



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

[parenttraiteur38@gmail.com](mailto:parenttraiteur38@gmail.com)

SIREN 793773748

Chers clients

Nous vous remercions de votre aimable demande ; c'est avec plaisir que nous vous adressons notre documentation, en vue de l'organisation de votre réception prévue prochainement.

Parent Traiteur est une entreprise familiale et artisanale qui depuis plus de 25 ans met tout son savoir faire à votre disposition pour que vos réceptions soient réussies.

Nous portons une grande attention à la qualité de la matière première que nous travaillons afin que nos mets soient irréprochables.

Vous trouverez ci-après différentes propositions de cocktails apéritifs, de buffets froids, de buffets dinatoires et de menus pour votre mariage.

Les documents ci-joint peuvent être éventuellement modifiés selon vos souhaits.

Les prix incluent le service (sauf mention particulière), le nappage blanc (possibilité de couleur en supplément) et les serviettes à la couleur de votre choix ainsi que la vaisselle sur une base de 100 convives

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Vous remerciant de votre confiance, et de l'intérêt que vous pouvez porter à notre maison.

Veillez agréer nos sincères salutations

Très cordialement

Jean-Marie Parent

\*brochure valable à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2022



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

**COCKTAIL 6 € (SANS SERVICE)**  
**6 PIECES PAR PERSONNE (reparties selon l'humeur du chef)**

## TOASTS

(Jambon, rosette, chèvre, tartare, radis, tomate confite...)



## MINI PAIN BAGNAT



## PANIER FRAICHEUR ET SA FARANDOLE DE SAUCES

(Tomate cerise, bâtonnet de carotte, radis, concombre, chou fleur, brocolis, mais, chou romanesco...)



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

[parenttraiteur38@gmail.com](mailto:parenttraiteur38@gmail.com)

SIREN 793773748

**COCKTAIL 9 € (SANS SERVICE)\***  
**10 PIECES PAR PERSONNE (reparties selon l'humeur du chef)**

## TOASTS

(Jambon, rosette, chèvre, tartare, radis, tomate confite...)



## BRIOCHETTES GARNIES

(Mousse de jambon, gruyère, anchois, olive...)



## MINI PAIN BAGNAT



## BOUCHEES

(Quiche, pizza, croque monsieur...)



## PANIER FRAICHEUR ET SA FARANDOLE DE SAUCES

(Tomate cerise, bâtonnet de carotte, radis, concombre, chou fleur, brocolis, mais, chou romanesco...)

\*service OFFERT si vous réservez votre repas de mariage dans notre établissement



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## COCKTAIL 13€

12 PIECES PAR PERSONNE (reparties selon l'humeur du chef)

### TOASTS

(Jambon, rosette, chèvre, tartare, radis, tomate confite, œufs de lump, crevette, mini pâté en croûte ...)



### BRIOCHETTES GARNIES

(Mousse de jambon, gruyère, anchois, olive, tartare, roquefort, saumon fumé...)



### MINI PAIN BAGNAT



### BOUCHEES

(Quiche, pizza, croque monsieur, tarte oignons, tarte saumon oseille, cake olives jambon...)



### PANIER FRAICHEUR ET SA FARANDOLE DE SAUCES

(Tomate cerise, bâtonnet de carotte, radis, concombre, chou fleur, brocolis, mais, chou romanesco...)



### BROCHETTE GOURMANDE

Feta, tomate cerise et mozzarella

Abricot en robe de magret

Pruneau en robe de bacon



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## COCKTAIL A LA CARTE

Si vous désirez plus d'originalité dans votre cocktail, nous vous proposons aussi un cocktail à la carte dont vous choisissez la quantité et la composition, ou en ajoutant une ou plusieurs pièces à un cocktail de base de votre choix.

