



HURTAULT  
Traiteur

# 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 régalés ! 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 gaspacho** 4.00€/personne

*Un bar frais et coloré, avec des gaspachos 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  
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 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  
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*)

**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**

Médailillon 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 cueillette des sous-bois  
Médailillon 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](mailto:info@hurtault-traiteur.com)

Rue Léon Daunassans

37240 Manthelan



[www.hurtault-traiteur.com](http://www.hurtault-traiteur.com)