



MARC SAINTE-CLAIRE

TRAITEUR





En 2016, nous avons fondé Marc Sainte-Claire Traiteur avec un objectif clair : offrir de nouvelles saveurs et faire découvrir, ou redécouvrir, la véritable cuisine maison.

Pour Marc, le fondateur, cette entreprise est avant tout une histoire de famille, une passion pour les ingrédients authentiques, de saison, agrémentés d'une touche d'originalité et d'élégance, tout en respectant votre budget.

Si vous êtes à la recherche d'un traiteur engagé et d'une explosion de saveurs pour ravir vos papilles, vous êtes au bon endroit ! Nous sommes avant tout des passionnés, et notre flexibilité et disponibilité sont nos atouts majeurs pour vous offrir un service exceptionnel jusqu'au jour J.

**MARC SAINTE-CLAIRE**  
*Chef & Fondateur*

## UNE ÉQUIPE DE PRO

### *À votre écoute*



Notre équipe est véritablement passionnée, à l'écoute et engagée. Chacun de nos membres est animé par une véritable passion pour le milieu de l'événementiel, ce qui se reflète dans notre travail au quotidien. Nous croyons en ce que nous faisons, et cela se traduit par notre dévouement constant à offrir les meilleurs résultats à nos clients.

L'écoute est une valeur fondamentale pour nous. Nous comprenons que chaque client a des besoins uniques, et nous sommes déterminés à les comprendre en profondeur. Nous sommes attentifs aux détails, aux préférences et aux aspirations de nos clients, et nous nous efforçons toujours de surpasser leurs attentes.

Notre engagement envers notre travail et envers vous est inébranlable. Nous nous investissons pleinement dans chaque projet, cherchant toujours à aller au-delà de la simple exécution pour atteindre l'excellence. Nous prenons vos objectifs à cœur, et nous travaillons avec acharnement pour les atteindre, tout en restant alignés sur nos valeurs et notre éthique professionnelle.

En somme, notre équipe incarne la passion, l'écoute et l'engagement. Nous sommes fiers de mettre ces qualités à votre service pour créer des expériences exceptionnelles et des résultats qui comptent vraiment.



MARC SAINTE-CLAIRE TRAITEUR



# MENU SAVEURS D'EXCEPTION

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 78,00€ TTC

## LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 6 pièces salées  
(voir page 17)

1 Animation culinaire au choix  
(voir page 17)

## LE DÎNER

### PLAT

Pork belly (flanc de porc) basse température réduction de jus au saveur de Provence  
Effiloché de poulet rôti et confit et sa réduction de jus  
Pavé de saumon rôti sauce crustacée et coquillages  
Écrasé de pomme de terre à l'huile de noix, tomate cocktail grappe au thym

### FROMAGE

Brie de Meaux A.O.P  
Accompagné de ses fruits secs et son mesclun

### DESSERT

1 entremet au choix  
(Voir page 14)

### Café, thé

Eau plate, eau gazeuse servie jusqu'à 00h30  
Service traiteur début 15h00 - départ de l'équipe traiteur à 1h00

*Nos tarifs s'appliquent pour un minimum de 80 convives. Dans le cas où vous seriez moins nombreux, un delta supplémentaire de 5€ TTC sera facturé sur l'intégralité des convives.*



EFFILOCHÉ DE POULET RÔTIS ET CONFIT, ÉCRASER DE POMME DE TERRE, RAGOÛT DE PETIT POIS ASPERGE VERTE ET RÉDUCTION DE JUS



Suprême de volaille fermière, sauce aux champignons

# MENU PLAISIRS GOURMETS

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 86,00€ TTC

## LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 6 pièces salées

(Voir page 13)

1 Verre de citronnade

1 Animation culinaire au choix

(Voir page 17)

## LE DÎNER

### ENTRÉE

Paris-Brest à crème d'aneth saumon fumé

Pannacotta de courge noisette torréfiée et courge rôtie

Œuf mollet à la crème de champignon et huile de noix

### PLAT

Cabillaud au curry à l'indienne et au lait de coco

Suprême de volaille fermière, sauce aux champignons

Ragoût de Veau à la Crème Citronnée et aux Légumes Printaniers

Riz basmati parfumé à la cardamome et aux petit légumes (carotte, courgette, poivrons)

### FROMAGE

Brie de Meaux, Comté AOP

Accompagnés de leurs fruits secs et leur mesclun

### DESSERT

1 entremet au choix

(Voir page 14)

Café, thé

Eau plate, eau gazeuse servie jusqu'à 00h30

Service traiteur début 15h00 - départ de l'équipe traiteur à 1h00

*Nos tarifs s'appliquent pour un minimum de 80 convives. Dans le cas où vous seriez moins nombreux, un delta supplémentaire de 5€ TTC sera facturé sur l'intégralité des convives.*

