

Mélibée

T R A I T E U R

COLLECTION MARIAGE

# MELIBÉE TRAITEUR

François et Simon ont créé Mélibée Traiteur depuis maintenant 8 ans.

Soucieux de partager cette passion qu'est la cuisine, ils œuvrent au quotidien pour rechercher, créer et cuisiner votre menu de mariage. Laissez-vous guider dans ce voyage à travers trois ambiances, trois menus contemporains qui sauront émerveiller et surprendre vos invités.

Spécialisé dans l'organisation de réceptions de 20 à 1 000 convives, Mélibée Traiteur intervient sur le lieu de votre choix et dans un rayon de 300 kilomètres autour de Laval. Sur demande, nous pouvons nous déplacer en France.

Notre équipe de professionnels en salle, dirigée par notre Maître d'hôtel, contribuera à faire de votre événement un moment exceptionnel.

En cuisine, François et Simon entourés d'une brigade de cuisiniers réaliseront avec goûts et raffinement votre menu de mariage pour parachever ce moment inoubliable.



## MENU CERISE

Dynamique, le cocktail est au cœur de votre soirée traiteur. Un moment privilégié pour profiter de chacun. 2H30 de dégustation de petites pièces salées avec ateliers culinaires pour le plaisir de vos invités. On passe à table directement au plat chaud. Le temps de table est minimisé.

### ORGANISATION

La durée du service est de 6 heures à compter du cocktail jusqu'au café (hors installation). La vaisselle, les serviettes, le nappage tissus, le pain et le service sont inclus. Nous réalisons la mise en place du nappage et de la vaisselle, la veille de votre prestation. La mise en place des tables et des chaises sera effectuée par le client.

### PRIX

64,50 € par personne.  
20 € pour vos invités n'assistant qu'au cocktail.

### *Pièces cocktail*

- Tartare de thon au citron vert
- Panna cotta petits pois, magret de canard mariné
- Makis de cabillaud au gingembre
- Brushetta mozzarella/tomates/pistou
- Blinis de saumon fumé au citron confit
- Toast de foie gras au cacao
- Brochette de volaille au sésame
- Dips de légumes cuits et crus avec ses accompagnements

### *Ateliers Culinaires*

- Plancha de gambas marinée
- Découpe de jambon « Ibérique », toasts grillés et pistou

### *Bar à huîtres*

- Huîtres n°3 de Cancale, accompagnée de pain, beurre demi-sel et citron

### *Plat chaud*

- Filet de boeuf de race rôti au thym, crème de patate douce à la coriandre, légumes de saison, jus de carcasses

ou

- Pintade fermière en croûte d'herbes, pommes « Darphin » et petits légumes de saison, jus de carcasses

### *Fromage*

- Assiette de fromages de Mayenne, mesclun de salade

### *Dessert*

- Assiette gourmande de notre pâtissier avec présentation sur buffet et pièce en chocolat  
{ex. : choux vanille, salade de fruits frais, entremet Pégase}

ou

- Entremet avec décor sur socle et pièce en chocolat - à sélectionner parmi la liste des entremets ci-dessous :
  - > Anaïs {crème légère vanille, compotée de framboise au yuzu, croustillant amandes}
  - > Tendresse {mousse chocolat lait, crème brûlée vanille, biscuit chocolat croustillant}
  - > KKO {mousse chocolat grand cru, crémeux chocolat, biscuit chocolat croustillant, sablé chocolat}
  - > Pégase {crème légère poire et caramel, caramel au beurre salé, biscuit macaron, sablé}



### *Bissons*

- Eaux minérales plates et gazeuses « Plancoët », jus de fruits, coca-cola
- Café, thé et mignardises

# MENU MANGUE

Consensuel, entre le cocktail long et le repas traditionnel. Le cocktail s'articule autour de 2h de petites pièces salées et animation culinaire. La mise en bouche articule le début du repas. Temps de cocktail et de table font plaisir à toutes les générations.

## ORGANISATION

La durée du service est de 6 heures à compter du cocktail jusqu'au café (hors installation). La vaisselle, les serviettes, le nappage tissus, le pain et le service sont inclus. Nous réalisons la mise en place du nappage et de la vaisselle, la veille de votre prestation. La mise en place des tables et des chaises sera effectuée par le client.

## PRIX

66,50 € par personne.  
18 € pour vos invités n'assistant qu'au cocktail.



