



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

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.





MAITRISE DU FEU

Chez Marc Sainte Claire , nous avons fait de la maîtrise du feu et des saveurs authentiques notre signature. Chaque pièce de viande, chaque ingrédient est sublimé par une cuisson au feu de bois , un art que nous perfectionnons avec passion et exigence.

SAVEURS BRUT ET INTENSES

Nos grillades sont bien plus qu'un simple repas : elles sont une expérience gustative , une invitation à redécouvrir des saveurs brutes et intenses, sublimées par une cuisson maîtrisée qui exalte chaque arôme. Chaque événement devient un moment d'exception, où la chaleur du feu se mêle à la convivialité pour offrir à vos convives un festin généreux et authentique .

Tradition et savoir-faire se rencontrent dans chaque bouchée , pour faire de votre réception un instant de partage inoubliable.

CRÉATION CULINAIRE

Chaque plat est une création culinaire , une rencontre entre savoir-faire gastronomique, créativité et passion . Nous réinventons l'expérience de la grillade en vous proposant des créations audacieuses et sur-mesure, pour émerveiller autant les yeux que les papilles.

Notre mission ? Transformez vos réceptions en un voyage gustatif inoubliable grâce à des associations de saveurs surprenantes, des textures harmonieuses et des présentations élégantes. Le chefs, véritables artisans du goût, puisent son inspiration dans les produits de saison, les tendances gastronomiques et les cuisines du monde pour concevoir des mets aussi raffinés qu'originaux.

TARIFICATION

Les tarifs mentionnés dans cette brochure sont indiqués en TTC . Ils sont susceptibles de varier en fonction des fluctuations saisonnières des prix des fournisseurs.

Selon le lieu de votre événement, des frais supplémentaires peuvent s'appliquer, tels que les frais de déplacement, d'hébergement, de péage, ou autres. Concernant nos prestations, aucun bois n'est à prévoir pour les grillades. Nous avons choisi de cuire nos viandes exclusivement au bois de chêne, garantissant ainsi une saveur authentique et une qualité optimale.

Les pièces cocktail

Explorez l'univers de nos pièces cocktails, où chacune d'elles a été minutieusement élaborée par nos soins pour vous offrir une aventure gastronomique inoubliable. Découvrez des associations de saveurs inédites à partir de produits de qualité, pour partager des moments de convivialité.

LES PIÈCES COCKTAIL

2,00€/pièce

Nous vous conseillons un minimum de 6 pièces par convives

LES POISSONS

Ceviche de dorade au piment d'Espelette et crème de citron.

Tataki de thon mi-cuit et sa sauce sukiyaki et sésame.

Tartare de saumon, crème acidulée de mangue et algues.

Crèmeux de poireaux à la truite & oeuf de truite.

LES VIANDES

Tartare de Boeuf taillé à la main à l'huile de noix.

Canard aux épices thaï et sa mousseline de patate douce.

Burger de Boeuf, 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 balsamique.

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

Risotto de légume crèmeux au parmesan .

Velouté de carottes cumin.





Les ateliers froid

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 sublimes sous vos yeux. Une expérience sensorielle unique, mêlant gourmandise et convivialité, pour un moment de partage inoubliable.

LES VIANDES

Découpe de jambon serrano	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 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

Savourez l'instant gourmand avec nos planches à partager, pensées pour ravir tous les palais. Entre charcuterie paysanne, délices de la mer et fraîcheur végétarienne, chaque bouchée est une invitation au plaisir et à la convivialité. Des produits de qualité, des saveurs authentiques et un moment de partage inoubliable autour de mets raffinés et généreux.

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.



Les cuissons au brasero

Vivez une expérience culinaire authentique autour du brasero, où la flamme sublime chaque ingrédient. Entre grillades savoureuses, parfums envoûtants et cuisson à la flamme, partagez un moment convivial et gourmand. Une cuisine brute et généreuse, où le feu devient le chef d'orchestre de saveurs intenses et inoubliables.

LES VIANDES

Côte de Bœuf Français	38€/pers
Côte de Veau Français	26€/pers
Côtelettes d'Agneau Français	28€/pers
Côte de Cochon Noir de Cambes	25€/pers
Magret de Canard IGP DU GERS	25€/pers

LES POISSONS

Steak d'espadon	28€/pers
Jus de citron, ail haché, mangue, échalotes ciselées et persil, huile d'olive.	
Pavé de saumon mariné	26€/pers
Miel, soja, ail, gingembre, jus d'orange.	
Filet de dorade mariné:	26€/pers
Menthe, coriandre, jus de citron vert, gingembre, huile d'olive, piment doux.	
Gambas marinées:	28€/pers
Tomates, ail, épices provençal, jus de citron, piment d'Espelette, huile d'olive.	
Steak de thon marinade:	26€/pers
sauce soja, citronnelle, gingembre, citron vert, coriandre, piment, miel.	