Toast (ex ; saumon, œuf de lump, crevette, jambon cru, rilette oie pistache...)  
1€ la pièce

Pain surprise 50 sandwiches environ 40€

Plaque de quiche 40\*60 (100 portions cocktails environ) 25 €

Plaque de pizza 40\*60 (100 portions cocktails environ) 20 €

Feuilletés au kilo (anchois olive saucisse) 20€

Mini chausson à servir chaud (tomate mozzarella, poulet cumin coriandre) 2€ la pièce

Petit panier chaud (ex : Parmentier de canard crumble, compotée de légume et crémeux de chèvre...) 2€ pièce

Verrine 2€

Gaspacho 1.5€

Mignardise sucrée (éclair, tartelette, succès, choux, macaron, millefeuille, moelleux) 1€10

Verrine sucrée 2€



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## ANIMATION PLANCHA

3 pièces par personne 4€

ex : brochette poulet/ananas  
brochette poulet/curry  
brochette poulet/poivron/oignon  
mini merguez  
mini chipolata

### ANIMATION PLANCHA 6€/ personne

2 pièces par personne  
ex : mignonette de caille,  
mignonette de pigeonneau  
mini brochette boeuf

### ANIMATION PLANCHA 6€50 / personne

2 pièces par personne  
ex : mini brochette de crevette  
mini brochette de St Jacques



### ATELIER TARTINAGE 2.50€/ PERSONNE

3 pièces minimum par personne  
ex : rilette de saumon,  
tapenade  
caviar d'aubergine,  
délice de thon



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

[parenttraiteur38@gmail.com](mailto:parenttraiteur38@gmail.com)

SIREN 793773748

## BUFFET FROID 10€

(sans service)

### CRUDITES ET SALADES (3 au choix)

Salade parmentière au cervelas, salade grecque (salade, tomate, feta, olives), julienne de carotte, macédoine, taboulé, salade de haricots verts tomates et magret de canard, céleri rémoulade, betteraves rouges, salade camarguaise, caviar du Puy oignons et lardons, tortellini au surimi, tomate mozzarella, mousseline de légumes, éventail de melon...

Sauce salade, mayonnaise, condiments



### CHARCUTERIE (3 AU CHOIX)

Papillon rustique (jambon cru et rosette), mortadelle, jambon blanc, salami, terrine de campagne, terrine de volaille et ses petits légumes



Pain



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## **BUFFET FROID 32€**

### CRUDITES ET SALADES (6 au choix)

Salade parmentière au cervelas, salade grecque (salade, tomate, feta, olives), julienne de carotte, macédoine, taboulé, salade de haricots verts tomates et magret de canard, céleri rémoulade, betteraves rouges, salade camarguaise, caviar du Puy oignons et lardons, tortellini au surimi, tomate mozzarella, mousseline de légumes, éventail de melon...

Sauce salade, mayonnaise, condiments



### CHARCUTERIE (4 AU CHOIX)

Jambon cru, rosette, mortadelle, jambon blanc, salami, terrine de campagne, terrine de volaille et ses petits légumes



### POISSONS ET VIANDES (3 AU CHOIX)

Rôti de bœuf en rosace, médaillon de saumon et son artifice de crevette, longe de porc rôti, pilons de poulets marinés (provençale, mexicaine, indienne), merine de l'océan



### FROMAGE

Fromage blanc à la crème

ou

Fromage blanc au coulis de fruits rouges



### DESSERT

Pièce montée (un chou par personne)

Et un entremet (framboisier, délice choco orange...)



Pain et café





# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## BUFFET DINATOIRE 31 €

BUFFETS D ENTREE (6 au choix)

Salade parmentière au cervelas, salade grecque (salade, tomate, feta, olives),  
julienne de carotte, macédoine, taboulé, salade de haricots verts tomates et  
magret de canard, céleri rémoulade, betteraves rouges, salade camarguaise,  
caviar du Puy oignons et lardons, tortellini au surimi, tomate mozzarella,  
mousseline de légumes, éventail de melon,  
Charcuterie (la totalité)  
Jambon blanc, jambon cru, rosette  
Sauce salade, mayonnaise, condiments



## PLAT CHAUD SERVI À TABLE

Pavé de jambon au madère  
Ou  
Cuisse de pintade forestière



## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois  
Ou  
Jardinière estivale  
Ou  
Riz pilaf



## FROMAGE

Fromage blanc à la crème  
ou  
Fromage blanc au coulis de fruits rouges



## DESSERT

Gâteau des mariés  
Ou  
Pièce montée 2 choux par personne (+1€ le chou supplémentaire)



Pain et café



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## BUFFET DINATOIRE 34€

### CRUDITES ET SALADES (6 au choix)

Salade parmentière au cervelas, salade grecque (salade, tomate, feta, olives), julienne de carotte, macédoine, taboulé, salade de haricots verts tomates et magret de canard, céleri rémoulade, betteraves rouges, salade camarguaise, caviar du Puy oignons et lardons, tortellini au surimi, tomate mozzarella, mousseline de légumes, éventail de melon...

