



HURTAULT
Traiteur

Réception Mariage

Tarifs 2022/2023



INSTALLÉ DEPUIS 2008, ARTISAN CUISINIER À MANTHELAN,
NOUS SOMMES UNE ENTREPRISE À TAILLE HUMAINE

**FAIT
MAISON**



Légumes frais, viandes françaises et
poissons issus de la pêche raisonnée.

Nos trois valeurs pour ce jour si particulier sont...

L'écoute, que nous vous apportons tout au long de vos préparatifs, pour que la confiance s'installe afin que le déroulement de votre réception soit personnalisé selon vos désirs et vos envies

La qualité, nous travaillons exclusivement des produits frais. Des viandes issus 100% de l'agriculture française, légumes frais de la filière locale, et des poissons provenant d'une pêche raisonnée et durable

Le service, discrétion, professionnalisme, souriant sont les valeurs qui décrivent le mieux notre équipe.

Laissez-vous guider par notre savoir-faire



Des mets très goûteux

Nous avons confié l'organisation du vin d'honneur et du repas à Hurtaut Traiteur. Nous avons été enchantés par leur prestation. Madame Hurtaut est très professionnelle et a su nous guider en amont du mariage afin que tout soit bien préparé et conforme à nos attentes. Nous avons particulièrement apprécié les ateliers lors du vin d'honneur (découpe de jambon Serrano et gambas et noix de St Jacques à la plancha) complimenté par les invités. Le repas du soir servi à table s'est très bien enchaîné pour notre plus grand plaisir. Le service a été efficace et discret. Nous avons prit l'option bar de nuit et brunch du lendemain. Tout fut parfait. Un grand merci à Hurtaut traiteur que nous recommandons chaudement.

JUSTINE MARIÉE LE 26/06/2021

Une belle découverte culinaire

Nous avons réservé Hurtaut pour notre mariage et nous n'avons pas été déçus. Tout était très bien, les invités ont tous appréciés le repas et le vin d'honneur, tout était très bon ! Je recommande vivement Hurtaut pour vos réceptions ou encore repas de fêtes ! Merci à l'équipe et à Émilie. Élodie & Mathieu

ELODIE MARIÉE LE 04/12/2021

Parfait et délicieux

Le repas était délicieux et au goût de tous nos invités. Les plats étaient très joliment présentés et garnis. Le service a été parfait malgré une salle très étroite et peu de passage entre les chaises. Très belle présentation du dessert. Je recommande les yeux fermés.

AUOREBEAUPIED MARIÉE LE 30/10/2021

C'EST NOS CLIENTS
QUI EN PARLENT
LE MIEUX



DÉCOUVREZ NOS
Cocktails



CARTE DES

Cocktails

LES ANIMATIONS CULINAIRE

LES PLANCHAS

- Aiguillette de poulet mariné à la provençale: 2,70€/personne
- Mini burger de poulet et cantal : 2,30€/personne
- Foie gras poêlé et fleur de sel : 3,70€/personne
- Gambas et St Jacques marinés aux baies de roses et gingembre : 3,70€/personne
- Brochette de canard aux poivres vert et citron : 3,20€/personne
- Brochette de bœuf aux sésames : 3,10€/personnes
- Mignon de porc au cœur de mozzarella : 2,80€/personne

LE WOK

- Julienne de rillons déglacé au Vouvray : 3,00€/personne
- Brunoise de légumes frais au basilic, sauce soja : 2,50€/personne
- Dès de ris de veau et oignon cébette : 4,10€/personne
- Soupions en persillade : 3,00€/personne

LA DÉCOUPE

- Saumon gravlax et blinis : 3,80€/personne
- Saumon fumé et blinis : 3,80€/personne
- Bar à huître noisette, vinaigre à l'échalote et citron : 4,00€/personne

LES JAMBONS

- Ibérico 30 mois : 65,80€/kg (pièce d'environ 7kg)
 - Serrano 13 mois : 36,50€/kg (pièce d'environ 6kg)
 - Tarn 9 mois : 25,10€/kg (pièce d'environ 6kg)
- Jambon facturé entier

