

MAISON
LEMETAYER
Traiteur depuis 1973

— MARIAGE 2023 —

Sommaire

Découvrir la *Maison Lemétayer Traiteur* page 4 et 5

Le Cocktail page 6 à 8

- Les formules cocktail (modifiables sur RDV)
- Les options

Le Dîner page 9 et 11

- Les formules dîner (modifiables sur RDV)
- Les propositions à la carte et menu enfant
- Les desserts

Forfait clef en main page 12

- Les prestations comprises

La Boisson page 13 à 16

- Les Softs (boissons sans alcool)
- La Cave
- Les Tirages bières pression
- Les Cocktail en bonbonnières

La soirée page 17

Le retour de mariage page 18

Envie de bloquer la date ? page 19

Nous contacter pour établir un devis personnalisé page 19





Artisan Traiteur depuis 1973

1973

Naissance de la MAISON LEMÉTAYER TRAITEUR
Ouverture de la boutique de Jean-Pierre et Nicole LEMÉTAYER

1985

Début de l'activité Traiteur Événementiel

1992

Ouverture d'un laboratoire culinaire de 500m2 destiné à l'activité Traiteur Événementiel

1994

Arrivée de Mickaël LEMÉTAYER dans l'entreprise familiale et du développement de l'activité Mariage