Sauce salade, mayonnaise, condiments



### CHARCUTERIE

Jambon cru, rosette, mortadelle, jambon blanc, terrine de campagne, terrine de volaille et ses petits légumes



### POISSONS

Filet de Saumon Bellevue et son artifice de crevette,

Ou

Merrine de l'océan



### PLAT CHAUD AU CHOIX

Mignon de porc en croûte

Ou

Cuisse de pintade aux mousserons

Et

Gratin dauphinois et sa tomate provençale

Ou

Mijotés de légumes provençale et leurs crêpes parmentières



### FROMAGE

Fromage blanc à la crème

ou

Fromage blanc au coulis de fruits rouges



Gâteau des mariés

Ou

Pièce montée 2 choux par personne (+1€ le chou supplémentaire)



Pain et café

Nos prix sont calculés sur une base de 100 personnes en dessous merci de nous contacter



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## Formule Espagnole 27€ par personne

### Au buffet :

Marquise de melon frais et jambon cru (en saison)

### Assortiment de tapas

(Accras de morue, beignet oignons, beignet de calamars)

### Assortiments de 3 crudités (au choix)

Salade parmentière au cervelas, salade grecque (salade, tomate, feta, olives), julienne de carotte, macédoine, taboulé, salade de haricots verts tomates et magret de canard, céleri rémoulade, betteraves rouges, salade camarguaise, caviar du Puy oignons et lardons, tortellini au surimi, tomate mozzarella, mousseline de légumes



Paëlla géante

(riz, tomate, oignons, poivrons, fruits de mer, crevette, moule, poulet)  
(réalisée sur place devant vos convives)

Servie à la poêle



Fromage blanc à la crème

ou

Fromage blanc au coulis de fruits rouges



Gâteau des mariés

Ou

Pièce montée 2 choux par personne (+1€ le chou supplémentaire)



Pain et café



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## MENU A 30 €

Salade Poséidon et son œuf norvégien

Ou

Briochée de mousson de canard au porto, copeau de jambon cru sur son lit de salade



Estouffade de bœuf à l'ancienne

Ou

Pavé de jambon frais au madère

Ou

Cuisse de pintade aux mousserons



Gratin dauphinois

Ou

Jardinière estivale

Ou

Riz pilaf



Fromage blanc à la crème

ou

Fromage blanc au coulis de fruits rouges



Gâteau des mariés

Ou

Pièce montée 2 choux par personne (+1€ le chou supplémentaire)



Pain et café

Nos prix sont calculés sur une base de 100 personnes en dessous merci de nous contacter



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## MENU A 32€

Filet de saumon mariné et petite terrine de St Jacques sur chiffonnade de salade

Ou

Millefeuilles d'escargot à la crème d'ail

Ou

Assiette fraîcheur (melon, jambon cru, salade verte)



Aiguillette de volaille au coulis d'écrevisses

Ou

Mignon de porc en croûte



Gratin dauphinois et sa tomate provençale

Ou

Mijotés de légumes provençale et leurs crêpes parmentières



Fromage blanc à la crème

ou

Fromage blanc au coulis de fruits rouges



Assiette de dessert

(Mousse au chocolat, îles flottantes, salade de fruit frais...)

