



Réception Mariage



Tarifs 2025-2026



Votre Artisan
Traiteur



Depuis 17 ans, Hurtault, votre traiteur artisan-cuisinier établi à Manthelan, met son savoir-faire au service de vos moments les plus précieux

Spécialiste des mariages comme de tous événements, nous vous offrons une expérience sur mesure, en mettant un point d'honneur à répondre à toutes vos attentes avec professionnalisme et passion.

Optez pour un service à la fois personnalisé et chaleureux, où chaque détail est soigné pour faire de votre mariage un moment unique et mémorable.

FAIT MAISON 

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

Pour ce jour exceptionnel, nous mettons en avant trois valeurs essentielles

L'écoute - Nous sommes à vos côtés tout au long de vos préparatifs, afin de cultiver une relation de confiance. Ainsi, nous nous engageons à personnaliser chaque moment de votre réception selon vos désirs et vos envies.

La Qualité - Nous privilégions des produits frais, soigneusement sélectionnés. Nos viandes proviennent exclusivement de l'agriculture française, nos légumes sont issus de filières locales, et nos poissons respectent les pratiques de pêche raisonnée et durable.

Le Service - Notre équipe incarne discrétion, professionnalisme et sourire. Nous mettons tout en œuvre pour que chaque détail soit parfaitement maîtrisé.

Laissez-vous guider par notre savoir-faire,
pour un événement à la hauteur de vos attentes



Excellent. De qualité. Sérieux. Parfait !!

Nous avons fait appel aux services de ce traiteur pour un mariage, et le résultat était excellent. La relation en avance de phase avec Mme Hurtault est de qualité, franche et cordiale. La cuisine est délicieuse, le service impeccable et attentionné. Une très belle adresse gourmande et sérieuse à utiliser sans modération !

Tanguy S. marié le 30/07/2024

Traiteur au top !

Nous recommandons à 100% ce traiteur ! Que cela soit le professionnalisme, le relationnel, la disponibilité de Mme Hurtault, c'était un plaisir de travailler avec elle. Nous avons pu déguster plusieurs plats pour faire notre choix de repas. Et pour le jour J tout était parfait ! Un rapport super rapport qualité/prix !

Céline V. mariée le 26/10/2024

C'est nos clients
qui en parlent
le mieux



Délicieux !

Nous recommandons l'équipe de Hurtault Traiteur pour son professionnalisme, sa réactivité et son écoute. Le cocktail et le repas de notre mariage étaient parfaits. Nos invités étaient ravis. Un grand merci à toute l'équipe.

Gaillard, mariés le 11/08/2024

Nous avons fait appel à Emilie et son équipe pour notre mariage en Juin 2024 ! Tout s'est merveilleusement passé ! Cocktails avec animations culinaires, Repas, Dessert et Brunch!

Tous les invités étaient également ravis de leurs repas !

Un grand merci encore!

Romain, marié en juillet 2024



A votre arrivée au domaine

Pôle rafraîchissement 2.80€

2 Eaux aromatisées au choix servi en bonbonne
(verrerie, nappage et mise en place compris)

Pôle goûter 5.50€

2 Eaux aromatisées au choix servi en bonbonne
3 Pièces variées, sucrées (*mini madeleine, mini cookies, mini cannelé, langue de chat,...*)



Découvrez nos **Cocktails**



Vin d'honneur, accompagné de nos animations culinaires
et de nos délicieux accompagnements,
pour offrir à vos invités un moment de convivialité
et de gourmandise

Nos Animations culinaires

Nous vous proposons **une sélection d'animations culinaires raffinées et originales**, conçues pour apporter une touche de gourmandise et d'élégance à votre réception.

Chaque animation est pensée pour offrir à vos invités une expérience sensorielle unique, alliant saveurs délicates et présentation soignée.

Foie gras poêlé et fleur de sel 4.50€/personne

Un classique revisité pour ravir les papilles avec sa cuisson parfaite et sa touche subtile de fleur de sel.

Bar à huître noisette, vinaigre à l'échalote et citron 4.50€/personne

Une animation fraîche et marine, pour déguster des huîtres, conçue pour le cocktail.

Gambas et St Jacques marinade citron et mie 4.00€/personne

Des saveurs exquises et une alliance de produits de la mer, délicatement marinées pour sublimer les goûts.

Brochette de bœuf aux sésames 3.50€/personne

Un mariage savoureux entre la tendreté du bœuf et le croquant des sésames, pour une expérience gustative parfaite.

