

VOTRE MARIAGE

AVEC



TEL : 03 87 18 02 23
Vincent : 06 08 69 14 02
Ludovic : 06 08 67 57 35

www.globtraiteur.fr

1 rue du chemin de fer, 57155 Marly
SARL au capital de 7500€, n° SIRET 450 267 455 000 27



PREFACE

Chers futurs mariés,

Nous connaissons l'importance de la restauration dans l'organisation d'un mariage.

GLOB'TRAITEUR fera en 2012 sa **9^{ème} saison.**

Davantage de couples font appel chaque année à nos services, à notre cuisine, à notre expérience et à notre sens de l'organisation.

Parce qu'un mariage est unique, notre équipe est à votre écoute pour mettre en œuvre tous les détails qui vous tiennent à cœur.

Dans ce catalogue, nous avons concentré ce que nous réalisons habituellement, et souhaitons avoir une grande amplitude dans la gamme de produits et services afin de nous adapter à toutes les attentes.

Nous espérons que vous trouverez dans ces lignes l'apéritif, le repas et l'ensemble des prestations que vous souhaitez.

Nous sommes à votre écoute et à votre disposition pour une offre personnalisée. Une rencontre est nécessaire, nous vous proposons de vous recevoir à Marly dans nos locaux (possibilité de rendez-vous à votre domicile).

Que vous choisissiez de vous marier dans une salle des fêtes, au restaurant, sous un chapiteau, à domicile, avec ou sans nous, toute l'équipe de GLOB'TRAITEUR vous souhaite un très beau et heureux mariage.

Ludovic Obriot
Vincent Schincariol



FORFAIT APERITIF CLASSIQUE

Prix par personne : 7 €
10 PCS PAR PERS.

- Assortiment de toasts froids salés
- Cake au lard et aux olives
- Apéritifs secs, cacahuètes chips et bretzels
- Quiche et flammekuche.
- Kougelhof, Panettone, Marbré chocolat.

FORFAIT APERITIF SOUTENU

Prix par personne : 10 €
12 PCS PAR PERS.

- Sur mini vaisselle: Saumon en belle vue sur blinis, crevettes cocktail, crème de roquefort et pommes, mini pavé de mignon de porc au miel et citron vert, gaspacho andalou, œufs et blanc de caille
- Pain surprise et Panier de mini-sandwichs variés
- Salés chauds: Assortiment de feuilletés chauds.
- Sur mini vaisselle: Opéra, mousse exotique, crème au chocolat, salade de fruits

« APEROSE »

Prix par personne : 17 €
12PCS PAR PERS.

- Pour un apéritif de mariage aux tons Rose et blanc clé en main :
- Nappage rose papier qualité Duni, chemin de table blanc et voilage rose :
- Sur mini vaisselle (Tout les mets sont roses): Verrine Tarama, crevettes cocktail, mousse de chèvre et tomates marinée, « yaourt de betteraves », chaud froid de volaille
- Sur Plateaux: 3 variétés de mini quiches roses (fromages, lorraine, picarde)
- Sur mini vaisselle (tout les mets sont roses): Mousse chocolat blanc, œuf en neige, Tiramisu, panacota framboise
- Au buffet: Verres géants de macarons et tour de biscuits roses de Reims
- Coté boissons: Cocktail Glob'Traiteur rose en fontaine, eau plate et gazeuse, sodas, Jus de fruits.

PROPOSITION DE BOISSONS

Option 1:

Punch Lorrain ou antillais en fontaine (à partir de 50 pers), soda, jus de fruit, eau plate et gazeuse
Prix par personne 4€

Option 2:

Crémant d'alsace, soda, jus de fruit, eau plate et gazeuse
Prix par personne 6€

Option 3:

Champagne, fontaine de jus d'orange, soda, eau plate et gazeuse.
Prix par personne 9€

OPTIONS SUPPLEMENTAIRES

Bière:

- Tireuse à bière système Keggy 12,5litres, 60€
- Tireuse à bière traditionnelle 110€ le fut de 30 litres

-Palmi-Grignotage:

Pièce décorative en forme de palmier (2 mètres de haut) garnis tout autour de dés de gruyère, d'ananas et de tomates cerise, 90€ l'Arbre



MENU «*DECOUVERTE*»

Entrée, trou, plat, fromage et dessert

31 €

Variation de tomates et Jambon de parme, vinaigrette Balsamique

(En fonction de la saison)

Trou lorrain

Noix de veau rôti au romarin, jus réduit et petits légumes

3 fromages affinés

Délice framboise glacé croquant chocolat

Café et pain compris

MENU «*PLAISIR*»