## À DÉCOUVRIR

{ et à combiner avec tous nos menus }

- Bar à Whisky/Cognac/Vodka.....Devis sur demande
- Tireuse à bière et fût de 30 L.....130,00 €  
Bière blonde Méléze, Brasserie La Copo - Argentré
- Atelier Mojito.....6,00 € / pers.
- Atelier Smoothie.....2,50 € / pers.
- Punch.....3,50 € / pers.

Sur la base d'un verre par personne.



## Fromage

- Assiette de fromages de Mayenne, mesclun de salade

## Dessert

- Assiette gourmande de notre pâtissier avec présentation sur buffet et pièce en chocolat  
{ex. : choux vanille, salade de fruits frais, entremet Pégase}

**ou**

- Entremet avec décor sur socle et pièce en chocolat - à sélectionner parmi la liste des entremets ci-dessous :
  - > Anaïs {crème légère vanille, compotée de framboise au yuzu, croustillant amandes}
  - > Tendresse {mousse chocolat lait, crème brûlée vanille, biscuit chocolat croustillant}
  - > KKO {mousse chocolat grand cru, crémeux chocolat, biscuit chocolat croustillant, sablé chocolat}
  - > Pégase {crème légère poire et caramel, caramel au beurre salé, biscuit macaron, sablé}



## Boissons

- Eaux minérales plates et gazeuses « Plancoët », jus de fruits, coca-cola
- Café, thé et mignardises

## Pièces cocktail

- Mini burger de bœuf Mayennais
- Navette de homard et beurre d'agrumes
- Brushetta mozzarella/tomates/pistou
- Panna cotta courgette/gambas marinées au tandoori

## Bar à tapas

- Toast grillé à l'huile d'olive
- Effiloché de sardines au citron/humus au curry
- Tapenade d'olives noires et vertes
- Plancha de volaille marinée

## Bar à foie gras

- Assortiment de 3 foies gras, accompagné de chutney d'oignons/confit de cerises noires/chutney de figues

## Entrée

- Langoustine en kadaïf et basilic, palet de pommes de terre et coulis de piquillos

**ou**

- Filet de bar en croûte de noisette, céleri fondant et coulis de tomates au romarin

## Plat chaud

- Filet de bœuf à la citronnelle, cannelloni et légumes de saison, jus de carcasses

**ou**

- Médailon de veau au basilic, fève de soja à la française, chorizo et jus de carcasses

# MENU MYRTILLE

Une articulation plus longue, pour les mariages de journée, qui commence avec le vin d'honneur puis un déjeuner à table pour finir avec un cocktail d'înatoire.

## ORGANISATION

La vaisselle, les serviettes, le nappage tissus, le pain et le service sont inclus. Nous réalisons la mise en place du nappage et de la vaisselle, la veille de votre prestation. La mise en place des tables et des chaises sera effectuée par le client.

## PRIX

70 € par personne.

6 € pour vos invités n'assistant qu'au vin d'honneur.

20 € pour vos invités n'assistant qu'au cocktail d'înatoire.

## Vin d'honneur

- Chouquettes de notre boulanger
- Assortiment de club sandwich {sardine et citron confit/ saumon et fines herbes/jambon ricotta et basilic}

## Entrée

- Foie gras marbré au cacao, chutney de pomme et citron
- ou**
- Thon snacké, palet de pommes de terre, crème de courgettes, vinaigrette gingembre et mesclun de fines herbes

## Plat chaud

- Magret de canard rôti au thym, embeurré de pommes de terre à l'estragon, crème de moutarde

**ou**

- Filet mignon de porc façon « Orloff », risotto et champignons

## Fromage

- Assiette de fromages affinés, mesclun de salade

## Dessert

- Pièce montée 2 choux/2 macarons

**ou**

- Entremet avec décor sur socle et pièce en chocolat - à sélectionner parmi la liste des entremets ci-dessous :
  - > Anaïs {crème légère vanille, compotée de framboise au yuzu, croustillant amandes}
  - > Tendresse {mousse chocolat lait, crème brûlée vanille, biscuit chocolat croustillant}
  - > KKO {mousse chocolat grand cru, crémeux chocolat, biscuit chocolat croustillant, sablé chocolat}
  - > Pégase {crème légère poire et caramel, caramel au beurre salé, biscuit macaron, sablé}