2014

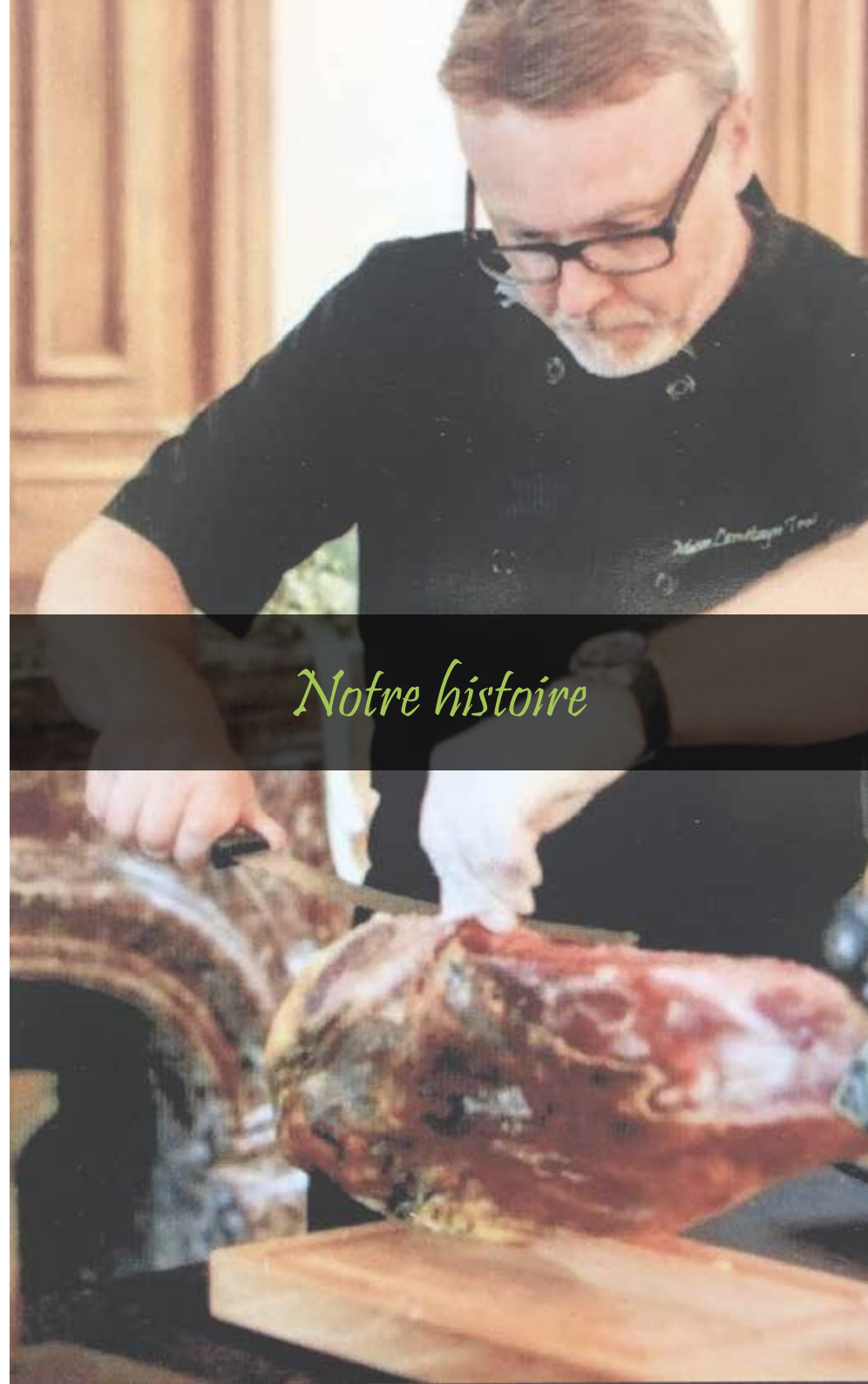
Ouverture des bureaux de Rennes

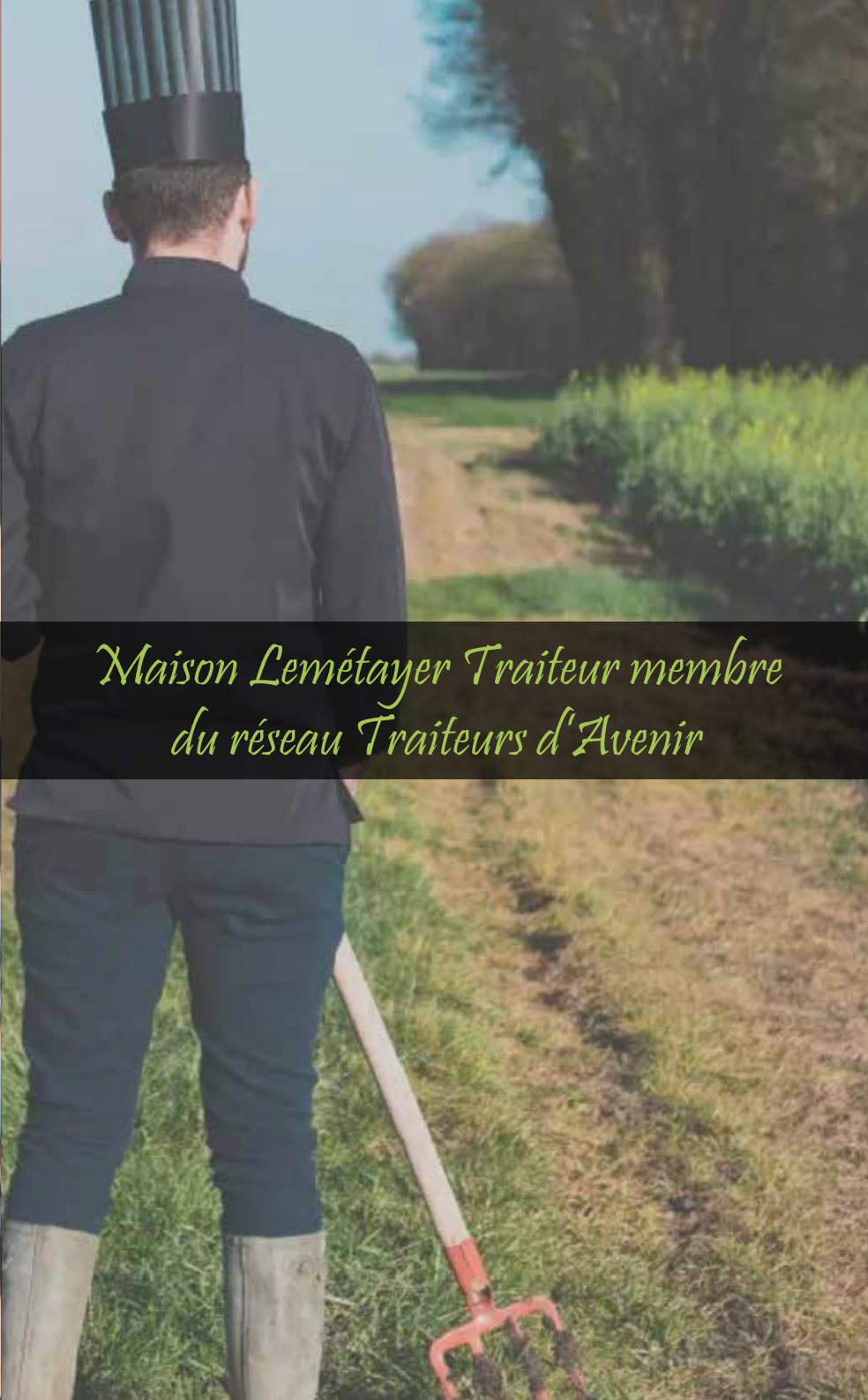
2018

Déménagement dans nos nouveaux locaux d'Avranches (L'Avenue Côté Halles et Côté Événementiel) avec 2000m2 dédiés à notre activité de Traiteur Événementiel

2019

Ouverture de notre boutique traiteur dans une halle gourmande de 1000m2 avec 8 boutiques et 2 restos de produits frais et locaux





*Maison Lemétayer Traiteur membre
du réseau Traiteurs d'Avenir*



Notre adhésion à Traiteurs d'Avenir et nos engagements eco-responsables



ENGAGEMENT
ENVIRONNEMENTAL



ACHATS RESPONSABLES



RESPONSABILITÉ
SOCIÉTALE

Collaborer avec un traiteur « Traiteurs d'Avenir » c'est ...

- Proposer des prestations de qualité et adaptées : à table, en buffet, en cocktail
- Travailler avec des professionnels responsables et expérimentés sur l'ensemble du territoire français
- S'assurer du respect d'achats responsables
- Privilégier une cuisine préparée avec des ingrédients issus de circuits courts
- Limiter son empreinte carbone grâce à l'utilisation de matières écoresponsables
- S'engager dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire

1 Le Cocktail 1 étoile (avec 9 pièces/pers.)

Les pièces en circulation :

- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Cookie Thym et Tomate
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Compression cabillaud à l'encre de seiche
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Dés de jambon, foie gras, griotte

Prix par personne : 13.80 € TTC (TVA 10 %)

(hors forfait clef en main)*



Cookie Thym et Tomate



Opéra foie gras & Millefeuille de saumon



Stand Ibérique



Piques sur planche

2 Le Cocktail 2 étoiles (avec 10 pièces/pers. + 2 stands + 1 atelier)

Les pièces en circulation :

