



RÉCEPTION
Marriage

Tarifs 2023/2024



VOTRE ARTISAN TRAITEUR - CUISINIER À MANTHELAN
INSTALLÉ DEPUIS EN 2008

VOTRE TRAITEUR A TAILLE HUMAINE
POUR VOTRE MARIAGE

**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



**C'EST NOS CLIENTS
QUI EN PARLENT
LE MIEUX**



Faites-leur confiance

Nous recommandons vivement Hurtault traiteur. Vous pouvez leur faire confiance. La cuisine était excellente. Nos invités n'ont pas arrêté de nos féliciter pour le choix de ce traiteur. Nous avons opté pour le menu offrant le plus de choix lors du cocktail

AMEN A. MARIÉ(E) LE 17/09/2022

Une magnifique prestation !

Un grand merci à Émilie et Elie pour leur prestation. Nous avons tout apprécié ! Leur disponibilité, leur écoute, leurs conseils. Le vin d'honneur, le menu de réception et le brunch quel régal tant pour nos yeux que pour nos estomacs !! Nous recommandons vivement Hurtault Traiteur

MÉLANIE F. MARIÉ(E) LE 06/08/2022

Prestation au top !

Nous avons réservé les services d'Hurtault traiteur pour notre mariage et nous avons tous apprécié la qualité de la prestation. Le fait que la prestation inclue l'installation sur les tables (déco+vaisselle) est un réel plus !! Le vin d'honneur a été génial, nous n'avons eu que des très bons retours (service, qualités des produits, animations...). Le service pour le repas était également très bien. Les serveurs sont à l'écoute et disponibles. Le repas était très très bon, de l'entrée au dessert, tout le monde à aimé !! Merci encore d'avoir contribué à la réussite de notre mariage !

LUCIE T. MARIÉ(E) LE 20/08/2022



DÉCOUVREZ NOS
Cocktails





LES ANIMATIONS CULINAIRE

- Foie gras poêlé et fleur de sel : 4,20€/personne
- Bar à huître noisette, vinaigre à l'échalote et citron : 4,50€/personne
- Gambas et St Jacques marinade citron et miel : 4,00€/personne
- Brochette de boeuf aux sésames : 3,50€/personne
- Brochette de canard laqué : 3,50€/personne
- Brochette de mignon de porc et mozzarella : 3,20€/personne
- Wok de rillons déglacé au Vouvray : 3,50€/personne
- Wok brunoise de légumes frais au basilic : 3,00€/personne
- Bar à tapenade et pain aux graines : 3,50€/personne
- Découpe de Saumon mariné à l'aneth : 4,00€/personne
- Découpe de Saumon fumé au bois de hêtres : 4,00€/personne
- Plateau de fromage de Touraine 4,00€/personne
- Ste Maure, chabis aux poivres, faisselle ail et fines herbes et pain tranché*

LES JAMBONS

- Serrano 13 mois : 39,00€/kg (*pièce d'environ 6kg*)
- De Pays 9 mois : 28,00€/kg (*pièce d'environ 6kg*)
- Jambon facturé entier et au poids*

LES CANAPÉS 0,90€/PIÈCE

- Crème de chèvre et jambon de pays grillé -Caviar de tomates cerise et jeunes pousses
- Oeuf de caille sur houmous -Tapenade d'olive noire à l'huile d'olive
- Caviar d'aubergine à l'huile de sésame -Magret de canard séché et de caviar d'aubergine
- Guacamole et chiffonnade de saumon fumé -Mousse foie gras et confiture figes

WRAP 1,00€

- Poulet façon tex mex, sauce épicée
- Trois fromages et piment d'Espelette
- Saumon fumé et tzatziki
- Julienne de chorizo et légumes
- Crudité et mousseline citron vert

NAVETTE 1,10€

- Tomates confites et fromages frais
- Mousse de maquereaux aux poivres
- Chantilly de légumes à l'huile de cacahuète
- Houmous et poivrons grillés
- Faisselle de chèvre et lard

MINI CLUB SANDWICH 1,00€/PIÈCE

Jambon de pays et roquefort
Crème de foie gras et confiture de figues
Végétarien sauce mousseline
Rillettes de deux saumons à la provençale
Bacon et moutarde à l'ancienne

LES BROCHETTES 1,20€/PIÈCE

Olives marinées et comté affiné -Jambon de parme et melon (selon saison)
Tomates cerises et mozzarella au basilic -Magret séché et abricot moelleux
Poulet ananas au lait de coco -Volaille mariné au curry

VERRINES 2,10€/PIÈCE

Fèves et tomates marinées à l'huile d'olive et basilic
Mini ratatouille froide acidulée
Cappuccino de cèpes et noix de cajou
Crème de petit pois à la menthe

CUILLÈRES 1,90€/PIÈCE

Crevette poêlée à l'ail douce et gingembre
St Jacques glacé au citron vert
Mousse de brocolis et oeufs de truite
Poulet à l'orange

