



MARC SAINTE-CLAIRE

TRAITEUR





En 2016, nous avons fondé Marc Sainte-Claire Traiteur avec un objectif clair : offrir de nouvelles saveurs et faire découvrir, ou redécouvrir, la véritable cuisine maison.

Pour Marc, le fondateur, cette entreprise est avant tout une histoire de famille, une passion pour les ingrédients authentiques, de saison, agrémentés d'une touche d'originalité et d'élégance, tout en respectant votre budget.

Si vous êtes à la recherche d'un traiteur engagé et d'une explosion de saveurs pour ravir vos papilles, vous êtes au bon endroit ! Nous sommes avant tout des passionnés, et notre flexibilité et disponibilité sont nos atouts majeurs pour vous offrir un service exceptionnel jusqu'au jour J.

MARC SAINTE-CLAIRE
Chef & Fondateur

UNE ÉQUIPE DE PRO

À votre écoute



Notre équipe est véritablement passionnée, à l'écoute et engagée. Chacun de nos membres est animé par une véritable passion pour le milieu de l'événementiel, ce qui se reflète dans notre travail au quotidien. Nous croyons en ce que nous faisons, et cela se traduit par notre dévouement constant à offrir les meilleurs résultats à nos clients.

L'écoute est une valeur fondamentale pour nous. Nous comprenons que chaque client a des besoins uniques, et nous sommes déterminés à les comprendre en profondeur. Nous sommes attentifs aux détails, aux préférences et aux aspirations de nos clients, et nous nous efforçons toujours de surpasser leurs attentes.

Notre engagement envers notre travail et envers vous est inébranlable. Nous nous investissons pleinement dans chaque projet, cherchant toujours à aller au-delà de la simple exécution pour atteindre l'excellence. Nous prenons vos objectifs à cœur, et nous travaillons avec acharnement pour les atteindre, tout en restant alignés sur nos valeurs et notre éthique professionnelle.

En somme, notre équipe incarne la passion, l'écoute et l'engagement. Nous sommes fiers de mettre ces qualités à votre service pour créer des expériences exceptionnelles et des résultats qui comptent vraiment.



Le vin d'honneur





La prestation du cocktail du vin d'honneur

VOUS TROUVEREZ COMPRIS DANS LES PRESTATIONS
"COCKTAIL DU VIN D'HONNEUR" :

- Le service du cocktail pour une durée de 2H30 maximal selon la formule choisie avec une arrivée des convives à 17h30, fin à 20h00
- Les serveurs proposeront les pièces cocktail au plateau tout le long du vin d'honneur.
- Les serviettes cocktail noir
- Le débarrassage en fin de prestation nettoyage des tables et mange de bout.
- Les stands de nos ateliers dégustation et shows culinaire
- Tout retard pris pendant le cocktail peut entraîner un décalage de l'heure de fin de prestation.
Heure supplémentaire entamée : 50 € par serveur

Goûter

Idéal entre la cérémonie civile et laïque

Formule Jasmin

3 réductions sucrées (pâtisserie : Macaron, chou à la crème, éclair, tartelette...)

5.50 € par personne

Formule Tulipe

3 réductions sucrées (Gâteau: moelleux à la banane, cannelé, Cookie aux pépites)

5.10 € par personne

Formule Lavande

3 minis viennoiseries (chocolatine, croissant, pain aux raisins)

4.25 € par personne

Citronnade 1.90 €/personne

Café, thé, tasse 1.40 €/personne

Verrerie et serviette cocktail 0.90 €/personne

(Nos tarifs ne comprennent pas le personnel de service)

** En fonction de l'arrivage des matières premières*



Crèmeux de champignons de paris à la truffe blanche d'été.

Cocktail du vin d'honneur

Formule Camélia

1h30 de service - Au prix de 15.20 € par personne - hors boissons
8 pièces / personne (4 froides + 2 chaudes + 2 verrines)

Formule Orchidée

2h00 de service - Au prix de 18.50 € par personne
10 pièces / personne (5 froides et 3 chaudes + 2 verrines)

LISTE DES PIÈCES COCKTAILS

LES PIÈCES FROIDES

Navette au thon mayo et concombre
Blinis crème d'aneth et crevette
Toaste serrano, noisette, conté
Wrap crudité poulet crème de poivron
Mousse à la tomate confite
Bruschetta légume grillé et confit

LES PIÈCES CHAUDES

Risotto crémeux de crevettes
Feuilleté au thon & à la tomate
Croque-monsieur
Brochette de poulet tandoori
Quiche aux légumes
Pizza champignon mozzarella

LES VERRINES

- Salade d'oeuf de caille et Serrano
- Tortellini au boeuf & bouillon thaï
 - Risotto crémeux de crevettes
- 1/2 coquille Saint Jacques aux herbes
 - Salade d'asperge verte
- Tartare de tomate & mozzarella



Formule oiseau du paradis

2h30 de service - Au prix de 23,80 € par personne - hors boissons
12 pièces / personne

Les poissons

Ceviche de dorade au piment d'Espelette et crème de citron.
Tataki de thon mi-cuit et sa sauce sukiyaki duo de sésame.
Tartare de saumon, crème acidulée de mangue et algues.
Crèmeux de poireaux à la truite & œuf de truite.

Les viandes

Tartare de Bœuf taillé à la main à l'huile de noix.
Canard aux épices thaï et sa mousseline de patate douce.
Burger de Bœuf, crème de poivron rouge et fromage de brebis.
Pain d'épice, confit d'oignon demi-sphère de foie gras.

Les légumes

Tartare de tomate et mozzarella réduction de vinaigre balsamique.
Crèmeux de champignons de paris à la truffe blanche d'été.
Risotto d'asperge verte, petits pois, courgette herbe fraîche,
Velouté de carottes cumin,

** En fonction de l'arrivée des matières premières*





Les stands degustation (ateliers froid)

Les ateliers sont en complément d'un vin d'honneur (ci-dessus),
Si vous ne souhaitez pas de vin d'honneur parmi nos différents choix mais
uniquement des ateliers :

Le service, le nappage, le buffet boisson sont en supplément.

