

Sassolas

TRAITEUR



Carte Mariage

2009



Il y a des jours qui comptent plus que d'autres !

Et ce jour là, vous souhaitez partager votre temps et votre bonheur avec vos invités. **Sassolas Traiteur** se chargera de vous dégager de tout soucis d'organisation et mettra son savoir-faire à votre service, pour que ce jour là soit le **plus beau jour de votre vie**.

Sassolas Traiteur saura sublimer vos désirs les plus gourmands :

menus raffinés, symphonies de saveurs aux notes délicates.

Laissez vous tenter par **nos Menus Mariage**, raffinés et inventifs ou composez vous-même votre cocktail et votre repas **à la carte**, selon vos envies et votre budget.

Tous vos souhaits sont réalisables pour ce moment important : un cocktail aux couleurs des mariés, un dîner champêtre, une décoration féerique, romantique ou exotique ...

Le sens de la fête c'est célébrer la fête des sens, pour que vos yeux et vos papilles soient comblés.

Imaginons ensemble ce grand jour. Une réception personnalisée restera inoubliable !

Pour organiser votre réception sans soucis, nous pouvons vous fournir toute la logistique pour un mariage réussi :

- Réalisation du cocktail,
- Réalisation du repas assis ou du buffet,
- Personnel de service,
- Mise en place du mobilier, nappage et vaisselle,
- Décoration florale, décoration des buffets et tables adaptées à la thématique de votre mariage,
- Animations ...

La Qualité des prestations Sassolas

Nous garantissons la **traçabilité** de nos produits **fabriqués quotidiennement** dans notre atelier.

Nos cuisines et l'élaboration des repas répondent aux **normes d'agrément européennes** les plus sévères.

L'innovation et le savoir-faire sont l'engagement d'une équipe motivée et professionnelle.

*En feuilletant les pages qui suivent,
vous découvrirez nos propositions de menus ...*

Menu "Paul et Virginie"

Le Cocktail Apéritif d'Accueil

- Assortiment de 6 pièces par personne -

Pièces salées froides

Assortiment de canapés Saveurs (2 pièces / pers.)
(écrevisses, guacamole, pain d'épices, émulsion de foie de canard, saumon fumé sur lit de tartare, magret de canard chutney de figues, tapenade d'artichauts, caviar d'aubergines, tomates séchées, crevettes crème de crabe, moule crème de crabe)

Briochette à la mousse de canard
Pain surprise au saumon
Pain surprise d'été
Mini tartelette salée

L'Entrée froide en buffet

- 2 entrées au choix -

Terrine d'effiloché de volaille et aux herbes folles
Terrine de légumes
Terrine de saumon et sa sauce forestière
Terrine de St Jacques Orientale

- 5 salades au choix -

Salade tomates, mozzarella, basilic
Salade des champs
(salade verte, radis, pommes fruits, fromage, champignons)
Salade de bâtonnets de courgettes à l'huile d'olive
Salade de penne
(pâtes, feta, olives noires, tomates séchées, roquette)
Ratatouille froide aux copeaux de parmesan

Le Plat chaud servi à table

Filet de Dorade et sa sauce à la fleur de thym,
tomate à la Provençale
et riz blanc fondant
Ou
Pavé de Rumsteck de Bœuf et sa sauce blanche,
fagot de haricots verts naturels
et pomme de terre vendangeuse

Carré de Rôti d'Agneau
crique Ardéchoise,
et légumes à la Provençale
Ou
Suprême de Pintadeau aux girolles,
gratin dauphinois à la crème
et fricassée de champignons

Le Fromage

Demi Saint Marcellin affiné
Ou
Faisselle de fromage blanc à la crème et coulis au choix
(framboises, fruits rouges...)
accompagné de pain de campagne aux noix tranché

Le Dessert

Assortiments de 3 desserts au choix (1 part / pers.) :
Craquant au chocolat
(croustillant praliné, génoise, mousse au chocolat)
Macaron à l'ananas
(bavarois ananas, ananas frais, biscuit macaron)
Framboisier
Et
Une salade de fruits de saison (en saladier)

La Pause Café

Café servi avec son palet chocolat noir (1/pers.)