- Moelleux citron aneth et saumon mariné
- Sablé chorizo, crème de maïs et sa chips de chorizo
- Compression cabillaud à l'encre de seiche
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Tataki de thon rouge et guacamole aux graines de sésame
- Les piques sur planche :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite
- Verrines de gaspacho de saison :
 - . Melon et menthe
 - . Carotte, orange et gingembre
 - . Tomate, fraise basilic

Les stands et Atelier :

Côté Terre :

- Stand de légumes et ses tapenades
- Stand de charcuteries ibériques et son carpaccio de presa de pata negra au basilic

Côté Mer :

- Atelier découpe avec dégustation de saumon fumé de la maison 

Prix par personne : 19.80 € TTC (TVA 10 %)

(hors forfait clef en main)*

3 Le Cocktail 3 étoiles (avec 12 pièces/pers. + 3 stands + 2 ateliers)

Les pièces en circulation :

- Moelleux poivron, crème de noix et piment d'Espelette
- Moelleux citron aneth et saumon mariné
- Compression cabillaud à l'encre de seiche
- Millefeuille de chèvre, tomate et basilic
- Douceur de betterave et fromage frais
- Opéra foie gras et son chutney figue
- Millefeuille de saumon fumé, mozzarella au pesto rouge
- Tataki de thon rouge, guacamole et graines de sésame
- Les piques sur planche :
 - . Saumon, ananas, concombre
 - . Légumes grillés
 - . Poulet, tomate confite
- Cornets Terre & Mer :
 - . Pomme, saumon, passion
 - . Royal foie gras
- Pièces chaudes :
 - . Cuillères de Coques aux petits légumes avec son jus de moule crémé
 - . Palourde de la baie du Mont-St-Michel au beurre d'ail

Les stands et Ateliers :

Côté Terre :

- Atelier plancha avec dégustation de pluma de pata negra ibérique 🍳 Animation cuisson
- Stand de carpaccio de presa de pata negra au basilic
- Atelier dégustation de foie gras de la maison (pour 50% des invités)