LES VIANDES

Découpe de jambon serrano grande reserve 8 €/pers

Foie gras IGP DU GERS mi-cuit maison 10 €/pers

Magret IGP DU GERS Fumé Maison 7 €/pers

LES POISSONS

Truite fumée du Sud-Ouest 7 €/pers

Huîtres IGP Marennes d'Oléron 8 €/pers

Saumon gravlax à la betterave 7 €/pers

Les shows culinaire (ateliers chaud)

LES VIANDES

Onglet de bœuf mariné à l'échalote	8€/pers
Escalope de Foie Gras Frais IGP DU GERS	9€/pers
Filet de caille mariné à la provençale	8€/pers
Araignée de Porc	6€/pers
Magret de canard Frais IGP DU GERS	8€/pers
Cœurs de canard à la persillade	7€/pers

LES POISSONS

Pétoncle en 1/2 coquille et bacon	10€/pers
Gambas marinée au piment d'espelette	8€/pers
Moules de Bouchot à la Plancha	7€/pers
Chipirons à la persillade	8€/pers
Accra de morue à l'antillaise	7€/pers

LES LÉGUMES

Légumes Snackés	5€/pers
Épis de Maïs Rôtis	5€/pers
Asperges Vertes	6€/pers
Aiguillette végétale	8€/pers



Les planches à partager

Planche de Charcuterie Paysanne – 5,50€/pers
Charcuterie : Chorizo, pâté de campagne, saucisson, boudin. Condiments : Cornichons, beurre, oignons grelots, toasts.

Planche Végétarienne – 4,50€/pers
Légumes crus : Tomates cerises, concombre, radis.
Légumes cuits marinés : Poivrons, courgettes, aubergines.
Sauces et Tartinades : Sauce tartare, houmous, tapenade, toasts.

Planche de la Mer – 6,50€/pers
Produits de la mer : Saumon gravlax, rillettes de thon, crevettes marinées.
Condiments : Crème à l'aneth, mayonnaise aux algues, blinis.

Planche de fromage – 7,90€/pers
Fromages: Comté, brebis, brie, roquefort, st nectaire
Condiments : Fruit sec , pain tranché



Le cocktail des enfants

Formule Bambin
Cocktail de 4 pièces salées

Mini quiche
Mini Club Sandwich au saumon
Mini croque-monsieur
Mini pizza jambon fromage
Au prix de 4.80€ par personne.

Pôle Pop-corn
En libre-service.
Au prix de 95 € l'animation.

Pôle barbe à papa
Réalisation de petites barbes à papa.
Au prix de 155 € l'animation.

Candy Bar
En libre-service 6 bonbonnières sur un bar
Au prix de 150 € l'animation.

Forfait boissons cocktail
Eau plate, jus de fruits, coca cola, verrerie
Au prix de 1,60 € par personne.





Les poissons soft du cocktail

NOS EAUX AROMATISÉES | 2,90 € / personne

Nos eaux sont réalisées avec des fruits, des légumes et des herbes fraîches

Eaux fruit-thé (Fraise, framboise, groseille, thé hibiscus)

Eau agrume (Orange, citron, pamplemousse, menthe)

Eau détox (Citronnade, concombre, menthe, gingembre, basilic)

Eau-soleil (pêche, mangue, carambole, thym)

Formule Soft – 3,30 € par personne

Eau plate et pétillante, Jus de pomme et/ou d'orange, Coca-Cola

Autres boissons soft disponibles sur demande

Verrerie adaptée à la formule choisie

Formule soft & Punch – 7,80 € par personne

Softs : Eau plate et pétillante, jus de pomme et/ou d'orange,

Coca-Cola (autres boissons soft disponibles sur demande)

Punch : Planteur, sangria ou soupe champenoise (0.30cl/pers)

Verrerie adaptée à la formule choisie

Les boissons alcoolisées du cocktail

FORMULE PREMIUM – 12,95 € par personne

Softs : Eau plate et pétillante, jus de pomme et/ou d'orange, Coca-Cola (autres boissons soft disponibles sur demande)

Punch : Planteur, sangria ou soupe champenoise (0.30cl/pers)

Vin : A d'Arche ou L'Embuscade (rouge, blanc ou rosé selon l'atelier sélectionné) et Perle d'Arche (crémant)

Verrerie adaptée à la formule choisie

BAR A BIÈRE– 180 € La tireuse + 1 fût de 30L (environ 120 verres) + gobelets

Ecocup 180 € Fût supplémentaire de 30L Remise de 10 % sur chaque fût entamé

Les fûts non entamés ne sont pas facturés

Tarif estimé par verre : 1,50 €

LES COCKTAILS (en bonbonne – 6,00 € TTC par convive)

Soupe champenoise : Mousseux, triple sec, sucre, citron

Planteur : Rhum, jus d'ananas, mangue, goyave, sucre

Sangria rouge : Vin rouge, triple sec, jus d'orange, sucre, épices

Sangria blanche : Vin blanc, triple sec, limonade, sucre, épices

LES VINS

"A" Château d'Arche 2022 – Graves – Vin rouge – 15 € la bouteille

Soleil d'Arche 2022 – AOC Sauternes – 28,50 € la bouteille

"A" Château d'Arche 2022 – Bordeaux – Vin blanc sec – 14 € la bouteille L'Arche

Perlée, Brut, Blanc de blancs – Méthode traditionnelle – 14 € la bouteille

LES ALCOOLS FORTS

Gin d'Arche – 50 € la bouteille

Rhum d'Arche – 50 € la bouteille

Whisky d'Arche – 60 € la bouteille



La prestation des boissons du vin d'honneur

VOUS TROUVEREZ COMPRIS DANS LES PRESTATIONS
"BOISSONS VIN D'HONNEUR" :

- Verrerie : Flûtes à champagne et/ou Verres Cocktail
- Le service des boissons pour une durée de 2H30 maximal selon la formule choisie avec une arrivée des convives 17h30, fin à 20h00
Le nappage du buffet boisson en tissu (blanc) ou un buffet en bois brut
- Serviettes cocktail noir
- Le débarrassage du buffet en fin de prestation nettoyage des tables, nos poubelles sont ramenées, tri sélectif etc....
- Tout retard pris pendant le cocktail peut entraîner un décalage de l'heure de fin de prestation.
Heure supplémentaire entamée : 50 € par serveur
- Si vous apportez vos propres boissons : Location de la Verrerie en supplément 2.50 euros/pers.