Menu "Isis et Osiris"

Le Cocktail Apéritif d'Accueil

- Assortiment de 7 pièces par personne -

Pièces salées froides

Assortiment de canapés Saveurs (2 pièces / pers.)
(écrevisses, guacamole, pain d'épices, émulsion de foie de canard, saumon fumé sur lit de tartare, magret de canard chutney de figues, tapenade d'artichauts, caviar d'aubergines, tomates séchées, crevettes crème de crabe, moule crème de crabe)
Salsa de légumes

Tonnelet de pomme ratte au confit de bœuf et son puits de légumes
Pain surprise d'été

Pièces salées chaudes

Craquillons de Lyon avec sauce tartare
Assortiment de mini nem et mini samoussa

L'Entrée froide servie à table

- 3 entrées au choix -

Charlotte de homard et d'asperges (*sur assiette*)
Mille-feuilles d'aubergines au chèvre frais et à la tomate
Timbale de rouget

Le Plat chaud servi à table

Pavé de Rumsteck de Boeuf et sa sauce Saint Marcellin,
fagot de haricots verts lardé
et pomme de terre boulangère
Ou
Suprême de Pintadeau aux langoustines,
légumes façon Orsi
et riz blanc fondant

Chartreuse d'Ecrevisses au coulis de langoustines,
dariole de courgettes (*flan*)
et riz blanc fondant
Ou
Pavé de Veau et sa crème de persil,
fagot de haricots verts lardé,
et crrique Ardéchoise

Le Fromage

Demi Saint Marcellin affiné
Ou
Faisselle de fromage blanc à la crème et coulis au choix
(framboises, fruits rouges...)
Accompagné de pain de campagne aux noix tranché

Le Dessert

Assortiments de 3 desserts au choix (1 part / pers.) :
Entremets cerise / pistache
Macaron à l'ananas
(bavarois ananas, ananas frais, biscuit macaron),
Craquant au chocolat
(croustillant praliné, génoise, mousse au chocolat)
Et
Salade de fruits de saison (*en saladier*)

La Pause Café

Café servi avec son palet chocolat noir (1/pers.)
Accompagné de macarons (*vanille, chocolat, pistache, café, framboise, citron*)

Menu "Tristan et Iseult"

Le Cocktail Apéritif d'Accueil

- Assortiment de 10 pièces par personne -

Pièces salées froides en Buffet

Assortiment de canapés Saveurs (2 pièces / pers.)
(écrevisses, guacamole, pain d'épices, émulsion de foie de canard,
saumon fumé sur lit de tartare, magret de canard chutney de figues,
tapenade d'artichauts, caviar d'aubergines, tomates
séchées, crevettes crème de crabe, moule crème de crabe)

Panier de crudités décoré
Pain surprise d'été

Sandwich triangle (pain de mie, saumon fumé, St Môret)
Brochette de tomate mozzarella
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan

Pièces salées chaudes en Buffet

Accra de morue
Domino de volaille Tandori

Animation de notre Chef Cuisinier devant les convives

Jambon chaud (80 pers mini)

L'Entrée froide servie à table

- 4 entrées au choix -

Mille feuilles d'aubergines au chèvre frais et à la tomate
Timbale de rouget

Salade Périgourdine (mesclun, haricots verts, magrets de canard fumés, copeaux de foie gras)
Charlotte de homard et d'asperges (sur assiette)

Le Plat chaud servi à table

Filet de Bœuf Charolais et sa sauce forestière,
fagot de haricots verts lardé
et pomme de terre vendangeuse

Ou

Tournedos d'Aiguillette de Canard
et sa sauce aux morilles,
flan de céleri aux poires
et tomate Provençale

Filet de Grenadin de Veau et sa sauce foie gras,
légumes façon Orsi
et riz blanc fondant