# MENU GARDEN PARTY

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 92,00€ TTC

## LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 8 pièces salées

(Voir page 13)

1 Coupe de kir royal à la crème de casisse

2 Animation culinaire au choix

(Voir page 17)

## LE DÎNER

### PLAT

Rôtisserie de Cochon de lait noir de Cambes, cuit aux feux de bois

Rôtisserie d'Agneau de lait le petit prince, cuit aux feux de bois

Gratin dauphinois, jeune carotte fane & tomate cocktail grappe, jus de viande

### FROMAGE

Brie de Meaux, Comté AOP, Brebis Accompagnés de leurs fruits secs et leur mesclun

### DESSERT

1 entremet au choix

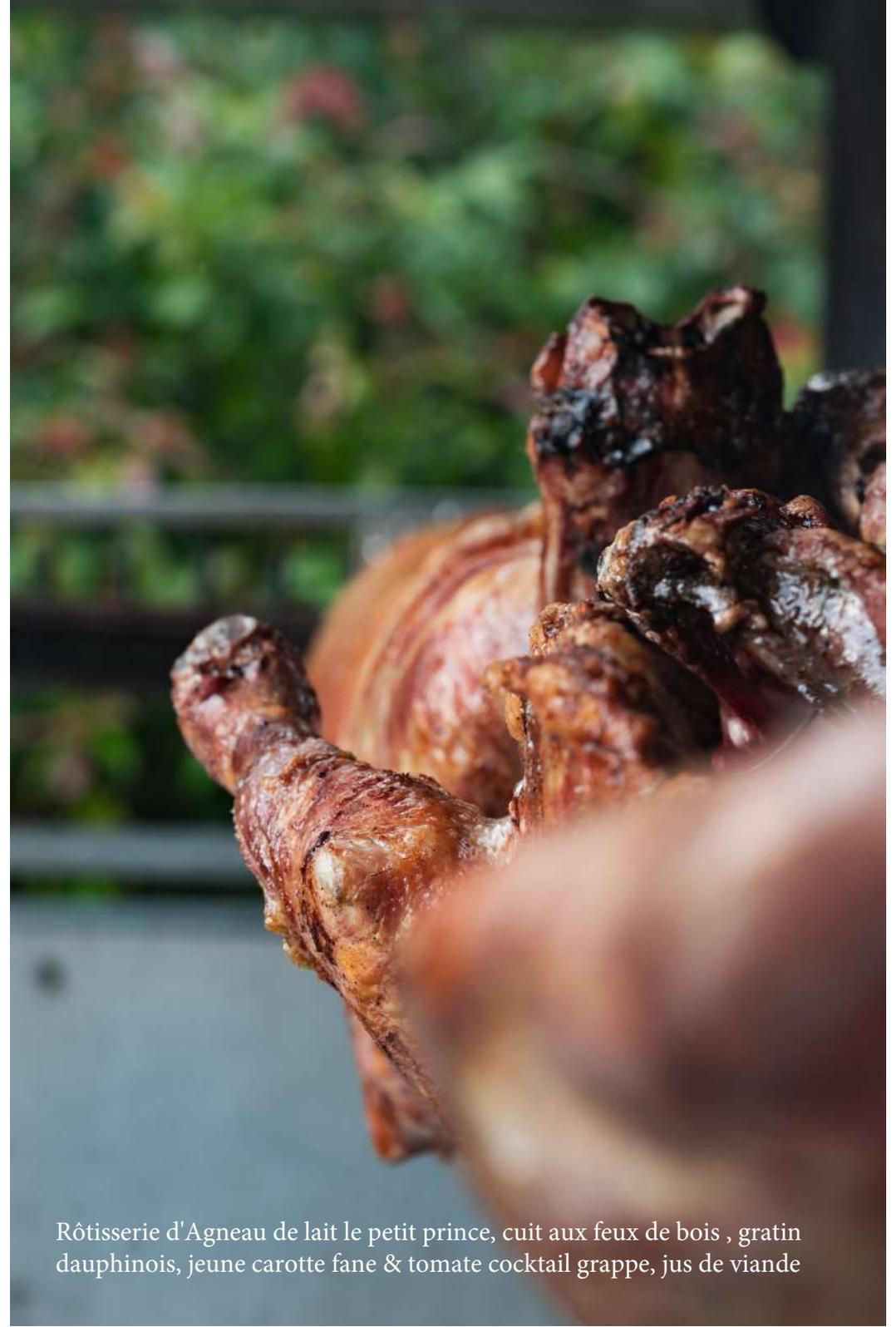
(Voir page 14)

Café, thé en open bar

Eau plate, eau gazeuse servie jusqu'à 00h30

Service traiteur début 15h00 - départ de l'équipe traiteur à 1h00

Nos tarifs s'appliquent pour un minimum de 80 convives et pour un service en centre de table (plat à partager). Dans le cas où vous seriez moins nombreux, un delta supplémentaire de 5,00€ TTC sera facturé sur l'intégralité des convives et pour un service à l'assiette un supplément de 15,00€/ convive sera facturé.



