



NOS MENUS - MARIAGE

- 1- Le Sublimat'ic (Animation Barbecue)
- 2- Le Majest'ic (Animation plancha)

Les compris dans votre prestation & Tarifs

*Nos menus sont des cocktails déjeunatoires ou dinatoires, il n'y a donc pas de service à l'assiette (à table)
Le service se déroule au buffet*

Nos tarifs sont valables jusqu'à octobre 2025

Aromatic Traiteur s'attache à proposer des produits locaux, de saison, faits maison. Nous cuisinons aussi des produits issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée et nous nous adaptons à tout type de régime (végétarien, sans gluten, allergie, etc.)

Aromatic Traiteur est soucieuse de l'impact qu'elle peut avoir sur l'environnement : Vaisselle et verrerie en dur ou recyclable (cartons, écocup..), emballage recyclable... Tout est mis en œuvre pour réduire au maximum le gaspillage ou toute autre action néfaste pour notre écologie.





LE SUBLIMAT'IC

6 MISES EN BOUCHE APERITIVES selon l'humeur du chef

PLANCHE DE CHARCUTERIES AFFINEES

Jambon Serrano, rillettes d'oies, chorizo Ibérique, rosette

TAPAS

COTE MER

Saumon gravlax sur blini, crème à l'estragon

Samossa aux Gambas, gingembre, citron vert

ANIMATION BARBECUE

COTE TERRE

Magret de canard,

Pilon de poulet

Bavette de bœuf

SALADETTES en verrine

Tartare de légumes frais, fêta, olives noires

Pommes de terre, crème légère persillée

PLANCHE DE FROMAGES AFFINES

Brebis Basque, comté, crottin de chèvre chavignol, Bethmale

MIGNARDISES SUCREES

Tartelette crème brûlée

Choux craquelin praliné

Finger chocolat framboise



LE MAJEST'IC

4 MISES EN BOUCHE APERITIVES selon l'humeur du chef

JAMBON Ibérique en chiffonnade
Accompagné de croutons & tomatade

**ANIMATION TAPAS
VERS LE CHAUD**
Burger au bacon
Nems du Lauragais (confit de canard)
Samossa aux Gambas, gingembre, citron vert

ANIMATION DECOUPE TERRE & MER
Découpe de saumon Gravlax maison, assortiment de blinis & mayonnaise à l'estragon
Foie gras de canard traditionnel maison au sel de Guérande & ses
Condiments

**ANIMATION PLANCHA
COTE MER**
Pique de Gambas au gingembre
Seiche en persillée

COTE TERRE
Pique de Magret tomate confite
Pique de bœuf au café de Paris

Brochette de Légumes du soleil

BUFFET DE DESSERTS
Tiramisu framboise spéculos
Mousse Chocolat
Tartare de fruits frais



Dans les menus sont compris :

PAIN

- * Pain tranché

BOISSONS

- * Eau de source, eau pétillante Abatille d'Arcachon
- * Café

MATERIEL

- * Nappe en papier intissée du buffet
- * Serviettes en papier ouate
- * Vaisselle : 1 assiette cocktail, 1 assiette plat, 1 assiette (fromages-dessert)
Couteau, fourchette, cuillère entremet
- * Verrerie : 2 verres modèle élégance (eau et vin), 1 tumbler, 1 flûte à champagne

SERVICE

- * Service : mise en place, service, débarrassage

NOS TARIFS

- 1- Le Sublimat'ic (Animation Barbecue) : **49€ par personne**
- 2- Le Majest'ic (Animation plancha) : **64€ par personne**

OPTIONS

- Cocktail alcoolisé & Vin
- Boissons sans alcool & Pause rafraichissante pour le cocktail
- Bar de nuit (1 Barman de 1h à 5h, boissons non fournis)
- Location tireuse à bière
- Supplément vaisselle et verrerie
- Menu enfant (formule cocktail)

Prestation réalisée pour minimum 30 personnes