Nos Menus

Nous vous proposons 4 menus différents avec des produits confectionnés dans notre laboratoire de gironde sur dropt. Ces propositions ne sont pas modulables, le prix comprend le pain, café/thé, le service et la vaisselle.

Le menu choisi doit être unique à tous vos convives.

Menu Saveurs d'Exception

PRIX POUR UN MINIMUM DE 80 PERSONNES -
SERVICE COMPRIS - HORS BOISSONS

49€

ENTRÉE AU CHOIX

Cassolette de poisson à la crème de crustacé
Œuf parfait, crème de champignons et chips de bacon

PLATS AU CHOIX

Effiloché de poulet rôti et confit et sa réduction de jus
Pavé de saumon rôti sauce crustacé et coquillages
Écrasé de pomme de terre à l'huile de noix, ragoût de petit pois asperge verte

FROMAGE

duo de fromage du chef
Accompagné de ses fruits secs et son mesclun

DESSERT AU CHOIX

Entremet royal chocolat, croustillant praliné
Entremet Fruits Rouges
Assortiment de mignardises (3 au choix...)



EFFILOCHÉ DE POULET RÔTIS ET CONFIT, ÉCRASER DE POMME DE
TERRE, RAGOÛT DE PETIT POIS ASPERGE VERTE ET RÉDUCTION
DE JUS



Menu Plaisirs Gourmets

PRIX POUR UN MINIMUM DE 80 PERSONNES -
SERVICE COMPRIS - HORS BOISSONS

55€

ENTRÉE AU CHOIX

Tartare de dorade à la mangue, coriandre et citron vert
Éclair à la mousse au foie gras, confit d'oignon

PLATS AU CHOIX

Médailon de filet mignon de porc à la trompette de la mort
Cabillaud au curry à l'indienne et au lait de coco
Gnocchis de pomme de terre à la crème de parmesan, tomate
confite à la provençale

FROMAGE

Trio de fromage du chef
Accompagné de ses fruits secs et son mesclun

DESSERT AU CHOIX

Entremet exotique
Fraisier (en saison)
Assortiment de mignardises (4 au choix...)

Café, Thé et infusion
Pain individuel

Menu garden party

PRIX POUR UN MINIMUM DE 80 PERSONNES -
SERVICE COMPRIS - HORS BOISSONS

59€

ENTRÉE AU CHOIX

Terrine de campagne du Sud-Ouest au foie gras, cèpes, aiguillettes de canard, noisettes & piment d'Espelette, accompagnée de pain de campagne toasté, confit d'oignons caramélisés et salade de jeunes pousses

Cubes de Saumon Gravlax aux 5 Baies et Vin Blanc, Fumé Légèrement, Glaçage Miroir à la Betterave, arème aneth & piment d'Espelette, perles de citron et mayonnaise façon rouille"

PLATS AU CHOIX

Rôtisserie de porcelet noir de Cambes ou d'agneau de lait le petit prince, cuit aux feux de bois accompagné de carottes rôties caramélisées au miel, gratin dauphinois de mamie, jus corsé aux champignons sauvages

FROMAGE

Surprise de Normandie camembert rôti aux bacon et romarin
Accompagnés d'une salade de jeunes pousses

DESSERT AU CHOIX

Entremet exotique
Fraisier (en saison)
Assortiment de mignardises (4 au choix...)

Café, Thé et infusion
Pain individuel



Rôtisserie d'agneau le petit prince au feux de bois



Menu Terroir

PRIX POUR UN MINIMUM DE 80 PERSONNES -
SERVICE COMPRIS - HORS BOISSONS

67€

ENTREES AU CHOIX

Cassolette de saint Jacques et gambas sauce safranée et légumes
Foie gras mi-cuit maison, réduction de vin rouge à la cerise et confit
d'oignon

PLATS AU CHOIX

Magret de canard rôtis au soja et miel, jus de canard
Bar aux piments d'Espelette rôtis, sauce vin blanc et coque
Risotto à la truffe blanche d'été, duo de carotte et asperge verte glacées au
jus d'orange et cumin

FROMAGE

Brie de Meaux farci
(abricots secs, amandes, noisettes et romarin).

DESSERT AU CHOIX

Entremet 2 parfums au choix
Royal chocolat, fruits Rouges, l'exotique, fraisier, caramel, framboisier
Assortiment de mignardises (5 au choix...
Pièces montée de choux sur présentoir en plexiglas
Nos parfums : Vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel.

Café, Thé et infusion
Pain individuel

Foie gras mi-cuit et sa réduction de vin rouge à la cerise

Menu Enfant

PRIX POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES -
SERVICE COMPRIS - HORS BOISSONS

15 €

ENTREES AU CHOIX

Melon et jambon (selon la saison)

Salade de pâtes (tomates, billes de mozzarella, crème de poivron)

PLATS AU CHOIX

Wings de poulet rôti

Accompagnement :

Gratin de pommes de terre

DESSERT AU CHOIX

Dessert en corrélation avec le menu principal.

Menu adolescent

PRIX POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES -
SERVICE COMPRIS - HORS BOISSONS

