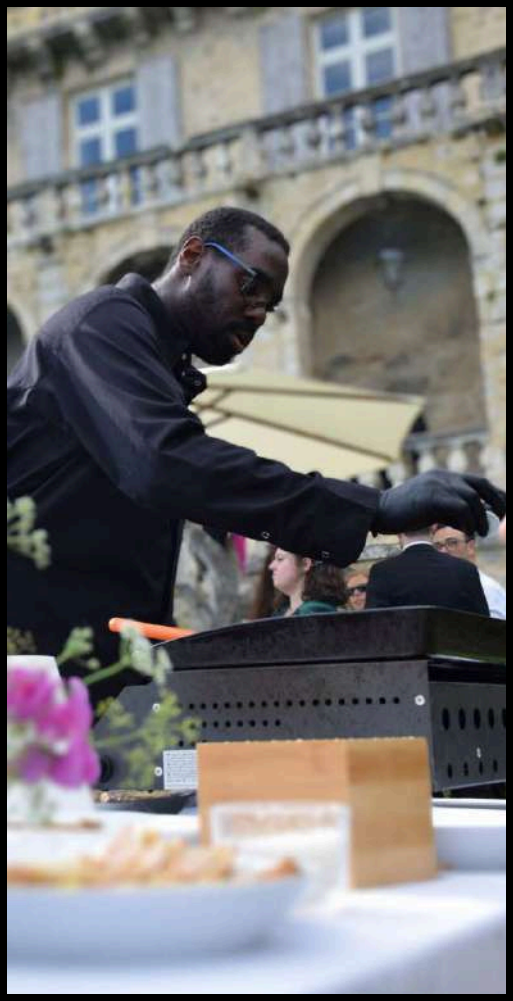
MSC
Marc Sainte-Claire
TRAITEUR



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 pros

A 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.

MANGER, SAVOURER, COMMANDER… À TABLE !
Chez Marc Sainte Claire Traiteur , nous réinventons l'expérience culinaire avec un service simple et gourmand : Manger, Savourer, Commander… et déguster à table en toute simplicité.
Commandez en ligne en quelques clics ou par téléphone.
Récupérez vos plats fraîchement préparés.
Savourez chez vous ou au travail des recettes authentiques et généreuses.
Notre passion ? Vous proposez des plats faits maison, préparés avec soin, pour transformer chaque repas en un moment de plaisir et de convivialité.
Des menus savoureux, des spécialités raffinées et un service rapide, pour un festin sans attente !

Marc Sainte Claire – Nos plats prêts à être dégustés

MANGER
Manger, c'est plus qu'un besoin, c'est un plaisir. Chez Marc Sainte Claire Traiteur , chaque bouchée est une invitation à la gourmandise, avec des plats faits maison qui réchauffent le cœur et éveillent les papilles.

SAVOURER
Savourer, c'est prendre le temps d'apprécier chaque saveur. Nos recettes sont préparées avec passion, pour vous offrir un équilibre parfait entre authenticité et générosité, à chaque dégustation.

COMMANDER
Commander, c'est la promesse d'un bon repas sans attendre. En quelques clics, choisissez vos plats, récupérez-les rapidement et profitez d'un festin sans contrainte.

À TABLE !
À table, c'est l'instant où tout prend vie. Un moment de partage, de plaisir et de convivialité autour de mets savoureux, préparés avec soin. Prenez place, le festin est servi !

Marc Sainte Claire c'est le goût du fait maison et la gourmandise à portée de main prêt à être dégusté.

Le matin

Envie d'un moment convivial autour de saveurs délicieuses ? Nos petits déjeuners vous attendent. Réservez et passez nous voir !

LE CAFÉ D'ACCUEIL 5,50€/ PERS

Café (10 cl par pers) ou thé (20 cl pour 1/3 de l'effectif).
Jus d'orange (10 cl par personne) en bouteille de 1 litre.
Eau minérale plate et pétillante (10 cl par personne).
Thé, lait en poudre, agitateur, sucre et serviettes (1 par personne). tasses à café, verres boissons/jus (1 par personne de chaque), tasses à thé (pour 1/3 de l'effectif)
Assortiment mini viennoiseries (1.5 par personne).