Rôtisserie d'Agneau de lait le petit prince, cuit aux feux de bois , gratin dauphinois, jeune carotte fane & tomate cocktail grappe, jus de viande



# MENU TERROIR

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 98,00€ TTC

## LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 10 pièces salées  
(Voir page 13)  
1 Verre de punch planteur  
2 Animations culinaires au choix  
(Voir page 17)

## LE DÎNER

### ENTRÉE

Cassolette de fruit de saint Jacques et gambas sauce safrané  
Crème brûlée de foie gras et pomme caramélisée.  
Éclair salé mousse auroquefort noix et pomme

### PLAT

Magret de canard rôtis au soja et miel, jus de canard  
Souris d'agneau confit au thym, jus d'agneau à l'échalote  
Bar aux piments d'Espelette rôtis, sauce vin blanc et coque  
Gnocchis de pomme de terre aux cépes, carottes glacées au four

### FROMAGE

Brie de Meaux, Comté AOP, Brebis  
Accompagnés de leurs fruits secs et leur mesclun

### DESSERT

1 entremet au choix  
(Voir page 14)  
&

Assortiment de 3 mignardises sucrées

Café, thé

Eau plate, eau gazeuse servie jusqu'à 00h30  
Service traiteur début 15h00 - départ de l'équipe traiteur à 1h00

*Nos tarifs s'appliquent pour un minimum de 80 convives. Dans le cas où vous seriez moins nombreux, un delta supplémentaire de 5€ TTC sera facturé sur l'intégralité des convives.*

Souris d'agneau confit au thym, gnocchis de pomme de terre aux girolles et brochette de légumes, jus d'agneau à l'échalote

# MENU PRESTIGE

REPAS ET PRESTATIONS COMPRISES POUR 119,00€ TTC

## LE VIN D'HONNEUR

Cocktail 12 pièces salées

(Voir page 13)

1 coupe de soupe champenoise

3 animations culinaires au choix

(Voir page 17)

## LE DÎNER

### ENTRÉE

Foie gras mi-cuit et sa réduction de vin rouge à la cerise  
Médailillon de langouste, crème de potiron au lait de coco  
Asperges vertes en nage de parmesan

### PLAT

Filet mignon de veau en croûte de bacon  
Tournedos de filet de bœuf, foie gras, sauce vin rouge,  
Filet de Saint Pierre sauce champenoise safrané  
Risotto crémeux au parmesan et à la truffe blanche d'été, jeunes légumes rôtis.

### FROMAGE

Brie de Meaux, Comté AOP, Brebis  
Accompagnés de leurs fruits secs et leur mesclun

### DESSERT

1 entremet au choix

(Voir page 14)

Café, thé

Eau plate, eau gazeuse servie jusqu'à 00h30  
Service traiteur début 15h00 - départ de l'équipe traiteur à 1h00



Foie gras mi-cuit et sa réduction de vin rouge à la cerise



# LES MENUS SPÉCIAUX

## MENU ENFANT DE 3 À 12 ANS

25,00€

Assiette de charcuterie (*sans porc possible*) \*

Poulet croustillant et galette de pomme de terre croustillante

Mousse au chocolat

## MENU PRESTATAIRE

Plateau-repas froid au choix du chef 30,00€

Plateau-repas chaud au choix du chef 45,00€

Repas identique aux convives -10%

## OPEN BAR SALÉ POUR LA SOIRÉE

7,50€

5 pièces cocktails salées par convive

Pizza, Burger, Hot-dog, Quiche, Croque-monsieur

Pour toutes autres demandes, merci de nous consulter.

# BRUNCH EXPRES

REPAS EN LIVRAISON OU EN RÉCUPÉRATION POUR 17,00€ TTC  
20 CONVIVES MINIMUM

## Boulangerie

Les viennoiseries  
Mini croissant, Mini pain au chocolat,

## Plat

Poulet fermier label rouge du sud ouest rôti aux feu de bois

## Assortiment de 2 salades

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches  
Pâte à l'italienne " Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate."

## Boisson

Eaux minérales plate et gazeuse, jus de fruits  
Café, thé

Nous prévoyons les rôtisseurs pour une vacation de 08h00 à 16h00  
avec un début de brunch à 11h30.

## Formule sans vaisselle

Option vaisselle éphémère : 4,00€  
Option vaisselle en dur : 6,00€





# BRUNCH POULET

REPAS EN LIVRAISON OU EN RÉCUPÉRATION POUR 25,00€ TTC  
20 CONVIVES MINIMUM

## Boulangerie

Les viennoiseries  
Mini croissant, Mini pain au chocolat.