Brochette de canard laqué 3.50€/personne

Un délice sucré-salé, avec des morceaux de canard tendre et parfumé par une sauce laquée délicate.

Wok de rillons déglacé au Vouvray 4.00€/personne

Une animation chaleureuse, alliant la gourmandise des rillons et la finesse du Vouvray pour une touche d'authenticité.

Wok brunoise de légumes frais au basilic 3.50€/personne

Une explosion de fraîcheur et de couleurs, avec des légumes de saison sublimés par un parfum de basilic frais.

Bar à tapenade et pain aux graines 3.50€/personne

Une invitation à la dégustation de tapenade maison, accompagnée de pain aux graines pour un croquant savoureux.

Découpe de Saumon mariné à l'aneth 4.20€/personne

Le saumon, finement mariné à l'aneth, devient un véritable délice pour les amateurs de saveurs délicates.

Saumon fumé au bois de hêtres 4.20€/personne

Un saumon fumé d'exception, au goût subtil et raffiné, pour éveiller les sens de vos invités.

Bar à gaspacho 4.00€/personne

Un bar frais et coloré, avec des gaspachos faits maison, rafraîchissants et savoureux.

Plateau de fromage de Touraine 5.00€/personne

Ste Maure, chabis aux poivres, faisselle ail et fines herbes et pain tranché

Un assortiment généreux de fromages régionaux, sélectionnés avec soin pour offrir un véritable voyage de saveurs.



Nous vous proposons **une sélection de jambons d'exception, affinés pour révéler toute leur richesse en saveurs**. Ces produits sont facturés en entier, selon leur poids, et seront découpés et servis avec soin lors de votre événement, offrant à vos invités une expérience gustative authentique et raffinée.

Jambon Serrano 13 mois 39,00€/kg (pièce d'environ 6kg)

Un jambon ibérique de qualité supérieure, affiné pendant 13 mois pour offrir une texture fondante et un goût délicatement salé.

Jambon de Pays 9 mois 28,00€/kg (pièce d'environ 6kg)

Un jambon de pays, affiné pendant 9 mois, offrant une saveur douce et une tendreté parfaite pour une dégustation savoureuse.

Nos Pièces cocktails

Variées et créatives, ajoutent une touche savoureuse et élégante à vos réceptions. Idéals pour les buffets, les cocktails ou les repas décontractés, ces délices sont préparés avec soin pour satisfaire toutes les envies de vos invités.

Les canapés 0,90€/pièce

Crème de chèvre et jambon de pays grillé
Œuf de caille sur houmous
Magret de canard séché et caviar d'aubergine
Mousse foie gras et confiture figes
Artichaut et radis rose



Les blinis 0,90€/pièce

Guacamole et chiffonnade de saumon fumé
Crevettes aux épices et chutney
Mousse de poissons et œuf de saumon
Truite fumé et crème citronnée
Crème fromagère à l'ail et ciboulette



Les wraps 1,00€/pièce

Rillettes de poulet à la graine de moutarde
Trois fromages et piment d'Espelette
Saumon fumé et tzatziki
Julienne de chorizo et légumes
Chiffonnade de salade et légumes



Les navettes 1,20€/pièce

Tomates confites et fromages frais
Mousse de maquereaux aux poivres
Chantilly de légumes à l'huile de cacahuète
Coppa et poivrons marinés
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
Poulet aux olives noires
Rillettes de deux saumons à l'aneth
Bacon façon Tex-Mex



Les brochettes 1,20€/pièce

Crevette marinée et mangue
Jambon de parme et melon (*selon saison*)
Tomates cerises et mozzarella au basilic
Magret séché et abricot moelleux
Poulet ananas au lait de coco

Mini buns (servi froid) 2,00€/pièce

Saumon fumé et crème wasabi
Poulet rôti et moutarde au moût de raisin
Pastrami et délice de poivrons
Parfait de pesto et concombre
Crème de champignons et Serrano



Les cuillères 2,50€/pièce

Crevette poêlée à l'ail douce et gingembre
St Jacques glacé au citron vert
Mousse de brocolis et œufs de truite
Fondant de poulet et noix de cajou
Crème de cèpes et noix de jambon



Les mini burgers 2,00€/pièce

Traditionnel : bœuf et fromage
Jurassien : Poulet et comté affiné
Tourangeaux : Rillons sauce Ste Maure
Savoyard : Reblochon et poitrine de porc
Végétarien : tomate, courgette et pesto