LE COIN DES ENFANTS

- Barbe à papa : 2,50€/personne
- Crêpes confiture, sucre, pâte à tartiner : 2,50€/personne

LES DIVERS

- Panier de légumes croq'au sel et ses sauces 0,90€/personne
- Rillons cocktail 0,90€/personne
- Plateau de fromage de Touraine 4,00€/personne
- Ste Maure, chabis aux poivres, faisselle ail et fines herbes et pain tranché



LES TOASTS 0,80€/PIÈCE

Crème de chèvre et piment d'Espelette
Caviar de tomates cerises
Jambon de pays
Oeuf de caille et crème ciboulette
Pointes d'asperges sauce cocktail
Tapenade d'olive noire
Caviar d'aubergine à l'huile de sésame
Magret de canard marmelade d'orange
Saumon fumé et copeau de parmesan
Houmous grillé
Foie gras et confiture figues
Carotte au curcuma

LES CHAUDS 0,90€/PIÈCE

Tarte au chèvre et miel
Quiche lorraine
Tarte au saumon
Bouchée d'escargot en persillade
Bouchée aux ris de veau et cèpes
Aunomière de rillons
Accra de morue

VERRINES 1,90€/PIÈCE

Faisselle de chèvre et lard
Tartare de saumon et avocat
Gaspacho andalou
Cappuccino de cèpes et noix de cajou torréfié
Concassé de tomates au basilic
et crème de chèvre
Crème de petits pois à la menthe fraîche

CUILLÈRES 1,90€/PIÈCE

Crevette poêlée à l'ail doux et gingembre
St Jacques glacé au citron vert
Boudin noir aux pommes
Poulet à l'orange

WRAP 1,00€

Végétarien
Thon et olive noire
Poulet à l'estragon
Jambon speck et roquefort

MINI CLUB SANDWICH 1,00€/PIÈCE

Saumon fumé et crème à l'aneth
Crème de foie gras et gelée de coing
Cruauté mousseline ciboulette et citron vert
Volaille au curry et moutarde à l'ancienne

MINI BURGER 2,00 €/PIÈCE

Foie gras
St Jacques et pistou
Traditionnel
Volaille et moutarde à l'ancienne

LES BROCHETTES 1,10€/PIÈCE

Tomates séchées et saumon fumé
Jambon de parme et melon (selon saison)
Tomates cerises et mozzarella au basilic
Magret séché et pomme caramélisée
Poulet yakitori

SUCRÉS 1,00€/PIÈCE

Mini éclair
Opéra
Mini tartelette aux fruits
Macarons
Entremet poire-caramel
Mini tarte au citron
Mini cannelé
Mini Paris-Brest
Mini tropézienne

Les tarifs sont à la pièce, il n'y a pas de service d'inclus.



DÉGUSTEZ NOS

Menus

FORMULE 54,50€

Decouverte



COCKTAIL 8 PIÈCES

(AU CHOIX DANS LA CARTE DES COCKTAILS HORS ANIMATION)

- Animation gambas et gingembre
- 3 toasts
- 1 Mini club sandwich
- 1 Brochette
- 1 bouchée chaude
- 1 Mini burger

ENTRÉES

- Parfait d'asperges vertes, crème de poivrons grillés
- Blinis de saumon fumé et légumes croquant, vinaigrette d'aneth et cébettes
- Timbale de mousse de truite, œuf de hareng fumé et guacamole
- Brick de langoustines aux carottes jaunes, sauce Vouvray

PLATS

- Dos de merlu au citron vert confit et rôti à l'huile d'olive extra vierge
- Suprême de pintade fermière rôti aux écrevisses
- Pavé de lomo ibérique mariné aux épices et vieux rhum Clément, jus de cuisson
- Filet de canard cuit à l'unilatéral au miel et romarin

GARNITURES (2 AU CHOIX)