LA PAUSE CAFÉ 7,50€/ PERS

Café (20 cl par pers) ou thé (40 cl pour 1/3 de l'effectif).
Jus d'orange (20 cl par personne) en bouteille de 1 litre.
Eau minérale plate et pétillante (20cl par personne).
Thé, lait en poudre, agitateur, sucre et serviettes (1 par personne), tasses à café, verres boissons/jus (1 par personne de chaque), tasses de thé (pour 1/3 de l'effectif)
Assortiment cookie, pancake (1 par personne)

LE BRUNCH A PARTIR DE 18€/ PERS

Assortiment de 6 produits sucrés et/ou salés

Les sucrés

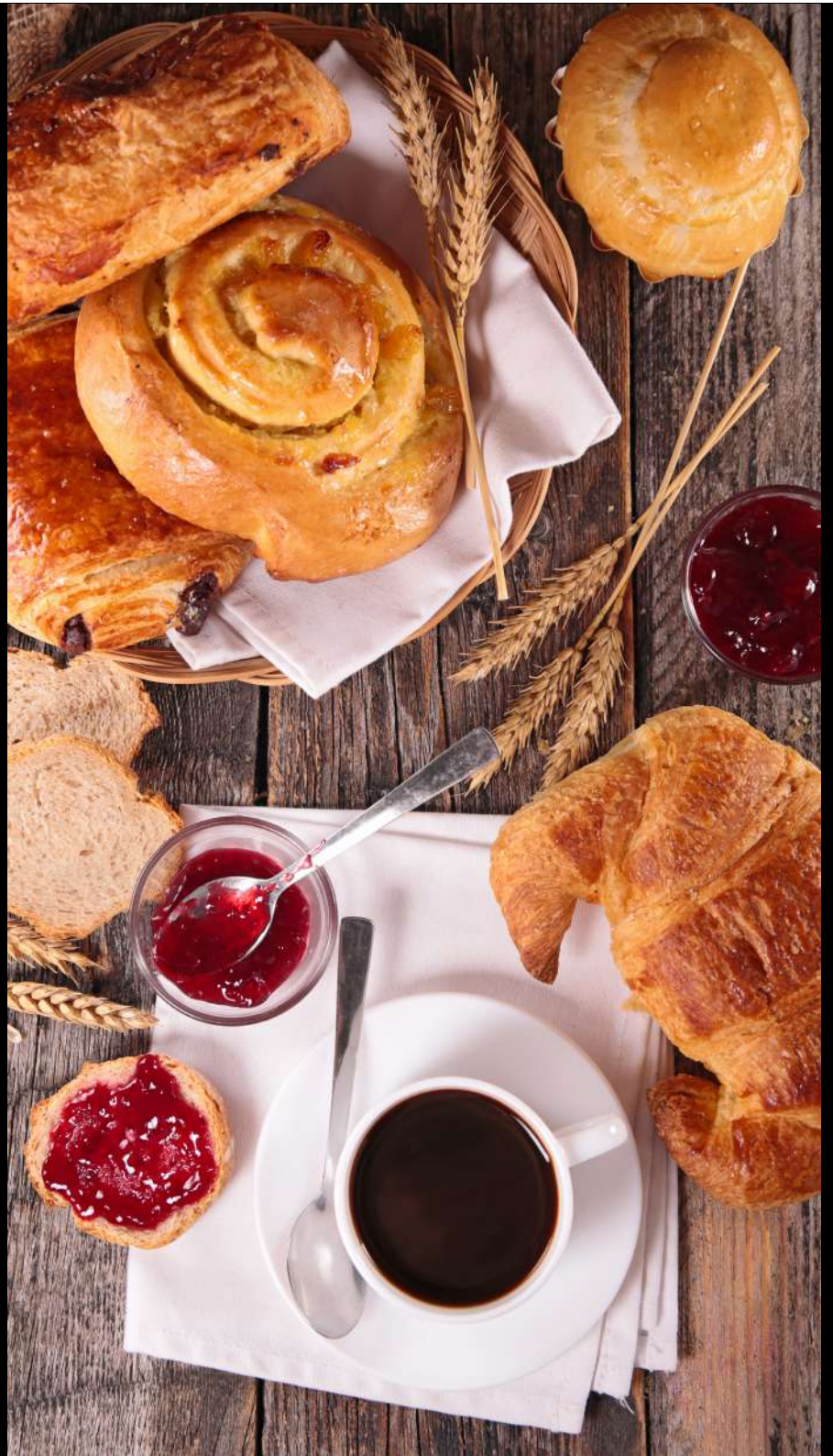
Crêpe, pancake, gauffre, viennoiserie, fruit frais, brioche perdue, tèt madras (pain au beurre), cookie, cake à la banane, pâté sucré.

