

Carte Mariage

Audrey DURAFOUR Traiteur



Saison 2018

Et si nous écrivions ensemble, une page de votre histoire ?

Audrey DURAFOUR Traiteur boutique & événementiel

234 rue Paul Bert 69003 LYON

Tel : 04.78.54.43.23

Port : 06.60.92.54.95

Mail : audrey.durafour.traiteur@gmail.com

Suivez-nous sur : www.facebook.com/durafourtraiteur.fr

www.durafour-traiteur.fr

Sommaire

- Propos liminaires Page 3
- Renvoi Carte « Vin d'honneur » Page 4
- Menus spéciaux Page 5
- Buffet « Ballade bucolique » Page 6
- Buffet « Entrevue champêtre » Page 7
- Menu «Agate » Page 8
- Menu «Jade» Page 9
- Menu «Nacre» Page 10
- Menu «Cristal» Page 11
- Petit déjeuner réveil vitaminé Page 12
- Brunch façon pique-nique dominical Page 13
- Buffet lendemain de fête Page 14
- Boissons Page 15
- Détails à propos des desserts Page 16
- Suppléments possibles Page 17
- Conditions générales Pages 18-21
- Conseil relatifs à l'organisation de votre mariage Page 21

*Des noces uniques...
A votre image...*



Avant d'être le plus beau jour de votre vie, un mariage est avant tout un engagement qui mérite de s'y consacrer entièrement sans se soucier des détails de l'organisation.

Audrey DURAFOUR s'inscrit à vos côtés pour cette journée si particulière.

Vous pouvez me faire part de vos moindres désirs, mon équipe et moi donnerons le maximum pour vous combler, vous et vos convives.

Au cours d'entretiens préalables, nous échangeons sur vos envies: vin d'honneur, repas, service, mais également les différentes contraintes à respecter : allergies, interventions extérieures, horaires...

Il n'existe pas de mariage "type". Pour moi, chaque célébration est différente et doit être adaptée à vos goûts, envies et désirs pour que le souvenir de cette fête soit inoubliable.



Le vin d'honneur

C'est LE moment de détente, et de convivialité par excellence. Souvent très attendu par vos convives, il mérite une préparation particulière afin de rendre ce moment dynamique, original et surtout gourmand.

Vous trouverez toutes nos offres dans notre carte « Vin d'honneur »

Différentes formules très abordables...

A partir de 8 € /personne

(softs compris)



Bar (bar à champagne, à cocktails, à mojito ...)

Découpe (saumon fumé d'Ecosse, Foie gras maison ...)

Plancha (Gambas, St Jacques, brochettes ...)

Américains (Mini burger, mini hot dog ...)

Mais également notre magnifique sweet candy bar, notre espace fontaine à chocolat ou encore notre bar à sundays !

Une belle manière de dynamiser votre vin d'honneur à petit prix !



Une douce entrée en matière...

Pour passer sereinement,

au dîner...

Menus spéciaux

Menu enfant

10 €

Apéritif

Pièces cocktail salées du vin d'honneur

Plat

Filet de poulet fermier du Velay à la crème
Ou
Filet de colin meunière

Accompagnement

Tagliatelles et légumes
Ou
Galettes de pomme de terre et légumes

Dessert

Buffet de desserts des adultes

Boissons incluses : eau minérale, jus de fruits, sodas



Plateau repas froid

15 €

(DJ, animateur, photographe, sécurité...)

Entrée

Plat froid avec accompagnement
(Viande ou poisson)

Fromage

Dessert

Pain, couverts et boisson comprise

Menus de mariage

« Buffet balade bucolique »

30 €

Pêle-mêle de melon français et son Jambon sec de Pays
Pâté en croûte artisanaux : Richelieu, poulet moutarde, pintade morilles, canard ...
Terrine de filet de poisson frais et de crustacés
Entremet de saumon fumé au mascarpone
Dôme de queues d'écrevisses
Cascade de véritables charcuteries italiennes
Terrine de canard aux girolles
Filet de poulet fermier mariné au gingembre
Longe de porc fermier marinées et confite lentement au four
Brochettes de poulet fermier marinées au romarin & citron

Salades

Très belle variété de salades maison originales à base de crudités, féculents, etc...

