

La Carte

MARIAGE

LE DOMAINE DE LA FAUCONNIÈRE



PRO'G TRAITEUR

Professionnels de la Gastronomie



Ferme d'Arvigny
Allée Édouard Branly
77550 Moissy Cramayel

www.progtraiteur.fr



FORMULE "CLE EN MAIN":

Location du Domaine

Mise en Place le Vendredi

Réception le Samedi

Accès le Dimanche

Vin d'Honneur 10 pièces

(Dont 1 Animation)

Repas Complet

(Entrée, Plat, Fromage, Pièce Montée
& Buffet Dessert)

Les Boissons Non Alcoolisées

Le Matériel

(Vaisselle & Nappage)

Le Personnel de Service :

Service à Partir de 17h30 jusqu'à 01h

Les Frais de Déplacements

60 CONVIVES	100 CONVIVES	120 CONVIVES
164€ TTC	134€ TTC	127€ TTC

L'élégance DES GOÛTS VRAIS

Fondée en 2008, la Maison Pro'G Traiteur a à cœur de mettre en valeur son terroir, celui de la Seine-et-Marne.

Au gré des saisons, nos chefs cuisiniers et pâtissiers élaborent des recettes créatives qui subliment les meilleurs produits locaux.

Pro'G Traiteur est reconnu pour ses plats élégants alliant simplicité des bons produits et subtilité des goûts vrais pour transformer votre assiette en pièce unique et éphémère.

Cette vision moderne de la cuisine s'appuie sur la tradition gastronomique des déjeuners mijotés et dégustés en famille.

**100%
FAIT
MAISON**



**PRODUITS
LOCAUX
PRIVILÉGIÉS**



**PRODUITS
FRAIS ET
DE SAISON**



Nicolas Damlencour

CUISINE, PARTAGE & PLAISIR

La cuisine, pour Nicolas, le fondateur passionné de la Maison Pro'G Traiteur, c'est avant tout une excellente excuse pour se retrouver ensemble.

Famille et amis, la gastronomie rassemble. Elle procure des émotions et crée surtout des souvenirs, d'autant plus savoureux qu'ils sont partagés.

La cuisine qui rend fière, c'est un travail d'équipe : du cuisinier qui se délecte à concocter sa recette, au serveur qui va sublimer son travail jusqu'à vous, qui allez vous régalez les papilles !

Nicolas a donc constitué une équipe qui partage ses valeurs et ses exigences : dynamique, jeune (et moins jeune !), d'un enthousiasme créatif sans limite et d'un professionnalisme qui donne confiance.

**Cette brigade est soudée par l'envie de faire plaisir.
De vous faire plaisir lors de votre grand Jour.**



L'équipe Pro'G.

QUI SE RESSEMBLE, CUISINE ENSEMBLE

L'ART DU GRAIN DE SEL

En coulisse ou devant vous, notre personnel et nos prestataires ont l'habitude de travailler ensemble depuis plus de 13 ans. Faites-leur confiance car ils n'ont qu'une envie : ajouter leur grain de sel discret au plus beau jour de votre vie grâce à leur organisation millimétrée pour que ce jour soit plein de saveurs !

L'AMOUR DU TRAVAIL BIEN FAIT

Nous vous présentons avec fierté nos artistes culinaires : Nicolas, Richard, Nathan, Sidi, Franck et Florent.

Ainsi que nos deux as de la logistique et de l'organisation : Thalia et Stéphane qui savent parfaitement mettre en valeur les créations de l'équipe.

Tous sont unis par les liens de votre mariage, uniquement, pour le meilleur !

RENDRE POSSIBLE VOS IDÉES

Personnaliser chaque réception, c'est ce qui amuse Marion et Alexandra, aux petits soins des clients. Elles écoutent vos envies, vous proposent des idées et surtout, elles trouvent votre solution, adaptée à votre budget !

SAVOIR SE REMETTRE EN QUESTION

Ce qui est certain, c'est que chaque membre de l'équipe aime challenger ses collègues !

C'est une façon de toujours se remettre en question pour faire évoluer en permanence nos techniques, notre créativité et nos propositions !