Les salés

Salade, egg and muffin, burger, toast avocado saumon, egg croissant, charcuterie, œuf brouillé, gaufre banane bacon, viennois au thon, croc-monsieur, hot dog.

Les boissons

jus d'orange, chocolat, citronnade, thé glacé.



Les plateaux repas

Envie d'un repas savoureux et pratique ? Nos plateaux repas sont préparés avec des ingrédients de qualité, parfaits pour vos pauses déjeuner ou réunions.

LA CHALOSSE 16,50€ /pers
Quiche aux lardons, salade verte
Cuisse de poulet rôtie et son jus
Écrase de pdt et tomate confite
Éclair au praliné
Pain individuel

LES LANDES 19,50€ /pers
Cheesecake au jambon sec, salade verte
Paupiette de volaille, réduction de jus
Gratin de pdt et carottes rôties
Riz au lait à la vanille
Pain individuel

LA GIRONDE 24,50€ /pers
Feuilleté au bacon, salade verte
Navarin d'agneau printanier
Gnocchis aux champignons à l'ail
Fromage (brie), salade
Panna cotta aux fruits rouges
Pain individuel

LE GASCON 27,50€ /pers
Terrine de porc maison, salade verte
Sauté de veau marengo
Risotto au parmesan et légumes
Fromages (brie et brebis), salade
Pavlova exotique mangue passion
Pain individuel

HOSTENS 16,50€ /pers
Quiche au poireau, salade verte
Filets de cabillaud façon fish & chips
Écrasé de pdt et tomate confite
Éclair au praliné
Pain individuel

LA GARONNE 19,50€ /pers
Cheesecake au saumon, salade verte
Filet de dorade sauce à l'échalote
Gratin de pdt et carottes rôties
Riz au lait à la vanille
Pain individuel

LE CIRON 24,50€ /pers
Feuilleté de la mer , salade verte Filet de saumon rôti sauce aux crustacés
Gnocchis aux champignons à l'ail
Fromages (brie), salade
Panna cotta aux fruits rouges
Pain individuel

L'ESTEY 27,50€ /pers
Tartare de dorade , salade verte
Cabillaud au vin blanc et échalote
Risotto au parmesan et légumes
Fromages (brie et brebis), salade
Pavlova exotique mangue passion
Pain individuel

Les pièces cocktail

Pour un événement élégant et gourmand, découvrez nos pièces cocktail préparées avec soin pour ravir vos invités.

PLATEAU FROID DE 30 PIECÈS 30€

- 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

PLATEAU CHAUD DE 30 PIECÈS 45 €

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

LES MINI ASSIETTES DE 30 PIECÈS 52.5€

- 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

PAIN SURPRISE "TERRE" 72 pièces
(6 variétés x 12) – 36€ TTC

- Jambon Serrano, beurre à l'ail et persil
- Rosette & crème de bleu doux
- Crème de chèvre miel & noix
- Chorizo doux & fromage frais
- Jambon blanc, moutarde à l'ancienne,
- Mousse de tomate confite & basilic

PAIN SURPPRISE MER 72 PIECÈS
(6 variétés x 12) – 47€ TTC

- Rillettes de thon citron & ciboulette
- Saumon fumé & fromage frais à l'aneth
- Fromage frais ail & fines herbes, radis
- Mini crevettes & guacamole citronné
- Crème de sardine au piment d'espelette
- Tartinade de légumes grillé

QUICHE & PIZZA
Plateau de 60 pièces par varieté 30€ TTC

- Quiche aux lardon
- Quiche aux légumes
- Quiche au thon
- Pizza jambon fromage
- pizza chèvre miel
- Pizza crevette

Les ateliers froids

Découvrez l'expérience unique de nos ateliers culinaires, où la cuisine devient un véritable spectacle. Laissez-vous émerveiller par des techniques raffinées et des saveurs sublimées sous vos yeux. Une expérience sensorielle unique, mêlant gourmandise et convivialité, pour un moment de partage inoubliable.