Côté Mer :

- Atelier Plancha avec dégustation de couteaux en persillade 🍳 Animation cuisson
- Stand d'huîtres de la région (pour 50% des invités)

Prix par personne : 23.70 € TTC (TVA 10 %)

(hors forfait clef en main)*



Stand de découpe de jambon Bellota



Stand d'huîtres de la région



Transparence de riz & Makis

Les Ateliers :

Côté Terre :

- Atelier découpe avec dégustation de Jambon Bellota 100% race Ibérique A.O.C (sélectionné par Juan Carlos) : 570 € 🍳 Animation découpe
- Atelier plancha avec dégustation de foie gras poêlé : 3.60 € /pers 🍳 Animation cuisson
- Atelier rôtisserie avec dégustation de gigot de prés-salés : 3.90 € /pers 🍳 Animation cuisson
- Atelier dégustation de glaces artisanales avec son chariot vintage : 750 € 🍳 Animation glace

Côté Mer :

- Atelier fumage sous cloche avec dégustation de saumon gravlax : 3 € /pers 🍳 Animation fumage
- Atelier plancha avec dégustation de noix de St Jacques à l'huile d'olive citronnée : 3.30 € /pers 🍳 Animation cuisson
- Atelier plancha avec dégustation de gambas marinées : 2.40 € /pers 🍳 Animation cuisson

Les stands :

- Carpaccio de thon au gingembre : 1.50 € /pers
- Panier de Fraises de la région : 1.20 € /pers
- Sushis et Makis Terre et Mer : 3.90 € /pers
 - . Transparence de riz et viande des Grisons
 - . Makis de saumon

Les pièces froides :

- Verrines Terre et Mer : 1.50 € /pièce
 - . Pomme, saumon, passion
 - . Wok de légumes méditerranéens et chorizo
 - . Royal foie gras et chutney mangue ananas

Les pièces chaudes en circulation :

- Mini quiche moules : 1.20 € /pièce
- Croque volaille cheddar : 1.20 € /pièce
- Croustille chèvre lard : 1.20 € /pièce



1 Le Dîner 1 étoile

Mise en bouche :

Gaspacho de melon et menthe

Ou Gaspacho carotte, orange, gingembre

Plat :

Mignon de porc à l'abricot

Écrasé de patates douces et sa mini ratatouille de légumes

Ou Gigolette de volaille façon forestière (+ 2.40 €)

Écrasé de patates douces et sa mini ratatouille de légumes

Fromage :

Non prévu

Dessert :

Voir liste

Buffet de café avec thé & tisane

Prix par personne : 34.95 € TTC (TVA 10 %)

(hors forfait clef en main)*

Tarif dégressif à partir de 120 menus adultes

2 Le Dîner 2 étoiles

Mise en bouche

Trou normand revisité par la Maison Lemétayer (Calvados non compris)

Ou Saumon gravlax et ses pickles de légumes

Ou Nage de coques aux petits légumes avec jus de moule crémé (+ 1.20€)

Plat :

Filet de canette de la région avec son jus de miel et vinaigre de framboise

Crèmeux de pommes de terre ciboulette et ses légumes glacés

Ou Fondant de veau et son crèmeux morilles (+ 3 €)

Ecrasé de patate douce et sa tombée de pleurotes

Fromage :

Planche de fromages à partager avec fruits secs et son chutney

Ou Salade et son plateau de 3 fromages (+3€)

Dessert :

Voir liste

Buffet de café avec thé & tisane

Prix par personne : 40.50 € TTC (TVA 10 %)

(hors forfait clef en main)*

Tarif dégressif à partir de 120 menus adultes

3 Le Dîner 3 étoiles

Mise en bouche :

Foie gras poêlé et son écrasé de pomme de terre aux brisures de truffes **Ou** Filet de bar grillé au muscatellu et son wok de légumes

Plat :

Tournedos (Filet de Bœuf grillé) avec son crèmeux morilles ou beurre maître d'hôtel

Ou Côtes de Bœuf à la fleur de sel de Guérande (+ 6€) - Pommes de terre grenailles et sa ratatouille de légumes sur feuilletage