## Plat

Poulet fermier label rouge du sud ouest rôti aux feu de bois

## Assortiment de 2 salades

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches  
Pâte à l'italienne " Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate

## Fromage

Comté, brebis , brie, roquefort  
Accompagné de fruits secs

## Dessert

Tarte aux pommes  
Panière de fruit."

## Boisson

Eaux minérales plate et gazeuse, jus de fruits  
Café, thé

Nous prévoyons les rôtisseurs pour une vacation de 08h00 à 16h00  
avec un début de brunch à 11h30.

## Formule sans vaisselle

Option vaisselle éphémère :4,00€

Option vaisselle en dur : 6,00€

# BRUNCH POULET +

REPAS EN LIVRAISON OU EN RÉCUPÉRATION POUR 29,00€ TTC  
20 CONVIVES MINIMUM

## Boulangerie

Les viennoiseries  
Mini croissant, Mini pain au chocolat,

## Entrée

Planche de charcuterie  
Jambon sec, chorizo, saucisson, chorizo  
Beurre, cornichons, condiments et de toast

## Plat

Poulet fermier label rouge du sud ouest rôti aux feu de bois

## Assortiment de 2 salades

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches  
Pâte à l'italienne " Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate

## Fromage

Comté, brebis , brie, roquefort  
Accompagné de fruits secs

## Dessert

Assortiment de 3 mignardise  
Choux à la vanille, Tartelette à la fraise, crème chocolat

## Boisson

Eaux minérales plate et gazeuse, jus de fruits  
Café, thé

Nous prévoyons les rôtisseurs pour une vacation de 08h00 à 16h00  
avec un début de brunch à 11h30.

## Formule sans vaisselle

Option vaisselle éphémère :4,00€  
Option vaisselle en dur : 6,00€





# NOS PIÈCES COCKTAILS SALÉS

**PAS DE CHOIX À FAIRE, VOUS AUREZ LE TOUT SUR VOTRE ÉVÈNEMENT ! \***

## **Les poissons**

Ceviche de dorade au piment d'Espelette et crème de citron.  
Tataki de thon mi-cuit et sa sauce sukiyaki duo de sésame.  
Tartare de saumon, crème acidulée de mangue et algues.  
Crèmeux de poireaux à la truite & œuf de truite.

## **Les viandes**

Tartare de Bœuf taillé à la main à l'huile de noix.  
Canard aux épices thaï et sa mousseline de patate douce.  
Burger de Bœuf, crème de poivron rouge et fromage de brebis.  
Pain d'épice, confit d'oignon demi-sphère de foie gras.

## **Les légumes**

Tartare de tomate et mozzarella réduction de vinaigre balsamique.  
Crèmeux de champignons de paris à la truffe blanche d'été.  
Smoothie de petits pois aux saveurs de menthe fraîche,  
Velouté de carottes cumin,

Crèmeux de champignons de paris à la truffe blanche d'été.

*\* En fonction de l'arrivage des matières premières*

# NOS PIÈCES COCKTAILS SUCRÉE

PAS DE CHOIX À FAIRE, VOUS AUREZ LE TOUT SUR VOTRE ÉVÈNEMENT ! \*

## Les chocolats

Éclair au chocolat praliné  
Macaron tout chocolat  
Pot de crème au chocolat  
Tiramisu liqueur de bayler

## Les fruits

Verrine à l'ananas frais rôtis et crème à la vanille  
Riz au lait à la vanille et à la fraise  
Gâteau moelleux à la banane  
Dôme de tarte tatin crème vanille

## Les fruits à coque

Choux à la crème pralinée façons paris Brest  
Cookie aux pépites de caramel et noisette  
Crème brûlée à la pistache,  
panna-cotta cacahuète & caramel beurre salé

\* En fonction de l'arrivage des matières premières et du nombre de convives



Choux à la vanille chocolat blanc



# NOS DESSERTS

## LES ENTREMETS GRANDFORMAT INCLUS DANS LES MENUS

### Royal chocolat

(Biscuit génoise à la vanille, craquant praliné, mousse au chocolat, glaçage au chocolat)

### Fruits rouges

(Biscuit Joconde, craquant fruits rouge, mousse aux fruits rouge, glaçage à la gelée de fruits rouge)

### L'Exotique

(Biscuit génoise moussemangue passion, glaçage à la gelée de mangue et passion)

## LES ENTREMETS GRAND FORMAT AVEC SUPPLÉMENT 2,00€

### Caramel au beurre salé

(Biscuit Joconde, croquant caramel au sel de Guérande, mousse au caramel, glaçage)

### Créoline

(Biscuit génoise craquant chocolat blanc noix de coco, mousse coco, insert mangue passion, glaçage mangue)

### Citron, framboise et chocolat

(Biscuit génoise, mousse au chocolat, insert framboise, mousse au citron)

### Pêche-abricot romarin

(Biscuit génoise, compotée d'abricot, mousse à la pêche, glaçage à la gelée de romarin)

**Il est possible de proposer nos entremets en format individuel à l'assiette sur demande supplément 3,00€.**

## PIÈCE MONTÉE DE CHOUX

Sur présentoir en plexiglas et coupelle de nougatine

Nos parfums : Vanille, chocolat, café praliné, pistache, caramel.

