

Des saveurs d'exceptions pour
un Mariage unique



La carte 2022

L'équipe Canivet et associés

*vous propose une gamme de cocktails et menus d'exception
pour un mariage unique qui marquera vos invités.*

*Comme chaque année, les associés ont revisité la carte
pour toujours sublimer les saveurs et faire de votre repas un moment inoubliable.*

Canivet & Associés

TRAITEUR DE GOÛT

9 Rue de la Butée - 79340 VASLES
Tél : 05 49 69 93 22 - @ : contact@canivet-traiteur.fr

Vin d'honneur

Cocktail Tradition & Tentation

Nos prestations cocktails comprennent :

- La verrerie adaptée à vos boissons : *flûtes ou verres à pied,*
- Le nappage des buffets : *en tissu blanc,*
- La décoration des buffets (*hors décoration florale*),
- La mise en place des buffets : *installation des tables, nappage et dressage des buffets,*
- Le service : *assuré par notre équipe de chefs cuisiniers, maîtres d'hôtel et serveurs, pour le service en salle et le débarrassage.*

Ce qui n'est pas inclus dans nos prestations :

- Les tables de buffets, et d'office en cuisine,
- Les décorations de salle et autres effets lumineux,
- Le nettoyage de la salle après le cocktail,
- Les frais de raccordement électrique et en eau courante de l'office traiteur.

En complément de nos prestations, nous proposons également :

- Un forfait service pour votre vin d'honneur, vous fournissez vos boissons et diverses gourmandises, nous fournissons les verres, les nappes et assurons la mise en place des buffets et le service (*tarif : nous consulter*).

Vin d'honneur

7 pièces sucrées - 8 €

Les pièces sucrées

- Les mignardises (4 pièces par personne)
 - Mini cannelé
 - Mini rocher coco
 - Mini meringues
 - Assortiment de mini muffins
- Les gourmandises du Poitou (3 pièces par personne)
 - Chouquette au sucre perlé
 - Tourteau fromager
 - Galette poitevine

Les boissons - supplément de 4€50

- Cocktail : Le Poitevin : Schweppes agrumes, crème d'angélique et cognac
- Jus de Fruits : Orange & Pomme
- Eaux Minérales : Cristaline plate et gazeuses

Cocktail Tradition

9 pièces – 12.50 €

Les pièces salées froides

- Les bouchées finger food (4 pièces par personne)
 - Sphère de pomme grenaille, haddock fumé et chantilly aux œufs de capelan
 - Croustille d'aubergine et roulade de speck à la ricotta
 - Lingot de polenta, gambas rôties et crème légère au curry
 - Blinis d'œufs de caille sur son caviar de tomate séchée
- Le plateau de gourmandises (2 pièces par personne)
 - Brochette de coppa, tomate confite et mozzarella
 - Cubik de foie gras fin miroir au porto
- Le panier du maraîcher (selon la saison / 1 pièce par personne)
 - Melon du Poitou & pastèque
 - ou Légumes croquants et ses sauces

Les pièces salées chaudes

- Les pièces cocktails servis à travers les convives (2 pièces par personne)
 - Cigare de volaille et patate douce à la coriandre
 - Crevette en chapture de charbon de bambou

Les boissons - supplément de 5€50

- Pétillant : Rosé de Touraine brut AOC
- Jus de Fruits : Orange & Pomme
- Eaux Minérales : Evian & Badoit

Cocktail Tentation

11 pièces - 16 €

Les pièces salées froides

- Les bouchées finger food (4 pièces par personne)
 - Sphère de pomme grenaille, haddock fumé et chantilly aux œufs de capelan
 - Croustille d'aubergine et roulade de speck à la ricotta
 - Lingot de polenta, gambas rôties et crème légère au curry
 - Blinis d'œufs de caille sur son caviar de tomate séchée
- Le plateau de gourmandises (2 pièces par personne)
 - Brochette de coppa, tomate confite et mozzarella
 - Cubik de foie gras fin miroir au porto
- Le panier du maraîcher (selon la saison / 1 pièce par personne)
 - Melon du Poitou & pastèque
 - ou Légumes croquants et ses sauces
- Les ateliers en animation devant les convives (2 pièces par personne, au choix)
 - Foie gras de canard et confiture de tomate verte
 - Découpe de thon rouge mariné et croustille de campagne
 - Découpe de saumon façon gravlax et beurre d'Echiré
 - Découpe de carpaccio de magret fumé sur son pain aux olives et piquillos
 - Bar à gaspacho de légumes : tomate basilic, carotte à l'orange et courgette à l'ail des ours
- Option bar à huîtres - **supplément de 55 €**
 - Bourriche de 50 huîtres
 - Condiments : beurre d'Echiré, citron, vinaigrette échalote et pain de campagne

