



Réception *Mariage*

Votre Artisan
Traiteur





Bienvenue chez Hurtault Traiteur.

Depuis 18 ans, nous accompagnons les mariages et événements qui comptent vraiment.
Établis à Manthelan, nous sommes une équipe d'artisans-cuisiniers passionnés par notre métier et attachés au fait maison.

Chaque mariage est unique.

C'est pourquoi nous prenons le temps de vous écouter, de comprendre vos envies, et de créer avec vous un menu et une ambiance qui vous correspondent.

Notre promesse

Des produits français soigneusement choisis, une cuisine entièrement préparée dans nos cuisines, et une équipe à vos côtés pour que tout se déroule parfaitement.

FAIT MAISON

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

Carte 2026 / 2027

Tarif applicable du 20 janvier 2026 au 31 décembre 2027.

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



Ce fut parfait !

Nous nous sommes régalaés ! Du cocktail au dessert ! Un service de qualité et une équipe très agréable et à l'écoute. Nous recommandons vivement !

Bourven, le 10/10/2025

*C'est nos clients
qui en parlent
le mieux*



Un repas délicieux et une équipe
très professionnelle

Un grand merci à M Hurtault et toute son équipe pour leur professionnalisme, leur écoute et leurs conseils.

Tous nos convives étaient ravis du cocktail, le repas était délicieux et le service très souriant et agréable. Ils ont su s'adapter aux changements d'organisation, de météo ou d'animations pendant le dîner, et participer pleinement à faire de cette occasion le plus beau jour de notre vie. Nous recommandons vivement ce prestataire, et leur souhaitons une excellente continuation

Matthieu, le 09/09/2025

Une organisation sans faille

Un grand merci au traiteur, notamment madame, qui nous a accompagné tout au long de notre collaboration avec professionnalisme et efficacité pour nous permettre de régaler nos invités du vin d'honneur jusqu'au dessert.

Une entreprise dirigée d'une main de fer, avec laquelle on se sent compris et guidés. Nous n'avons eu que de très bons retours de nos proches et amis, et nous sommes ravis du résultat, le service et les échanges étaient fluides et les plats délicieux.

Océane, le 15/09/2025

Buffet au top

On avait opté pour un buffet pour une raison de coût. Au top hyper copieux, très bons. Du vin d'honneur au brunch du lendemain, c'était top.