MINI BURGER 2,00€/PIÈCE

Traditionnel
Poulet et comté affiné
Rillons sauce Ste Maure
Cheeseburger

LES CHAUDS 1,00€/PIÈCE

Tarte fromage et miel
Quiche lorraine
Tarte au saumon ciboulette
Bouchée d'escargot beurre persillé

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 choux tiramisu
Brochette de fruits frais



DÉGUSTEZ NOS
Menus



FORMULE 58,00€

Plaisir



COCKTAIL 12 PIÈCES

(AU CHOIX DANS LA CARTE DES COCKTAILS HORS ANIMATION)

Animation duo de brochette : boeuf aux sésames et crevettes tandoori
3 Canapés - 1 Mini club sandwich - 1 Mini burger
1 Bouchée chaude - 1 Wrap - 1 Cuillère ou verrine - 2 Brochettes

MISE EN BOUCHE (SUPPLÉMENT 4,00€)

Panna cotta à la bisque de homard et gambas flambées
Tartine de foie gras, réduction balsamique à la truffe
Scampi de langoustine flambée au cognac, étuvé de carotte
Cassolette de volailles et champignons, chapelure de pain d'épices

PLATS

Dos de cabillaud en lac d'épices, suc de soupions
Pavé de veau enrobé de graines de lin, sauce marsala
Filet de canette cuit en basse température, sauce citron confit et sauge
Suprême de volaille fermière piqué aux truffes, sauce morilles

GARNITURES (2 AU CHOIX)

Pomme de terre grenaille façon potatoes	Brochette de légumes du soleil
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes	Flan de légumes au tandoori
Tatin d'oignons caramélisés	Poêlée de champignons
Écrasé de patate douce aux éclats de noisettes	Risotto d'épeautre crémeux

FROMAGES

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

DESSERTS

Assiette gourmande : verrine fruits rouges-spéculos-mascarpone,
macaron et entremet chocolat-orange
Buffet de desserts 12 variétés (supplément 2,50€)
Pièce montée (supplément de 3,00€)
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 19,00€. Viande (100% française), légumes et poisson frais.



FORMULE 60,00€

Seduction

COCKTAIL 8 PIÈCES

(AU CHOIX DANS LA CARTE DES COCKTAILS HORS ANIMATION)

Animation gambas et gingembre et baies de roses

2 canapés - 1 Navette

2 Brochettes - 1 Wrap - 1 Mini burger

ENTRÉES

Timbale de mousse de truite, oeuf de hareng fumé et guacamole

Brick de langoustines aux carottes jaunes, sauce Vouvray

Foie gras au safran de Marie-Claire, compotée de saison

Blinis de caviar d'aubergine et jeunes pousses de légumes, vinaigrette de tomates séchées

PLATS

Dos de merlu au citron vert confit et rôti à l'huile d'olive extra vierge

Paleron de boeuf braisé et cuit en bouillon de chinon, jus de cuisson lié

Pavé de lomo ibérique snacké à la plancha, sauce sathé

Ballotine de volaille farce fine aux cèpes et bolet, jus à l'ail noir

GARNITURES (2 AU CHOIX)

Pomme de terre grenaille façon potatoes

Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes

Tatin d'oignons caramélisés

Écrasé de patate douce aux éclats de noisettes

Brochette de légumes du soleil

Flan de légumes au tandoori

Poêlée de champignons

Risotto d'épeautre crémeux

FROMAGES

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

Plateau de fromages (*supplément 2,50€*) :

Ste Maure, Selle/Cher, comté, bleu d'Auvergne, brie et salade verte à l'huile de noix

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

DESSERTS

Assiette gourmande : verrine fruits rouges-spéculos-mascarpone,
macaron et entremet chocolat-orange

Buffet de desserts 12 variétés (*supplément 2,50€*)

Pièce montée (*supplément de 3,00€*)

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

FORMULE 64.50€

Decouverte



COCKTAIL 10 PIÈCES

(AU CHOIX DANS LA CARTE DES COCKTAILS HORS ANIMATION)

Animation bar à tapenade et pain aux graines

1 Mini club sandwich - 2 canapés

2 Brochettes - 1 Verrine ou cuillère

1 Mini burger - 1 Navette - 1 Wrap

PLAT PRINCIPAL CUIT DEVANT LES CONVIVES À LA PLANCHA

(3 VIANDES ET/OU POISSONS AU CHOIX)

Emincé de filet de boeuf aux poivres

Aiguillette de poulet à la provençale

Brochette de veau et mozzarella

Filet de canard au miel et safran

Lomo ibérique aux piments d'Espelette

Emincé de volaille à l'estragon

Médaille de lotte aux sésames

Tronçon de cabillaud en chapelure

Brochette de crustacé au basilic

Accompagné de trois sauces

GARNITURES

Pomme de terre grenaille et poêlée de légumes provençal

FROMAGES

Buffet de fromages : Ste Maure, Selle/Cher, comté, bleu d'Auvergne,

brie, tomme de Touraine et salade verte à l'huile de noix

DESSERTS

Buffet de desserts 12 variétés....

