du Wellington aux légumes de saison au Twix au Yuzu.”

## Un verre de citronnade inclus

### 9 fraîcheurs gourmandes

- Bagel à la crème de tartare
- Comme un lobster roll à la patate douce rôtie
- Tartelette caviar d'aubergine baby poivron
- Crème d'avocat et brunoise de mangue rôtie
- Smoothie de carotte au carvi
- Orange bun chèvre frais, concombre, poivron confit
- Wrap aux légumes confits et feta
- Cupcake tomate basilic
- Panna cotta d'asperges vertes et crumble de parmesan

### 4 plaisirs tièdes

- Cannelé roquefort et raisin
- Chausson de brie de Meaux aux cèpes
- Tartelette tomate, basilic
- Beignet de courgette safranée

### 2 cassolettes

- Raviole à la crème de ciboulette
- Crème brûlée pesto et légumes grillés

## SERVICE À TABLE

### Entrée (1 choix possible)

**Courgette jaune et ricotta à la tomate confite en cannelloni**, jus d'herbes

**Burratina des Pouilles**, eau de tomate à la rose, saladine d'herbes fraîches

**Salade de légumes confits à l'épeautre**, crème fouettée de cajou aux tomates cerises et roquette

### Plat chaud (1 choix possible)

**Risotto au bouillon forestier** cèpes bouchons, éclats de noisette et carotte fane

**Légumes du moment en croûte façon Wellington**, carotte fane et coulis de laitue

### Fromage (1 choix possible)

Brie de Meaux, Saint Félicien, petite verrine de fromage blanc et sa cassonade, ficelle vigneronne

**Ardoise** (1 par table) de fromages à partager (St Marcellin, Comté fruité, Bleu de Bresse) et son pain ficelle

### Assiette gourmande servie à table (1 choix possible)

**Pavlova** renversée à la pomme verte et parfum de gingembre

**Chocolat en feuillantine** et crémeux vanille à la fève de tonka, caramel beurre salé

**Comme un Twix au Yuzu**, macaron framboise/citron et sorbet à la framboise

### Buffet de desserts (en remplacement de l'assiette)

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

**Accompagné de** : tartes aux fruits de saison, duos de chocolat et caramel au lait, verrines sucrées assorties, salades de fruits, glaces et sorbets.

Pain individuel

Café / thé



PRIX SUR DEMANDE

# La farandole des mariés

«Une épopée de 18 pièces et ateliers, suivie de coupelles raffinées entre terre et mer.»

## Un verre de citronnade inclus

### 8 fraîcheurs gourmandes

- New York roll à la crème fromagère et saumon
- Cappuccino de petits pois et chèvre frais
- Mini rouleau de printemps
- Mini pan bagnat
- Pickles de légumes, sauce fines herbes (chou fleur, romanesco, tomate cerise, oignon, radis, concombre)
- Aquarelle de soupes (concombre et pomme Granny/ lentilles corail au lait de coco/betterave framboise)
- Bagel Méditerranéen (tapenade, anchois, roquette)
- Raviole de radis noir, houmous et écrevisse

### 4 plaisirs tièdes

- St Jacques poêlées
- Cromesquis de volaille et sauce tomate épicée
- Cromesquis de mozzarella
- Mini bouchée à la reine champignons et truffe noire

### 3 cassolettes

- Mini quenelle, sauce Nantua
- Risotto aux asperges vertes
- Tajine de volaille aux 4 épices et citron confit

### 1 atelier au choix (voir page 13)

(équivalent à 2 pièces / personne)

- Meule de parmesan
- Poêlée asiatique
- USA
- Découpe de jambon Serrano
- Les grillades du chef
- Plancha de la mer
- Mini brochettes de la mer
- Foie gras poêlé

## MINIS PLATS SERVIS EN COUPELLE

Se dégustent assis ou debout

### Entrée froide (1 choix possible)

**Œuf parfait**, enrobé de fève petits pois et petites asperges  
**Burratina des pouilles**, eau de tomate à la rose  
et saladin d'herbes fraîches