Vin d'honneur

GOURMANDISES ANIMÉES

10 Pièces cocktails

Dégustez ces 9 Pièces

- Brochettes gambas saveur asiatique
- Sphères foie gras fraise
- Accras de morue
- Tartelettes aux légumes frais
- Bulles chèvre abricot
- Samossa de légumes
- Assortiment de canapés façon blinis
- Tataki de thon
- Corbeille de légumes
(3 kilos) & sauces assorties



Choisissez 1 animation culinaire

- Confection de mini burger au foie gras poêlé
- Dégustation de saumon mariné sauvage
- Gaufres before lunch : croustillantes au raifort, saumon fumé, tartare d'algues bio
- Jambon de Parme à la découpe et son chutney de figues (min. 50 personnes)
- Chrysalide de jambon Bellota
- Réalisation de makis devant les convives
- Burrata fumée au bois de hêtre devant vos convives
- Bar à smoothies
- Risotto milanais réalisé devant vous
- Plancha Océane (gambas & Saint Jacques snackées)



Album de gourmandises

CÉLÉBREZ LES LIENS



Votre dîner

LE MENU

Émotion et gastronomie grâce à notre formule complète

Entrée

Plat

Fromage

Pièce montée & Buffet desserts

Les boissons soft à discrétion

Eaux minérales, pétillantes & aromatisées, jus de fruit, sodas

*Une question, une envie de personnaliser votre menu,
n'hésitez pas à me contacter !*

Marion



Votre dîner

LES ENTRÉES

- Salade de queues de gambas persillées, médaillon de langouste, avocat & suprême d'agrumes vinaigrette exotique
- Salade landaise : foie gras, gésier, pignons de pain, magret de canard fumé, tomate cor
- Risotto crémeux aux têtes d'asperges vertes fraîches & tuile parmesan
- Brochette de St Jacques, mini poireaux glacés & tuile iodée
- Filets de caille et son jus corsé, mousseline de petits pois
- Finger foie gras « maison »
- Rouleau de brousse de chèvre frais, saumon fumé & tartelette aux légumes frais
- Foie gras de canard mi-cuit, crumble à la pomme (+3€ par personne)
- Tartare de saumon en verrine rafraîchie d'un sorbet romarin, verdure & tuile sésame (+3€ par personne)
- Carpaccio de saint jacques & salade fraîcheur goût exotique (+6€ par personne)



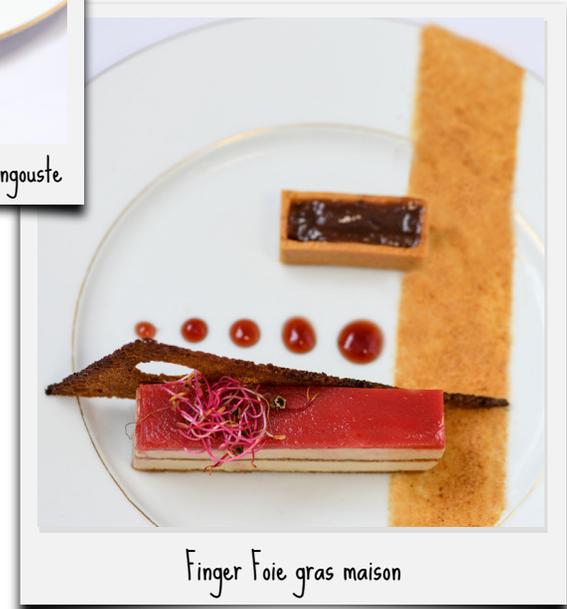
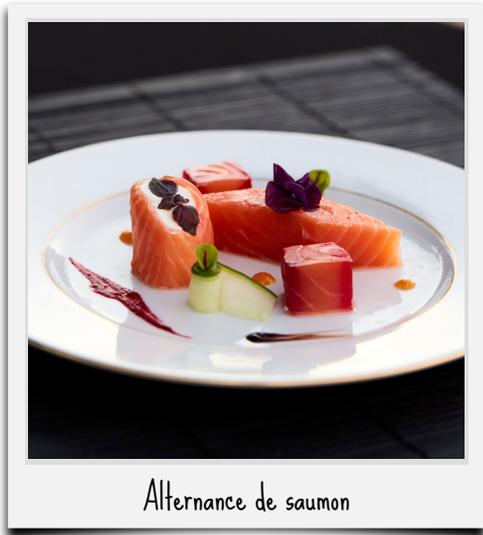
Entrées végétariennes :