Céline, le 21/09/2025



A votre arrivée au domaine

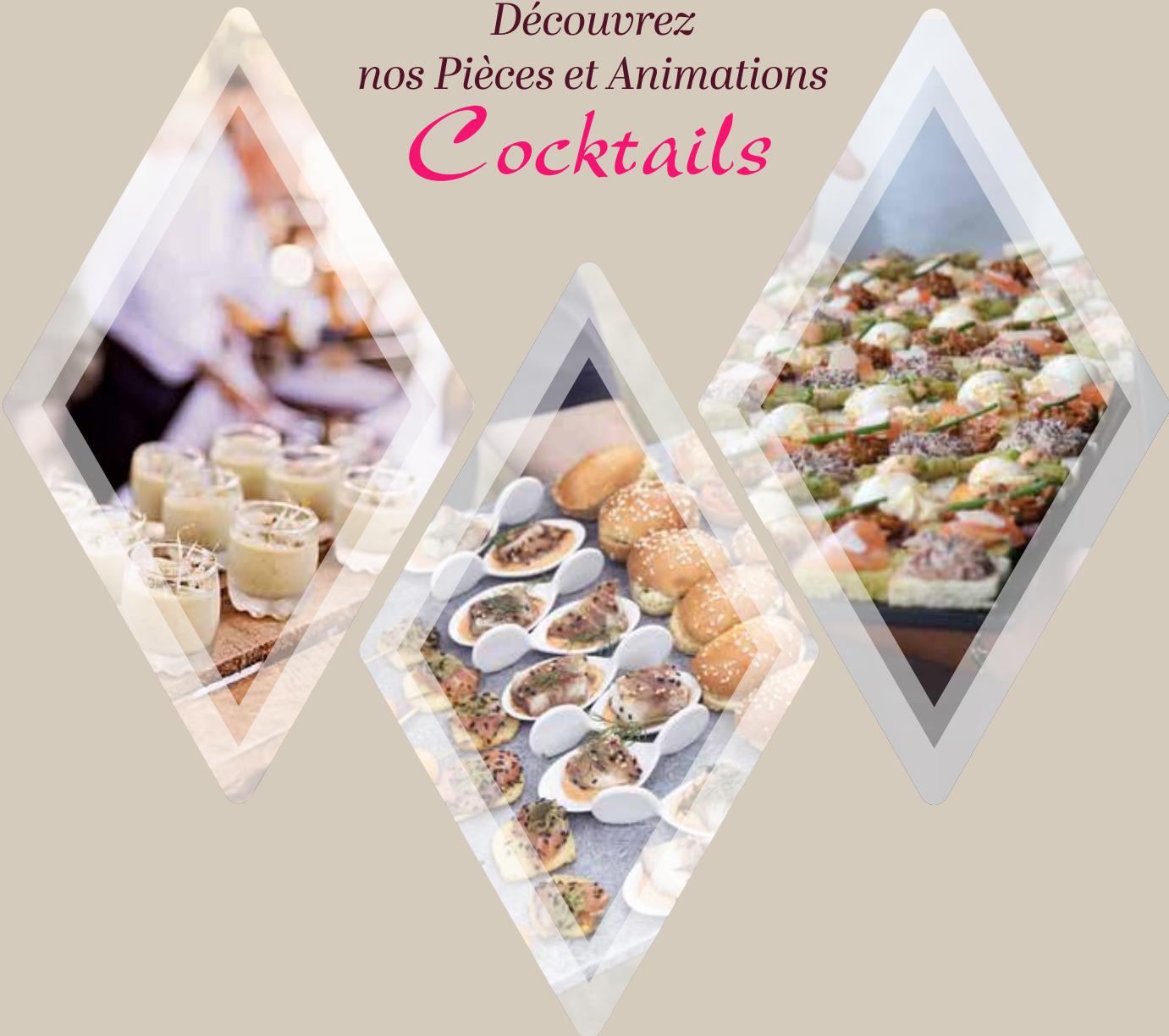
Pôle rafraîchissement - 2.80€

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 sucrés (*mini madeleine, mini cookies, mini cannelé, langue de chat*)

*Découvrez
nos Pièces et Animations
Cocktails*



Vin d'honneur et animations culinaires
pour célébrer votre union dans un moment de partage
et de gourmandise inoubliable.



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 miel 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 gravlax 4.20€/personne

Notre saumon mariné maison, découpé minute devant vos invités pour un moment de partage et de fraîcheur.

Bar à gazpacho 4.00€/personne

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

Bar à foie gras 6.00€/personne

3 foie gras différents servis avec des condiments et pains variés

Un moment de dégustation élégant et gourmand du foie gras français sublimée par notre savoir-faire artisanal.



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
- Oeuf de caille sur houmous
- Magret de canard séché et caviar d'aubergine
- Mousse foie gras et confiture figues
- 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 figues
- 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 (servifroid) 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

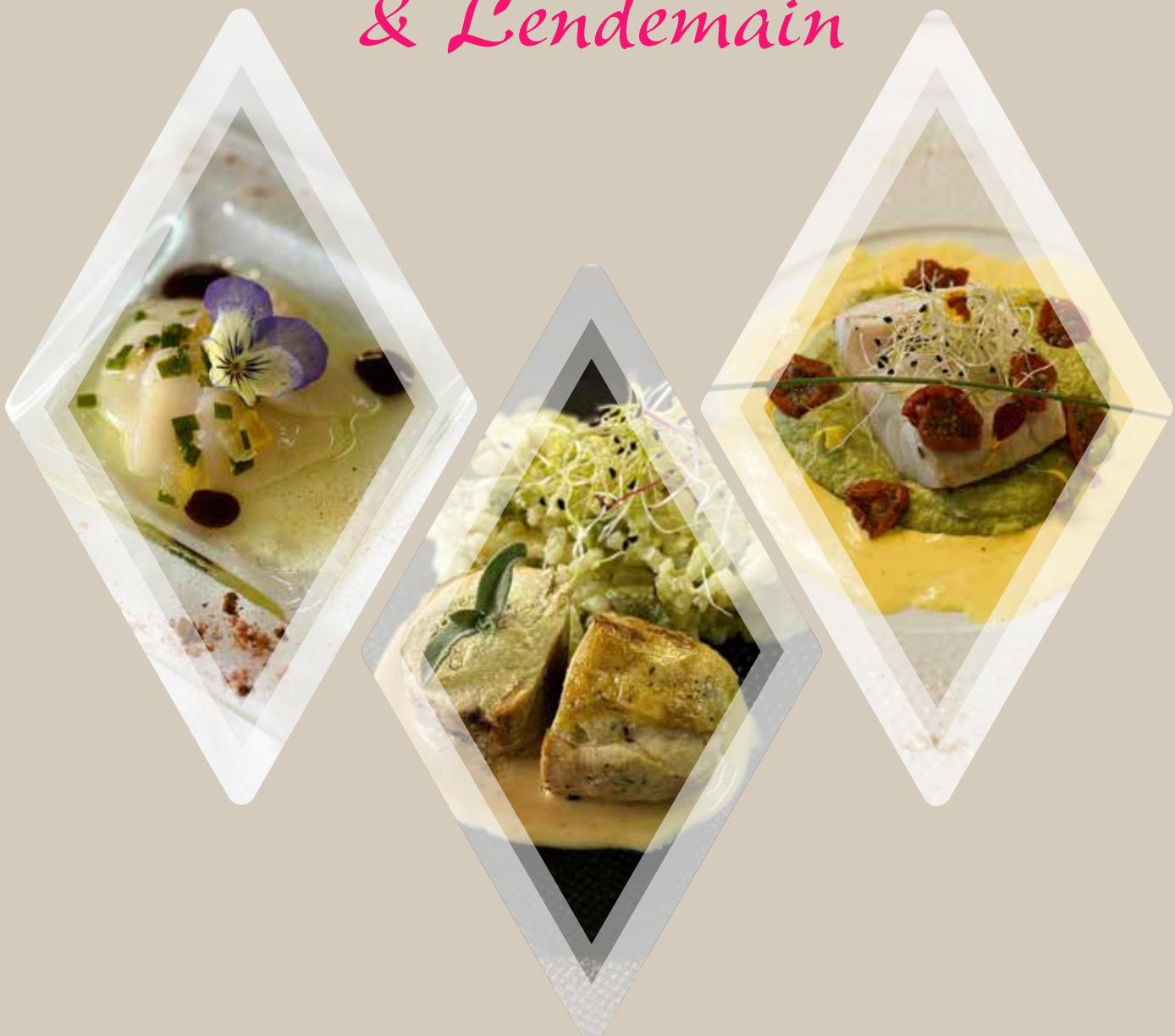
- Tarte trois fromages et miel
- Quiche lorraine
- Bouchée d'escargot beurre persillé
- Tarte au saumon ciboulette
- Croque jambon-comté

