Carte des mariages

MAISON
BOUVARD
TRAITEUR

La Maison Bouvard

Eric Bouvard a d'abord travaillé en tant que chef de cuisine aux côtés de Robert Morel (fondateur de *Morel Traiteur) et Astier Père et Fils (*charcutier-traiteur*)*. C'est enrichi par ces années d'expérience et animé par la passion de la cuisine, qu'il s'installe à Dolomieu en 2012 où il reprend l'activité de **boucher-traiteur**. En 2014, il étend son activité et prend possession du *Relais Gourmand* à St Alban de Roche (38). Il assoit son envie de se consacrer à la cuisine et à l'organisation d'événements en proposant dès lors à ses clients, sa propre **salle de réception**.

Forte d'une **équipe expérimentée de 10 salariés**, la *Maison Bouvard* organise près de 50 mariages et plus de 60 événements par an. **Du particulier au professionne**l, elle place ses clients au centre de ses préoccupations en veillant à respecter leurs besoins, leurs envies et leurs budgets. La cuisine de la *Maison Bouvard* est de **qualité et tendance** ; elle privilégie les produits frais et naturellement, le **fait-maison**.

Vous souhaitez organiser un événement et vous avez besoin d'un traiteur sur-mesure et professionnel ? Toute l'équipe de la *Maison Bouvard* est à votre disposition pour créer avec vous, un **moment singulier**.

Notre savoir-faire à votre service :

La rencontre :

Suite à un premier contact, nous vous recevons dans nos locaux, à la découverte de notre offre et de notre savoir-faire.
Nous échangeons, le temps nécessaire, sur vos envies et vos attentes.
A l'issue de ce premier rendez-vous, notre chef de projet vous fait parvenir une offre sur-mesure.

La dégustation :

Une fois la formule choisie, nous vous proposons une dégustation à emporter des plats de nos chefs (offert pour quatre personnes sur la sélection d'un menu), afin de vous projeter en toute sérénité dans votre futur repas de mariage.

L'organisation :

Nous vous accompagnons de la préparation à la réalisation.

À votre service :

Un interlocuteur permanent.
Un maître d'Hôtel est présent pendant toute la durée de la réception.
Il encadre le personnel et répond à toutes vos attentes.
Nous prévoyons 1 serveur pour 25/30 personnes au dîner et 1 serveur pour 40/50 personnes au cocktail.

LES COCKTAILS :

Pour votre vin d'honneur ou votre apéritif, la Maison Bouvard a élaboré plusieurs formules "cocktails" qui ont fait leurs preuves lors des mariages organisés. S'adaptant à tous les budgets et tous les goûts, ces pièces apéritives sont "maison", gourmandes et esthétiques.

Vous avez une idée précise de ce que vous souhaitez proposer à vos invités ? Nous souhaitons que ce jour exceptionnel soit parfait et vous proposons également de réaliser une carte sur-mesure.

Le cocktail idéal :

Sa durée est de 1 h à 2 h : Prévoir 8 à 12 bouchées par personne.
S'il se prolonge, en compter 12 à 18 par personne.

NB : Les prix s'entendent avec le service à partir de 18H00, le nappage, la verrerie et la mise en place du cocktail. Boissons non incluses.

Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 80 invités.
(Proposition sur devis pour nombre inférieur)

Cocktail 1

Cocktail composé de 8 pièces par personne.

Les bouchées : 6/pers.
Blinis saumon fumé.
Club sandwich.
Mini pain garni.
Assortiment de toast.
Les verrines : 2/pers.
Confit d'aubergine et tomate, crumble, magret fumé.
Mousse de saumon et avocat.

Cocktail 2

Cocktail composé de 10 pièces par personne.

Les bouchées : 6/pers.
Gambas marinées sur blinis et crème de Yusu.
Opéra de foie gras.
Gressin au thym gris de Provence et chiffonnade de Parme.
Min wrap saumon fumé et roquette.
Les verrines : 2/pers.
Chèvre, avocat et crevettes.
Boulgour, quinoa, poulet estragon
L'atelier : 2/pers.
Plancha du boucher (Bœuf et poulet mariné).

Cocktail 3

Cocktail composé de 12 pièces par personne.