- Feuilleté houmous aux légumes frais
- Boulgour aux légumes de saison



Feuilleté Houmous aux légumes frais

• Album de gourmandises •
L'ENTRÉE EN MATIÈRE



Votre dîner

LES PLATS

- Ballotine de volaille aux épices douces, polenta crémeuse, romanesco & girolles
- Médaillon de veau, crémeux de patates douces, têtes d'asperges vertes & son Jus
- Parmentier d'effiloché de canard & jeunes légumes glacés
- Filet de Daurade, sauce pesto, riz safrané, poêlée de fèves & perles de poivrons
- Jarret de veau et mini légumes croquants, écrasé de charlotte à l'olive taggiasche
- Filet de bar, riz à l'encre de seiche, vierge de légumes tièdes
- Magret de canard, confit de jeunes carottes et navets safranés, mousseline brocolis et courgettes (+6€ par personne)
- Pavé cœur de bœuf façon Rossini, grenaille à l'ail fumé, feuilleté forestier au caviar d'oignon (+6€ par personne)
- Demi homard rôti piment d'Espelette, piperade de poivrons au thym, riz sauvage & ses fleurs comestibles (+10€ par personne)



Plats Végétariens :

- Risotto, têtes d'asperges vertes
- Ravioles de Burrata et tagliatelles de légumes

Album de gourmandises

MIJOTÉS AVEC AMOUR

Ballotine
de volaille,
polenta
crémeuse
et jeunes
carottes



Filet de boeuf Rossini



Médailon
de veau,
écrasé de
pommes de
terre
vitelottes
et tian de
légumes



Magret de canard

Votre dîner

LEDESSERTS

La gourmandise ne se discute pas.
Choisissez le final sucré qui vous ressemble.

PIÈCE MONTÉE (choux ou macarons) & **Cascade d'Entremets**

Pièce montée Choux ou Macarons (2 par convive)

Gâteaux à couper : Fraisier, Framboisier, Bavarois Coco Yuzu, Charlotte aux Fruits,
Cheesecake, Royal Chocolat

OU **PIÈCE MONTÉE** (choux ou macarons) & **La Palette du Pâtissier** (6 pièces par convive)

Macaron . Brochettes de fruits frais, coupelle chocolat caramélisé
Sablé breton . Dôme façon tarte tatin . Financier pistache framboise
Tartelette citron meringué, mini royal au basilic, cheesecake spéculoos
sphère passion, feuillantine, coco ananas

OU **LE DESSERT À L'ASSIETTE :** Dôme chocolat croustillant praliné, crème anglaise "maison" et brochette de framboises



WEDDING CAKE
Visuel et parfum au choix
(+ 6 € par personne)

Album de gourmandises

FINIR EN BEAUTÉ



Les Options

POUR LES ENFANTS

- **Formule 1 (AVEC ANIMATEUR DU DOMAINE) 25€ TTC par Enfant**

Vin d'Honneur Enfant Jus, Sodas, Eaux Minérales + Mélanges Salés, Mini Burger, Mini Croque Volaille, Mini Quiche, Wrap

& Le Menu : Entrée, plat et dessert

- **Formule 2 (SANS ANIMATEUR DU DOMAINE) 50.30€ TTC par Enfant**

Vin d'Honneur Enfant Jus, Sodas, Eaux Minérales + Mélanges Salés, Mini Burger, Mini Croque Volaille, Mini Quiche, Wrap

& Le Menu : Entrée, plat et dessert

& Vaisselle en Dur

& Ajout d'1 Maître d'Hôtel pour le Service des Enfants



POUR VOS PRESTATAIRES

Le repas de vos prestataires à 16,50 € TTC / prestataire

Entrée, plat et dessert

Les Options

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Soupe champenoise, vins blanc et vins rouge : **8,90 € TTC / convive**

Soupe champenoise : **3,30 € TTC / convive**

Champagne : **12,90 € TTC / convive**

Tireuse à bière, fûts de bière & verres : **4,45 TTC / convive**

*Pour le vin d'honneur **ou** le buffet du soir*



LE TROU NORMAND

3,30€ TTC / Convive

Sorbet pomme verte & Calvados

Sorbet rose & Champagne

Sorbet pamplemousse & Soho litchi

Sorbet melon & Champagne

Sorbet citron vert & limoncello

Sorbet pomme & jus de pomme artisanal pétillant de la Cueillette de Servigny

LE PETIT PLUS !