### Poisson froid

**Ceviche de dorade** et sa quenelle d'avocat au citron vert

### Viande cocotte

**Emincé de suprême de volaille fermière** et son méli-mélo de légumes d'été, crémeux morilles

## BUFFET DE FROMAGES

Tomme de Savoie, Comté, Picodon, St Marcellin,  
Verrines de fromage blanc et sa cassonade  
Pain de seigle aux noix et raisins

## BUFFET DE MIGNARDISES

4 pièces / personne

### Choux citron meringué

**Assortiment de tartelettes** (framboise en texture/Dulcey Valrhona et compotée de figue/fraise thym)

### Tropézienne à la fleur d'oranger

**Mini dôme façon entremet**, vanille/cacahuète

**Finger gourmand aux 3 chocolats**, compotée de mûres et gel

**Palet pistache et fruits rouges**, cœur coulant caramel basilic

**Pavlova** ganache montée vanille abricot et fleur d'hibiscus

### Option gâteau des mariés

**Pièce montée en choux** (2 choux / personne)

Wedding cake

Pain individuel    Café / thé

PRIX SUR DEMANDE

# Eclats de braïse

“L'authenticité d'un brasero entre Côte de bœuf maturé et St Jacques grillées, précédé de 6 fraîcheurs raffinées”

**Un verre de citronnade inclus**

## 6 fraîcheurs gourmandes

- New York roll à la truite fumée
- Wrap végétarien
- Mauricette à la rilette de volaille thym citron
- Carpaccio de St Jacques aux agrumes
- Tataki de canard, briochine grillée
- Crémeux de guacamole, queue de crevette snackée

## LE BUFFET BRASERO

### Les salades

Ravioles aux herbes folles  
Ceviche de dorade à la péruvienne  
Févettes rafraichies, brunoise de courgette  
Glacé de courgette au pop corn

### Le brasero de viandes (200g / personne)

Côte de bœuf maturée  
Magret de canard  
Suprême de volaille

### Le brasero de poissons (100g / personne)

Brochette de St Jacques  
Supion mariné  
Queue de crevette  
Filet de truite

### Les accompagnements (150g / personne)

**Légumes grillés** : courgettes, aubergines, poivrons et oignons  
**Délicatesses** à l'huile de noisette  
**Purée de pomme de terre** à la truffe

### Le plateau de fromages secs (50g / personne)

Comté fruité, St Marcellin, Tome des Bauges, Rigotte de Condrieu

### Les plaisirs sucrés (2 pièces / personne)

Tartes aux fraises  
Tartes à l'abricot  
Mousses au chocolat  
Ananas grillés, caramel beurre salé

**Pain individuel**    **Café / thé**

PRIX SUR DEMANDE

# Ateliers Culinaires

Nous pouvons vous proposer un atelier culinaire en supplément de votre prestation



**Découpe de jambon Serrano**  
Jambon Serrano découpé minute



**Meule de parmesan**  
Risotto sauce vin jaune  
cuisiné dans une meule de  
parmesan



**Foie gras poêlé**  
Foie gras poêlé minute accompagné :  
gros sel, baies roses et cacao,  
confiture de figues et d'oignons,  
assortiment de toasts



**Poêlée Asiatique**  
Légumes cuits à la vapeur et poêlés minute  
Viande : volaille et bœuf  
Sauce soja et cacahuètes concassées



**Découpe terrine de foie gras**  
Terrine de foie gras accompagnée :  
gros sel, baies roses et cacao,  
confiture de figues et d'oignons,  
assortiment de toasts



**Découpe de poissons**  
Découpe de poissons marinés et fumés, tranchés  
minute (saumon, flétan, truite selon arrivage)  
Citron, sel de Guérande, beurre salé,  
chantilly aux herbes  
Assortiment de toasts



**USA**  
Mini hamburger de bœuf  
Mini hot dog (porc ou volaille)  
Ketchup - Mayonnaise - Moutarde



**Les grillades du chef**  
Mini brochettes cuites à la  
plancha (mini saucisse, caillette,  
boudin, andouillette, volaille)



**Plancha de la mer**  
Rouget, pétoncles et crevettes cuites  
à la plancha,  
Poivrons, fenouils, aubergines et courgettes  
Huile d'olive, aioli, rouille