21,50 €

ENTREES

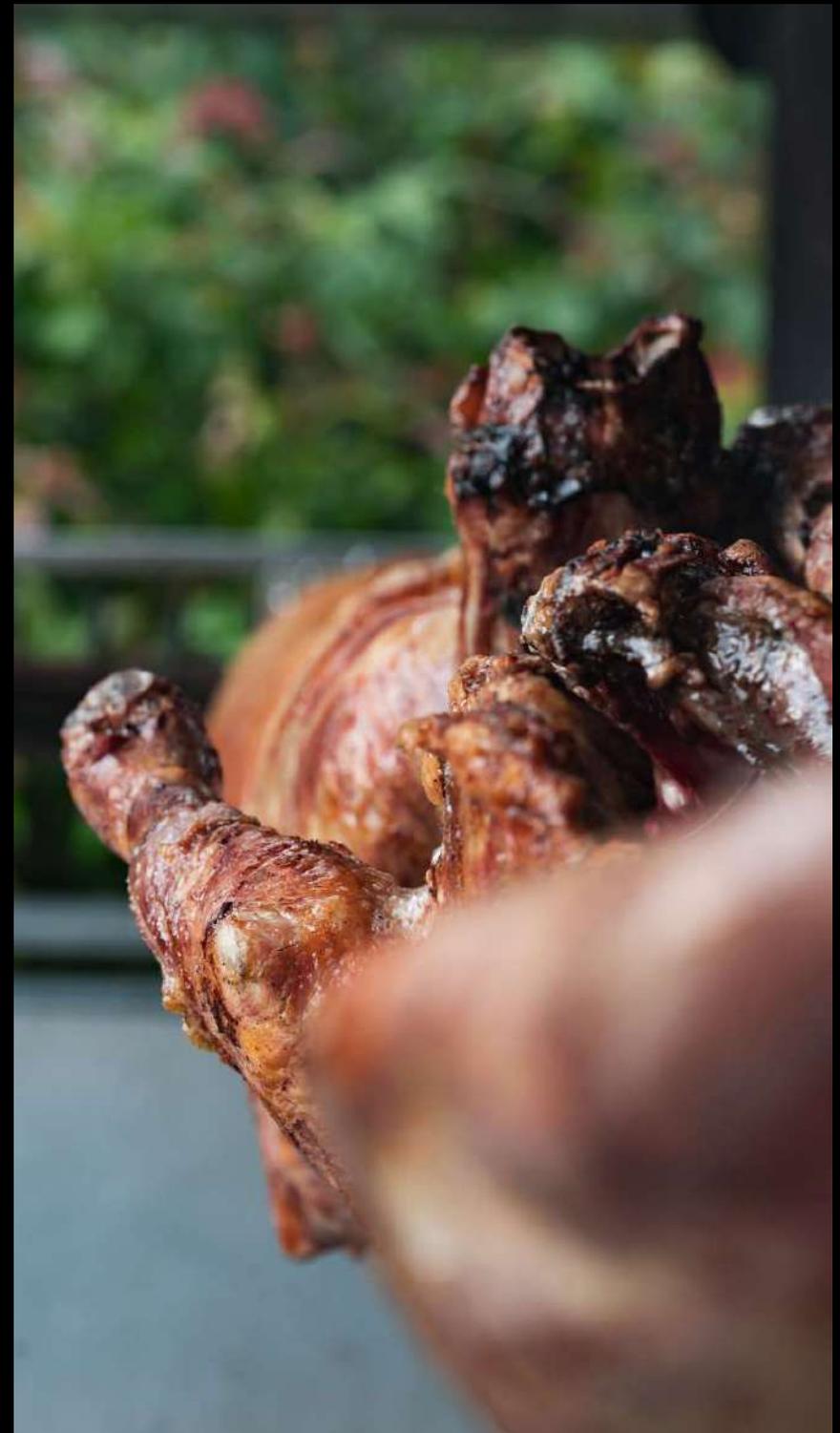
Entrée en corrélation avec le menu principal

PLATS AU CHOIX

Hamburger et pomme de terre grenaille

DESSERT AU CHOIX

Dessert en corrélation avec le menu principal.





Menu végétarien

Prix par personnes -
Service & Pain individuel compris - Hors boissons
49,50 €

ENTREES AU CHOIX

Pannacotta de courge noisette torréfiée et courge rôtie
Velouté de choux fleur à l'huile de sésames

PLAT AU CHOIX

Écrasée de courge et tartare d'automne aux champignons et châtaigne
Blanquette de champignons petit épeautre à la brunoise de légumes

FROMAGE

Fromage en corrélation avec le menu principal.

DESSERT

En corrélation avec le menu principal.

Menu prestataire

Prix par personnes -
Service & Pain individuel compris - Hors boissons
25 €

ENTREES AU CHOIX

Cheesecake au jambon sec, salade verte
Cheesecake au saumon, salade verte

PLATS AU CHOIX

Paupiette de volaille, réduction de jus
Filet de dorade sauce à l'échalote
Gratin de pomme de terre et carottes rôties

DESSERT

Riz au lait à la vanille
Éclair au praliné

Vous souhaitez que les prestataires dînent en salle?
Le repas et le prix sera identiques à celui des convives

Les fromages

- Trio de fromage du chef 5,60 €/pers
(Brie, brebis, comté).
- Brie de Meaux farci 9,90 €/pers
(crème mascarpone à la truffe blanche d'été).
- Brie de Meaux farci 7,90 €/pers
(abricots secs, amandes, noisettes et romarin).
- Pièce montée de fromage 9.95 €/pers
(minimum de 60 convives).
- Surprise de Normandie 6.90 €/pers
(Camembert rôti aux bacon et romarin).
- Nostalgie Gourmande 5,50 €/pers
(Tartines de Brie et Poire caramélisée).
- Aumônière du pont l'évêque, 7,30 €/pers
(Pont l'évêque, poêlée de pommes caramélisées et Calvados en
feuille de brick)

LES OPTIONS

- Pain individuel 1€
- Mini baguette 1,20 €
- Pain multicéréales 1,20 €
- Salade et sa vinaigrette à part 0,90€





Desserts

LES ENTREMETS

4,90€/pers

Royal chocolat: Biscuit, craquant praliné, mousse au chocolat, glaçage à la gelée de chocolat.

Fruits Rouges: Biscuit, craquant, mousse fruits rouges, glaçage à la gelée fraise et framboise.

L'Exotique: Biscuit, craquant, mousse exotique, glaçage à la gelée de mangue passion.

Fraisier: Biscuit, fraise fraîche, crème mousseline, glaçage à la gelée fraise.

Caramel: Biscuit, craquant, mousse au caramel, glaçage à la gelée de caramel

Framboisier: Biscuit, framboises fraîche, crème mousseline, glaçage à la gelée de framboises.

LES PORTIONS INDIVIDUEL

4,90€/pers

-Tartelettes vanille pomme caramel beurre salé

-Tartelettes citron meringué

-Tartelettes chocolat vanille noisette

-Tartelettes citron framboise fraiche Vanille

-Tartelettes Pistache Framboise

-Mille-feuille à la vanille et au praliné

-Mille-feuille à la vanille et fruits tropical

-Mille-feuille à la vanille et à l'abricot

-Mille-feuille à la vanille et aux fruits rouge

-Pavlova fraise framboise myrtille

-Pavlova poire pochée à la vanille et chocolat

-Pavlova vanille caramel beurre salé

-Pavlova aux agrumes

-PIÈCES MONTÉE DE CHOUX OU DE MACARONS

Sur présentoir en plexiglas -2,20€ le choux

Nos parfums : Vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel.