Les chauds 1,10€/pièce

Tarte trois fromages et miel
Quiche lorraine
Bouchée d'escargot beurre persillé
Tarte au saumon ciboulette
Croque jambon-comté



Les sucrés 1,10€/pièce

Mini éclair
Opéra
Mini tartelette aux fruits
Macarons
Mini tarte au citron
Mini choux tiramisu



Découvrez nos
**Menus &
Lendemain
de Mariage**



Découvrez nos menus conçus
pour éveiller tous vos sens, du cocktail au dessert,
et offrir à vos invités une expérience
gastronomique inoubliable

Menu Découverte

63,50 €/personne

Cocktail comprenant 12 pièces

Avec deux animations culinaires :

Volaille mariné citron poivre vert et gambas à la thaï, Bar à tapenade,
2 canapés ou blinis, 2 brochettes, 1 mini club sandwich,
2 bouchées chaudes, 1 Wrap, 1 Mini burger



Plats

Filet de dorade royale snacké, crémeux de petit pois, tombé de légumes de saison

Pavé de veau à l'italienne gratiné à la mozzarella,
réduction balsamique, écrasé de patate douce aux éclats de noisettes

Filet de canard cuit à l'unilatéral au beurre d'escargot
et son jus de volaille corsé, duo de carottes

Suprême de pintade farci et cuit en 2 temps (*poché et à la plancha*),
infusion de sauge, risotto aux asperges vertes



Fromages

Ste Maure, brie, comté et mesclun à l'huile de pépin de raisin
Camembert rôti au miel et noix, mesclun à l'huile de pépin de raisin

Plateau de fromages (*supplément 3.00€*)
*Ste Maure, Selle/Cher, tomme de Touraine, brie, bleu
d'Auvergne, mesclun à l'huile de pépin de raisin*

Buffet de fromages (*supplément 5.00€*)
Fromages divers et variés, mesclun à l'huile de pépin de raisin



Desserts

Assiette gourmande
Verrine fruits rouges, spéculos-mascarpone, macaron et entremet

Buffet de mignardises

Pièce montée (*supplément 3.50€*)

Entremet au choix (*voir la carte*)

Menu Séduction

64,50 €/personne



Cocktail comprenant 10 pièces

Avec deux animations culinaires :

Brochette de boeuf aux sésames et crevettes au tandoori
2 canapés ou blinis, 1 navette, 1 bouchée chaude, 1 Wrap, 1 Buns, 1 brochette, 1 Cuillère



Mise en bouche

Foie gras au safran sur son pain aux fruits secs
Carpaccio de St Jacques à l'huile d'olive fumé
Guacamole et oeuf de hareng fumé, vinaigrette acidulée
Parfait de betterave et sésames noirs



Plats

Dos de cabillaud en lac d'épices, suc de moules au curry et flan de légumes au tandoori
Moelleux de veau braisé à la bière et aux pommes, pomme rôti et pleurotes en persillade
Filet de canette laqué au miel et soja, sauce aux poivres de Sichuan, wok de légumes à la cacahuète

Mignon de porc farci au Ste Maure et bardé, jus de veau réduit,
tatin d'oignons caramélisés et carotte fane



Fromages

Ste Maure, brie, comté et mesclun à l'huile de pépin de raisin
Camembert rôti au miel et noix, mesclun à l'huile de pépin de raisin

Plateau de fromages (*supplément 3.00€*)
*Ste Maure, Selle/Cher, tomme de Touraine, brie, bleu
d'Auvergne, mesclun à l'huile de pépin de raisin*

Buffet de fromages (*supplément 5.00€*)
Fromages divers et variés, mesclun à l'huile de pépin de raisin



Desserts

Assiette gourmande
Verrine fruits rouges, spéculos-mascarpone, macaron et entremet

Buffet de mignardises

Pièce montée (*supplément 3.50€*)

Entremet au choix (*voir la carte*)

Menu Plaisir

66,50 €/personne



Cocktail comprenant 8 pièces

Avec deux animations culinaires :

Wok de rillons déglacé au Vouvray, Bar à gaspacho,
2 canapés ou blinis, 1 navette, 1 burger, 1 brochette, 1 mini club sandwich