- Pomme de terre mitraille en chemise
- Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes
- Courgette farci de mousseline de légumes
- Écrasé de patate douce à l'huile de sésame grillé
- Brochette de légumes du soleil
- Flan de carotte au tandoori
- Poêlée de champignons
- Risotto crémeux

FROMAGES

- Ste Maure, brie, comté, salade verte à l'huile de noix
- Plateau de fromages (Ste Maure, Selle/Cher, comté, bleu d'Auvergne, brie)
salade verte à l'huile de noix (supplément 2,50€)
- Croustillant de chèvre au miel, salade verte à l'huile de noix

DESSERTS

- Trio de dessert : verrine fruits rouges-spéculos-mascarpone, macaron et entremet chocolat-orange
- Gros macaron crème de citron et framboise
- Buffet de dessert (supplément 2,50€)
- Pièce montée (supplément de 2,50€)
- Entremet au choix : framboisier, exotique, Ceylan, opéra, griottin, fraisier...

Tarif comprenant le nappage tissu blanc, la vaisselle, le service, le pain et le café. Tarif pour un minimum de 25 personnes.
Tarif hors boissons (nous ne prenons pas de droit de bouchons). Invité supplémentaire au cocktail, formule à 11,90€.
Viande (100% française), légumes et poisson frais.



FORMULE 58,00€
Seduction

COCKTAIL 8 PIÈCES

(AU CHOIX DANS LA CARTE DES COCKTAILS HORS ANIMATION)

Animation gambas et gingembre

3 toasts

1 Mini club sandwich

1 Brochette

1 bouchée chaude

1 Mini burger

ENTRÉES

Soupe froide argenteuil, brunoise de ris de veau et son gressin

Tarte fine de légumes de saison sur compotée d'oignons, vinaigrette de mesclun

Pressé de foie gras au safran de Marie-Claire, compotée d'ananas

Trio d'entrée : velouté de petit pois à la menthe,

carpaccio de St Jacques, foie gras sur toast brioché

PLATS

Filet de sandre snacké, suc de soupions

Mignon de porc en croûte, crémeux d'ail violet

Pavé de veau marinade provençale, coulis de tomates et basilic

Ballotine de volaille, réduction de vin jaune

GARNITURES (2 AU CHOIX)

Pomme de terre mitraille en chemise

Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes

Courgette farci de mousseline de légumes

Écrasé de patate douce à l'huile de sésame grillé

Brochette de légumes du soleil

Flan de carotte au tandoori

Poêlée de champignons

Risotto crémeux

FROMAGES

Ste Maure, brie, comté, salade verte à l'huile de noix

Plateau de fromages (Ste Maure, Selle/Cher, comté, bleu d'Auvergne, brie)

salade verte à l'huile de noix supplément 2,50€)

Croustillant de chèvre au miel, salade verte à l'huile de noix

DESSERTS

Trio de dessert : verrine fruits rouges-spéculos-mascarpone, macaron et entremet chocolat-orange

Gros macaron crème de citron et framboise

Buffet de dessert (supplément 2,50€)

Pièce montée (supplément de 2,50€)

Entremet au choix : framboisier, exotique, Ceylan, opéra, griottin, fraisier...

Tarif comprenant le nappage tissu blanc, la vaisselle, le service, le pain et le café. Tarif pour un minimum de 25 personnes.

Tarif hors boissons (nous ne prenons pas de droit de bouchons). Invité supplémentaire au cocktail, formule à 11,90€.

Viande (100% française), légumes et poisson frais.