LES VIANDES

Découpe de jambon Serrano	6€/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 ateliers chauds

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
Accras 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

Savourez l'instant gourmand avec nos planches à partager, pensées pour ravir tous les palais. Entre charcuterie paysanne , délices de la mer et fraîcheur

Planche de Charcuterie Paysanne – 5,50€/pers Charcuterie :
Serrano, pâté de campagne maison , saucisson.
Condiments : Cornichons, 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, Saint Nectaire
Condiments : Fruits secs , pain tranché

Les buffets froids

Vivez une expérience culinaire authentique autour du brasero, oo la flamme

LE BAZADAIS 19,50€ /pers

Salades variées (2 sortes)*
Assortiment de charcuterie fine
(Chorizo, pâté de campagne, saucisson, boudin.)
Poulet FREMIER LABEL ROUGE rôti
(pommes de terre grenaille ou salade de pommes de terre)
Plateau de brie
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

LE REOLAIS 25,50€ /pers

Salades variées (2 sortes)*
Assortiment de charcuterie fine
(Chorizo, pâté de campagne, saucisson, boudin.)
Viandes froides:
échine de porc rôtie, cuisse poulet rôti
(Salade de pommes de terre et salade haricots verts)
Plateau de brie et chèvre
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

LE LANGONNAIS 29,50€ /pers

Salades variées (2 sortes)*
Assortiment de charcuterie fine
(Chorizo, pâté de campagne, saucisson, boudin.)
Planche de la Mer
(Saumon gravlax, rillettes de thon, crevettes marinées).
Trilogie de viandes froides "Terre & Mer" :
cuisse poulet rôti, saumon vapeur, rôti de bœuf
(Salade de pommes de terre et salade haricots verts)
Plateau de brie, chèvre, comté
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

LISTE DES SALADES 4,90€ /pers

(environ 180 g / pers au total)

-Salade de pâtes à l'italienne
(penne, billes mozza, tomate, crème de poivron)

-Salade piémontaise
(Pommes de terre, tomate, œuf, jambon, mayo)

-Taboulé
(semoule, tomate , concombre, poivron, herbes fraîches, citron).

-Salade de courgettes
(Courgettes, févette, tomate, herbes fraîches)

-Salade de riz
(riz, tomate, poivron, oignon, concombre, maïs)

-Salade à la Grecque
(Concombre, tomates, poivron rouge, oignon rouge, olives noires)

-Salade Macédoine
(carotte, petits pois, haricots verts, mayonnaise)

Salade de lentilles
Lentilles, carotte, échalote, herbes fraîches

LES OPTIONS

Pain tranché et beurre2,3€ /pers
(5 tranches/pers) 2,3€ /pers
(3 tranches/pers) 1,4€ /pers
Pain individuel et beurre 0,9€ /pers
Salade et sa vinaigrette à part 0,9€ /pers

Nos formules buffets peuvent être modifiées selon les approvisionnements et selon les cours du marché.

* Salades variées (consulter les différents choix carte salade) :
à partir de 9 pers : 2 variétés possibles
à partir de 30 personnes : 3 variétés possibles

Les repas chauds

En livraison

MENU DES GRAVES 36,90€ /pers

Entrée au choix

-Cassolette de poisson à la crème de crustacés
-Œuf mimosa au bacon salade verte
-Éclair à la mousse de foie gras, confit d'oignon

Plat au choix
-Pork belly (flanc de porc) basse température réduction de jus
-Moelleux de volaille réduction de jus de viande à la sauge
-Pavé de saumon rôti sauce crustacés et coquillages
-Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, tomate confite au thym

Dessert au choix

-Assiette de fromages : brie, comté et mesclun
-Tiramisu au café et cacao
-Riz au lait de mamie parfumé d'orange, de vanille, raisins secs et sauce caramel

MENU LE SAUTERNAIS 40,90€ /pers

Entrée au choix
-Tartare de dorade à la mangue, coriandre et citron vert
-OEuf mollet crémeux de champignons , poitrine de cochon
-Crème brûlée de foie gras.

Plat au choix
-Suprême de volaille fermière, sauce aux champignons
-Sauté de porc à la provençale (tomate, carotte, oignon, olive)
-Cabillaud au curry à l'indienne et au lait de coco
-Gratin dauphinois, légumes rôtis au thym

-Fromage
-Assortiment de trois fromages (brie, chèvre, comté)
-Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

-Dessert
-Desserts individuels au choix page 16)

Les repas chauds (suite)

En livraison

MENU LE SAINT-ÉMILIONNAIS 45,90€ /pers

Entrée au choix
-Foie gras mi-cuit au piment d'Espellette, pain toasté et confit d'oignon
-Cassolette fruits de mer, saint Jacques et gambas sauce safrané
-Asperges vertes en nage de parmesan

Plat au choix
-Magret de canard rôti au soja et miel, jus de canard
-Effiloché de porc confit aux saveurs thaï, jus de porc réduit
-Bar au piment d'Espelette rôti, sauce vin blanc et coque
-Risotto à la truffe blanche d'été, carottes rôties au miel.