Ou

Gâteau des mariés (framboisier, 3 chocolats...)

ou

Pièce montée 2 choux par personne (+1€ le chou supplémentaire)



Pain et café

Nos prix sont calculés sur une base de 100 personnes en dessous merci de nous contacter



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## MENU A 36 €

Assiette Méridionale (marbré provençale et son millefeuille tomate mozzarella accompagné de sa petite salade)

Ou

Régal norvégien (saumon cru mariné, terrine de saumon et tartinettes saumonées)



Cuisse de canard farcie aux cèpes

Ou

Gigot d'agneau en persillade

Ou

Pavé de veau braisé au vin de Savoie



Gratin dauphinois et sa tomate provençale

Ou

Mijotés de légumes provençale et leurs crêpes parmentières



Fromage blanc à la crème

ou

Fromage blanc au coulis de fruits rouges



Assiette de dessert

(Mousse au chocolat, îles flottantes, salade de fruit frais...)

Ou

Gâteau des mariés (framboisier, 3 chocolats...)

Ou

Pièce montée 2 choux par personne (+1€ le chou supplémentaire)



Pain et café

Nos prix sont calculés sur une base de 100 personnes en dessous merci de nous contacter



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## MENU A 40€

Salade périgourdine (mesclun, gésiers confits, magret de canard, tomate)

Ou

Médaille de Langouste en terrine d'écrevisse sur lit de salade



Feuilleté poulet morille à la crème

Ou

Coquille st jacques à la bretonne et son fleuron aux graines de sésames



Cuisse de cannette vigneronne et sa poire confite

Ou

Jambonnette de volaille farce fine et sa sauce champagne

Ou

Noix de veau braisé au vin de Savoie



Gratin dauphinois aux cèpes

Ou

Méli mélo de légumes à l'italienne

Ou

Flan aux pointes d'asperges et ses pleurotes fondantes

Ou

Cardons cuisinés et sa mousseline de marrons



Fromage blanc à la crème

ou

Fromage blanc au coulis de fruits rouges



Assiette de dessert (entremet au choix et mousse au chocolat, îles flottantes, ...)

ou

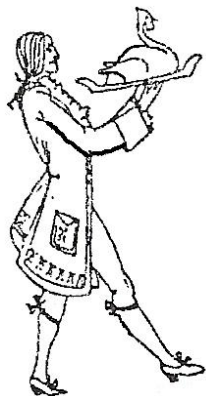
Gâteau des mariés

Ou

Pièce montée 2 choux par personne (+1€ le chou supplémentaire)



Pain et café



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## Choix supplémentaires de garnitures et d'accompagnements pour vos plats chauds :

### Garnitures :

Courgettes gratinées à la crème  
Crumble de légumes méditerranéen  
Basmati et sa fondue de poireaux  
Riz cantonais  
Haricots verts  
Risotto aux champignons  
Gratin dauphinois  
Tian de légumes du soleil  
Cardons grand-mère  
Gratin dauphinois aux cèpes (+1€)  
Semoule à l'orientale  
Gratiné de choux fleurs et brocolis

Méli mélo de légumes à l'italienne...

### Accompagnements :

Flan de légumes au choix (courgette, brocolis, carotte, choux fleurs, potiron)  
Champignons persillés  
Tomate provençale  
Fagot d'asperges lardés (+1€)  
Fond d'artichaut à la bretonne (+1€)  
Pomme fourrée à l'échalote  
Fagot d'haricots verts lardés (+1€)  
Crêpes parmentières...

### Choix de votre sauce :

Vin de Savoie  
Marchand de vin  
Vinaigre de framboise  
Madère  
Porto  
Forestière  
Poivre vert  
Echalote  
Champagne...

### Choix supplémentaires pour vos desserts :

Entremet chocolat  
Entremet poire  
Entremet framboise  
Entremet poire chocolat  
Entremet fruits rouges  
Mousse au chocolat  
Iles flottantes  
Crème caramel  
Tarte aux pommes  
Tarte aux citrons  
Tarte aux poires  
Tarte multi fruits  
Flan vanille  
Flan chocolat  
Salade de fruits frais  
Choux à la crème (+1€) choux chocolat (+1.10€) ...





# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## **MENU ENFANT 12€** **(JUSQU'A 12 ANS, minimum 25 enfants)**

Salade à définir au choix  
(Taboulé ou salade parmentière au cervelas ou tagliatelle au surimi ou salade camarguaise)



Steak haché  
Ou  
Nugget's de poulet  
Ou  
Poisson pané



Gratin dauphinois  
Ou  
Jardinière estivale  
Ou  
Riz pilaf



Fromage blanc



Dessert identique à celui des adultes



Pain

Ou

## **Plateau repas froid pas de nombre minimum 10€**

Charcuterie, chips, melon en saison, compote et dessert  
(si pièce montée +1€ par choux)

Ou

**Menu identique au menu adulte en plus petite quantité prix initial -50%**

Nous pouvons également convenir d'une autre formule ensemble



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

LES BOISSONS PROPOSEES CI-DESSOUS SONT EN OPTIONS VOUS POUVEZ FOURNIR VOUS-MEME LES BOISSONS QUE NOUS VOUS SERVIRONS GRATUITEMENT SANS DROIT DE BOUCHONS

## Entracte digestive

Citron vert + vodka = + 2.50€/personne

Citron vert + rhum = +2.70€/personne

Citron + chartreuse = + 3.10€/personne

Pomme + calvados = + 2.70€/personne

## BOISSONS APERITIFS

Vin blanc 10€ la bouteille (1 bouteille pour 4)

Vin rouge 10€ la bouteille (1 bouteille pour 4)

Vin rosé 10€ la bouteille (1 bouteille pour 4)

Whisky 40€ la bouteille

Pastis 40€ la bouteille

Champagne 45€ la bouteille

Eau plate 1.50€ la bouteille

Eau gazeuse 1.60€ la bouteille

Soda cola, orange 4€ la bouteille

Jus de fruits (orange, pomme, raisins...) 4€ la bouteille

Punch 8€ le litre

Clairette de Die 15€ la bouteille

## VINS

Nous vous laissons le soin de choisir vos vins pour la soirée ; cependant nous serons à votre disposition pour le servir (sur table)

**POSSIBILITE DE FONTAINE A CHAMPAGNE**

**POSSIBILITE DE CASCADE DE FRUITS**



# PARENT Jean Marie

Traiteur

[www.parenttraiteur.fr](http://www.parenttraiteur.fr)

TEL 04 74 28 61 56 / 06 30 89 88 23

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

## CONDITIONS DE VENTE

Les tarifs de notre plaquette sont exprimés sur une base de 100 repas adultes.

### Nos prestations comprennent :

- Ⓢ Le service à raison d'un serveur pour 30 personnes
- Ⓢ La vaisselle et les couverts (si le site n'est pas équipé d'un lave vaisselle un supplément vous sera demandé pour la location de de celle ci après établissement d'un devis)
- Ⓢ Le nappage blanc et les serviettes à la couleur de votre choix (non tissée) uniquement pour les tables du repas et les buffets fournis par nos soins (Possibilités de nappes non tissée ronde avec supplément nous consulter)
- Ⓢ Le service des vins sur table
- Ⓢ Des frais de déplacements peuvent éventuellement être facturés suivant la distance (nous consulter)
- Ⓢ Dans le cadre d'une intervention sur des sites non équipés ou sous équipés un forfait logistique sera facturé (un devis sera effectué au préalable afin de déterminer le matériel nécessaire après la visite des lieux)
- Ⓢ Si la vaisselle utilisée est celle de la salle louée nous vous proposons de prendre en charge le nettoyage de la vaisselle le forfait appliqué (pour la vaisselle du repas uniquement) sera de 80€ (NB le lavage des verres et des tasses a café restant sur table à notre départ ne sont pas compris dans ce forfait)
- Ⓢ En cas de réservation de menu enfant, les enfants devront être assis sur une table séparément des adultes

### Conditions de réservation

- Ⓢ Signature d'un bon de commande
- Ⓢ Le nombre définitif de convives est à confirmé 8 jours avant le repas par courrier ou par email
- Ⓢ Passé ce délai aucune suppression de convive ne sera acceptée
- Ⓢ Versement d'un acompte à la réservation, 70% du repas doit être régler 1 mois avant la réception, le solde le jour de la réception au chef de salle
- Ⓢ En cas d'annulation 50% du montant de la réception reste dû à titre d'indemnités, les 50 % restant ne vous serons pas rembourser un avoir vous sera fait.
- Ⓢ En cas de report dû à la crise sanitaire l'acompte reste valable sans limitation de durée aucune pénalité ne sera appliquée