Les sucrés 1,10€/pièce

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



Découvrez nos
Menus de Mariage
& Lendemain



Du menu signature au buffet convivial en passant par le brunch élégant :
notre savoir-faire artisanal et notre sélection rigoureuse
de produits français de qualité subliment chaque moment de votre réception



Menu Découverte

65,50 €/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

66,50 €/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

Fillet 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

68,50 €/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

Médaillon 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 truffé

Pavé de lomo ibérique flambé au vieux rhum Clément, jus de cuisson,
poêlée de grenailles et cueillette des sous-bois

Médaillon 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

40,00 €/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 (*mousse chocolat noir, cerise amarena et chantilly vanille*)
Entremet passion-chocolat noir
Chocolat-orange
Framboisier
Fraisier (*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

17,00€/personne

- Salade piémontaise et tomate mozzarella
- Rosette et terrine de campagne
- Poulet et rôti de porc froid
- Salade verte
- Plateau de fromage
- Tarte aux fruits

Condiments : Mayonnaise, cornichons, moutarde et beurre

Sans le pain. Possibilité de pain tranché supplément de 1,00 €/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

32,00€ service, vaisselle et nappage
22,00€ sans service et sans vaisselle

- Café, thé, chocolat chaud
- Jus d'orange et pomme (*verger de la Manse*)
- Confiture, pâte à tartiner et beurre
- Mini viennoiseries
- Brioche
- Pancake
- Cake aux agrumes et cake vanille-caramel
- Baguette tradition et tradition aux graines tranchées
- Salade de fruits
- Salade de quinoa aux légumes marinés et tomate mozzarella
- Planche de charcuteries et fromages
- Avocado toast variés
- Minis quiches (*différentes variétés*)

*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 mixte (*charcuterie variée, navettes de différentes variétés, fromages, légumes croquants, tapenades variées, gressin*) 13,00€/personne
- Planche de charcuterie (*Jambon de pays, rillettes, rosette, andouille*) 4,00€/personne
- Rôti de porc et haut de cuisse de poulet froid 5,70 €/personne
- Rôti de bœuf et haut de cuisse de poulet froid 6,20 €/personne
- Plateau de fromage 4,50 €/personne
- Tarte aux fruits de saison 3,00 €/personne



Découvrez nos
Boissons & Services



Une carte de boissons raffinée et variée, accompagnée de services sur mesure :
nous adaptons chaque prestation à vos envies
pour que chaque moment de votre réception soit parfaitement orchestré



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 6,00€/personne
Vouvray ou rosé pétillant 6,50€/personne
Kir pétillant 6,50€/personne
Punch 6,50€/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

11,50€/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 servie*)



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 4.70€/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