## Boissons

- Eaux minérales plates et gazeuses « Plancoët », jus de fruits, coca-cola
- Café, thé et mignardises

## Cocktail d'înatoire

### PIÈCES COCKTAILS FROIDES

- Salade Caesar à notre façon
- Perles et fines herbes, émietté de crabe et granny
- Ardoises de jambon « Ibérique »
- Navette de volaille au tandoori

### PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

- Parmentier de patate douce au vieux rhum, cabillaud et légumes
- Risotto aux fines herbes, magret de canard rôti
- Wok de légumes au gingembre, gambas

### PIÈCES FROMAGERS

### PIÈCES COCKTAILS SUCRÉES

- Tatin de pommes Mayennaises
- Tiramisu fraise/menthe
- Cannelé Bordelais
- Macarons ID Sucré

Cocktails comprenant des verrines froides de grandes tailles, des pièces cocktails chaudes en libre-service. Le prix comprend tout le matériel nécessaire (nappage, couverts cocktails, installation, serviette cocktail). Le service est compris pour une durée de 3h avec 2 serveurs pour 200 personnes. Animations culinaires sur demande.





## SANS OUBLIER...

### MENU PAPAYE

{ pour vos prestataires }

Pratique ! Un plateau repas froid & complet à déguster au moment où chacun le souhaite.

- Entrée, plat, fromage, dessert
- Sel & poivre, 2 pains
- Couverts & verre jetables
- Boutelle d'eau de 50cl

PRIX TTC DU PLATEAU : 16 €

### TROU NORMAND

Sur demande, nous pouvons intégrer un trou normand au repas, nous le réalisons sous forme d'un granité (mélange de votre eau de vie ou cognac ou autres, eau, sucre, jus de citron et après un passage au congélateur, servi en verrine comme une texture de glace pilée).

PRIX TTC PAR PERSONNE : 3,50 €

### MENU POUSSÉS DE BAMBOU

{ pour les enfants, jusqu'à 12 ans }

- Participation au cocktail (6 pièces)
- Pommes de terre frites « rustiques », steak haché maison
- Salade de fraises et muffin au chocolat
- Eaux minérales plates et gazeuses, jus de fruits, coca cola

PRIX TTC PAR ENFANT : 12 €

## CÔTÉ CAVE CAVE du hâteau Laval

Nos vins ont été rigoureusement sélectionnés par Anthony Aulnette, caviste conseil passionné, de La Cave du Château à Laval afin de trouver l'harmonie la plus juste entre les mets et les vins, parce que l'un ne va pas sans l'autre. Si toutefois vous souhaitez fournir votre vin, nous prendrons un droit de service de 2,50 € par personne.

### VINS BLANCS

- CÔTES DE GASCOGNE MAUBET .....7,50 € / btl.  
Vin blanc très fruité.
- PINOT GRIS « TENDRE » .....9,60 € / btl.  
Vin blanc 1/2 sec d'apéritif ou de dessert.
- VALENCAY BLANC .....12,00 € / btl.  
Vin blanc sec et parfumé, incontournable à nos yeux, de la famille des Sancerres.

### VINS ROUGES

- ARDÈCHE ROUGE « FONVENE » .....8,50 € / btl.  
A la fois fruité, généreux et ensoleillé, aux notes de garrigue (thym, laurier, tapenade).
- FRANCS CÔTES DE BORDEAUX .....10,50 € / btl.  
Vin rouge fruité soyeux et velours.
- LANGUEDOC « LES DARONS » .....12,50 € / btl.  
Généreux, ensoleillé aux notes d'épices, fruits mûrs.
- BOURGOGNE ROUGE .....16,00 € / btl.  
Vin délicat, subtil aux notes de griottes et de cerises à l'eau de vie.

### VINS EFFERVESCENTS

- ESPINOSE blanc brut .....12,00 € / btl.  
Crément de Loire brut avec de fines bulles.
- VOUVRAY brut .....15,50 € / btl.  
Grand classique de Touraine, à la fois frais et généreux avec des bulles élégantes.
- CHAMPAGNE .....32,00 € / btl.

## AUTRES INFORMATIONS

### SERVICE

Les tables et chaises seront installées par vos soins avant l'arrivée de notre équipe.