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 17,00€. Viande (100% française), légumes et poisson frais.



FORMULE 73.50€
Gastronomique

COCKTAIL 8 PIÈCES

(AU CHOIX DANS LA CARTE DES COCKTAILS HORS ANIMATION)

Animation gambas marinade citron-miel et brochette de canard laqué
2 canapés - 1 Brochette
1 Wrap - 1 Navette - 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 vanille et vieux rhum Clément
Trilogie d'entrée : pic de crevettes sur courgettes acidulés, aumônière de St Pierre,
foie gras sur toast brioché

PLATS

Filet de lotte cuit en bouillon, réduction de Riesling safrané
Pavé de filet de boeuf sur fondue d'échalote, sauce périgourdine
Suprême de pintade fermière rôti aux écrevisses, jus de vin jaune
Médailon de filet de veau en croûte de noisettes, crème de parmesan

GARNITURES (2 AU CHOIX)

Pomme de terre grenaille façon potatoes	Brochette de légumes du soleil
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes	Flan de légumes au tandoori
Tatin d'oignons caramélisés	Poêlée de champignons
Écrasé de patate douce aux éclats de noisettes	Risotto d'épeautre crémeux

FROMAGES

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

DESSERTS

Assiette gourmande : verrine fruits rouges-spéculos-mascarpone,
macaron et entremet chocolat-orange
Buffet de desserts 12 variétés (*supplément 2,50€*)
Pièce montée (*supplément de 3,00€*)
Entremet au choix : framboisier, exotique, Ceylan, opéra, griottin, fraisier...



Vegetarien

MENU 38,00€

Timbale de caviar d'aubergine et faisselle de chèvre
Parmentier de lentilles du puy et patate douce
Fromage et dessert (*le même que tous les convives*)

Le coin des enfants

LE COCKTAIL D'INATOIRE À 11,00€

4 Mini club sandwich variées
4 Bouchées chaudes assorties
Tomates cerises et paquet de chips individuel
2 Mignardises

MENU SERVI À TABLE 15,00€

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

REPAS PRESTATAIRE 28,00 €

(repas avec une cassolette chaude de service)

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

Mobilier

Table ronde (*diamètre 150*) ou rectangle (*180x80*) 13,00€
Table ovale (*120x250*) 32,00€
Chaise PVC blanche 2,20€
Chaise Napoléon blanche 9,50€
Chaise Napoléon cristal assise noire 11,00€
Chaise Bistro 11,00€
Mange debout 32€
Housse mange debout 13€



RETOUR DE
Mariage
ET BOISSONS





FORFAIT
Boissons

FORFAIT BOISSONS POUR LE COCKTAIL

Jus d'orange et jus de pomme (*verger de la manse*),
coca, Evian et San Pellegrino à 3,00€/personne
Eaux aromatisées servies en bonbonne
(*citronnade, fraise-basilic, orangeade, menthe, citron-menthe, ...*) : 2.20€/personne

Soupe de pétillant 5,00€/personne
Vouvray ou rosé pétillant à 5,50€/personne
Kir pétillant à 5,50€/personne
Champagne à 13,00€/personne
Punch à 5,00€/personne

FORFAIT BOISSON POUR LE REPAS

Evian et San Pellegrino bouteille plastique à 1,40€/personne
Evian et San Pellegrino bouteille en verre à 2,40€/personne

FORFAIT VIN N°1 À 7,50€/PERSONNE

Touraine sauvignon 1 verre
Chinon 2 verres
Vouvray ou rosé pétillant 1 verre

FORFAIT VIN N°2 À 12,00€/PERSONNE

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

Trou normand parfum au choix 4,00€/personne

BUFFET

Brunch



25,50€ SERVICE, VAISSELLE ET NAPPAGE
18,00€ SANS SERVICE ET SANS VAISSELLE

Boissons chaudes
Jus d'orange et pomme
Confiture et beurre
Mini viennoiseries
Brioche et cake
Pains variés
Salade de fruits
Salade piémontaise et tomate mozzarella
Pilon de poulet
Rosette
Bacon
Mini saucisse porc et volaille
Brie et emmental

*Livré le dimanche matin, à l'heure souhaitée.
Forfait vaisselle rendu sale : 2,20€
(1 assiette, 1 jeu de couvert, 1 verre, 1 tasse et sous-tasse petit déjeuner)*

RETOUR DE MARIAGE À 15,00€

Salade piémontaise et tomate mozzarella
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 0,70€.
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)*

A LA CARTE

Assortiment de salades composées (200gr/personne) : 3,50€/personne
Planche de charcuterie (Jambon de pays, rillettes, rosette, andouille) : 3,70€
Rôti de porc et rôti de boeuf froid : 4,70€
Rôti de porc et haut de cuisse de poulet froid : 5,20€
Rôti de boeuf et haut de cuisse de poulet froid : 6,00€
Plateau de fromage : 3,30€
Tarte aux fruits de saison : 2,50€



02 47 59 60 84

info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans

37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com