(Recommandation du chef : 3 pièces par convives)

Dessert suite

-ASSORTIMENT DE MIGNARDISE

2,00€/pièce

Nous vous conseillons un minimum de 3 pièces par convives

LES CHOCOLATS

Éclair au chocolat praliné

Macaron tout chocolat

Pot de crème au chocolat

Tiramisu liqueur de bayler

LES FRUITS

Verrine à l'ananas frais rôtis et crème à la vanille

Riz au lait à la vanille et à la fraise

Gâteau moelleux à la banane

Dôme de tarte tatin crème vanille

LES FRUITS A COQUES

Choux à la crème pralinée façons paris Brest

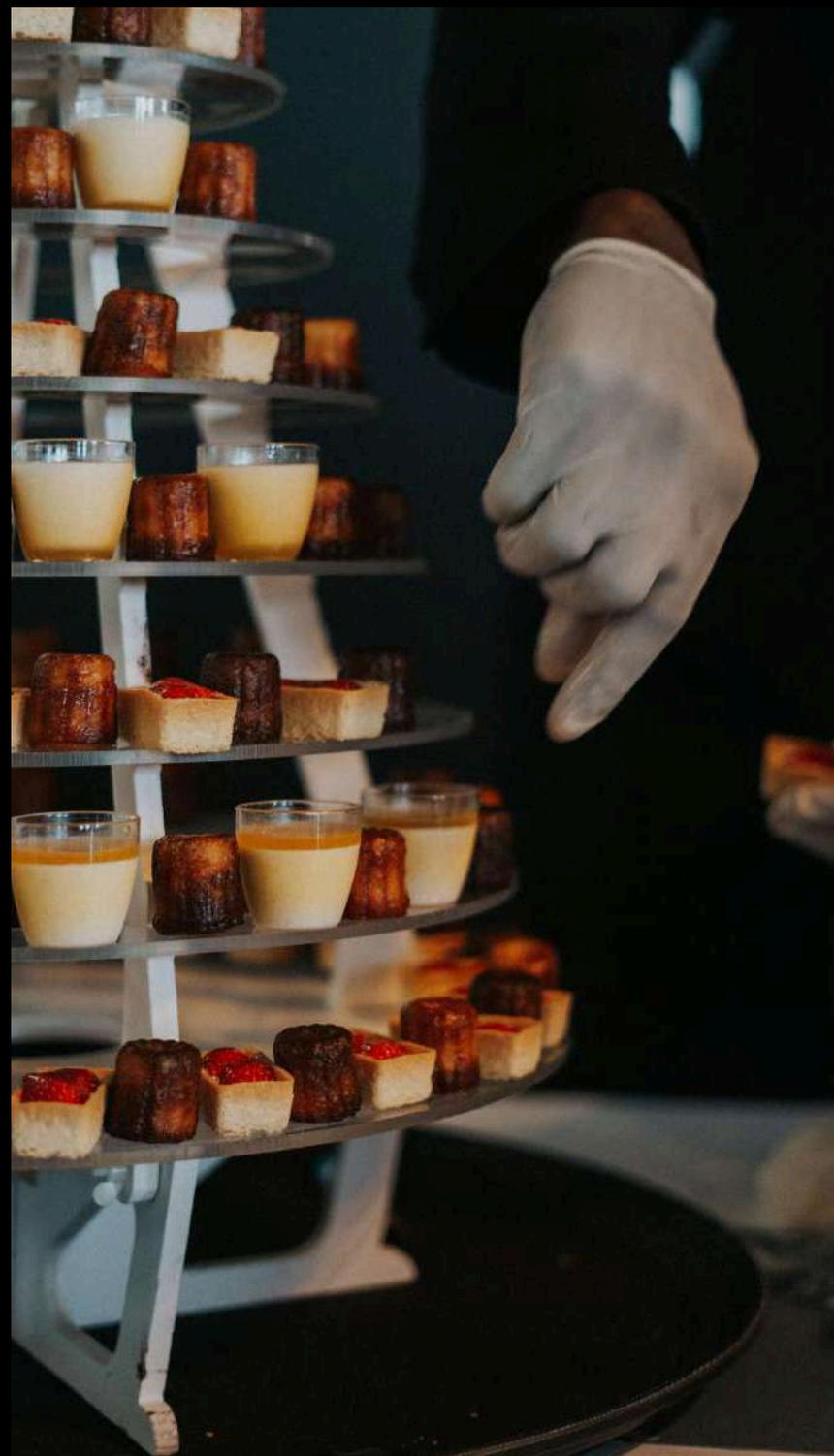
Cookie aux pépites de caramel et noisette

Crème brûlée à la pistache,

Panna-cotta cacahuète & caramel beurre salé

CORBEILLE DE FRUITS 3,50€/pers.

Assortiment de fruit de saisons





Forfaits boissons repas

Eaux du repas – 2,40 € par personne

Eau plate et pétillante bouteilles en verre
2.40€ par personne

Fontaine de champagne – 1,90 € par personne

Fourniture du matériel et dressage en salle (hors champagne)

Accords Mets & Vins – 6 € par personne

L'embuscade plan B (rouge)

Château La Peyrere du Tertre - Bordeaux supérieur AOP

L'embuscade blanc

Château La Peyrere du Tertre - Bordeaux AOP- blanc

L'embuscade rosé

Château La Peyrere du Tertre - Bordeaux AOP - rosé

Accords Mets & Vins SUPERIEUR – 10 € par personne

A château d'arche

Château d'Arche - Rouge - Graves rouges

Soleil d'Arche Château d'Arche - AOC Sauternes - Vin liquoreux

"A" Château d'Arche

Château d'Arche - Bordeaux - Vin blanc sec

"A" Château d'Arche

Château d'Arche - Bordeaux - Vin rosé

Vins à la carte :

(facturation à la bouteille ouverte)

NOS CONSEILS :

Pour le Blanc : 1 bouteille pour 6 pers

Pour le Rouge : 1 bouteille pour 4 pers

La prestation du dîner

VOUS TROUVEREZ COMPRIS DANS LES PRESTATIONS "DU DÎNER" :