Ou

Carré de Rôti d'Agneau,
fagot d'asperges lardé
et compote Argentine
(ratatouille à base de tomates, poivrons et oignons)

Le Fromage

Demi Saint Marcellin affiné

Ou

Faisselle de fromage blanc à la crème et coulis au choix
(framboises, fruits rouges...)

accompagné de pain de campagne aux noix tranché

Le Dessert

Assortiments de 3 desserts au choix (1part / pers.) :

Entremets cerise/pistache

Macaron à l'ananas

(bavarois ananas, ananas frais, biscuit macaron),

Framboisier

Et

Une salade de fruits de saison (en saladier)

La Pause Café

Café servi avec son palet chocolat noir (1/pers.)

Accompagné de macarons (vanille, chocolat, pistache, café, framboise, citron)

Menu "Roméo et Juliette"

Le Cocktail Apéritif d'Accueil

- Assortiment de 15 pièces par personne -

Pièces froides en Buffet

Assortiment de canapés Saveurs (3 pièces / pers.)
(écrevisses, guacamole, pain d'épices, émulsion de foie de canard, saumon fumé sur lit de tartare, magret de canard chutney de figues, tapenade d'artichauts, caviar d'aubergines, tomates séchées, crevettes crème de crabe, moule crème de crabe)

Brioche pain bagnat
Barquette de poulet au curry
Pain surprise d'été
Panier de crudités décoré
Brochette de tomate mozzarella

Mini salade Grecque
(tomate, fêta, concombre, olives noires)
Tonnelet de pomme ratte au confit de bœuf et son puits de légumes
Verrine de caviar d'aubergines et parmesan

Pièces chaudes servies par les serveurs

(3 pièces)

Marmite de la mer
Mini nem
Mini samoussa

Animation de notre Chef Cuisinier devant les convives

Braséades de viande (bœuf et/ou veau et/ou canard)

L'Amuse Bouche

Cocktail d'avocat aux queues d'écrevisses (1 pièce / pers.)

Le Plat chaud servi à table

Filet de Dorade et sa sauce à la fleur de thym,
tomate Provençale
et riz Créole
Ou

Pavé de Rumsteck de Boeuf et sa sauce au poivre,
fagot de haricots verts naturels
et pomme de terre vendangeuse

Carré de Rôti d'Agneau,
pomme de terre en galantine
et légumes à la Provençale
Ou

Suprême de Pintadeau aux girolles,
fagot de haricots verts naturels
et pomme de terre vendangeuse

Le Fromage

Demi Saint Marcellin affiné
Ou

Faisselle de fromage blanc à la crème et coulis au choix
(framboises, fruits rouges...)
accompagné de pain de campagne aux noix tranché

Le Dessert

Assortiments de 4 desserts au choix (1 part / pers.) :

Craquant au chocolat

(croustillant praliné, génoise, mousse au chocolat)

Entremets cerise/pistache

Entremets Méditation (bavaroise vanille, framboise,
noisettes caramélisées, biscuit croquant),

Framboisier

Et

Une salade de fruits de saison (en saladier)

La Pause Café

Café servi avec son palet chocolat noir (1/pers.)

Accompagné de macarons (vanille, chocolat, pistache, café, framboise, citron)

Le Cocktail Vin d'Honneur

Un cocktail de choix, savoureux et frais, pour remercier vos invités de leur présence pour cet événement particulier.