Fromage
Assortiment de trois fromage (brie, chèvre, comté)
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Dessert
-Entremet au choix
(consultez choix page 16)

MENU ENFANT (ENTRE-DEUX- MER) 15,90€ /pers
Entrée au choix

-Melon et jambon (selon la saison)
-Salade de pâtes (tomates, billes de mozzarella, crème de poivron)

-Plat au choix
-Wings de poulet rôti
-Boulettes de bœuf à la sauce tomate
-Tenders de poulet
-Purée de pommes de terre et carottes rôties aux épices

-Dessert au choix
-Riz au lait de mamie
-Éclair au chocolat
-Tarte aux fruits de saison

Les plats géants

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

Paella
Riz, poulet, calamar, crevette, moules, chorizo, petits pois, poivron, épices à paella

Rougail saucisse
Saucisse fumée, tomate, oignon, herbes fraiche, épices, riz

Jambalaya
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
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 .

Les bons plans de la semaine

CHAQUE JOUR RETROUVEZ NOS BONS PLANS
Nous proposons deux choix plats à commander pour 11€

En semaine paire

Lundi
Blé au basilic et poulet tomate
Blé au basilic et poisson au four
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Mardi
Spaghetti au bœuf et aux Légumes Spaghetti aux crevettes et à l'ail
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Mercredi
Poulet aux épices façon tajine et semoule
Poisson aux épices façon tajine et semoule
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Jeudi
Riz aux épices douces, chorizo et lardons
Blanquette de la mer au poisson et riz
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Vendredi
Porc crémeux aux champignons et purée
Brandade de morue
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

En semaine impaire

Lundi
Poêlée de blé aux légumes et poulet paprika
Poêlée de blé aux légumes et calmars Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Mardi
Osso bucco de dinde et tagliatelles
Tagliatelles au poireau et saumon
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Mercredi
Boulettes de bœuf aux épices orientales semoule
Poisson aux épices orientales et semoule
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Jeudi
Poulet au curry au lait de coco et riz
Curry de Poisson Blanc au Lait de Coco
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Vendredi
Hachis parmentier de porc
Hachis parmentier de poisson
Mesclun de salade et sa vinaigrette à part

Commandez nos plats du jour du lundi au vendredi et récupérez-les entre 11h et 13h, avec une réservation jusqu'à 16h, 48 heures à l'avance.
Entrée ou dessert : 3 € /pers - Plat du jour : 11€ /pers
Formule complète entrée / plat / dessert : 16€ /pers
Avec 1 jeu de couverts, 2 assiettes, 1 verre, 1 serviette en papier, pain individuel + 1 €/ pièce

les fromages

- Trio de fromages du chef 5,60 €/pers
(Brie, brebis, comté).

- Brie de Meaux farci 9,90 €/per
(crème mascarpone à la truffe blanche d'été).

- Brie de Meaux farci 7,90 €/per
(abricots secs, amandes, noisettes et romarin).

- Pièce montée de fromages 9.95 €/per
(minimum de 60 convives).

- Surprise de Normandie 6.90 €/per
(Camembert rôti au bacon et romarin).

- Nostalgie gourmande 5,50 €/per
(Tartines de brie et poire caramélisée).

- Aumônière du pont l'évêque, 7,30 €/per
(Pont l'évêque, poêlée de pommes caramélisées et calvados en feuille de brick)

LES OPTIONS
- Pain individuel 1,00€
- 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 à la vanille, craquant praliné, mousse au chocolat, glaçage à la gelée de chocolat.

Fruits Rouges: Biscuit à la vanille, craquant fruits rouges, mousse aux fruits rouges, glaçage à la gelée de fruits rouges.