38 €

Entrée, poisson, trou, plat, fromage et dessert

« Tartine » de Foie gras de canard, Assortiment de légumes croquants à l'huile de noisette

Tarte fine provençale aux noix de St Jacques, roquette et parmesan

Trou lorrain

Suprême de pintade aux morilles et vin jaune, moelleux de pomme de terre et légumes

3 fromages affinés, salade et noix

Nougat glacé au coulis de fruits rouges, croquant au chocolat

Pain et café compris

*Pour tous les menus de mariage dans les salles des fêtes, Glob'Traiteur fournira 2 jeux d'assiettes.
Pour l'entrée, une assiette transparente rectangulaire en verre, pour le poisson et la viande, une assiette
carrée en porcelaine blanche.*

*Ces menus nécessitent l'utilisation du reste de la vaisselle fournies par la salle ou par un loueur (verres,
couverts, etc...)*



MENU SAVEUR

39,80 €

Entrée, poisson, trou, plat, fromage et dessert

Terrine de foie gras et compotée de figues, brioche toastée

Duo de sole et saumon frais, sauce au safran et risotto au parmesan

Trou Lorrain

Eventail de Filet de bœuf au Porto, moelleux de pommes de terre et légumes glacés

3 fromages affinés et noix

Tartelette au chocolat et glace au caramel

Café et Pain compris

MENU Tendance

42€

Surprenez vos invités

Menu servi dans une vaisselle tendance (fournie).

Nécessite l'utilisation du reste de la vaisselle fournies par la salle ou par un loueur (verres, couverts, etc.)

Foie gras de canard au porto, pain d'épice façon perdu et mesclun

(Assiette transparente rectangulaire)

Méli-mélo de St Jacques, Langoustines et Gambas, petite ratatouille et basilic

(Assiette creuse haute blanche carrée)

Crépine d'agneau au vert-pré, écrasé de pomme de terre et carottes

(Petit faitout noir)

Assiette de 4 fromages, salade et noix

Assiette gourmande de desserts

(Assiette carrée blanche de présentation)

Café et pain compris



BUFFET DES GOURMETS

39,80 €

Buffet d'entrées, trou, plat, fromages et desserts

Buffet froid

Jambon au miel, rôti de porc aux herbes, foie gras, tartare de bœuf, clafoutis aux légumes, saumon mariné, terrine de poisson, crevettes et sauces, chaud froid de volaille, saumon fumé, charcuteries diverses, condiments, mini beurre.

Taboulé, salade de la mer, salade de pommes de terre, concombre à la crème

Trou Lorrain

Une viande au choix à la carte

3 variétés de fromages, de la salade et des noix

Nougat glacé maison et coulis de fruits rouges

Où

Moelleux tiède au chocolat et sa glace vanille, coulis

Café et pain

BUFFET FROID POUR MARIAGE

31€ par pers.

Jambon au miel, Rôti de porc aux herbes, Foie gras, Tartare de bœuf, Clafoutis aux légumes, Saumon mariné, Terrine de poisson, Crevettes et sauces, Chaud froid de volaille, Charcuteries diverses 3 sortes, condiments, mini beurre.

Crudités

Taboulé

Salade Lorraine: Pomme de terre, Jambon, câpres, cornichons

Salade de la mer: Ebly, mini crevette, sauce cocktail, cabillaud, thon

Salade maraîchère: salade, radis, haricots verts, maïs, tomates, vinaigre de framboise

Salade sicilienne: tomates, mozzarella, huile d'olive, parmesan et basilic

Fromages

3 sortes (munster, brie, chèvre) + salade

Dessert

Salade de fruits frais épicée, mousse au chocolat

Œufs à la neige, crème anglaise, Tartes aux fruits

Pain et café compris



CHOIX A LA CARTE

Selon vos goûts et vos envies, élaborer votre menu.

ENTREES

Assiette landaise	9,60 €
« Tartine » de foie gras de canard, assortiment de légumes croquants à l'huile de noisette	8,60 €
Rose de saumon fumé sur blinis et crème au raifort	7,10 €
Terrine de foie gras frais et compotée de figues	9,80 €
Melon et Jambon cru de Bayonne	6,80 €
Variation de tomates et jambon de parme, vinaigrette Balsamique	7,20 €
Croustillant de chèvre frais au miel et amandes torréfiées	7,10 €
Assiette TERRE-MER (chaud froid de volaille, saumon mariné, crevettes, magret fumé)	9,10 €