Fromage (au choix)

Brie de Meaux sur lit de jeunes pousses
Grand plateau de fromages secs (Supplément de 2 €)
Faisselle avec crème et sucre ou coulis de fruits de saison

Dessert (au choix)

Assortiment d'entremets
Salade de fruits frais de saison
Défilé de mignardises, verrine et fruits

Compris : pain, eaux minérales plates et gazeuses, café, thés, infusions

« ***Buffet entrevue champêtre*** »

35 €

Entrées (au choix)

Terrines de lapin

Saumon fumé d'Écosse, & ses condiments

Terrine de homard et ses condiments

Bouquets de crevettes fraîches, mayonnaise maison et son duo de citrons

Opéra de foie gras

Pâtés en croûte artisanaux : Richelieu, Bressan, Pintade morilles, canard

Dôme de saumon fumé

Cascade de véritables charcuteries italiennes

Bouquet d'asperges et sa sauce mousseline

Cascade de salades, crudités

Plat chaud (au choix) et sa garniture

Filet de bœuf Limousin Label Rouge rôti et sa crème de girolles

Jambon à l'os rôti au four et sa sauce

Fromage (au choix)

Saint Marcellin sur lit de jeunes pousses

Grand Plateau de fromages secs (Supplément de 2 €)

Faisselle avec crème et sucre ou coulis de fruits de saison

Dessert (au choix)

Assortiment d'entremets

Salade de fruits frais de saison

Défilé de mignardises, verrine et fruits

Compris : pain, eau minérales plates et gazeuses, café, thés, infusions

« Menu Agate »

40 €

Entrée (au choix)

Saumon fumé d'Écosse sur lit de jeunes pousses, St Jacques et queues d'écrevisses en terrine

Compotée de légumes du soleil et sa brochette de gambas marinées rôties

Crème de chou-fleur parsemée de queues d'écrevisses, et sa tuile au Parmesan

Plat chaud (au choix)

Découpe de poulet Pattes Bleues, garnie de belles morilles

Jambon à l'os de Bretagne rôti sauce Madère

Dos de Cabillaud, condiments, sauce vierge

Accompagnements (2 au choix)

Petites pommes de terre nouvelles au Sel de Guérande, riz basmati, tomates cerises grappées confites, tian de légumes du soleil, poêlée de champignons cuisinés, fagots d'asperges, petit flan de légumes

Fromage (au choix)

Duo de fromages secs affinés sur lit de jeunes pousses

Grand plateau de fromages secs (Supplément de 2 €)

Faisselle avec crème et sucre ou coulis de fruits de saison

Dessert (au choix)

Salade de fruits frais de saison

Assortiment d'entremets

Défilé de mignardises, verrine et fruits

Compris : pain, eau minérales plates et gazeuses, café, thés, infusions

« Menu Jade »

45 €

Entrée (au choix)

Foie gras maison sur lit de jeunes pousses, magret de canard fumé, poires caramélisées, oignons frits

Tartare de Saumon frais d'Écosse aux agrumes

Filet de rouget sur son tartare de légumes, pointe de tapenade

Plat chaud (au choix)

Volaille de Bresse aux écrevisses

Filet de canard fermier et son jus au miel, mangue et fruits de la passion ou sauce aux cèpes

Filet de Saint Pierre cuit sur peau, crème de légumes confits

Accompagnements (2 au choix)

Gratin dauphinois, riz basmati, tomate cerise grappées confites, fagot d'asperge, petites rates, champignons cuisinés, carottes fanes glacées, tian de légumes, flan de potiron ou carottes au curry, risotto

Fromage (au choix)

Duo de fromages secs affinés sur lit de jeunes pousses

Grand plateau de fromages secs (Supplément de 2 €)

Faisselle avec crème et sucre ou coulis de fruits de saison

Dessert (au choix)

Pièce montée des mariés

Assortiment d'entremets

Défilé de mignardises, verrine et fruits

Compris : pain, eau minérales plates et gazeuses, café, thés, infusions

« Menu Nacre »

50 €

Entrée (au choix)

Trilogie périgourdine : foie gras Maison, terrine de canard aux girolles, mini brochette melon magret fumé

Cassolette de Saint Jacques, lotte et écrevisses, sauce citronnée

Plat chaud (au choix)

Filet de veau rôti aux cèpes

Tournedos de bœuf crème de foie gras ou aux morilles

Filet de Dorade Royale au beurre d'écrevisses

Accompagnements (2 au choix)

Gratin dauphinois, riz basmati, flan de légumes de saison, piperade de légumes, champignons cuisinés
petites rates, carottes fanes glacées, compotée de tomates cerises, tian de légumes, fagot d'asperge, risotto

Fromage (au choix)

Trio de fromages secs affinés sur lit de jeunes pousses

Grand plateau de fromages secs

Faisselle avec crème et sucre ou coulis de fruits de saison

Dessert (au choix)