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

Fraisier (en saison): Biscuit à la vanille, crème mousseline pâtissière, fraises fraîches avec glaçage à la fraise en décoration

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

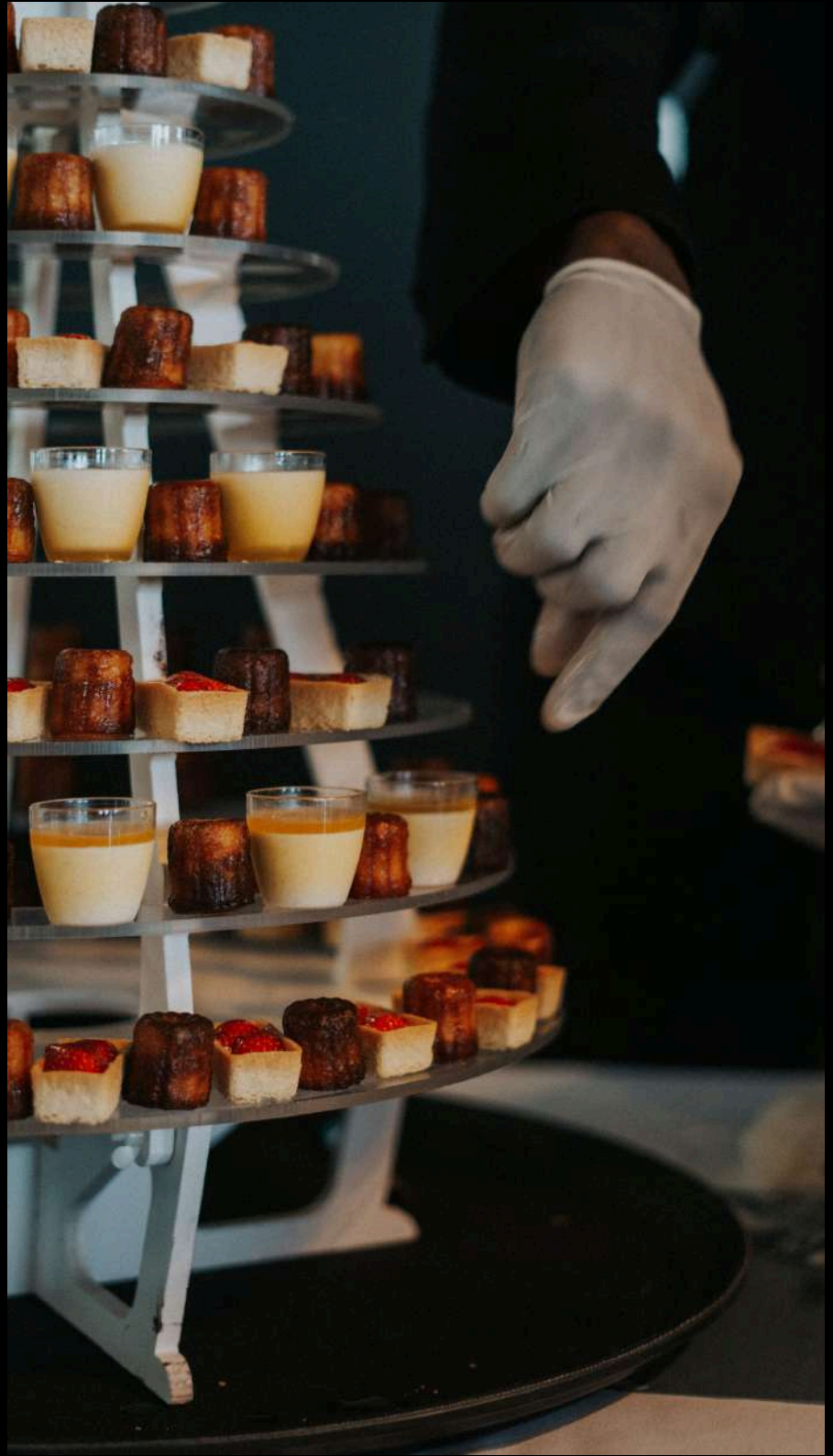
Framboisier: Biscuit à la vanille, crème mousseline pâtissière, framboises fraîches avec glaçage à la framboise en décoration

LES PORTIONS INDIVIDUELLES 4,90€/pers

-Tartelette vanille pomme caramel beurre salé
-Tartelette citron meringué
-Tartelette chocolat vanille noisette
-Tartelette citron framboise fraîche vanille
-Tartelettes pistache framboise

-Mille-feuille à la vanille et au praliné
-Mille-feuille à la vanille et fruits tropicaux
-Mille-feuille à la vanille et à l'abricot
-Mille-feuille à la vanille et aux fruits rouges

-Pavlova fraise framboise myrtille
-Pavlova poire pochée à la vanille et chocolat
-Pavlova vanille caramel beurre salé
-Pavlova aux agrumes



Desserts (suite)

