



HURTAULT
Traiteur

RÉCEPTION
Mariage

Tarifs 2024 - 2025

VOTRE ARTISAN

Traiteur





HURTAULT
Traiteur

VOTRE TRAITEUR ARTISAN - CUISINIER ÉTABLI À MANTHELAN DEPUIS 2008
VOUS PROPOSE SES SERVICES POUR RENDRE VOTRE MARIAGE UNIQUE.

Optez pour un traiteur à taille humaine
qui mettra tout en œuvre pour satisfaire vos attentes.

**FAIT
MAISON**



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

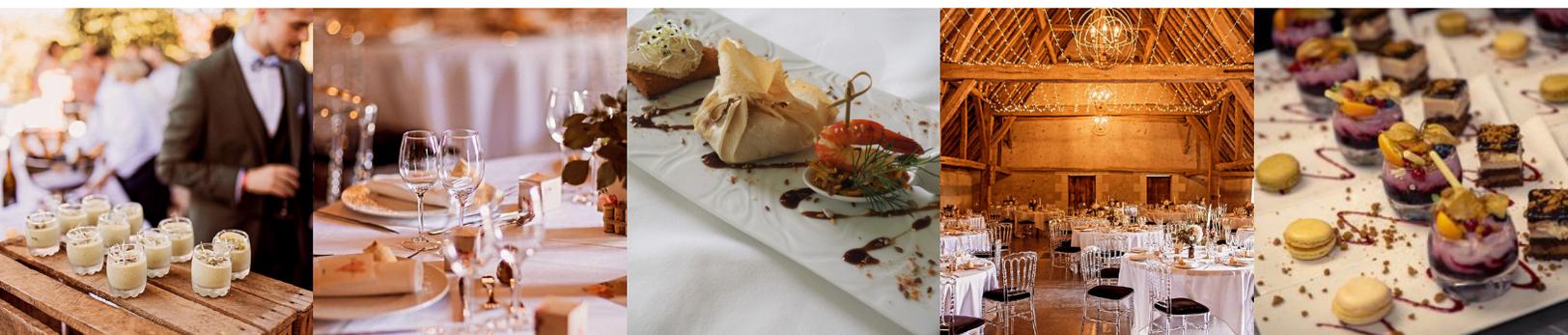
Nos trois valeurs pour ce jour si particulier sont...

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



Bon rapport qualité prix !

Mon mari et moi-même, nos invités, avons beaucoup appréciés le repas. Prestataire à l'écoute, réactif et qui s'adapte à toutes les demandes.

Nous recommandons Hurtault traiteur !

CLÉMENCE , MARIÉ(E) LE 17/06/2023

Un régal du cocktail au café !

Des gérants à l'écoute, qui répondent à nos interrogations et nous recommande des associations lorsque nous sommes dans le flou. Une équipe au top le jour j ! Pas du tout déçus, nous recommandons vivement !

Un grand merci !

CHARL P. , MARIÉ(E) LE 01/07/2023

Nous recommandons 1000 fois !

Nous avons été très bien accompagnés par notre traiteur durant tous les préparatifs et cela était très appréciable.

Après la dégustation de plusieurs plats nous avons pu faire notre choix à l'unanimité ! Un vrai délice le jour J également.

Le pôle rafraîchissement et le vin d'honneur étaient également très réussis et nous n'avons manqué de rien.

Pendant le repas tout s'est très bien déroulé et nous avons avec nous des vrais professionnels !

Un vrai soulagement pendant cette journée à 100 à l'heure !

MARIE M. , MARIÉ(E) LE 24/06/2023



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
- 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
- Magret de canard séché et caviar d'aubergine
- Mousse foie gras et confiture figes
- Guacamole et chiffonnade de saumon fumé

LES WRAPS 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

LES NAVETTES 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

LES MINI CLUB SANDWICHES 1,00€/pièce

Jambon de pays et roquefort
Crème de foie gras et confiture de figes
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

LES 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

LES CUEILLÈRES 2,10€/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

LES MINI BURGERS 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

LES 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

HURTAULT
Traiteur



FORMULE 60,00€

Plaisir

HURTAULT
Traiteur

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
Croustillant de chèvre au miel, 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

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 62,00€

Séduction

HURTAULT
Traiteur

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

Croustillant de chèvre au miel, 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

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 66,50€

Découverte

HURTAULT
Traiteur

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...



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
Médaille 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
Médaille 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
Croustillant de chèvre au miel, 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

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...



Menu Végétarien

À 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 DÎNATOIRE 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
Mousse 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€



BOISSONS
Brunch





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 à 2.20€/personne
(*citronnade, fraise-basilic, orangeade, menthe, citron-menthe, ...*)

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 8,50€/PERSONNE

Touraine sauvignon 1 verre

Chinon 2 verres

Vouvray ou rosé pétillant 1 verre

FORFAIT VIN N°2 À 13,00€/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



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
Salade verte
Bûche de chèvre et emmental
Tarte aux fruits
Condiments : 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) à 3,50€/personne
Planche de charcuterie (Jambon de pays, rillettes, rosette, andouille) à 3,70€/personne
Rôti de porc et rôti de boeuf froid à 4,70€/personne
Rôti de porc et haut de cuisse de poulet froid à 5,20€/personne
Rôti de boeuf et haut de cuisse de poulet froid à 6,00€/personne
Plateau de fromage à 3,30€/personne
Tarte aux fruits de saison à 2,50€/personne



02 47 59 60 84

info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans

37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com