Les pièces salées chaudes

- Les animations culinaires devant les convives (2 pièces par personne, au choix)
 - Blanc de seiche snaké au sirop de poivron rouge
 - Pépite de foie gras à la plancha sur son pain aux fruits secs et chutney aux oignons
 - St jacques flambée au cognac (ou rhum)
 - Pluma de cochon grillé au piment d'espelette
 - Civet d'escargot au porto ou d'écrevisses du mais au citron confit

Les boissons - supplément de 5.50€

- Cocktail : Rosé de Touraine brut AOC
- Jus de Fruits : Orange & Pomme
- Eaux Minérales : Evian & Badoit

Menu Gourmet, Gourmand & Gastronom

Nos prestations comprennent :

- La vaisselle : avec une gamme classique ou plus tendance, pour donner à votre table toute l'élégance pour cette grande occasion (gamme tendance en supplément, sur demande),
- Le nappage en tissu blanc, ainsi que les serviettes en tissu blanc pliées,
- Le pain : 1 ou 2 petits pains sur tables (selon le menu choisi) et pain de tradition tranché (en complément),
- La mise en place de la salle : installation des tables, nappage et dressage des buffets et du couvert,
- Le service : assuré par notre équipe de chefs cuisiniers, maîtres d'hôtel et serveurs, pour le service en salle et le débarrassage.
- Le service de vos boissons à table : mise sur table de vos bouteilles et réapprovisionnement si nécessaire, sans application de droit de bouchon.

Ce qui n'est pas inclus dans nos prestations :

- Les chaises (et housse de chaises),
- Les tables de buffets, et d'office en cuisine,
- Les décorations de tables, de salle et autres effets lumineux,
- Le nettoyage de la salle après le repas,
- Les frais de raccordement électrique et d'eau courante de l'office traiteur.

En complément de nos prestations, nous proposons également :

- Un forfait open bar, pour le service de vos boissons au bar après le repas (tarif : nous consulter).

Menu le Gourmet

49 € avec 2 plats - Hors Boissons

Mise en Bouche

Tartare de tomate, émulsion de burrata

ou

Crèmeux d'asperges vertes et chantilly au saumon fumé

ou

Blanc manger de gambas au lard

ou

Crèmeux de tomate confite, chantilly au bacon et asperge

1^{er} plat

Tartare de st jacques, crème légère aux herbes et œufs (*servi froid*)

ou

Oasis de crabe aux petits légumes, mesclun de salade (*servi froid*)

ou

Plaisir des sens (*servi froid*)

- Foie gras de canard de la maison Mitteault
- Saumon gravelax
- Tartare de st jacques et petit pois à la menthe

ou

Filet de bar sauce au pesto, polenta au basilic et concassé de tomate (*servi chaud*)

ou

Cristal de daurade royale sauce au beurre blanc et sifflets de légumes (*servi chaud*)

ou

Pavé de sandre à la crème de salicorne et flan d'asperges vertes (*servi chaud*)

Entracte Gourmande

Sorbet mandarine & cognac

2^e plat

Filet de bœuf rôti, réduction de porto rouge, millefeuille de légumes, poêlée de pleurotes et fèves au beurre du Poitou

ou

Fondant de veau confit aux fruits secs, jus réduit au pineau, émincée de pommes de terres et bouchon de courgette au parmesan

ou

Brochette de filet de pigeonneau du « Renard rouge », sauce au miel, embeurrée de choux et brunoise de légumes confits

ou

Filet de biche en croute de pistache, sauce aux fruits rouges, gaufre de pomme de terre et poire pochée au vin

ou

Suprême de chapon en demi-deuil à la crème de truffe, tatin d'oignons et poêlée de légumes d'antan

Menu le gourmet

49 € avec 2 plats - Suite

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame

ou

Plateau de fromages et son mesclun de salade - **suppl. 1.50 €**

Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Roquefort, Comté, Cantal, Ste Maure & chabichou du Poitou

Salade servi à l'assiette et un plateau de fromages par table

Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

(Possibilité de remplacement des macarons par une pièce montée de choux et nougatine : supplément 3 Euros)