Pièce montée des mariés

Assortiment d'entremets

Défilé de mignardises, verrine et fruits

Compris : pain, eau minérales plates et gazeuses, café, thés, infusions

« Menu Cristal »

55 €

Entrée (au choix)

Tranche de foie gras de canard Maison accompagnée d'une tranche de saumon fumé biologique d'Écosse
pains spéciaux grillés, condiments

Gambas flambées sur son mesclun et caviar de tomate

Médaille de homard sur son lit de tendres perles marines et ses gambas

Plat chaud (au choix)

Filet de veau aux écrevisses et crème méridionale

Filet de Bar sauvage et ses gambas, St Jacques sauce citronnée au Safran

Suprême de volaille de Bresse au vin jaune

Accompagnements (au choix)

Gratin dauphinois, riz basmati, flan de légumes de saison, piperade de légumes, champignons cuisinés,
pommes de terre grenailles au sel de Guérande, thian de légumes, poêlée de tomates cerises confites, fagot, risotto

Fromage

Grand plateau de fromages secs

&

Faisselle avec crème et sucre ou coulis de fruits de saison

Dessert

Assortiments d'entremets, défilé de mignardises et salade de fruits frais de saison

Compris : pain, eau minérales plates et gazeuses, café, thés, infusions

Vous souhaitez prolonger votre week-end de fête ?

Pour cela, je vous ai élaboré 3 formules qui combleront vos convives et clôturera de manière très conviviale ce merveilleux week-end.

La première est un petit déjeuner à la française, composé de produits frais du terroir pour un réveil tout en douceur. Formule adaptée si vous logez vos convives ou s'ils se trouvent tous à proximité.

« Petit déjeuner réveil vitaminé »

10 €

Boissons chaudes

Café, Thés, Chocolat chaud

Jus de fruit artisanal d'Irigny

(Pomme, poire, abricot, framboise, pêche blanche, coing, pomme-vanille)

Corbeille du boulanger garnie

Pain frais, brioche pure beurre et mini viennoiseries

&

Beurres et confitures individuels

Fromage blanc et ses coulis de fruits frais de saison

Salade de fruits frais de saison Maison

La seconde formule, élaborée à la manière d'un brunch, vous permet de proposer à vos convives un déjeuner en toute simplicité.

« **Brunch façon pique-nique dominical** »

15 €

Panel de salade de crudités

Plateau de charcuteries italiennes

Assortiment de tartes salées

(Thon, Chèvre, 4 Fromages, Oignons, Légumes, Saumon, Lorraine, Poivrons...)

Ardoise du fromager

Belle salade de fruits frais Maison aux fruits de saison

Pain, eaux plate et gazeuse compris

« ***Buffet lendemain de fête*** »

18 €

Pâté en croûte artisanal haut de gamme, terrine du jour

Cascades de salades fraîches et originales

&

Duo de viandes froides françaises, fermières, labellisées finement tranchées

(Rôti de porc fermier, Rôti de bœuf Label Rouge Blason Prestige Limousin)

Ou

Plateau de charcuteries

(Assortiment de jambon blanc à l'os, Rosette de Lyon, Mortadelle, Pancetta, Jambon sec, Chorizo)

&

Terrine de poisson

Ardoise du fromager

Dessert

Panachés de tartes sucrées et Salade de fruits de saison

Pain, eaux plate et gazeuse comprises

Boissons

Softs

- Sodas 2,5 €/Bouteille (1,5 L)
- Jus de fruits artisanaux d'Irigny 3 €/L
(pomme, pomme-poire, pomme-coing, pomme-cerise, poire Williams, abricot, pêche, pêche de vigne, pomme-vanille...)
- Eaux parfumées maison : agrumes, menthes, fruits rouges 3 €/L

Cocktail sans alcool réalisé par nos soins avec des fruits frais 6€/L

Cocktails alcoolisés réalisés par nos soins avec des fruits frais 9€/L

Sangria
Punch
Rosé pamplemousse
Rosé fruits rouges
Blanc pêche
Blanc cassis

Crémant 15 € la bouteille
Champagne brut 20 € la bouteille
Champagne haut de gamme 30 € la bouteille



Précisions sur les desserts

Pièce montée des mariés / Wedding cake

La pièce montée est entièrement réalisée par nos soins dans notre laboratoire sauf demande exceptionnelle.

Nous la décorons en fonction de votre thème, de vos couleurs...

Les choux sont fourrés avec une crème pâtissière à la Gousse de vanille Bourbon maison, mais nous pouvons décliner les saveurs si vous le souhaitez.