Entrée

Médaille de foie gras et caille au cognac, compoté de fruits de saison
Duo d'entrée : brick de langoustines Bretonnes, panna cotta à la bisque de homard
et crevettes flambées

Tartare de légumes à l'huile de courge et dès de saumon gravlax
Tatin de légumes au safran, coulis de betterave et huile de pistache



Plats

Filet de maigre rôti au beurre d'agrumes, écrasé de légumes anciens et tomates cerises confites
Suprême de volaille fermière piqué aux truffes, sauce foie gras, écrasé de pomme de terre truffée
Pavé de lomo ibérique flambé « au vieux rhum Clément », jus de cuisson,
poêlée de grenailles et champignons
Médaille de paleron de boeuf confit 7 heures au Sauvignon de Touraine, légumes glacés du moment



Fromages

Ste Maure, brie, comté et mesclun à l'huile de pépin de raisin
Camembert rôti au miel et noix, mesclun à l'huile de pépin de raisin

Plateau de fromages (*supplément 3.00€*)
*Ste Maure, Selle/Cher, tomme de Touraine, brie, bleu
d'Auvergne, mesclun à l'huile de pépin de raisin*

Buffet de fromages (*supplément 5.00€*)
Fromages divers et variés, mesclun à l'huile de pépin de raisin



Desserts

Assiette gourmande
Verrine fruits rouges, spéculos-mascarpone, macaron et entremet

Buffet de mignardises

Pièce montée (*supplément 3.50€*)

Entremet au choix (*voir la carte*)

Menu Végétarien

38,00 €/personne

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 12.00 €/personne
(*enfant de 4 à 8 ans*)

4 Mini club sandwich variées

4 Bouchées chaudes assorties

Tomates cerises et allumette de comté

2 Mignardises

Menu servi à table à 17.00 €/personne
(*jusqu'à 12 ans*)

Mousse de canard

Volaille à la crème et écrasé de pomme de terre

Mousse au chocolat

Vaisselle, service et nappage compris



Carte des entremets au choix

3 chocolats (mousse chocolat blanc, lait et noir)

Poire-chocolat

Croustillant au chocolat

Forêt noire

Entremet passion-chocolat noir

Framboisier

Fraisier (*selon la saison d'avril à mi-septembre*)

Poire-caramel

Ceylan (*crème brûlée cannelle et mousse caramel*)

Griottin (mousse pistache, croustillant chocolat blanc, compotée de griottes)

Vanille-caramel-spéculoos (*croustillant spéculoos, mousse vanille et mousse caramel*)

Exotique (*mousse fruit de la passion et ananas, biscuit noix de coco et dès d'ananas*)

Vanille-caramel

Retour de mariage

15,00€/personne

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 0,80 €/personne

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)



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. Forfait vaisselle rendu sale 2,20€

(1 assiette, 1 jeu de couvert, 1 verre, 1 tasse et sous-tasse petit déjeuner)



À la carte

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



Découvrez nos
**Boissons &
Services**



Une carte de boissons variée et élégante,
adaptée à tous les goûts et des services
à tous les moments de votre réception

Nos Boissons



Forfait boisson pour le Cocktail

Jus d'orange et jus de pomme (*verger de la manse*), coca, Evian et San Pellegrino
3,00€/personne

Eaux aromatisées servies bonbonne
(*citronnade, fraise-basilic, orangeade, menthe, citron-menthe, ...*)
2,20€/personne

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



Forfait boisson pour le Repas

Evian et San Pellegrino bouteille plastique 1,50€/personne
Evian et San Pellegrino bouteille en verre 2,50€/personne



Forfait vin n°1

10,50€/personne

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



Forfait vin n°2

15,50€/personne

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



Trou normand parfum au choix

5,00€/personne

Nos Services



Repas prestataire

28.00€ (repas avec une cassolette chaude de service)



Option soirée dansante

Personnel de fermeture 48,00€/heure par personnel de service restant
(à partir du départ de l'équipe de salle)

Petites fringales

Plateau de charcuterie et fromages avec pain tranché 6,00€/personne

Plateau de 24 minis club sandwich variés 24.00€

Plateau de 24 buns divers 48.00€

Corbeille de fruits de saison pour 20 personnes 50.00€

Brochettes de fruits de saison 3.00€/brochette



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 32.00€

Housse mange debout 13.00€



02 47 59 60 84

info@hurtault-traiteur.com

Rue Léon Daunassans

37240 Manthelan



www.hurtault-traiteur.com