- Nos tarifs s'appliquent pour un minimum de 80 convives et en TTC. Dans le cas où vous seriez moins nombreux, un delta supplémentaire de 5€ TTC sera facturé sur l'intégralité des convives.
- L'art de la table:
Nous incluons dans notre prestation l'art de la table adéquats à votre repas il comprendra la platerie, la verrerie, les couverts. En cas de casse, une indemnisation sera demandée.
- Le service du dîner
Il est prévu pour une durée de 5h maximal avec une entrée en salle des convives à 20h00, fin à 01h00. Tout heure supplémentaire entamée en de fin de prestation sera facturé 50 € par serveur.
- Le linge de table
Les serviettes blanches sont inclus dans la prestation
Le nappage en tissu blanc est non inclus dans la prestation peut être ajouté pour 1,95 €/pers.
En cas de dégât sur le linge (cire de bougie, trou, brûlure ou tache indélébile) les serviettes seront facturés 5€/pièce et les nappes 45€/pièce.
- Le débarrassage des tables en fin de prestation





L'après-repas



Snack de nuit

Street food – 4.50 € par personne

Hot dog

Croque monsieur

Pizza au champignon

Sandwich – 4,50 € par personne

Jambon de pays et brebis

Saumon fumé, fromage frais et herbes

Thon mayonnaise

Soupe à l'oignon – 2,50 € par personne

Croûtons, gruyère, bol et cuillères jetables fournis

Sucré – 5,60€ par personne

Cannelé

Macaron

Tarte citron meringué

Pièces montée de cannelé de bordeaux – 1,90 € la pièce





Bar de nuit

Bar à Bière – 180 €

La tireuse + 1 fût de 30L (environ 120 verres) + gobelets Ecocup 180 €
Fût supplémentaire de 30L Remise de 10 % sur chaque fût entamé

Les fûts non entamés ne sont pas facturés

Tarif estimé par verre : 1,50 €

Bar de Nuit – 120 €

Serveur de 01h00 à 4h00 pour service des digestifs et alcools forts fournis par le client : 120 € TTC par serveur soit 40€ de l'heure et par serveur. un serveur pour 40 à 50 convives nous ne laissons jamais un serveur seul sur une prestation donc 2 serveurs pour les 40 à 50 premiers convives soit 240€ TTC

Forfait Fermeture à partir de 395€ TTC

Ce forfait comprend :

La présence de deux maîtres d'hôtel pour 100 convives, pendant 2 heures, afin de ranger la salle de réception.

Le nettoyage et le débarrassage des tables.

Le rangement de la vaisselle restante.

Un nettoyage primaire du sol.

Les convives doivent avoir quitté les lieux avant l'intervention afin de garantir un nettoyage optimal. Cette prestation doit être automatiquement couplé avec le bar de nuit

Pour toute demande spécifique ou pour des réceptions de plus de 100 convives, merci de nous consulter



Le brunch



Brunch

Formule tournesol

Mise à disposition à partir de 11h00 - Au prix de 29 € par personne
Service pour une durée de 4h00, au delà de 14h00 sera facturé 50€/l'heure par serveur
Vaisselle complète du Brunch comprise 2 Assiettes, 3 couverts et un verre par pers

Les boissons

Eaux plates et pétillantes

Jus de fruits frais : Orange et pomme

Café - thé - lait froid et chaud (éco-cup prévue pour les boissons)

Le sucré

Petit pain individuel et tartine (1 de chaque par personne)

3 minis viennoiseries par personne (croissants - chocolatine et pains aux raisins)

Salade de fruits ou fruits frais ou tarte aux pommes

Beurre - confitures - sucre - miel - chocolat en poudre

Le salé

Plateaux de 3 viandes froides : Poulet rôti, rôti de Porc et rosbif

Plateaux de 2 fromages du moment

2 Salades composées 180g par personne: Pâte à l'italienne, Grecque





Brunch

Formule Coquelicot

Mise à disposition à partir de 11h00 - Au prix de 35 € par personne
Service pour une durée de 4h00, au delà de 14h00 sera facturé 50€/l'heur par serveur. Vaisselle complète du Brunch comprise 2 Assiettes, 3 couverts et un verre par pers

Boisson

Eaux minérales plate et gazeuse, jus de fruits, Café, thé, chocolat chaud

Boulangerie

Mini viennoiseries Croissant, chocolatine, pain au raisin, 1/2 petit pain, confiture

Boucherie & charcuterie

Planche de charcuterie 50g par personne
Jambon sec, pâté de campagne, grenier médocain, saucisson sec, chorizo

planche de viande rôties 200g par personne
Poulet, porc, bœuf, canard

Condiment

Beurre, cornichons, moutard, mayonnaise, 1 petit pain

Assortiment de 2 salades 210g par personne

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches
Pâte à l'italienne " Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate
Salade de courgette "Courgette, févete, tomate, herbes fraiche"

Fromage

planche de 3 fromage du moment

Dessert au choix

Tarte aux pommes individuelle maison

Buffet froid

Formule Églantine

Mise à disposition à partir de 11h00 - Au prix de 15 € par personne

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, vaisselle et livraison

Assortiment de charcuterie 30g par personne :

Jambon sec, pâté de campagne, saucisson sec.

Viande froide : 150g par personne

Poulet rôti, rôti de bœuf

Assortiment de 2 salades 180g par personne

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches"

Pâte à l'italienne "Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate"

Dessert

Tarte aux pommes

Formule Hibiscus

Mise à disposition à partir de 11h00 - Au prix de 18 € par personne

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, vaisselle et livraison

Assortiment de charcuterie :

Jambon sec, pâté de campagne, saucisson sec.

Viande froide 180g par personne :

Poulet rôti, rôti de bœuf, saumon

Assortiment de 3 salades 210g par personne

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches"

Pâte à l'italienne "Penne, crème de poivron, bille de mozza, tomate"

Salade de courgette "Courgette, fêve, tomate, herbes fraîches"

Dessert

Éclair au chocolat, Tarte au citron meringuée, cannelé de bordeaux.