(Recommandation du chef 3 parfums)

150 choux 495,00€

300 choux 890,00€

450 choux 1300,00€

## PIÈCE MONTÉE DE MACARONS

Sur présentoir en plexiglas

Nos parfums : Vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel, fraise fruit rouge

(Recommandation du chef : 2 parfums)

80 macarons 200,00€

160 macarons 380,00 €

240 macarons 550,00 €

## BUFFET DE DESSERT

4 pièces cocktails sucrées par convive

(Voir page 14)

Entremet exotique "mangue passion gelée à la noix de coco

# NOS SALADES COMPOSÉES

## LES SALADES INCLUSES DANS LES MENUS

### salade de pâte à l'italienne

Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate, courgette

### Grecque

Concombre, olive, fêta, tomate, coriandre

### Salade piémontaise

Pomme de terre, tomate, œuf dur, jambon, mayonnaise

### Taboulé

Couscous, tomate, concombre, herbe fraîche, raisin, citron, poivron

### Salade de courgette

Courgette, févete, tomate, herbes fraîches,

### Salade de riz

riz, tomate, poivron, oignon, concombre, maïs

### Salade à la Grecque

Concombre, tomates, poivron rouge, oignon, olives noires

### Salade Macédoine

Carotte, petit pois, haricot vert, mayonnaise

### Salade de lentille

Lentille, carotte, échalote, herbe fraîche



Salade à la Grecque



# NOS ANIMATIONS CULINAIRES SALÉES

LES ANIMATIONS INCLUSES DANS LES MENUS ANIMATIONS SUPPLÉMENTAIRE 8,00€/ CONVIVE

## Les animations froides

Découpe de jambon serrano (minimum 100 convives)  
Foie gras mi-cuit nature avec ses toastes et condiment  
Huîtres Marennes d'Oleron  
Saumon gravlax à la betterave

## Les animations chaudes terre

L'onglet de bœuf mariné à l'échalote  
Foie gras poêlé, confit d'oignon et ses toasts  
Filet de caille Mariné à la provençale  
Le poulet mariné asiatique  
Magret de canard  
Cœur de canard à la persillade

## Les animations chaudes mer

Brochettes de gambas  
Moules de Bouhot à la Plancha  
Chipirons à la persillade

# NOS PLAT GÉANT

12,00€ / CONVIVE (EN RETRAIT À LA BOUTIQUE)

## Paella

Riz, poulet, calamar, gambas, moule, chorizo, petit pois, poivron, épice à paella

## Rougail saucisse

Saucisse fumée, tomate, oignon, herbes fraîche, épices, riz

## Jambalaya

Poulet, saucisse, poitrine de porc, chorizo, tomate, poivron, oignon, riz, épice cajun

## Colombo de poulet

Poulet, légumes, condiment, épice à Colombo, herbes fraîches, riz madras

## Poulet basquaise

Poulet, poivron, tomate, piment doux, oignon, riz

## Couscous

Semoule, poulet, pois chiche, merguez, courgette, carotte, tomate

## Axoa de veau

Veau, poivron, tomate, piment doux, oignon, pomme de terre

**L'info : Nos plats sont prévus en retrait à la boutique possibilité de cuisiner sur le lieu de votre prestation.**

**À savoir :** Ces plats peuvent être préparé en direct sur le lieu de votre prestation 1 cuisinier est nécessaire pour chaque stand simultanément pour 60 convives maximum avec une vacation de 5h minimum au prix de 330€