Le wedding cake est une pâtisserie très délicate à réaliser, c'est pourquoi nous préférons confier sa confection à des spécialistes. Un supplément vous sera demandé dont le montant sera fonction de la pièce souhaitée (minimum 5€/personne).

Assortiment d'entremets

Entremets et tartes au choix : 2 variétés / personne. Possibilité de panacher.

- Fraisier
 - Framboisier
 - Nuage des bois (fraise des bois-chocolat blanc)
 - Puntacana (exotique-agrumes)
 - Latino (passion-mousse de fromage blanc)
 - Forêt noire
 - Opéra chocolat café
 - 3 chocolats
 - Poire-caramel
 - Mille-feuilles
- Tarte aux pommes
 - Tarte multi-ruits
 - Tarte aux fraises (en saison)
 - Tarte aux framboises
 - Tarte citron / citron meringuée
 - Tarte chocolat
 - Tarte aux abricots
 - Tarte au sucre et crème

Défilé de mignardises, verrines et fruits

Dans cette formule de dessert, vous avez droit à 2 mignardises par convives, 1 verrine et 1 assortiment de fruits présentés sous la forme que vous souhaitez.

Mignardises au choix :

- Mini tartelettes (citron, tatin, chocolat, pralines, framboises, fruits...)
- Mini fondants au chocolat
- Macarons
- Mini brownies noix coulis caramel beurre salé
- Mini beignets assortis
- Mini babas au rhum
- Mini cannelés

Verrines au choix :

- Salade de fruits du marché en brunoise
- Panna Cota et son coulis de fruits frais
- Riz au lait et coulis de framboise
- Crème de citron
- Mousse au chocolat
- Crème de Spéculos

Fruits : présentés découpés sur plateau ou en brochettes ou bien encore entiers en panier.

Suppléments possibles

Grand buffet de fromages et belle variété de pains spéciaux + 2 €
Un magnifique choix de fromages que l'on peut axer sur le patrimoine lyonnais ou autre selon vos goûts.

Fontaine à chocolat + 2 €
Accompagné de ses fruits frais du marché découpés et de bonbons

Trou normand + 2 €
Offrez-vous une pause glacée après le plat chaud : sorbet poire avec ou sans alcool

Sunday + 3,5 €
Osez la pause glacée (idéale dans l'après-midi)
A personnaliser selon vos goûts avec un coulis au choix (mangue, fraise, fruits rouges, abricot, chocolat, caramel) et des toppings (bonbons, brisure de biscuits, cacahuètes concassées, fruits frais)

Mignardises 2 € les 3

Vous avez choisi la pièce montée ou le buffet des desserts et vous souhaitez proposer tout de même quelques mignardises.

Ces petites douceurs sucrées sont en effet toujours très appréciées par les convives. Si elles ne sont pas dégustées à la fin du repas, elles pourront l'être au cours de la soirée !

Location mobilier

Nous pouvons vous proposer différents éléments de mobilier à la location par le biais de nos différents prestataires : tables, mange debout, élément de buffet, chaises, houses de chaises, nappes, serviettes, tente, brumisateur ventilateur, éclairages, château gonflable...

Devis sur demande avec un minimum de personnes selon les structures.



Nos conditions générales

Les présentes conditions générales régissent les rapports entre la SASU « Durafour Traiteur » et ses clients. Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers.

Article 1 – Prestations / Tarifs

L'envoi du contrat signé par le client avec la mention « bon pour accord » vaut acceptation définitive de l'ensemble des prestations chiffrées.

Par l'acceptation du contrat, le client est ainsi tenu au respect de toutes les contraintes réglementaires en vigueur, et notamment, au niveau limite horaire, limite alcoolémie et plus généralement les règles élémentaires liées au respect du bon voisinage.

Article 2 – Garantie des prix

Les tarifs des prestations proposés par la SASU « Durafour Traiteur » sont décrits plus haut. Nos prix s'entendent toutes taxes comprises avec une TVA de 10 % pour les prestations avec service hors boissons alcoolisées. Les prix indiqués par personne valent pour un minimum de 50 convives. Si ce seuil n'est pas atteint, un supplément sera appliqué (à définir selon le nombre de convives).

Article 3 – Conditions de règlement

Afin de réserver la prestation, le client remettra au Traiteur DURAFOUR :

- le devis signé qui reprend notamment les conditions générales de vente énoncées ici avec la mention « Bon pour accord ».
- un chèque de caution de 400€.

Le client s'engage à régler la prestation à la SASU « Durafour Traiteur » en 2 paiements correspondants chacun à la moitié du montant total du devis et établis à l'ordre du Traiteur DURAFOUR.

Le premier paiement de 50% est dû au maximum 2 mois avant la date de la prestation.