Les bouchées : 6/pers.
Toast au caviar d'aubergine et crevette.
Cannelé à la tomate confite.
Tartelette légumes croquants.
Club sandwich saumon fumé.
Les verrines : 2/pers.
Rillette de chorizo et poulet, crumble
Cabillaud au piment d'Espelette et tartare de tomate.
Les pièces chaudes : 2/pers.
Mini croc' au jambon blanc truffé.
Mini burger de charolais.
L'atelier : 2/pers.
Plancha de queues de crevettes.

Cocktail 4

Cocktail composé de 15 pièces par personne.

Les bouchées : 7/pers.
Cuillère de maki de charolais et ganache de foie gras.
Tartelette tapenade et tomate confite.
Magret fumé, chutney de pomme Granny et mozzarella.
Tortillas de saumon fumé.
Blinis confit de poivron et Parme.
Les verrines et sphères : 2/pers.
Tartare saumon, St Jacques et mangue.
Courgette, tomate et fromage au pesto.
Les pièces chaudes : 2/pers.
Bruschetta au rouget.
Mini burger Landais (canard et foie gras).
L'atelier : 4/pers.
Plancha du boucher (canard et pluma Ibérique).
Banc d'huitres.

Cocktail enfants

Composé de 8 pièces

Wrap jambon fromage
Pizza
Mini club sandwich
Mini croque-monsieur

Options du cocktail :

Bar à soft avant cérémonie. (Sur devis)
Début du cocktail avant 18h. (Sur devis)

ATELIERS ET SHOW-COOKING EN DIRECT
• **Atelier découpe de Jambon** (1 cuisinier + pain de campagne)
Equivalant de 2 pièces par personnes pour 100 personnes.
Serrano 15 mois 7.500kg |
Pata Negra Cebo 24 mois 7.500kg |
Pata Negra Bellota 36 mois 7.500kg |
• **Atelier Plancha :**
Onglet Black Angus
Saumon, St Jacques
Bœuf et foie gras façon Rossini
• **Atelier Saumon :**
Découpe de saumon Gravlax à l'aneth ou poivre fumé.

LES BOISSONS
• **Les softs** (eau plate et gazeuse, jus de fruits, soda) |
• **Les boissons alcoolisées :**
Forfait kir pétillant et punch (40cl/pers)
Bières (fût de 30 litres)
Sur demande : Mojito, Rosé côte de Provence, Crémant, Champagne... etc.
• **Candy Bar**
Buffet de sucreries en tout genre.

MATERIEL EN OPTION
• **Mange-debout pour le cocktail**
• **Banc pour cérémonie (4 pers)**
• **Parasol chauffant avec gaz**

LES MENUS :

Le repas de votre mariage doit être aussi gourmand que convivial. Les cuisiniers et les serveurs de la *Maison Bouvard* vous accompagnent pour que cet instant soit une réussite.

Découvrez les menus pensés par notre équipe ou laissez-vous aller à votre imagination. Nous nous adaptons à votre demande !

NB : Tous les menus comprennent : le service compris jusqu'à 1H00 du matin, le café, le pain (une miche par personne suivie de baguettes de campagne), la vaisselle (gamme vieux Paris et Hélène), le nappage en tissu blanc et les serviettes intissées (couleur au choix). Boissons non incluses.

Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 80 invités.
(Proposition sur devis pour nombre inférieur)

Menu 1

Dôme de noix de Saint Jacques et crevettes

Suprême de pintade rôti au thym gris de Provence
& Bouquetière de légumes (oignon rouge, tomate cerise, cèleri branche, courgette, carotte et carotte jaune, pomme Amandine).

Trilogie de fromage affiné et verrine de fromage blanc.

Framboisier & Feuillantine chocolat (ou autre parfum).

Menu 2

Tartare de saumon, pomme granny, mangue & crème de Yusu.

Filet de canard cuisson basse température sauce morilles
& Risotto, poêlée de champignons.

Trilogie de fromage affiné et verrine de fromage blanc.

Wedding-cake.

Menu 3

Trilogie autour du saumon :
Tartare à l'aneth et pomme Granny, Gravlax au poivre fumé, pavé au sésame noir.

Roulée de volaille de Bresse farcie aux cèpes et foie gras
& Julienne de légumes & Muffin tomate confite

Trilogie de fromage affiné et verrine de fromage blanc.

Pièce montée (2 choux) et Entremet (1/2 part)

Menu 4

Sablé de Parmesan, légumes confits, chiffonnade de magret fumé et espuma de pesto rouge.