Grillade

Formule Lys Blanc (Plancha / Brasero) mini 30 pers

Mise à disposition à partir de 11h00 - Au prix de 16 € par personne

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, vaisselle et livraison

- Assortiment de viande

-Saucisses et merguez (2/personne)

-Brochette de volaille

Assortiment de 2 salades 180g par personne

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches"

Pâte à l'italienne " Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate"

Formule Marguerite (Plancha / Brasero) mini 30pers

Mise à disposition à partir de 11h00 - Au prix de 19 € par personne

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, vaisselle et livraison

-Faux filet de bœuf

-Escalope de porc marinés

-Brochettes de gambas

Assortiment de 2 salades 180g par personne

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches"

Pâte à l'italienne " Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate"

Salade de courgette "Courgette, fêvrette, tomate, herbes fraiche"

Formule Rose Éternelle (Rôtisserie) mini 40 pers

Mise à disposition à partir de 11h00 - Au prix de 23 € par personne

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, vaisselle et livraison

Porcelet noir de la Ferme de Cambes .

Assortiment de 2 salades 210g par personne

Grecque "Concombre, olive à la grecque, fêta, tomate, herbes fraîches"

Pâte à l'italienne " Penne, crème de poivron rouge, bille de mozzarella, tomate"

Salade de courgette "Courgette, fêvrette, tomate, herbes fraiche"

Les plats géants

10,00€ / CONVIVE
(en retrait à la boutique ou en livraison)

Paella

Riz, poulet, calamar, crevette, moule, chorizo, petit pois, poivron, épice à paella

Rougail saucisse

Saucisse fumée, tomate, oignon, herbes fraîche, épices, riz

Jambalaya (supplément 2 €)

Poulet, saucisse, poitrine de porc, chorizo, tomate, poivron, oignon, riz, épice cajun

Colombo de poulet

Poulet, oignon, pomme de terre, épice à Colombo, riz madras (riz aux légumes)

Poulet basquaise

Poulet, poivron, tomate, piment doux, oignon, riz

Couscous

Semoule, poulet, merguez, courgette, carotte, poivron, pois chiche, céleri

Axoa de veau (supplément 3 €)

Veau, poivron, tomate, piment doux, oignon, pomme de terre

L'info : Nos plats sont prévus en retrait à la boutique possibilité de cuisiner sur le lieu de votre prestation supplément de 4,50/pers .





Animation

Formule animation

Mise à disposition à partir de 11h00 - Au prix de 15 € par personne
Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, vaisselle et livraison

Formule crêpes

2 crêpes salées et 1 crêpes sucrées

Formule Pancakes

2 Pancakes salées et 1 Pancake sucrées

Formule Gaufres

2 Gaufres et 1 Gaufres sucrées

Les garnitures

Les salées

Complète (jambon, œuf, fromage)
Saumon fumé & crème citronnée aneth

Fromage & jambon

Chèvre et miel

Chorizo & poivrons

Poireau & saumon frais

Légumes grillés & feta

Épinards & ricotta

Les sucrées

Sucre de canne

Chocolat & banane

Caramel beurre salé

Confiture de fruit maison

Formule vaisselle

2 Assiettes, 3 couverts et un verre par personne

Au prix de 1.85€ par personne



le matériel



Matériel

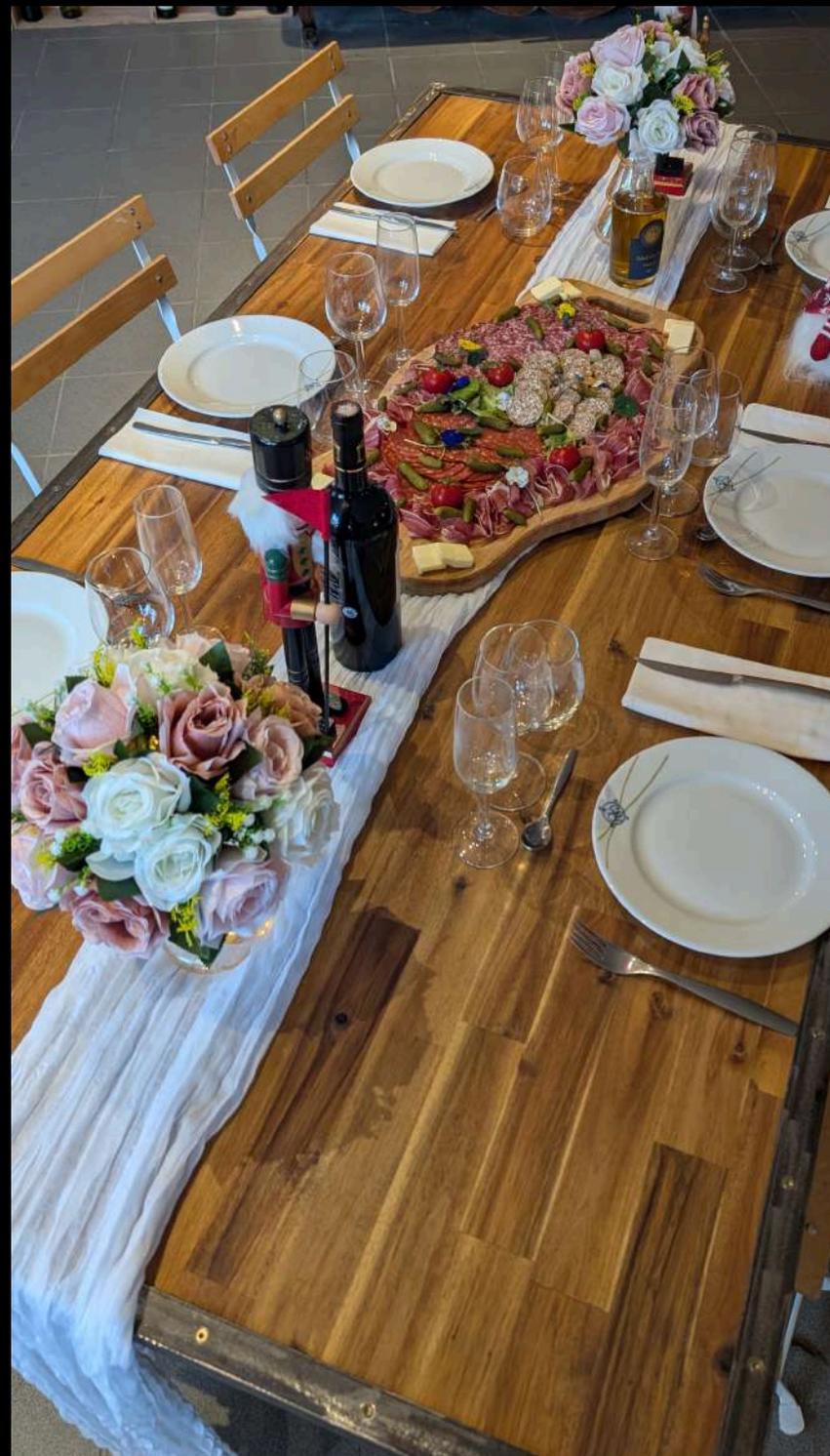
Découvrez notre sélection d'arts de la table, visible lors de vos dégustations dans notre showroom. Nous mettons à votre disposition tout le matériel nécessaire pour vos événements : nappes, tables, chaises, barnums, percolateurs, fontaines à punch et bien plus encore.