# LA CAVE BORDELAISE

## VINS ROUGES | NOUS PRÉCONISONS UNE BOUTEILLE POUR 4 CONVIVES

### A château d'arche

Château d'Arche- Rouge - Graves rouges

### L'embuscade plan B

Château La Peyrere du Tertre - Bordeaux supérieur AOP

### Cuvée tradition

Château Peneau - Côtes de Bordeaux Cadillac

## VINS BLANCS | NOUS PRÉCONISONS 1 BOUTEILLE POUR 4 CONVIVES

### Soleil d'Arche

Château d'Arche- AOC Sauternes Vin blanc liquoreux

### L'embuscade blanc

Château La Peyrere du Tertre - Bordeaux AOP Blanc

### Château d'Arche

Château d'Arche - Grand Cru Classé de Sauternes - *Vin blanc liquoreux*

## VINS BLANCS SEC | NOUS PRÉCONISONS 1 BOUTEILLE POUR 4 CONVIVES

### "A" Château d'Arche

Château d'Arche - Bordeaux - Vin blanc sec

### Château Peneau

Château Peneau - Bordeaux - Vin blanc sec

*CUVÉE TRADITION - CHÂTEAU PENEAU - Côtes de Bordeaux Cadillac*

## VIN ROSÉ | NOUS PRÉCONISONS 1 BOUTEILLE POUR 2 CONVIVES

### "A" Château d'Arche

Château d'Arche - Bordeaux - Vin rosé

### L'embuscade blanc

Château La Peyrere du Tertre - Bordeaux AOP - blanc

### Château Peneau

Château Peneau - Bordeaux - vin rosé

# CHAMPAGNE & VINS À DISCRÉTION

Champagne à discrétion | **18,00€ / convive**

Champagne à discrétion de 18h00 à 01h00 du matin de notre référence Xavier Lecomte - Brut

*Vin pétillant bordelais à discrétion* | 18,00€ / convive

Champagne à discrétion de 18h00 à 01h00 du matin de notre référence Xavier Lecomte - Brut

*Vins rouge et blanc à discrétion* | 25,00€ / convive

Vins à discrétion de 20h00 à 00h00 de nos références

Côte du Rhône - Cuvée Fabre ainsi que du Chablis - Domaine du Colombier

*Champagne & vins à discrétion* | 35,00€ / convive

Le forfait champagne et vins à discrétion de 18h00 à 01h00

*Le plus :*

*Nous nous occupons du rafraîchissement, du transport, et du service des boissons. Nous repartons avec les bouteilles en verre vide lors de notre départ. Forfait habituellement facturé 150,00€*





# MIXOLOGIE ET BAR

## COCKTAILS SANS ALCOOL 4,00€ TTC / CONVIVE

### Pina colada

*Purée de coco, jus d'ananas, sirop caramel*

### Virgin Mojito

*Sirop de mojito, sirop de rhum, eau gazeuse, menthe fraîche, citron vert*

### Bora Bora

*Jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine)*

## COCKTAILS AVEC ALCOOL 8,00€ TTC / CONVIVE

### Soupe champenoise

*Mousseux, triple sec, sucre de canne, jus de citron*

### Planteur

*Rhum, jus d'ananas, jus de mangue, jus goyave, passion sucre de canne*

### Mojito

*Rhum ambré, citron vert, eau gazeuse, menthe, sucre de canne*

### Sangria rouge

*Vin rouge, triple sec, jus d'orange, sucre, citron, épices*

### Sangria blanche

*Vin blanc, triple sec, limonade, sucre, citron, épices.*

## BAR À COCKTAIL :

14€/pers - vin d'honneur

18€/pers - Fin de soirée après le dessert durée 2H00

29€/pers - vin d'honneur + Fin de soirée (Arrêt 3h du matin)

3 cocktails dont un sans alcool au choix : Mojito, Caipirinha, Margarita, Pina Colada, Gin Tonic, Blue Lagoon, Vodka Martini, Moscow Mule, Espresso Martini.

## OPEN BAR : 25€/pers -

Whisky, Vodka, Cognac, jet 27, Gin, Rhum, Ricard,

Vin blanc - rouge - rosé - (1 bouteille pour 3 personnes)

## BAR À ALCOOL FIN DE SOIRÉE : 25€/pers - minimum 40 pers - 1h00 - 3h00

Rhum, Jet 27, Limoncello, Cognac.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon. Si vous souhaitez fournir vos boissons, un supplément peut être ajouté selon vos besoins en verres. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

# LES BOISSONS

Nous ne prenons pas de droits de bouchon sur l'ensemble de vos boissons. Le service de vos boissons sera garanti jusqu'à la fin de notre service.

**FORFAIT BOISSON** | 10,00€ / CONVIVE

**Accueil des invités :**

Citronnade ou orangeade maison (en bonbonne)

Eau plate, eau gazeuse

**Vin d'honneur :**

Soft (jus de fruits, coca-cola, coca-cola zéro, ice tea, eau plate, eau gazeuse)

Bières (25cl Heineken - 1 par personne)

Cocktail (en bonbonne)

Un choix à faire parmi la sélection : Punch, Sangria, Kir - (2 verres par personne)

**Repas:**

Eau plate, eau gazeuse en verre

**Dessert :**

Café, thé - percolateur - service par le traiteur

Eau plate, eau gazeuse servie jusqu'à la fin du service traiteur

**LES SOFTS À DISCRÉTION** | 5,00€ / CONVIVE

**Vin d'honneur :**

Soft (jus de fruits, coca-cola, coca-cola zero, ice tea, eau plate, eau gazeuse)