Possibilité d'apporter vos boissons alcoolisées qui seront servies par notre équipe sans frais supplémentaires.

Les animations

FONTAINE À CHOCOLAT

4,50 € TTC / convive

Bonbons et friandises à tremper dans une fontaine à chocolat

ANIMATION BARBE À PAPA

3,50 € TTC / convive

- Fruits déguisés de Barbe à Papa
- Sucette de Foie Gras & Barbe à Papa Fraise
- Sucette de Pomme verte & Barbe à Papa Fraise
- Macaron & Barbe à Papa

LA FONTAINE À AZOTE LIQUIDE

6 € TTC / convive

- Trou Normand Inversé
- Profiteroles
- Mini Cône, Sorbet Poivronnade, Perles de Poivron
- Sucettes Glacés Fraises & Chocolat
- Saumon glacé & crème à l'aneth

LE CANDY BAR

132€ TTC



Le buffet du lendemain

PLATEAUX & SALADES À PARTAGER

19,80€ TTC par convive

Ce buffet froid peut être livré le jour du mariage et mis au frais ou livré le lendemain.



4 plateaux thématiques

Rustique, de la Baltique, du Jardinier et Viandes froides

&

2 à 3 salades composées à choisir dans le menu

&

Buffet de fromages AOC, salade

et 2 petits pains par convive

&

Desserts

Muffins aux myrtilles et Cheesecake au spéculos

* Tarif hors personnel de service, vaisselle et boissons / hors livraison



Le brunch du lendemain

LE BRUNCH ANIMÉ

31 € TTC par convive

Prolongez votre réception en offrant à vos invités un véritable brunch sucré et salé, chaud et froid pour un rebond joyeux et très gourmand. Continuez de profiter : nous nous occupons de tout pour votre déjeuner !

2 mini –viennoiseries par convive

Assortiment de Wrap salés

Plateaux de fromages assortis

Salade verte, petits pains nature et céréales

Desserts

Muffins aux myrtilles

Cheesecake au spéculos

Salade de fruits

&

Animations devant vos convives :

Pancakes Sucre

Nutella, sirop d'érable, confiture, miel

Oeufs brouillés & bacon

Gaufres sucrées croustillantes

Café, thé et chocolat chaud

+ Boissons soft

* Cette formule nécessite du personnel :

1 cuisinier pour 40 convives

1 maître d'hôtel pour 30 convives



Questions

POUR DÉCIDER, DÉGUSTEZ !

Nos propositions culinaires vous tentent ? Rien de tel qu'une dégustation pour vous décider ! Nous cuisinons votre menu de mariage, venez le savourer un midi, en semaine. Ce dernier est facturé à 45 € par personne. La part des mariés sera offerte en cas de validation du devis. Contactez-nous pour organiser votre dégustation au 01 60 65 55 87.

POUR AVOIR UN DEVIS, CONTACTEZ NOUS!

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone au 01.60.65.55.87 ou au 06.58.91.56.82 (Marion) Ou par email : marion@prograitteur.fr en nous précisant le nombre d'adultes et d'enfants que vous envisagez afin que nous puissions établir une proposition précise.

Le devis est une première base de travail qui pourra être personnalisée en fonction de vos attentes, de vos envies et de votre projets. Le fait de travailler en produits frais et faits maison nous permet de pouvoir répondre au mieux à vos attentes.

*Merçi à
nos mariés*

Retrouvez leurs avis ici :
www.prograitteur.fr



Au plaisir

PRO'G TRAITEUR

Professionnels de la Gastronomie



Contact

01 60 65 55 87 – 06 58 91 56 82
marion@progtraiteur.fr
alexandra@progtraiteur.fr



www.progtraiteur.fr

L'atelier

Ferme d'Arvigny
Allée Édouard Branly
77550 Moissy Cramayel