La mise en place de notre vaisselle se fera la veille par notre équipe, sur une durée de 2h pour 150 personnes, ce temps permettra également de régler les derniers petits détails afin de vous satisfaire et de rendre ce jour inoubliable.

Nous sommes en mesure de répondre à tout régime spécifique : allergies, végétarien, religieux, ou tout autre régime spécifique. Nous vous remercions de nous le signaler suffisamment en avance. De même, une garniture ou une sauce peuvent être modifiées pour correspondre au mieux à vos goûts.

Nous insistons sur la qualité du service réalisé, et faisons un service personnalisé aux mariés.

Notre Maître d'hôtel sera votre partenaire privilégiée, avec une belle expérience dans des étoilés Michelin et hôtellerie de luxe, elle se mettra en contact avec la famille et les témoins afin de vous aider pour le timing des animations, elle mettra à votre disposition toute son énergie et son professionnalisme pour répondre à toutes vos questions.

### DEGUSTATIONS

Sur rendez-vous, du lundi au samedi midi, de septembre à décembre, nous vous proposons la dégustation de votre menu (jusqu'à 6 personnes).

PRIX TTC PAR PERSONNE : 40 €

### PETITS PLUS

Si l'un des ateliers ne convenait pas, nous pouvons vous proposer un atelier parmi la liste non exhaustive présentée ci-dessous :

- L'atelier langoustine, bouillon thaï
- L'atelier foie gras, découpe et toasts
- L'atelier huîtres « la belle du Nordet », pain céréales, beurre
- L'atelier légumes cuits/crus et petite crème aux épices
- L'atelier rouleau de printemps / makis

Afin de vous garantir la qualité de nos plats, nous sommes attachés à sélectionner des produits locaux. Ainsi, nos viandes sont exclusivement d'origine Française, nous travaillons avec des fromagers Mayennais, nos légumes sont Bretons ou Mayennais et la pêche est uniquement de St Malo ou Erquy.



## ET LE DIMANCHE

{ un brunch simple et original }

Vaisselle, serviettes papiers et nappage céllsoft compris.

### BRUNCH SANS SERVICE

- Viennoiserie, salade de fruits, confitures, beurre, pains
- Charcuterie artisanale, plateaux de fromages, salade verte
- 3 salades variées
- Clubs sandwiches
- Tarte aux fruits de saison

14 € PAR PERSONNE

### BRUNCH AVEC SERVICE

{ un brunch simple et original }

- Viennoiserie, salade de fruits, confitures, beurre, pains
- Charcuterie artisanale, plateaux de fromages, salade verte
- 3 salades variées
- Brouillade d'oeufs et poulet mariné (servi chaud au buffet)
- Tarte aux fruits de saison

20 € PAR PERSONNE

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### COMMANDES - RESERVATIONS :

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent aux relations entre, d'une part, le client agissant soit à titre individuel, soit pour le compte d'une société et d'autre part la SARL MELIBEE située 10 rue de la Chambrouillère 53960 Bonchamp. Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente. Toute commande ou réservation n'est définitivement enregistrée par Mélibée traiteur que lorsqu'elle a été confirmée par écrit – devis signé et daté par le client et le traiteur ; après versement de 30 % d'acompte du montant TTC du devis. Le devis fait office de contrat.

### CONDITION DE PAIEMENT ET RETARD DE PAIEMENT :

Sauf convention contraire expressément prévue dans le devis, les conditions générales de règlement sont les suivantes : versement d'un acompte de 30 % du montant TTC du devis le jour de l'acceptation de celui-ci, 30 % 15 jours avant la prestation, le restant du paiement devra être effectué dans les 7 jours suivants la prestation. Le nombre de couverts confirmé 10 jours avant la prestation sera le nombre de couverts facturés. Le déplacement au-delà de 30 km sur le lieu de vos réceptions vous sera facturé. Selon l'article L411-6, le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement dû au créancier en sus des pénalités de retard en cas de retard de paiement. Le montant de cette indemnité forfaitaire a été fixé à 40 € par décret n°201-1115. Toutefois, si le montant des frais de recouvrement sont supérieur à 40 €, le créancier qui a engagé ces frais de recouvrement complémentaires peut en solliciter le paiement par son débiteur étant qu'il devra justifier les frais complémentaires engagés par le recouvrement des dites sommes.