Dessert

Mini buffet en pyramide (un présentoir par table) : 4 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux)

Sablé nantais citron meringué

Petit choux façon Paris-Brest

Carat chocolat

Casablanca (chocolat blanc, praliné et framboise)

Verrine tiramisu framboise

Fringer macaroné fruits rouges

Verrine poire caramel

ou

Trilogie gourmande : *Framboisier, croustillant chocolat et verrine de pomme façon tiramisu*

ou

Buffet de Dessert

Assortiments de 6 gâteaux

Fondue au chocolat et brochette de fruits frais

Pièce montée de macaron (ou choux)

Café à table ou en buffet

Menu le Gourmand

49 € avec 3 plats - Hors Boissons

Mise en Bouche

Crèmeux d'asperges vertes et chantilly au saumon fumé

ou

Blanc manger de gambas au lard

ou

Crèmeux de tomate confite, chantilly au bacon et asperge

1^{er} plat

Millefeuille de foie gras et sa fine gelée de porto rouge

ou

Opéra de saumon aux 2 pommes, crème légère à l'aneth

2^e plat

Cassolette du pêcheur aux petits légumes et crème de ciboulette

ou

Dos de cabillaud et son étuvée de légumes

Entracte Gourmande

Sorbet mandarine & cognac

3^e plat

Cuisse de canette aux champignons sauvages et sa bouquetière de légumes

ou

Fondant de cochon aux épices du soleil et ses légumes du moment

Fromage

Assiette de Fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame

Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

(Possibilité de remplacement des macarons par une pièce montée de choux et nougatine : supplément 3 Euros)

Dessert

Mini buffet en pyramide (un présentoir par table) : 4 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux)

Sablé nantais citron meringué, Petit choux façon Paris-Brest, Carat chocolat, Casablanca (chocolat blanc, praliné et framboise), Verrine tiramisu framboise, Finger macaroné fruits rouges, Verrine poire caramel

ou

Trilogie gourmande : Framboisier, croustillant chocolat et verrine de pomme façon tiramisu

ou

Buffet de Dessert

Assortiments de 6 gâteaux, Fondue au chocolat et brochette de fruits frais,

Pièce montée de macaron (ou choux)

Café à table ou en buffet

Le Gastronom

56 € Cocktail & Repas – Hors Boissons

Cocktail

17 pièces par personnes

- Les bouchées finger food (4 pièces par personne)
 - Sphère de pomme grenaille, haddock fumé et chantilly aux œufs de capelan
 - Croustille d'aubergine et roulade de speck à la ricotta
 - Lingot de polenta, gambas rôties et crème légère au curry
 - Blinis d'œufs de caille sur son caviar de tomate séchée
- Le plateau de gourmandises (2 pièces par personne)
 - Brochette de coppa, tomate confite et mozzarella
 - Cubik de foie gras fin miroir au porto
- Le panier du maraîcher (selon la saison / 1 pièce par personne)
 - Melon du Poitou & pastèque
 - ou Légumes croquants et ses sauces
- Les toastinettes (4 pièces par personne)
 - Cuillère de st jacques sur son caviar de légumes
 - Champignon farci au chèvre frais du Poitou
 - Assortiment de macaron salés
 - Mini burger de saumon à l'aneth
- Les ateliers en animation devant les convives (2 pièces par personne, au choix)
 - Découpe de thon rouge mariné et croustille de campagne
 - Foie gras de canard et confiture de tomate verte
 - Découpe de saumon façon gravlax et beurre d'Echiré
 - Découpe de carpaccio de magret fumé sur son pain aux olives et piquillos
 - Bar à gaspacho de légumes : tomate basilic, carotte à l'orange et courgette à l'ail des ours
- Option bar à huîtres - **supplément de 55 €**
 - Bourriche de 50 huîtres
 - Condiments : beurre d'Echiré, citron, vinaigrette échalote et pain de campagne

Les pièces salées chaudes

- Les pièces cocktails servis à travers les convives (2 pièces par personne)
 - Cigare de volaille et patate douce à la coriandre
 - Noix de st jacques à la bretonne
- Les animations culinaires devant les convives (2 pièces par personne, au choix)
 - Blanc de seiche snaké au sirop de poivron rouge
 - Pépite de foie gras à la plancha sur son pain aux fruits secs et chutney aux oignons
 - St jacques flambée au cognac (ou rhum)
 - Pluma de cochon grillé au piment d'espelette
 - Civet d'escargot au porto ou d'écrevisses du mais au citron confit