Pour sublimer votre repas, dégustez nos succulentes pommes de terre grenailles rôties à la persillade, accompagnées de notre incontournable sauce MSC. Un pur délice pour les gourmets !

Nous servons au brasero à partir de 30 personnes.
UNE SEULE VIANDE peut être sélectionnée



Les cuissons au tournebroche

Laissez-vous être transporté dans un univers de cuisson lente au feu de bois sur le Tournebroche où chaque bouchée est une célébration de la tradition culinaire et de la convivialité.

Porcelet noir de la Ferme de Cambes .	24 €/pers
Agneau le petit prince des éleveur girondin.	27 €/pers
Poulet Fermier label rouge du sud ouest.	15 €/pers
Jambon noir de la Ferme de Cambes .	18 €/pers
Mouton culard des éleveurs girondin	18 €/pers
Farce à base de porc .	3 €/pers
Farce à base de bœuf et agneau.	5 €/pers
Supplément foie gras à 10% dans la farce.	6 €/pers
Supplément truffe à 5% dans la farce.	8 €/pers

Pour sublimer votre repas, dégustez nos succulentes pommes de terre grenailles rôties à la persillade, accompagnées de notre incontournable sauce MSC. Un pur délice pour les gourmets !

**Le minimum de convive est de 40 ce qui représente un porcelet ou un agneau entier, le minimum pour le mouton est de 50, le jambon est de 80 et les poulet 100 convives
Nous déplaçons la remorque à partir de 80 personnes.
UNE SEULE VIANDE peut être sélectionnée.**





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 DESSERTS

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.

PIÈCES 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 pièces 1300,00€

CORBEILLE DE FRUITS 4,50€/pers

Assortiment de fruit de saisons





Dessert suite

ASSORTIMENT DE MIGNARDISE

2,00€/pièce

Nous vous conseillons un minimum de 4 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

Les accompagnements

Complétez votre expérience culinaire avec des accompagnements savoureux, pensés pour sublimer chaque bouchée. Entre légumes grillés au braser, pommes de terre fondantes, salades fraîches et sauces maison, chaque assiette devient un équilibre parfait de textures et de saveurs. Une touche gourmande et raffinée pour un moment de partage inoubliable.

LES POMMES DE TERRE

Pommes de Terre Grenailles	inclus
Gratin dauphinois	4,50€/pers
Pomme de terre farcis au bacon	3,50€/pers
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive	2,50€/pers

LES LÉGUMES

Haricots verts	2,50€/pers
Duo de légumes rôtis	3,00€/pers
Tomate rôtis aux épices provençale	2,00€/pers
Ratatouille	3,00€/pers





Les boissons soft

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

FAD? G>7 BD7? ;G? – 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

43D3 4;İ D7, #" " >Sf[dWVW #Xf VV% > \Wh[ca` #S" hWVfL YaTVWé
7Ugbb #" " 8uf egbb'é_ WfS[dVVV% > DW [eVVV# " , egdUZScgVWf WfS_ é
>VXife` a` WfS_ ée` Wa` f bSeXUfgde
FSqXWf_ é bSdhVVV# " "

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

FONTAINE DE CHAMPAGNE – 1,90 € par personne

Fourniture du matériel et dressage en salle (hors champagne)

LES ALCOOLS FORTS

Gin d'Arche – 50 € la bouteille

Rhum d'Arche – 50 € la bouteille

Whisky d'Arche – 60 € la bouteille



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 pourrions 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 8 à 12 mois à l'avance, surtout pour les périodes de forte demande (mariages, fêtes de fin d'année, etc.).

4. Puis-je goûter les plats avant de réserver ?

Oui, nous proposons des dégustations sur rendez-vous. Contactez-nous pour Est-il possible d'ajouter de la nourriture en complément de votre prestation

5. Est-il possible d'ajouter de la nourriture en complément de votre prestation ?

Afin de garantir une cohérence dans l'expérience culinaire que nous proposons, il n'est pas possible d'ajouter de la nourriture en plus de notre prestation. Nous sommes à l'écoute pour adapter notre menu selon vos envies.

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 de 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 que d'un accès à une source d'électricité en monophasé et d'eau potable. Un accès facile pour le déchargement du matériel est également apprécié.

Pour toute autre question, n'hésitez pas à nous contacter !



INFORMATIONS POUR UN DEVIS

- Nom
- Prénom
- Adresse de facturation
- Numéro de téléphone
- Mail
- Date de l'évènement
- Adresse 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@marcsainteclair.fr



marcsainteclair.fr