### MODIFICATION – ANNULATION :

Pour toute annulation partielle ou complète de commande faite par le client, les sommes versées seront conservées par le traiteur. Toute annulation par MELIBEE TRAITEUR de la prestation commandée, et sauf en cas de force majeure, moins de 96 heures avant la date prévue de livraison, entraînera le remboursement de l'acompte versé par le client, dans les conditions légales, à l'exclusion de toute autre indemnité.

### MODALITES DES PRESTATIONS :

Un droit de service du vin de 2,50 € TTC par personne sera facturé lorsque vous fournissez votre vin.

Ne sont pas compris dans les prestations la reprise des poubelles ainsi que des bouteilles vides dans le cas où les boissons sont fournies par le client.

Tous les restes de nourriture excepté les fromages et jambons d'animation pourront bénéficier aux clients sous conditions que celui-ci apporte ses propres conditionnements et sous garanti du respect de la chaîne du froid.

Un inventaire sera effectué à la fin de la prestation, toute vaisselle cassée ou disparue sera facturée.

Une étude de cas sera à définir de notre part en cas de salle de réception non équipée de matériel professionnel ou prestation sous tente de réception.

### PERSONNEL DE SERVICE :

La mise en place des tables et des chaises devra être effectuée par le client avant l'arrivée de l'équipe de Mélibée Traiteur. Notre personnel de service est mis à votre disposition pour une durée de 6h pour les repas assis et de 3h pour un cocktail d'înatoire ou buffet debout, toute heure supplémentaire commencée est dû.

Certains lieux nécessitent un personnel plus important de par leur structure, nous nous réservons le droit d'ajuster le devis en fonction.

Au-delà de 50 personnes n'assistant qu'au cocktail, nous prévoyons la facturation d'un service supplémentaire.

Heure supplémentaire avant minuit : 30 € HT par serveur

Heure supplémentaire après minuit : 36 € HT par serveur

Nos prestations s'entendent hors frais de repérage d'un domicile de réception privé, mobilier (tables de buffet, tables, chaises...), décoration de salle et des tables.

Les taux de TVA en vigueur seront appliqués, soit 10 % pour les prestations alimentaires et 20 % pour toutes boissons alcoolisées.

Si le cocktail se déroule sur un site différent du repas, un supplément tarifaire pourrait être envisagé.

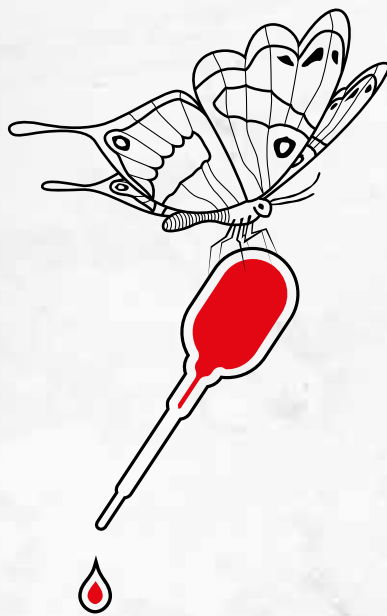
### RESPONSABILITE – ASSURANCES :

Tout événement de force majeure grève, accident, intempérie, ne peut engager notre responsabilité sur votre prestation. De même, que nous ne pourrons gérer la consommation d'alcool de vos invités majeurs et surtout mineurs. Les mineurs étant sous la responsabilité de leurs parents. Nous dégageons également notre responsabilité sur des oublis ou des erreurs concernant des menus adaptés à votre demande de type : allergique, sans sel, hallal, casher,...

### FORCE MAJEURE :

MELIBEE TRAITEUR pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assurer en cas de force majeure (décès, guerre, émeute, manifestation, blocage, difficulté de circulation, neige, etc.)

LITIGES : Toute contestation et/ou réclamation sur la (les) prestation(s) fournie(s) ne sera(ont) plus prise(s) en compte passé un délai de 8 (huit) jours à compter de la date de leur exécution. Tout litige relatif à la validité et/ou l'interprétation et/ou l'exécution du contrat sera soumis aux tribunaux compétents.



# Mélibée

T R A I T E U R

10 rue de la Chambrouillère - 53960 Bonchamp

T. 02 43 53 39 43 - [contact@mellbee-traiteur.com](mailto:contact@mellbee-traiteur.com)

[www.mellbee-traiteur.com](http://www.mellbee-traiteur.com)