Saltimbocca de veau cœur de morilles
& Lune de pomme Anna et moelleux de courgette.

Trilogie de fromage affiné et verrine de fromage blanc.

Duo de pièce montée macaron et choux,

Entremet et salade de fruits.

Menu 5

Trilogie autour du foie gras :
Pain perdu, mi-cuit et sa fleur de sel, mini-choux cœur de mangue

Filet de veau rôti
& écrasé de pomme de terre aux morilles et sa chips Ibérique, carotte fane rôti.

Trilogie de fromage affiné et verrine de fromage blanc.

Carré chocolat, brioche perdue, compoté de fruits rouges, verrine citron meringué

À LA CARTE :

Vous souhaitez composez vous-même votre menu ? Vous trouverez ci-après les plats que nous pouvons vous proposer.
N'hésitez pas à nous faire part de toute demande afin que nous puissions vous combler pour ce repas d'exception.

Les mises en bouches

• Velouté de tomate froide et son Espuma au basilic.
• Tartare de St Jacques, saumon, pomme Granny et mangue.
• Tartare de tomate, crumble et magret fumé.
• Velouté de moules safranés.

Les entrées

• Terrine de St Jacques & saumon.
• Pavé de saumon, terrine de St Jacques, rillette de cabillaud à la ciboulette.
• Compressé de canard au foie gras.
• Brioche de foie gras.
• Eclair crabes et crevettes.
• Pain perdu au rouget.
• Nougat de foie gras.
• Foie gras mi-cuit.
• Tiramisu de truite fumé, avocat, pamplemousse, mesclun, et vinaigrette provençale
• Sablé de Parmesan, légumes confits, chiffonnade de magret fumé et espuma de pesto rouge.
• Maki de charolais confit et sa ganache de foie gras.

Les viandes

• Blanc de volaille farci aux légumes*.
• Cuisse de canard confite*.
• Filet de canard*.
• Filet de canette*.
• Suprême de pintade*.
• Filet mignon de porc*.
• Pluma de porc Ibérique*.
• Roulée de Bresse farcie foie gras et cèpes.
• Filet de veau*.

> Les sauces *

Romarin, Foie gras, Cèpes, Morilles, Poivre, Girolles, Champignons, 5 baies, Thym gris de Provence, estragon et vin jaune, Banyuls et cèpes.

Les poissons

• Filet de Bar.
• Dorade.
• Pavé de saumon.

> Les sauces (poissons) :

Estragon Yuzu, Homardine, vierge, citron beurre blanc.

Les accompagnements

• Gratin dauphinois aux cèpes ou nature.
• Pomme Anna aux trompettes ou fines herbes.
• Flan de légumes aux tomates, courgettes, céleris ou carottes.
• Clafoutis d'aubergines ou tomate cerise.
• Poêlée de champignons.
• Poêlée de légumes (carotte, courgette, fève, champignons).
• Légumes provençaux confits (ratatouille).
• Risotto au basilic ou cèpes.
• Tartelette poivrons et aubergines confites à la sarriette.
• Muffin tomate confite, asperge et bohémienne d'aubergine.
• Moelleux de trois légumes et fricassé de champignons.
• Ecrasé de pomme de terre aux morilles et tomate cerise confite en grappe.
• Bouquetière de légumes (oignon rouge, tomate cerise, cèleri branche, courgette, carotte et carotte jaune).

Les desserts

• Wedding cake.
• Entremet (Parfum à définir).
• Pièce montée de macaron ou choux.
• Salade de fruits.
• Mignardises.
• Verrines.

A l'assiette :

• Brochette de macarons, îles flottantes pralinées, boule de sorbet.
• Carré chocolat, crème brulée caramel et fleur de sel, fraise et framboise sur chantilly.
• Moelleux chocolat, glace au caramel beurre salé, verrine de fruits.
• Carré framboise, crème brulée vanille, Mousse chocolat blanc au mascarpone.

Contact

Eric Bouvard - Gérant
55, route de Lyon
38080 Saint Alban de Roche
Tél. : 09.86.35.20.02
Port. : 06.45.39.39.34
Mél. : eric@maison-bouvard.fr

Jade Gonon – Commerciale événementiel
55, route de Lyon
38080 Saint Alban de Roche
Tél. : 09.86.35.20.02
Port. : 06.63.84.30.26
Mél. : jade@maison-bouvard.fr

MAISON BOUVARD
TRAITEUR