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES 2,00€/pièce

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX OU DE MACARONS
Sur présentoir en plexiglas
Nos parfums : Vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel.
(Recommandation du chef : 3 parfums)
150 pièces 450,00€ 300 pièces 890,00€ 450 pièces1300,00€

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 baileys

LES FRUITS
Verrine à l'ananas frais rôti 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
Chou à la crème pralinée façon 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 fruits de saison

Les grillades à emporter

LA RÔTISSERIE

Cochon de lait noir de la Ferme de Cambes 20 pers	395€/pièce
Porcelet noir de la Ferme de Cambes 35/40 pers	600€/pièce
Agneau le petit prince des éleveurs girondins 20 pers	440€/pièce
Agneau le petit prince des éleveurs girondins 35/40 pers	800€/pièce
Poulet Fermier label rouge du sud ouest	25€/pièce
Poulet tradition	16€/pièce
Jambon noir de la Ferme de Cambes pour 35/40 pers	480€/pièce

LES ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de Terre Grenailles inclus	4,50€/pers
Gratin dauphinois	3,50€/pers
Pommes de terre farcies au bacon	2,50€/pers
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	2,50€/pers
Haricots verts	3,00€/pers
Duo de légumes rôtis	2,00€/pers
Tomate rôtie aux épices provençales	3,00€/pers
Ratatouille	

Les boissons soft

LE FORFAIT SOFTS 7,00€/pièce

Accueil des invités :
Citronnade ou orangeade maison (en bonbonne)
Eau plate, eau gazeuse

Vin d'honneur :
Soft (jus de fruits, coca-cola, ice tea, eau plate, eau gazeuse)

Repas:
Eau plate , eau gazeuse en verre

NOS EAUX AROMATISÉES | 4,00€ / CONVIVE
Nos eaux sont réalisées avec des fruits, des légumes et des herbes fraîches

Eaux fruit-thé (Fraise, framboise, groseille, thé hibiscus)
Eau agrumes (Orange, citron, pamplemousse, menthe)
Eau détox (Citronnade, concombre, menthe, gingembre, basilic)
Eau-soleil (pêche, mangue, carambole, thym)

Les boissons alcoolisées

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 – 15,00 € la bouteille
Soleil d'Arche 2022 – AOC Sauternes – 28,50 € la bouteille
"A" Château d'Arche 2022 – Bordeaux – Vin blanc sec – 14,00 € la bouteille
L'Arche Perlée, Brut, Blanc de blancs – Méthode traditionnelle – 14,00 € la bouteille

FONTAINE DE CHAMPAGNE – 1,90 € par personne
Fourniture du matériel et dressage en salle (hors champagne)

LES ALCOOLS FORTS
Gin d'Arche – 50,00 € la bouteille
Rhum d'Arche – 50,00 € la bouteille
Whisky d'Arche – 60,00 € la bouteille

Les à côtés

MOBILIER - NAPPE & SERVIETTE - VAISSELLE

Mobilier

• Table ronde 10 personnes (Ø 1,80 m)	9,80 €
• Table rectangulaire buffet ou repas en bois brute	25,00 €
• Mange debout houssé Ø 0,80 m – h 1,10 m	18,00 €
• Housse pour mange debout	10,00 €
• Housse pour buffet	22,90 €
• Chaise Napoléon III	7,80 €
• Chaise bois latté pliante	3,60 €/u
• Chaise en bois style bistrot	12,90 €/u

Vaisselle

• Grande assiette pour plat	0,60€
• Petite assiette pour entrée-fromage-dessert ou buffet	0,60 €
• Verre eau à pied 24cl	0,60 €
• Verre vin à pied 19cl	0,60 €
• Verre gobelet	0,60 €
• Verre bodega	0,60 €
• Flûte à champagne	0,60 €
• Fourchette de table inox	0,60 €
• Fourchette à entremet inox	0,60 €
• Couteau de table inox	0,60 €
• Couteau à entremet inox	0,60 €
• Cuillère Inox	0,60 €
• Cuillère à café	0,60 €
• Tasse à café/thé	0,60 €

Linge de table

• Serviette de table blanche	1,25 €
• Nappe blanche	2,15 € /pers

Les à côtés (suite)

Formule Eco 3€/ pers
(5 pièces + serviette / pers)

- 1 Grande assiette
- 1 Verre à pied
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère inox
- 1 Serviette blanche en tissu

Formule Standard 3,80€/ pers
(7 pièces + serviette / pers)