FORMULE 61,00€

Plaisir



COCKTAIL 12 PIÈCES

(AU CHOIX DANS LA CARTE DES COCKTAILS HORS ANIMATION)

Animation St Jacques marinade de citron
Animation brochette de bœuf aux sésames
3 Toasts, 1 Mini club sandwich
1 Mini burger, 1 bouchée chaude
1 Wrap, 1 Cuillère ou verrine
2 Brochettes

MISE EN BOUCHE

Médaille de lotte poché en bouillon de légumes
Tartine de foie gras, réduction balsamique à la truffe
Scampi de langoustines flambées au cognac, étuvé de carotte
Verrine tartare d'avocat et pamplemousse huile de pépin de raisin

PLATS

Brochette de cabillaud et gambas, réduction de Montlouis
Tournedos de canard, sauce aux aïelles
Pavé de veau bardé à l'italienne, crème de parmesan
Filet de canette cuit sur peau, crème de morilles

GARNITURES (2 AU CHOIX)

Pomme de terre mitraille en chemise	Brochette de légumes du soleil
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes	Flan de carotte au tandoori
Courgette farci de mousseline de légumes	Poêlée de champignons
Écrasé de patate douce à l'huile de sésame grillé	Risotto crémeux

FROMAGES

Ste Maure, brie, comté, salade verte à l'huile de noix
Plateau de fromages (Ste Maure, Selle/Cher, comté, bleu d'Auvergne, brie)
salade verte à l'huile de noix (supplément 2,50€)
Croustillant de chèvre au miel, salade verte à l'huile de noix

DESSERTS

Trio de dessert : verrine fruits rouges-spéculos-mascarpone, macaron et entremet chocolat-orange
Gros macaron crème de citron et framboise
Buffet de dessert (supplément 2,50€)
Pièce montée (supplément de 2,50€)
Entremet au choix : framboisier, exotique, Ceylan, opéra, griottin, fraisier...

Tarif comprenant le nappage tissu blanc, la vaisselle, le service, le pain et le café. Tarif pour un minimum de 25 personnes.
Tarif hors boissons (nous ne prenons pas de droit de bouchons). Invité supplémentaire au cocktail, formule à 18,20€.
Viande (100% française), légumes et poisson frais.



FORMULE 69,00€

Gastronomique

COCKTAIL 8 PIÈCES

(AU CHOIX DANS LA CARTE DES COCKTAILS HORS ANIMATION)

Animation gambas et gingembre

3 toasts

1 Mini club sandwich

1 Brochette

1 bouchée chaude

1 Mini burger

ENTRÉES

Ballotine de sandre et langouste, chlorophylle de cresson

Brochette de St Jacques snackées laquées, gelée d'agrumes

Médailon de foie gras à la truffe, poire poché au vin de Chinon

Salade de homard Breton grillé et jeunes pousses, vinaigrette de légumes (supplément de 8,00€)

PLATS

Filet de St Pierre cuit sur peau, réduction de Gewurztraminer safrané

Pavé de filet de bœuf et fondue d'échalote, sauce périgourdine

Brochette de filet de caille, émulsion de foie gras

Médailon de veau cuit au four, réduction de Marsala

GARNITURES (2 AU CHOIX)

Pomme de terre mitraille en chemise

Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes

Courgette farci de mousseline de légumes

Écrasé de patate douce à l'huile de sésame grillé

Brochette de légumes du soleil

Flan de carotte au tandoori

Poêlée de champignons

Risotto crémeux

FROMAGES

Ste Maure, brie, comté, salade verte à l'huile de noix

Plateau de fromages (Ste Maure, Selle/Cher, comté, bleu d'Auvergne, brie)

salade verte à l'huile de noix supplément 2,50€

Croustillant de chèvre au miel, salade verte à l'huile de noix

DESSERTS

Trio de dessert : verrine fruits rouges-spéculos-mascarpone, macaron et entremet chocolat-orange

Gros macaron crème de citron et framboise

Buffet de dessert (supplément 2,50€)

Pièce montée (supplément de 2,50€)

Entremet au choix : framboisier, exotique, Ceylan, opéra, griottin, fraisier...

Tarif comprenant le nappage tissu blanc, la vaisselle, le service, le pain et le café. Tarif pour un minimum de 25 personnes.

Tarif hors boissons (nous ne prenons pas de droit de bouchons). Invité supplémentaire au cocktail, formule à 11,90€.

Viande (100% française), légumes et poisson frais.