**Mini brochettes de la mer**  
Cuisson de St Jacques et  
Gambas sur plaque de sel  
de l'Himalaya



**Découpe Pâté en croûte**  
Découpe de pâté en croûte artisanal  
Volaille à la graine de moutarde et  
forestier



**Découpe Pata Negra**  
Découpe de jambon Pata  
Negra minute



**Soupe froide**  
Légumes du soleil marinés au citron et  
grillés sur plaque de sel d'Himalaya



**Chaudron**  
Velouté de potimarron à l'huile de  
noisette et concassé de châtaigne aux  
graines de courge



**Stand de l'écailler**  
Huitres ouvertes accompagnées  
de vinaigre à l'échalote, citron,  
pain de seigle, beurre demi-sel

PRIX SUR DEMANDE

# Menus enfant et menus spécifiques



## ENFANT DE 3 à 12 ans

### Lunch box (3 à 6 ans)

- Pain au lait garni de jambon
- Pain au lait garni de fromage
- Mini pizza
- Chips
- Compote et Yop à boire
- Brique de jus d'orange
- Bonbons

### Buffet (7 à 12 ans)

- Portions de mini quiche, mini pizza
- Pain surprise à la charcuterie
- Finger de poulet rôti
- Mini pan bagnat
- Navette au jambon blanc
- Mini babibel, Vache qui rit
- Éclair au chocolat et à la vanille
- Bonbons

### Menu (7 à 12 ans)

- Pizza (tomate, fromage, jambon)
- Escalope de poulet à la crème, pommes dauphines
- Kiri
- Éclair au chocolat

## ENCAS DE FIN DE SOIRÉE

- Croque Monsieur ou Panini ou Hot Dog
- Croque Monsieur végétarien
- Plateau de fromages (1,5 kg)
- Duo de charcuteries / fromages (1,5 kg)
- Tartine de jambon à l'os (chaud)
- Gratinée dauphinoise

Du personnel de fin de soirée est à prévoir (voir page 17)

## REPAS PRESTATAIRES

### Repas technique froid

Menu présenté sous forme de **PLATEAU REPAS FROID** (entrée, plat, fromage, dessert) en fonction de la fabrication. Il sera distribué avant le service. Le nombre de repas techniques (musiciens, vigiles, baby-sitters, gardien de salle...) devra nous être indiqué au moment de la commande.

### Repas technique chaud

Plat chaud, fromage et dessert de la formule des mariés, servi au même moment que les convives.



PRIX SUR DEMANDE



*Boissons*  
*Options*  
*Personnel de service*



PRIX SUR DEMANDE

# Les formules de Brunch

## Brunch 1 - Le réveil des amoureux

### Sucrés

- Assortiment de mini viennoiseries (2 pièces / personne)
- Panier de fruits frais
- Petits pains, confitures, beurre, miel, Nutella

### Entrées (3 choix possibles)

- Salade Rustique chic\*
- Salade Végétale\*
- Salade Naked Caesar\*
- Salade Carotte de sable\*
- Salade Boulghour façon taboulé vert\*

### Plateau gourmand (1 choix possible)

- Jambon à l'os / Rôti de veau / Saucisson
- Cuisse de poulet / Rôti de Veau / Tranche de bœuf
- Tartes salées végétariennes (Bruschetta végétarienne et Quiche courgette safran)

### Laitage & fromages (1 choix possible)

- Yaourt d'autrefois
- Granola fromage blanc & Brie

### Desserts (2 pièces / personne)

- Tartelettes aux fruits de saison

### Boissons

- Café, thé, lait, chocolat chaud, jus de fruits & eaux minérales

### Pain

## Avec Service

**Brunch n° 1 : Vacation d'un serveur pour 50 convives**

**Brunch n° 2 : Vacation d'un serveur pour 30 convives**

Vacation de **8 heures minimum** (déplacement, installation, service pendant 3 heures et rangement compris, art de la table et nappage intissé)

Au delà : facturation d'heures supplémentaires

## Brunch 2 - Les douceurs du lendemain

### Douceurs matinales

- Assortiments de viennoiseries (croissant, pain chocolat, pain raisin)

### Découpe de saveurs

- Assortiment de cakes sucrés (citron, chocolat, fruits confits)