Assortiment de 8 pièces par convives

Assortiments de Canapés Saveurs (2 pièces)

- Ecrevisse
- Guacamole
- Pain d'épices
- Emulsion de foie de canard
- Saumon fumé sur lit de tartare
- Magret de canard et chutney de figues
- Tapenade d'artichauts
- Caviar d'aubergines
- Tomates séchées
- Crevette crème de crabe
- Moule crème de crabe

Pièces Cocktail (4 pièces)

- Mini pain bagnat
- Briochette de mousse de canard
- Tonnelet de pomme ratte au confit de bœuf et son puits de légumes
- Tartelette au bleu et cerneau de noix

Assortiment de Bouchées Sucrées (2 pièces)

- Tartelette citron, chocolat, praliné
- Choux
- Baba au rhum
- Eclair au chocolat et au café
- Financier ganache noisette
- Pyramide de riz à l'orange
- Sablé framboise
- Tartelette framboise
- Crème brûlée

Les Forfaits Boissons

Nous vous laissons la possibilité de fournir partie ou totalité des boissons.
Nous vous assurerons le service de celles-ci gracieusement. Nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Le Forfait Soft

■ Prévu pour l'Apéritif et le Repas

Eaux minérales : plates et gazeuses
Jus de fruits
Glace à rafraîchir

Le Forfait Vins

■ Pour le Repas

Côte du Rhône blanc "les Essaims",
et Côtes du Rhône rouge "Grande Borie".

Le Forfait Champagne !!

■ Pour le Cocktail et le Dessert

Champagne SASSOLAS Brut
pour toute la réception de mariage.

Les Conditions Générales de Vente

Le Matériel

Toutes nos prestations **comprennent le matériel** suivant :

- Nappage des buffets,
- Nappage des tables,
- Platerie de services et de présentation, équipement des offices,
(Hors mobilier : tables de buffet, tables du repas et chaises)
- Verrerie complète,
- Couverts lourds complets,
- Assiettes en porcelaine blanche,
- Equipement de table : cendriers, sel, poivre...

Le Service

Le service est assuré par **notre personnel**, pour un service de 14H30 à 1H00 du matin (soit une vacation de 10H30). Toutes nos prestations comprennent le personnel nécessaire (maître d'hôtel, serveurs, cuisiniers)

Le "Service" comprend l'installation, le service et le débarrassage, l'aller et le retour à Corbas (dans un rayon de 50 km).

La livraison du matériel se fait la veille.

En cas de dépassement horaire, et au-delà de 1h du matin, les prestations sont majorées.

Modalités et Conditions de Paiement

Réservation et Règlement de la réception :

Nous consulter pour un devis personnalisé.

Nos prix et nos devis sont donnés sans engagement de durée.

Toute commande ne peut être acceptée sans être accompagnée d'un devis portant la mention " lu et approuvé, bon pour accord ", la date et la signature.

Un versement à titre d'acompte d'un montant de 1000 Euros (émit à l'ordre de Sassolas Traiteur - 25 rue du Vercors - 69960 Corbas) sera joint à la commande pour toute réservation.

Le règlement du devis sera effectué en 2 parties : 50% du montant 30 jours avant la date du mariage, et le solde à régler à réception de la facture, après la réception.

Diminution du nombre de convives : Nous prévenir au moins 7 jours avant la date de la réception.

Augmentation du nombre de convives : Nous prévenir au moins 5 jours avant la date de la réception.

NB : 48H avant la réception, le nombre de repas commandé servira de base pour la facturation.

Transport : Les défraiements du personnel (péages et kilométrages supplémentaires) sont à votre charge.

Options : La Décoration et l'Animation

Notre service commercial se tient à votre disposition pour **vous conseiller**, afin de faire de votre réception un moment mémorable ! Emmenez vos invités au pays des songes : au royaume des Mille et une Nuits, sous le soleil des Tropiques, en croisières sur le Nil, ou en orbite dans l'Espace... Tout est possible si vous le souhaitez ...!

Sassolas Traiteur vous assure une décoration personnalisée en recréant l'ambiance qui correspond au thème que vous avez choisi.

N'hésitez pas à nous faire part de vos rêves, nous pourrions les faire devenir réalités !

Sur Demande : devis pour location de mobilier (tables de buffet, tables de repas et chaises), location de tente, éclairage de parc, adresses de disc jockey, animations...

Nous pouvons également vous proposer d'autres prestations culinaires : Pièce montée, Fontaine de Champagne, Fondue au Chocolat, Cascade de Fruits... (sur devis).