PARENT Jean Marie

Traiteur

www.parenttraiteur.fr

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

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 inclus 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.

Veuillez agréer nos sincères salutations

Très cordialement

Jean-Marie Parent

PARENT Jean Marie

Traiteur

www.parenttraiteur.fr

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

COCKTAIL 6€50 (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

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

COCKTAIL 9€60 (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

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

COCKTAIL 13€80
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

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, rillette oie pistache...)
1€ la pièce

Pain surprise 50 sandwichs 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

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

ANIMATION PLANCHA

3 pièces par personne 4€30
ex : brochette poulet/ananas
brochette poulet/curry
brochette poulet/poivron/oignon
mini merguez
mini chipolata

ANIMATION PLANCHA 6€40/ personne

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

ANIMATION PLANCHA 6€90/ personne

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

ATELIER TARTINAGE 2.70€/ PERSONNE

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

PARENT Jean Marie

Traiteur

www.parenttraiteur.fr

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

BUFFET FROID 10€60
(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

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

BUFFET FROID 33€

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

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

BUFFET DINATOIRE 32 €

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

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

PARENT Jean Marie

Traiteur

www.parenttraiteur.fr

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

BUFFET DINATOIRE 35€

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 contacté

PARENT Jean Marie

Traiteur

www.parenttraiteur.fr

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

Formule Espagnole
28€ 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

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

PARENT Jean Marie

Traiteur

www.parenttraiteur.fr

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

MENU A 31 €

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

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

MENU A 33€

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

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

MENU A 37 €

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

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

parenttraiteur38@gmail.com

SIREN 793773748

MENU A 41€

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

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

PARENT Jean Marie

Traiteur

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

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

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

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
- Compte tenu des événements actuels nous faisons notre maximum pour tenir nos engagements mais si certaines matières premières viennent à manquer ou que leurs prix sont devenu trop cher il sera alors substituer ou un supplément vous sera demandé ; bien évidemment nous vous contacterons pour convenir d'un arrangement ensemble. Nous vous remercions de votre compréhension (Article R. 2194-5 du Code de la Commande Publique)