Mobilier

- Table ronde 10 personnes (Ø 1,80 m) 9.80 € l'unité
- Table rectangulaire buffet ou repas en bois brute 25 € l'unité
- Mange debout housse noir Ø 0,80 m – h 1,10 m 18 € l'unité
- Housse pour mange debout 10 € l'unité
- Housse pour buffet 22,90 € l'unité
- Chaise Napoléon III 7,80 € l'unité
- Chaise bois latté pliante 3,60 € l'unité
- Chaise en bois dos croisé style bistrot 12,90 €

Linge de table

- Serviette de table blanche 1,25 € par personne
- Nappe blanche 2,15 € par personne
- Matériel
- Bonbonne à boisson 5 € l'unité
- Percolateur avec café, sucre et gobelet jetable 45 € l'unité
- Machine à glace 170 € l'unité
- Machine à pop corne 100 € l'unité
- Machine à barbe à papa 65 € l'unité
- Machine à gaufre 50 € l'unité
- Machine à panini 60 € l'unité
- Appareil à crêpe 50 € l'unité



Que comprend notre prestation

Le personnel pour une vacation de 10h00.

L'art de la table : vaisselle, platerie, verrerie, coutellerie

La mise en place et débarrassage de l'art de la table

Le pain individuel – 1 pains par convive

les serviettes de table

EXTRAS :

Tente office traiteur avec éclairage.

Les tables et chaises pour le repas. Le nappage et les serviettes de table ne sont pas inclus.

Nous proposons notre art de la table que vous pourrez voir lors de vos dégustations à notre show room.

Néanmoins, nous pouvons la retirer et vous proposer un art de la table avec nos partenaires de confiance.

Les frais de livraison sont en supplément en fonction de votre lieu de réception.

Le plus pour 5,00€ / convive

Nous gérons votre carcasse de salle (installation mobilier la mise en place des tables et des chaises).





Le personnel

Nos forfaits comprennent une vacation de 10h00. Ils débutent généralement à 15h00 pour un début de cocktail à 18h00 et se terminent à 01h00.

Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées (toute heure entamée est due).

Heure supplémentaire personnel de service : 50,00€ TTC

Nous prévoyons le personnel de 15h00 à 01h00 :

1 maître d'hôtel et serveur pour 30 convives

1 cuisinier pour 80 convives selon le menu sélectionné

1 officier au-delà de 100 convives

Au-delà de 01h00 du matin :

Nous commençons à **remballer le matériel à 23h30** et laissons à votre disposition le nappage, serviettes (sous réserve d'acceptation si nous fournissons le linge de table). Vous devrez impérativement **nous rapporter le matériel au plus tard le lundi avant 14h00**. Vous devrez également fournir les boissons softs pour la suite et fin de votre soirée.

FORFAIT BAR DE NUIT À PARTIR DE 360,00€ TTC

Vous pouvez opter pour le bar de nuit qui comprend deux maîtres d'hôtel jusqu'à 100 convives. Ils continueront ainsi le service des boissons softs et alcooliser, ils géreront le rangement du petit matériel restant verrerie, percolateur, nappage ... jusqu'à 3h00 du matin. Vous n'aurez rien à nous rapporter. Au-delà de 100 convives, merci de nous consulter.

FORFAIT FERMETURE À PARTIR DE 395,00€ TTC

Pour une clôture sans stress de votre événement, optez pour notre forfait fermeture .

Ce forfait inclut :

La présence de deux maîtres d'hôtel de 3h00 à 5h00 du matin pour ranger la salle de réception.

Le rangement complet du matériel (tables, chaises, vaisselle, etc.).

Le nettoyage du base de la salle de réception, afin de remettre les lieux en parfait état.

Les convives doivent avoir quitté les lieux avant 4h00 pour permettre un nettoyage optimal.

Avec ce forfait, vous partagez l'esprit tranquille, sans avoir à vous soucier du rangement ou du nettoyage.

Remarque : Pour toute demande spécifique ou pour des réceptions de plus de 100 convives, merci de nous consulter.

LES DÉCHETS 150,00€ TTC

Nous repartons avec l'intégralité de nos déchets (uniquement).

Nous gérons le traitement de vos déchets et/ou bouteilles en verre.

La dégustation

Nous serions très heureux de pouvoir vous rencontrer lors d'une dégustation intime et personnalisée du mardi au jeudi à l'heure du midi uniquement.

Le cocktail

Une sélection de 12 pièces cocktail
Des ateliers culinaires (selons votre devis)

Le repas (En fonction de votre Menu)

Entrée
Plats
Fromage
Dessert

LA DÉGUSTATION 50,00€ TTC par convive

La dégustation sera facturée 50,00€ par convive (table de 6 personnes maximum). Si nous avons le plaisir de vous accompagner durant votre mariage, le montant de la dégustation pour les futurs mariés sera déduit du devis final, soit 100,00€.



Nos Salles Partenaires

Château Bel ange



Château d'Arche



Château d'Auros



Château Camiac



Château de Mouchac



Château de Poudenas



Château du Parc



Château Isabeau de Naujan



Château Lartreau



Château La Peyrère du Tertre



Château Vulcain



Domaine de Mahourat



Domaine de ségur



Domaine moulin de laboirie



La Palombière du Château Peneau





MARC SAINTE-CLAIRE

TRAITEUR



CONTACT

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER
PAR E-MAIL POUR NOUS FAIRE PART
DE VOS SOUHAITS.



06 30 63 66 36/ 09 81 76 03 02



CONTACT@MARCSAINTECLAIRE.FR



MARCSAINTECLAIRE.FR