Ou Filet de Bar juste grillé au beurre Cancalais ou beurre blanc - Crèmeux de pommes de terre pamplemousse et ses légumes glacés

Fromage :

Planche de fromages à partager avec fruits secs et son chutney **Ou** Salade et son plateau de 3 fromages (+ 3€)

Dessert :

Buffet de desserts de la maison proposé par table (voir liste)

Buffet de café avec thé & tisane et leurs gourmandises (Sucettes chocolat, macarons)

Prix par personne : 46.80€ TTC (TVA 10 %) (hors forfait clef en main)*

Tarif dégressif à partir de 120 menus adultes



Cocotte de bar



Filet de Canette



Planche de fromages



Assiette gourmande

4 Proposition à la carte

Nos Mises en bouche et Entrées

Foie gras poêlé, écrasé de pommes de terre aux brisures de truffes
Mini cassolette de Ris de Veau pané et crémeux morilles
Foie Gras avec son chutney de mangue ananas
Gaspacho Andalou et ses dés de poivrons
Carpaccio de Saumon mariné au citron vert
Pannequet d'aile de raie et saumon fumé
Homard de la région aux agrumes et ses légumes croquants

Nos poissons de mer et d'eau douce

Noix de St Jacques sur brochette et pavé de Saumon légèrement fumé
Dorade Royale aux agrumes
Dos de Sandre rôti et flambé au whisky
Lotte en civet réduction au vinaigre de cidre
Marmite de St Jacques et jeunes poireaux
Filet de Bar juste grillé au beurre blanc
Brochette de Lotte au lard fumé aux petits légumes
Blanquette de Homard de Chausey

Nos Viandes et accompagnement

Fondant de Veau (filet mignon de Veau) au vieux Rhum
Suprême de Pintadeau au miel d'épice
Tournedos (filet de Bœuf grillé) et crémeux morilles
Filet de Canette au miel et vinaigre de framboise
Cassolette de noisette d'agneau aux petits légumes de la région

Nos recettes végétariennes ✓

Crumble de légumes
Millefeuille de légumes grillés
Wok de légumes, steak de soja

5 Propositions enfants

Menu chaud: Filet de dinde avec son écrasé de pommes de terre, mousse au chocolat: **12 € TTC / pers. (TVA 10%)**

Plateau snack: 2 entrées, une viande froide, chips et mousse au chocolat: **9 € TTC / pers. (TVA 10%)**

Box: Assortiment de mini sandwichs, dessert compris: **8 € TTC / pers. (TVA 10%)**

(Le nappage des enfants est à votre charge)



Les douceurs de notre pâtissier

Le Royal (Biscuit Joconde croquant chocolat noir)

Le Royal Agrumes (Croquant agrumes)

Le Noir & Blanc (Chocolat noir et Chocolat blanc)

Le Soleil d'Hiver (biscuit chocolat orange, crémeux orange et mousse chocolat)

L'Émotion (Biscuit pistache, fraise, mascarpone)

L'Antillais (Biscuit macaron, crème légère et ananas)

Le Manoï (Mousse pomme et caramel avec pommes flambées)

Le Macaron framboise (crème vanille et framboise)

Les Classiques: Framboisier - Fraisier - Poirier

Les Tartes: Tarte pommes soufflées - Soleil levant - Tarte Abricot - Tarte aux Poires - Tarte Rhubarbe...

Assiette Gourmande de Desserts (Ex : Royal, Verrine Fraise, et Mini Tartelette citron meringuée)

Verrine: Pomme caramel - Exotique - Tiramisu - Cheesecake framboise

Assortiment de Macarons: 1.20 € Pièce

Buffet de Desserts: + 2 €

Pièce montée de 200 Macarons : 240 €

Pièce montée Design Wedding cake de 250 macarons: 330 €

Pièce montée de choux: Devis sur demande

Fontaine à Chocolat: Devis sur demande (Chocolat, brochettes fruits de saison & brochettes de bonbons)

Machine à barbe à papa: Devis sur demande

Machine à Pop Corn: Devis sur demande



1 Les prestations comprises dans le forfait clef en main

Services :

- Personnel de service (dressage des couverts et service du cocktail et du déjeuner/dîner - heure fin de service à déterminer lors de l'élaboration du devis personnalisé)
- Déplacement, indemnités de déplacement et repas des personnels

Vaisselle & Logistique :