### Atelier sucré

- Pancakes ou gaufres  
Confitures, Nutella, sirop d'érable et crème de marron

### Mix charcuterie/fromage

- Charcuterie (60g / personne) : jambon à l'os, rosette, pâté croûte maison
- Fromage (30g / personne) : Emmental, Brie, Tomme grise

### Plaisir Terre et mer

- Avocado toast : avocats, cream cheese aux herbes fraîches, truite fumée

### Le coin laitage

- Fromage blanc accompagné de muesli, flocon d'avoine, fruits rouges frais (fraises, framboises, mûres, myrtilles), copeaux de chocolat, fruits secs

### L'English Breakfast

- Oeufs brouillés, lard grillé ou mini saucisses, baked beans, champignons persillés

### Boissons

- Café, thé, chocolat chaud, lait, eaux minérales
- Mocktail du moment (orange, ananas, sirop de fraise et citron vert)

### Pain

## Sans service

Livraison du brunch en même temps que la prestation de mariage  
SANS BOISSONS

À maintenir au frais jusqu'à la dégustation  
Réchauffe des pièces chaudes par vos soins

(assiettes, verres, couverts, serviettes)



\*Composition de la salade en page suivante

# Le Brunch à la carte

## Sans service

● Livraison du brunch en même temps que la prestation de mariage.  
● À maintenir au frais jusqu'à la dégustation.  
● Boissons et Art de la table non fournis (vaisselle, nappage)

## Les salades

le saladier de 10 personnes

- **Salade Rustique chic**  
(quinoa royal, pêches rôties, noisettes torréfiées et canard fumé)
- **Salade Végétale**  
(tomates héritage, perles de mozzarella marinées, basilic)
- **Salade Naked Caesar**  
(cœur de laitue sucrine, queues de crevettes grillées, tuiles de parmesan)
- **Salade Carotte de sable**  
(carottes fanes, carottes violettes crues, citron confit, yaourt grec)
- **Salade Boulghour façon taboulé vert**  
(boulghour, persil, menthe, aneth, grains de grenade, vinaigrette au sumac)

## Le plateau de fromages

le plateau pour 15 personnes (100g / personne)

- St Marcellin, Picodon, Tomme grise, Comté

## Les viandes froides

le plateau pour 15 personnes (180g / personne)

- Jambon à l'os, poulet, bœuf, cornichon, beurre, moutarde
- Jambon cru, saucisson sec, rilette, cornichon, beurre

le plateau HALAL pour 15 personnes (180g / personne)

- Veau, poulet, bœuf, cornichon, beurre, moutarde

## Les plaques de tartes salées

la plaque pour 30 portions

- Quiche courgette, safran
- Quiche au fromage
- Pizza

## Les plaques de tartes sucrées

la plaque pour 30 portions

- Tarte multifruits
- Tarte aux fraises
- Tarte à l'abricot



# Dégustation

Nous serons ravis de vous accueillir pour votre dégustation de mariage au sein de notre espace "L'Atelier" à Reventin-Vaugris, nous en profiterons pour répondre à toutes vos interrogations. Les portes de "L'Atelier" sont ouvertes les vendredis soirs et les samedis midis sous réservation.

## Dégustation pour 2 à 6 personnes

Le chef vous proposera un assortiment de pièces cocktail de sa sélection variant au fil des saisons :

- 2 pièces froides
- 2 pièces chaudes
- 2 cassolettes chaudes
- 1 plat chaud de votre choix (2 maximum pour tous les convives)
- 1 dessert en fonction de la fabrication du jour (2 maximum pour tous les convives)

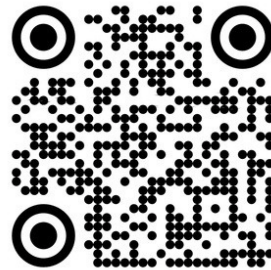


# Declerck

● ● ● traiteur

Donnez du goût à vos évènements

*Nos clients nous choisissent pour l'alliance parfaite entre une cuisine artisanale de caractère et une maîtrise logistique absolue.  
Faire confiance à Declerck traiteur, c'est s'offrir l'élégance du sur-mesure et la sérénité totale de n'avoir qu'à savourer l'instant présent.*



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

V260518