VÉGÉTARIEN

MENU 37,00€

Tarte fine de légumes de saison sur compotée d'oignons,
vinaigrette de mesclun
Tajine de légumes aux abricots secs
Fromage et dessert (le même que tous les convives)



LE COIN DES ENFANTS

COCKTAIL ENFANT 7,00€

4 Mini club sandwich varié
4 bouchées chaude

MENU SERVI À TABLE 12,50€

Volaille à la crème et écrasé de pomme de terre
Beignet au chocolat
(Vaisselle, service et nappage compris)

MINI BUFFET 12,50€

(PLATS POSÉS SUR TABLE)

Mini pizza et mini quiche
Jambon blanc et jambon de poulet
Chips
Brie et emmental
Mini muffin et mini éclair
(Vaisselle, service et nappage non tissé compris)

REPAS PRESTATAIRE 25,00 €

MOBILIER

Table ronde (diamètre 150) ou rectangle (180x80) 13,00€
Table ovale (120x250) 32,00€
Chaise PVC blanche 2,20€
Chaise Napoléon blanche pliante 9,55€
Chaise Napoléon cristal assise noire 11,00€
Mange debout 32,00€

Personnel de fermeture 45,00€/heure par personne restante
(à partir du départ de l'équipe de salle)

RETOUR DE
Mariage
ET BOISSONS



FORFAIT *Boissons*

FORFAIT BOISSONS POUR LE COCKTAIL

Jus d'orange, jus de pomme, coca,
Evian et San Pellegrino à 2,20€/personne
Soupe de pétillant 5,00€/personne
Vouvray, Montlouis ou rosé pétillant à 5,50€/personne
Kir pétillant à 5,50€/personne
Champagne à 13,00€
Punch à 4,50€/personne

FORFAIT BOISSON POUR LE REPAS

Evian et San Pellegrino bouteille plastique à 1,20€/personne
Evian et San Pellegrino bouteille en verre à 2,20€/personne

FORFAIT VIN N°1 7,00€/PERSONNE

Touraine sauvignon 1 verre
Cabernet de Touraine 2 verres
Vouvray, Montlouis ou rosé pétillant 1 verre

FORFAIT VIN N°2 11,00€/PERSONNE

Vouvray demi sec 1 verre
Chinon ou St Nicolas de Bourgueil 2 verres
Vouvray, Montlouis ou rosé pétillant 1 verre

FORFAIT VIN N°3 14,00€/PERSONNE

Gewurztraminer 1 verre
Chinon vieilles vignes 2 verres
Vouvray, Montlouis ou rosé pétillant 1 verre

Trou normand parfum au choix 3,00€/personne



Brunch



23,50€ SERVICE, VAISSELLE ET NAPPAGE
16,00€ SANS SERVICE ET SANS VAISSELLE

Boissons chaudes
Jus d'orange et pomme

Confiture
Mini viennoiseries
Brioche et cake
Pains variés
Salade de fruits
Fromage blanc

Salade piémontaise et pâte
Pilon de poulet
Rosette
Bacon
Mini saucisse porc et volaille
Fromage (brie et emmental)

Livré le dimanche matin, entre 10h et 10h30
Forfait vaisselle rendu sale : 2,20€
(1 assiette, 1 jeu de couvert, 1 verre, 1 tasse et sous-tasse petit déjeuner)



Buffet

RETOUR DE MARIAGE
12,50€

Salade piémontaise et pâte
Rosette et terrine de campagne
Poulet et rôti de porc froid
Terrine de légumes
Bûche de chèvre et emmental
Tarte aux fruits

Condiment : mayonnaise, cornichons, moutarde et beurre
Sans le pain. Possibilité de pain tranché supplément de 0,60€

Buffet laissé sur place le samedi soir avant le départ de l'équipe.
Forfait vaisselle rendu sale : 2,20€
(2 assiettes, 1 jeu de couvert, 1 verre, 1 tasse et sous-tasse à café)



02 47 59 60 84
info@hurtault-traiteur.com
Rue Léon Daunassans
37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com