- Fourniture et livraison de la vaisselle pour le cocktail et le déjeuner/dîner
- Fourniture des matériels de cuisine nécessaires
- Les options vaisselles :
 - . Verres à vin Chef & Sommelier « Cabernet vin jeune » : + 60 cts le verre
 - . Assiette de présentation blanche diamètre 27cm : + 50 cts
 - . Assiette à pain : + 30 cts

Nappage :

- Fourniture de nappes et serviettes en tissu pour le déjeuner/dîner et serviettes en papier pour le cocktail

Pack Éléance & Bienvenue :

- Buffet bar en tissu tendu avec vasques, glaçons et glace carbonique
- Mange debout avec housses
- Buffet rafraîchissement (avec citronnade à l'ancienne, et thé froid), table champêtre et ses gobelets en amidon de maïs en libre service

Option :

- Evacuation et tri des déchets
- Récupération des matériels le lundi



Chiffrage de votre forfait clef en main sur devis

2 Les Softs (boissons sans alcool)

LE FORFAIT SOFT :

Cocktail :

- Eau plate Evian (bouteille verre)
- Eau pétillante Badoit (bouteille verre)
- Coca (bouteille en verre)
- Jus de fruits (service en carafe)

Soirée :

- Eau plate (bouteille plastique)
 - Eau pétillante (bouteille plastique)
 - Coca (bouteille plastique)
 - Jus de fruits (brique)
- (volume non prévu pour réaliser des cocktails)

Diner :

- Eau plate Evian (bouteille en verre)
- Eau pétillante Badoit (bouteille en verre)

Lendemain : (offert uniquement si nous réalisons le repas du lendemain)

- Eau plate (bouteille plastique)
- Eau pétillante (bouteille plastique)

Prix par personne : 4,95 € TTC (TVA 10 %)



Avantages :

- Le transport, le refroidissement et l'évacuation des bouteilles vides sont inclus
- Pas de risque de manquer
- Bénéficiez d'une remise avec Avenue du Mariage



Avenue du
Mariage

www.avenue-du-mariage.fr



scannez-moi



10%

*éligible à la remise
Avenue du Mariage



3 La Cave

Les Bulles

	Région	Prix TTC : bouteille 75 cl
- Bouvet Excellence Montmousseau, méthode traditionnelle	Val de Loire	9,90 € 10%
- Crémant Bailly Lapierre	Bourgogne	15,90 €
- Champagne JACQUART Mosaïque brut	Champagne	24,90 € 10%
- Champagne JACQUART Mosaïque brut rosé	Champagne	33,00 € 10%

Le Vin Blanc

	Région	Prix TTC : bouteille 75 cl
- Sauvignon «Petit bourgeois»	Val de Loire	10,60 €
- Cotes de Gascogne Uby n°3 (IGP)	Sud Ouest	6,90 €
- Sauvignon Chardonnay  Lorient (IGP d'OC)	Languedoc Rousillon	8,40 €
- Cotes de Gascogne Tarique (IGP) 1ère grives	Sud Ouest	9,90 €
- Saint Véran «Domaine de la Feuillarde»	Bourgogne	13,90 €

Le Vin rosé

	Région	Prix TTC : bouteille 75 cl
- Tour St Honoré Après plage Rosé (IGP)	Provence	7,90 €
- Château Pigoudet (AOC)	Aix en Provence	9,80 €
- Cabernet d'Anjou  domaine CADY (AOP)	Val de Loire	8,40 €
- Le pas du moine AOP 	Côte de Provence	11,90 €

Le Vin rouge

	Région	Prix TTC : bouteille 75 cl
- Saumur Champigny Tuffeau	Val de Loire	8,70 €
- Le Palais	Bordeaux	8,20 €
- Pinot Noir Terroir des dinosaures (IGP)	Languedoc	8,90 €
- Côte du Rhône Vin de Vienne	Vallée du Rhône	10,40 € 10%
- Nardou Franc Côte de Bordeaux	Bordeaux	10,80 €
- Lussac Saint Emilion	Bordeaux	14,40 €
- Lirac Côte du Rhône	Vallée du Rhône	12,80 €
- Tarsus Ribera del Duero	Espagne	18,80 €
- Pessac Leognan Château Rochemorin (AOC)	Bordeaux	19,80 €