POISSON

Petit feuilleté aux grenouilles, escargots et écrevisses sauce ciboulette	8,10 €
Pavé de saumon rôti à la tapenade	7,90 €
Duo de sole et saumon frais, caramel balsamique aux pignons	10,90 €
Suprême de turbot en nage safranée, riz sauvage	12,50 €
Tarte fine provençale aux noix de St Jacques	9,20 €
Filet de daurade au beurre blanc anisé	10,80 €

VIANDES

Filet de bœuf au Porto, mœlleux de pomme de terre	14,30 €
Filet mignon de porc au miel, citron vert et gingembre	9,60 €
Noix de veau rôti au romarin	10,50 €
Pavé de biche grand veneur et poire pochée au vin rouge	13,90 €
Magret de canard aux senteurs des bois	12,10 €
Suprême de pintade aux morilles et au vin jaune	11,90 €
Roulé d'agneau, boule de chèvre fondante au miel et confit niçois	11,80 €

FROMAGES

Servis à l'assiette, en buffet ou sur plateaux :

Brie, St nectaire, emmental, conté, chèvre, fourme d'Ambert, munster, coulommiers, au choix

Assiette de 2 fromages et salade	2,60 €
Assiette de 3 fromages, salade et noix	2,95 €
Salade de chèvre chaud	3,65 €
Plateau de 5 fromages	3,95 €

DESSERTS

Assiette gourmande	4,60 €
Délice framboise glacé et croquant	3,40 €
Feuillantine fraise et glace vanille bourbon	4,50 €
Salade de fruits frais légèrement épicée, palette de 3 sorbets	4,20 €
Dôme chocolat orangé	5,50 €
Nougat glacé au coulis de fruits rouges	3,50 €



PIECE MONTEE

Pièce montée traditionnelle de forme au choix, avec nougatine et choux légèrement kirshés
5,80 € par personne
Pièce montée individuelle 6,50€ par personne
Pièce Montée de 3 Gâteaux sur socle 5,80€ par personne
American Weeding Cake, parfum au choix, 5,80€ par personne

CHOIX DE CAFE

Le café machine est inclus dans tous nos menus.

Par ailleurs, nous proposons également un forfait pour la mise à disposition de machine espresso de marque Nespresso fonctionnant avec un système très facile de capsule. Les machines seront laissées à libre disposition des invités.

Prix : 1€ par personne
Tarif par capsule supplémentaire : 0.85€

REPAS POUR LE LENDEMAIN DE VOTRE MARIAGE

PRIX PAR PERS : 10 €

Petit buffet pour lendemain de mariage, composé de viandes froides et charcuteries, de salades, de plateaux de fromage et de dessert.

Pas d'ennui d'heure de livraison car tout s'effectue le soir de votre mariage.



LES INTERVENANTS

Le service est une partie essentielle et importante pour votre mariage, c'est pour cela que GLOB'TRAITEUR a sélectionné pour vous un personnel de salle confirmé et professionnel pour rendre votre repas le plus parfait possible.

- ✓ Le service est assuré par 1 serveur pour 25 couverts.
- ✓ Un plongeur à partir de 50 couverts.
- ✓ Le personnel sera présent 1 heure avant l'apéritif ou le repas. (lorsque l'installation n'est pas comprise)
- ✓ 1 ou plusieurs cuisiniers

La durée effective de travail pour un serveur est d'environ 10 à 12 heures pour apéritif et repas (vaisselle et nettoyage au maximum de la salle comprise). Il faut compter **23€ par heure et par serveur** pour une prise en charge par nos soins du service.

Déplacement : En fonction du lieu de la réception.

LES BOISSONS

Glob'Traiteur a sélectionné pour votre mariage un petit choix de vins. Nous assurerons la reprise des bouteilles non consommées et assurerons leur service aux températures adéquates.

Nous ne demandons pas de droit de bouchon en cas de fourniture des vins par vos soins.

Alsace:

- Pinot Gris SCHWACH reserve: 13,17€
- Riesling reserve SCHWACH: 9,70€
- Pinot noir SCHWACH: 12,10€

Bordeaux :

- Château de Basset blanc sec : 9,70€
- Château de Basset rouge fut : 10,21€
- Château de Basset rosé : 9,70€

Vin des pays des Hauts de Baden :

- Domaine Marie Eve blanc : 6,85€
- Domaine Marie Eve rouge : 6,85€
- Domaine Marie Eve Rosé : 6,85€

Vin de pays des Côtes de Gascogne

- Domaine UB Y Colombard : 8,60€

Vin de Loire :

- Bourgueil : 7,80€

Bourgogne rouge :

- Domaine L. Victor Passetoutgrains : 13,10€

Champagne :

- Champagne Philippe Prié : 21€

Softs

- Eau plate et gazeuse 1,50€ par personne pour le repas