- 1 Grande assiette
- 1 Petite assiette
- 1 Verre à pied à vin
- 1 Verre à pied à eau
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère à dessert inox
- 1 Serviette blanche en tissu

Formule Classique 5€/ pers
(10 pièces + serviette / pers)

- 1 Grande assiette gamme traiteur (plat)
- 3 Petites assiettes gamme traiteur (fromage-dessert)
- 1 Verre à pied à vin
- 1 Verre à pied à eau
- 1 Flûte à champagne
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère à dessert inox
- 1 Serviette blanche en tissu

Formule prestige 6,60€/ pers
(18 pièces + serviette / pers)

Vaisselle du cocktail
- 1 Verre à pied à vin
- 1 Verre à bodega
- 1 Flûte à champagne
- 1 Serviette cocktail papier noir

Vaisselle du dîner
- 1 Grande assiette gamme traiteur (plat)
- 3 Petites assiettes gamme traiteur (entrée-fromage-dessert)
- 1 Verre à pied à vin
- 1 Verre à gobelet
- 1 Flûte à champagne
- 1 Fourchette de table inox
- 1 Fourchette à entremet inox
- 1 Couteau de table inox
- 1 Couteau à entremet inox
- 1 Cuillère à dessert inox
- 1 Cuillère à café inox
- 1 Tasse café
- 1 Serviette blanche en tissu

Foire Aux Questions (FAQ) Service Traiteur

1. Avez-vous une solution en cas de mauvais temps ?
En cas de mauvais temps, prévoyez un abri pour le repas (tente, barnum, espace couvert). Nos équipes disposent de tonnelles pour la cuisson. Cependant, en cas de conditions météorologiques extrêmes menaçant la sécurité, la prestation ne pourra être assurée.

2. Peut-on modifier le nombre d'invités ?
Oui, nous pourrons augmenter le nombre d`invités et le réduire seulement de 10% par rapport au devis initial. Cela se fait 1 mois avant la date de votre événement où nous clôturerons le dossier définitivement car il partira en facturation et en commande.

3. Combien de temps à l'avance doit-on réserver ?
Nous recommandons de réserver au moins 48 h à 12 mois à l'avance selon le type de prestation, surtout pour les périodes de forte demande (mariages, fêtes de fin d'année, etc.).

4. Est-il possible d'ajouter de la nourriture en complément de votre prestation ?
Nous proposons une prestation sur mesure, il est donc tout à fait possible d'apporter de la nourriture en complément de notre offre.
Cependant, afin de garantir une cohérence dans l'expérience culinaire que nous proposons et éviter tout problème sanitaire, nous privilégions une maîtrise totale de la prestation alimentaire.
Si vous souhaitez apporter des produits supplémentaires, nous vous demanderons de signer une décharge concernant les risques alimentaires.

Nous restons à votre écoute pour adapter notre menu en fonction de vos envies et exigences.

6. Proposez-vous des menus personnalisés ?
Oui, nous élaborons des menus sur mesure en fonction de vos préférences, de votre budget et des besoins alimentaires spécifiques de vos invités.

7. Offrez-vous des options végétariennes, véganes ou sans allergènes ?
Absolument ! Nous proposons des options végétariennes, véganes, sans gluten, sans lactose et adaptées à d'autres restrictions alimentaires. N'hésitez pas à nous en informer lors de la commande.

8. Quelle est votre zone de couverture ?
Nous intervenons principalement dans la Gironde et dans les départements limitrophes, mais nous pouvons nous déplacer plus loin selon l'événement. Contactez-nous pour vérifier la faisabilité.

9. Quelle est la quantité minimale et maximale de personnes que vous pouvez servir ?
Nous pouvons assurer des prestations pour des groupes allant de 40 à 300 convives. Pour des demandes spécifiques, contactez-nous.

10. De quoi avez-vous besoin pour votre installation ?
Nous avons besoin d'un espace suffisant pour notre installation ainsi qu'un accès à une source d'électricité en monophasé et d'eau potable. Un accès facile pour le déchargement du matériel est également apprécié.

INFORMATIONS POUR UN DEVIS

- Nom
- Prénom
- Adresse de facturation
- Numéro de téléphone
- Mail
- Date du retrait ou de l'évènement
- Adresse de livraison ou de l'évènement
- Midi ou Soir
- Nombre de convives (adultes/enfants/prestataires)
- Vos choix d'ateliers
- Votre choix de viande
- Fromage
- Pain campagne
- Dessert
- Autre .....

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