Les avantages :

- Avenue du Mariage, bénéficiez d'une remise de 10% sur les produits identifiés par le logo 
- Le transport, le refroidissement et l'évacuation des bouteilles vides sont inclus
- Facturation à la bouteille consommée ou au forfait* (pas de risque de manquer)
- Nous vous offrons l'option verres à vin Chef & Sommelier « Cabernet vin jeune » à partir de 1000€ de commande boisson (vin et/ou soft et/ou bière)

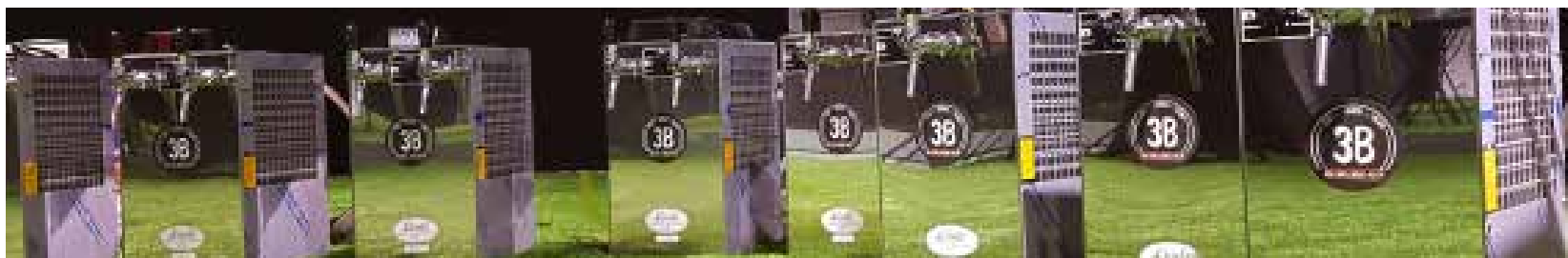
* Pour éviter d'être à court de boisson lors de vos événements et dîner, prévoyez large en toute tranquillité, nous reprenons les bouteilles non consommées. (Dans une limite de 30%, bouteilles non débouchées).



*éligible à la remise
Avenue du Mariage



TIRAGE BIÈRE PRESSION



LOCATION TIREUSE + INSTALLATION + TABLE + Gobelets ECO-CUP : 35€ + FUT(S) AU CHOIX

BLONDE	BDN LA FRANCETTE 5° - 30 L	95€ 
	LA CHAUSEY BLONDE PALE 4,8° - 20 L	110€
	LA FILOU 8,5° - 20L	130€
	LA CHAUSEY BLONDE TRIPLE 8° - 20 L	160€
	PAIX DIEU 10° - 20 L	180€
	CASTOR 6° - 20L	190€
BLANCHE	LA BETE BLANCHE 5,2° - 20L	130€
	LA CHAUSEY BLANCHE 5,5° - 20 L	160€
ROUGE	KASTEEL ROUGE 8° - 20L	135€
	DELIRIUM RED 8° - 30 L	200€
CIDRE	CIDRE BIO DE LA BAIE - 20L	110€

Retrouvez l'intégralité de nos bières en dégustation au bar Le 3B (Côté Halles - L'Avenue)



LES COCKTAILS



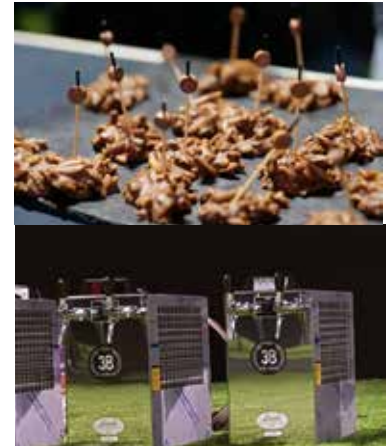
LES COCKTAILS EN BONBONNIÈRE DE 12 LITRES

VIN	TINTO DE VERRANO	130€
GIN	GIN TONIC	160€
	GIN BASIL SMASH	210€
VODKA	MOSCOW MULE	180€
RHUM	MOJITO	160€
	PLANTEUR	130€
SANS ALCOOL	VIRGIN MOJITO	100€
	VIRGIN PLANTEUR	100€

Pack soirée :

- Fourniture et installation d'un tirage pression sur table champêtre en bois
- 2 fûts de bière blonde 30L
- Bonbonnière de Mojito (12L)
- Bonbonnière de Planteur (12L)
- Gobelets réutilisables* (forfait lavage compris)
- Snacking de soirée: stand de tartinage et ses toast + 60 réductions sucrées.