**Repas :**

Eau plate, eau gazeuse en verre

**Dessert:**

Eau plate, eau gazeuse servie jusqu'à la fin du service traiteur

**NOS EAUX AROMATISÉES** | 4,00€ / CONVIVE

Nos eaux sont réalisées avec des fruits, des légumes et des herbes fraîches

Eaux fruit-thé (Fraise, framboise, groseille, thé hibiscus)

Eau agrume (Orange, citron, pamplemousse, menthe)

Eau détox (Citronnade, concombre, menthe, gingembre, basilic)

Eau-soleil (pêche, mangue, carambole, thym)





# ALCOOLS FORTS BIÈRES & GLAÇON

## BIÈRES

La tireuse et 1 fût de 30L (environ 110 verres de 33cl) 230€

Le fût supplémentaire de 30L (environ 110 verres de 33cl) 180€

Les fûts non entamés ne sont pas facturés

Une caution d'un montant de 200.00€ est demandée, non encaissée.

Si vous louez votre tireuse à bière chez un autre fournisseur, elle doit être entièrement gérée par vos soins. Vous devez vous assurer de la livraison, de l'installation, de la mise en froid et du bon fonctionnement, de la désinstallation et de la reprise en accord avec la salle de réception.

Vous devez également fournir des gobelets à usage unique. Les verres à bière ne sont pas fournis. Le déplacement des tireuses à bière par notre équipe n'est pas prévu nous dégageons toute responsabilité des dégâts causés.

## ALCOOLS FORTS

Jack Daniels 40° | 0,7L

Monkey Shoulder 40° | 0,7L

Grey Goose 40° | 0,7L

## LE PLUS

10 kg de glaçons	35,00€
20 kg de glaçons	70,00€
40 kg de glaçons	140,00€
Vasque à champagne	25,00€

# QUE COMPREND NOTRE PRESTATION

Le personnel pour une vacation de 10h00.

L'art de la table : vaisselle, platerie, verrerie, coutellerie

La mise en place et débarrassage de votre salle de réception

Le pain individuel – 2 pains par convive

La disponibilité et l'écoute de l'intégralité de notre équipe afin de faire de votre réception un moment d'exception.

## *EXTRAS :*

Tente office traiteur avec éclairage.

Les tables et chaises pour le repas. Le nappage et les serviettes de table ne sont pas inclus.

Nous proposons notre art de la table que vous pourrez voir lors de vos dégustations à notre show room.

Néanmoins, nous pouvons la retirer et vous proposer un art de la table avec nos partenaires de confiance.

Les frais de livraison sont en supplément en fonction de votre lieu de réception.

## **Le plus pour 5,00€ / convive**

Nous gérons votre carcasse de salle (installation et désinstallation du mobilier).





# LE PERSONNEL

**Nos forfaits comprennent une vacation de 10h00. Ils débutent généralement à 15h00 pour un début de cocktail à 18h00 et se terminent à 01h00.** Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées (toute heure entamée est due).

Heure supplémentaire de jour (jusqu'à 23h59) par maître d'hôtel :

**45,00€ TTC**

Heure supplémentaire de nuit (après 00h00) par maître d'hôtel :

**60,00€ TTC**

De 15h00 à 01h00 nous prévoyons :

1 maître d'hôtel et serveur pour 30 /35 convives

1 cuisinier pour 80 convives selon le menu sélectionné

1 officier au-delà de 100 convives

Au-delà de 01h00 du matin :

Nous commençons à **remballer le matériel à 23h30** et laissons à votre disposition le nappage, serviettes (sous réserve d'acceptation si nous fournissons le linge de table). Vous devrez impérativement **nous rapporter le matériel au plus tard le lundi avant 14h00**. Vous devrez également fournir les boissons softs pour la suite et fin de votre soirée.

## FORFAIT FERMETURE À PARTIR DE 490,00€ TTC

Vous pouvez opter pour le forfait fermeture qui comprend deux maîtres d'hôtel jusqu'à 100 convives. Ils continueront ainsi le service des boissons softs et géreront le rangement de notre matériel jusqu'à la fin de votre réception (04h00 du matin). Vous n'aurez rien à nous rapporter. Au-delà de 100 convives, merci de nous consulter.

## LES DÉCHETS 150,00€ TTC

Nous repartons avec l'intégralité de nos déchets (uniquement).

Nous gérons le traitement de vos déchets et/ou bouteilles en verre.

# LA DÉGUSTATION

Nous serions très heureux de pouvoir vous rencontrer lors d'une dégustation intime et personnalisée du mardi au jeudi à l'heure du midi uniquement.