Le second paiement de 50% est dû au maximum 1 semaine avant la date de la prestation.

A l'issue de la prestation, DURAFOUR Traiteur pourra remettre au client une facture complémentaire correspondant aux consommations ou prestations non prévues au devis.

DURAFOUR Traiteur loue la vaisselle ainsi que la verrerie à un prestataire. Si celui-ci refacture de la casse, il vous sera demandé le montant à payer au dessus de

20.00€ TTC.

(Exemple : si 100€ de casse, le client se verra recevoir une facture de 80€)

Nous effectuons gracieusement le refroidissement et le service de vos boissons (si vous les fournissez) et sans aucun droit de bouchon.

Article. 4 – Garantie du nombre de participants et de couverts et modification des prestations commandées

15 jours avant la prestation

Le client fournira le nombre définitif de convives.

Passé ce délai de **15 jours** avant la prestation, en cas de modification (à la hausse ou à la baisse) du nombre de convives indiqués dans la confirmation, la SASU « Durafour Traiteur » appliquera les conditions suivantes :

- En cas de réduction des prestations demandées : la SASU « Durafour Traiteur » facturera le montant total prévu à la réservation.
- En cas d'augmentation du nombre de participants entraînant la fourniture de prestation supplémentaire : la SASU « Durafour Traiteur » facturera selon le nombre réel de participants.

Nous attirons votre attention sur le délai préalable nécessaire afin d'être en mesure d'assurer notre prestation à la hauteur de vos attentes. Une situation contraire porterait préjudice à votre prestation ainsi qu'à notre image.

Article 5 – Service / personnel / dégustation

Durée des prestations

Cocktail : durée de la prestation prévue de 2h30 (si arrivée des convives à 18h, fin du cocktail 20h30)

Toute heure supplémentaire entamée sera facturée 30€ TTC par serveur présent.

Repas : durée de la prestation prévue de 4 heures (si arrivée des convives 20h, fin du repas 00h00)

Toute heure supplémentaire entamée sera facturée 30€ TTC par heure et par serveur présent.

Nos prix ne comprennent pas les éléments suivants, à moins qu'ils ne soient notés expressément sur le devis :

- Décoration florale
- Tables, chaises, chapiteau...

- Structures de buffet
- Vaisselle et verrerie
- Repérage du lieu de la réception si nécessaire. Déplacement facturé 20 €
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception

Dégustation

Une dégustation des pièces du vin d'honneur et du repas de mariage est possible sur réservation. Ces dégustations sont payantes et à récupérer à la boutique Audrey DURAFOUR Traiteur située au 234 rue Paul Bert 69003.

Article 6 – Annulation de la réservation

Toute annulation de réservation doit être communiquée par écrit, le plus tôt possible.

Si toute la réservation est annulée sans que la SASU « Durafour Traiteur » en soit responsable, les conditions suivantes seront appliquées :

Si la prestation est annulée **à l'initiative du client**, le chèque de 400 € sera considéré comme des arrhes et encaissé au bénéfice du Traiteur DURAFOUR.

Si l'annulation a lieu dans un délai compris entre 30 à 7 jours avant la date de l'événement : le client devra s'acquitter du paiement de la somme de 30 % des prestations réservées et énoncées dans le devis, et ce, sans délai.

Si l'annulation a lieu moins de 7 jours avant la date de l'événement : le client devra s'acquitter du paiement de la totalité des prestations réservées et énoncées dans le devis.

Article 7 – Responsabilité / Assurance

La SASU « Durafour Traiteur » engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'elle facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité.

Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux.

La SASU « Durafour Traiteur » décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causée par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à la SASU « Durafour Traiteur » et ceux mis à la

disposition de l'organisation.

Article 8 – Réclamations / litiges

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation.

Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier avec accusé réception et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la facturation.

Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente.

A défaut de règlement amiable, tout litige sera de la seule compétence du Tribunal de Commerce de Lyon.



Aides à l'organisation de votre mariage

Pour votre lieu de réception

Pour le cocktail

Il est préférable de ne pas dépasser 2 personnes au m².

Pour le repas

1 personne au m² vous permettra d'espacer un peu les tables de façon à ce que vos convives puissent librement circuler dans la salle.

Si vous optez pour un buffet

Pour une centaine de personnes, comptez une douzaine de mètres linéaires, ou mieux, faites deux buffets de 6 mètres linéaires (pour permettre une meilleure circulation de vos convives).

Pour la table

Pour une table rondes de diamètre 1,50 m, comptez 8 personnes par table, et 10 personnes pour une table de 1,70 m.