 **480 €** (TVA 20%)



 *éligible à la remise
Avenue du Mariage

Cocktail & Animation de soirée :

- Animation get 27 avec glace carbonique : **2.70 € TTC / pers.** (TVA 20%)
- Bonbonnière de Mojito (12L) : **160 € TTC** (TVA 20%)
- Bonbonnière de Gin Tonic (12L) : **160 € TTC** (TVA 20%)
- Bonbonnière de Planteur (12L) : **130 € TTC** (TVA 20%)
- Bonbonnière de Virgin Mojito (12L) : **100 € TTC** (TVA 20%)
- Bonbonnière de Virgin Planteur (12L) : **100 € TTC** (TVA 20%)



Le retour de mariage

Composez votre buffet froid:

- 2 salades composées au choix (voir liste ci-dessous)
- Charcuterie et terrine de campagne (50/50)
- Terrine de poisson et ballotin volaille (50/50)
- Jambon à l'os
- Salade et ses 2 fromages (camembert et emmental)
- Tarte au choix (voir liste ci-dessous)
- Pain (boule tranchée), chips et condiments

Prix par personne : 16.90 € TTC (TVA 10%) 

Les options buffet froid :

3ème salade composée (page 22)	2,60€ / pers ^{TTC}
Saumon fumée (60gr/pers)	4,50€ / pers ^{TTC}
Pain polar poulet curry ou saumon fumé	2,70€ / pers ^{TTC}
Langoustines	2,90€ / pers ^{TTC}
Gâteaux de crêpes	3,90€ / pers ^{TTC}
Ananas surprises	6,90€ / pers ^{TTC}
Rôti de veau	3,30€ / pers ^{TTC}
Gratin de pommes de terre pour remplacer les chips	2,00€ / pers ^{TTC}
Petits pains individuels (en plus du pain tranché)	0,60€ / pers ^{TTC}
3ème fromage	2,70€ / pers ^{TTC}
Entremets	2,00€ / pers ^{TTC}

Liste des salades composées :

- Salade du soleil (pennes et légumes grillés)
- Salade du pêcheur (pommes de terre, tomates, oeufs et thon)
- Salade Norvégienne (pomme, saumon fumé, crème, mayonnaise et aneth)
- Salade Brésilienne (ananas, poulet et coeur de palmier)
- Salade Antillaise (pomme, ananas, crevettes, riz, poivrons et mayonnaise curry)
- Salade Bagatelle (poulet, emmental et poivrons)
- Salade Piémontaise (pommes de terre, oeuf, tomate, mayonnaise)

La formule brunch Bocaux :

- Buffet de tartes salées et salades composées
- Buffet de plat cuisinés en bocaux
(liste des recettes sur demande)
- Buffet de desserts

Prix par personne : 16.90 € TTC (TVA 10%) 

Nécessite un forfait clef en main Avantage : Mangez où vous voulez



Liste des tartes :

- Tarte Normande
- Tarte amandine aux poires
- Tarte aux abricots
- Tarte aux pommes soufflées (+1€/pers)
- Tarte au soleil levant (framboise et crème chiboust) (+1€/pers)
- Tarte au citron meringuée (+1€/pers)
- Tarte aux fraises (selon saison, sur devis)

Envie de bloquer la date ?

- 1 Nous retourner le contrat de réservation accompagné du montant de l'acompte figurant sur votre devis
- 2 Vous pourrez ensuite modifier votre devis gratuitement 3 fois et ce jusqu'à 1 mois avant le mariage
- 3 Le nombre de personnes devra être validé au plus tard 10 jours avant votre mariage

Nous contacter

MAISON LEMETAYER TRAITEUR

Mail : contact@lemetayer-traiteur.fr

Site internet : www.lemetayer-traiteur.fr

Nos adresses :

5 Parc de la baie 50300 LE VAL SAINT PERE

Tél : 02 33 48 19 04

2 Quai Richemont 35000 RENNES

Tél : 02 99 57 34 59