Le Gastronom

(56 € Cocktail & Repas – Suite)

Menu

Mise en Bouche

Tartare de tomate, émulsion de burrata

ou

Crèmeux d'asperges vertes et chantilly au saumon fumé

ou

Blanc manger de gambas au lard

ou

Crèmeux de tomate confite, chantilly au bacon et asperge

Plat

Filet de bœuf rôti, réduction de porto rouge, millefeuille de légumes, poêlée de pleurotes et fèves au beurre du Poitou

ou

Fondant de veau confit aux fruits secs, jus réduit au pineau, émincée de pommes de terres et bouchon de courgette au parmesan

ou

Brochette de filet de pigeonneau du « Renard rouge », sauce au miel, embeurrée de choux et brunoise de légumes confits

ou

Filet de biche en croute de pistache, sauce aux fruits rouges, gaufre de pomme de terre et poire pochée au vin

ou

Suprême de chapon en demi-deuil à la crème de truffe, tatin d'oignons et poêlée de légumes d'antan

Fromage

Assiette de fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame

ou

Plateau de fromages et son mesclun de salade - **suppl. 1.50 €**

Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Roquefort, Comté, Cantal, Ste Maure & chabichou du Poitou

Salade servi à l'assiette et un plateau de fromages par table

Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

(Possibilité de remplacement des macarons par une pièce montée de choux et nougatine : supplément 3 Euros)

Dessert

Mini buffet en pyramide (un présentoir par table) : 4 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux)

Sablé nantais citron meringué, Petit choux façon Paris-Brest, Carat chocolat, Casablanca (chocolat blanc, praliné et framboise), Verrine tiramisu framboise, Finger macaroné fruits rouges, Verrine poire caramel

ou

Trilogie gourmande : Framboisier, croustillant chocolat et verrine de pomme façon tiramisu

ou

Buffet de Dessert

Assortiments de 6 gâteaux, Fondue au chocolat et brochette de fruits frais,

Pièce montée de macaron (ou choux)

Café à table ou en buffet

Menu Enfant

- Box enfant à 8 €
 - 2 club-sandwichs, 1 paquet de chips, 1 donuts
 - 1 boisson
- Assiette anglaise à 10 €
 - Crudités, charcuterie
 - Viande froide, chips
 - Fromage
 - Croustillant au chocolat
- Menu ½ parts à 25 €
 - Menu identique aux adultes, en demi-parts
- Repas chaud à 10 €
 - Steak haché pommes dauphine
 - Croustillant au chocolat

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

Forfait Dessert

12€ - Hors Boissons

- Assiette de fromages
- Dessert (mini buffet ou buffet de dessert ou trilogie)

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

Menu prestataire

- Menu à 15 € (pour vos animateurs, nounous, photographe, ...)
 - Entrée
 - Plat chaud
 - Fromage : **supplément 3€**
 - Dessert

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

Le lendemain

Pour votre retour de mariage, le lendemain, nous proposons également 2 buffets froids qui comprennent :

- La vaisselle (à rendre non lavé),
- La logistique frigorifique si nécessaire (à définir ensemble),

Il restera à votre charge le pain, les boissons et le service.

Buffet Classique

11€ - Hors boissons et hors service

- Assortiment de 4 salades et crudités
 - Taboulé oriental
 - Salade l'Adour (pommes de terre, gésier, tomate confite)
 - Tagliatelle de Saumon à l'Aneth
 - Champignon à la crème
- Assortiment de Charcuterie
 - Jambon de campagne
 - Terrine de campagne
 - Assortiment de cochonnaille : saucisson sec et ail
- Rôti de porc & chips
- Plateau de Fromages : Brie, Buche de Chèvre, St Nectaire
- Tarte aux Pommes

Buffet Tradition

13.50 € - Hors Boissons et sans service

- Assortiment de 5 salades et crudités
 - Taboulé oriental
 - Salade l'Adour (Gésier, Tomate confite et Féta)
 - Champignon à la crème
 - Salade coleslaw (choux blanc/carotte)
 - Tagliatelle de Saumon à l'Aneth
- Terrine de poisson
- Variation de Charcuterie
 - Mandoline de jambon de campagne
 - Mini boudins et rillons Charentais
 - Terrine de Campagne
- Assortiment de Viandes
 - Rôti de Porc
 - Emincée de volaille
 - Terrine de légumes
- Buffet de Fromages : Brie, Buche de chèvre et St Nectaire
- Tarte aux Pommes