1 coupe de kir champenoise  
(Ou une boisson soft ou une bière )

12 pièces cocktails salées

Le choix de deux entrées  
(À partir du Menu 2)

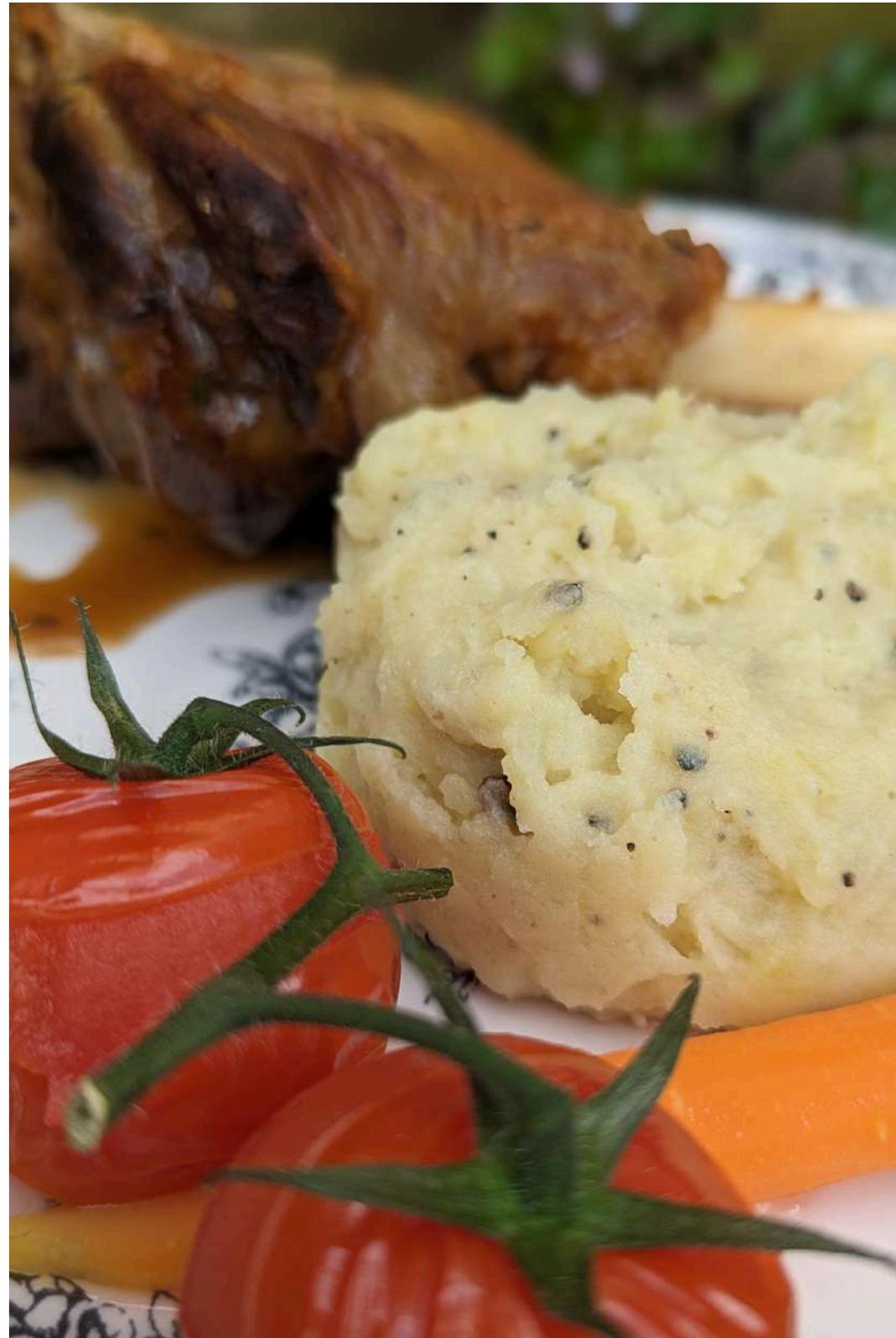
Le choix de deux plats

Fromage(s)  
(En fonction de votre Menu)

Le choix de deux entremets

**LA DÉGUSTATION 70,00€ TTC par convive**

La dégustation sera facturée 70,00€ par convive (table de 6 personnes maximum). Si nous avons le plaisir de vous accompagner durant votre mariage, le montant de la dégustation pour les futurs mariés sera déduit du devis final, soit 140,00€.





MARC SAINTE-CLAIRE

TRAITEUR



#### CONTACT

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER  
PAR E-MAIL POUR NOUS FAIRE PART  
DE VOS SOUHAITS.



06 30 63 66 36/ 09 81 76 03 02



CONTACT@MARCSAINTECLAIRE.FR



MARCSAINTECLAIRE.FR