

POULAIN

TRAITEUR

COCKTAIL - REPAS - SERVICE - MOBILIER

CARTE MARIAGE 2025

WEDDING
AWARDS
2023
mariages.net

ISO 20121

BUREAU VERITAS
Certification



Cliquez directement sur les rubrique
ci dessous et accédez directement
aux parties qui vous intéresse !

LE COCKTAIL

LE DINER

LA SOIRÉE
DANSANTE

LE RETOUR
DE NOCES

LA CAVE

ENTRE VOUS
ET NOUS



Le plaisir de vous offrir le meilleur de la gastronomie depuis plus de 25 ans.

LA PASSION DU MARIAGE

Un acteur engagé dans la réussite du
plus beau jour de votre vie.

Avec Poulain Traiteur vous
trouvez un traiteur qui fait de chaque
évènement, un moment unique.

NOS

PACKAGES

Nos tarifs comprennent :

- Le service
- La vaisselle et la verrerie
- Le nappage et les serviettes en tissus
- Le service et le rafraîchissement de vos boissons, SANS DROIT DE BOUCHON

Nous vous proposons une offre personnalisée et de qualité :

- Des menus sur-mesure
- Des mets frais et fabriqués artisanalement
- Des produits locaux, sélectionnés dans le respect de l'environnement

Tarifs calculés sur une base de 80 convives adultes.

En dessous de 80 convives, une révision tarifaire peut être appliquée.

Nous consulter pour plus de renseignements.



Package 1 : 72.00 €

Cocktail 10 pièces
(8 pièces + 1 atelier)

Entrée/Plat/Dessert *

Package 2 : 75.00 €

Cocktail 14 pièces
(10 pièces + 2 ateliers)

Plat/Fromage/Dessert *

Package 3 : 79.00 €

Cocktail 12 pièces
(10 pièces + 1 atelier)

Entrée/Plat/Fromage/Dessert *

Package 4 : 82.00 €

Cocktail 14 pièces
(10 pièces + 2 ateliers)

Mise en bouche
Plat/Fromage/Dessert *

* Eaux comprises dans le dîner



LE
COCKTAIL

COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL

COCKTAIL 10 PIÈCES

6 pièces froides au choix et 2 pièces chaudes au choix
1 atelier

COCKTAIL 12 PIÈCES

8 pièces froides au choix et 2 pièces chaudes au choix
1 atelier

COCKTAIL 14 PIÈCES

8 pièces froides au choix et 2 pièces chaudes au choix
2 ateliers

Vous retrouverez sur la page suivante notre large gamme de pièces cocktail. De nos pièces côté mer, jusqu'à nos créations véggies, vous trouverez votre bonheur.

Afin de vous aider à définir la formule qui vous correspondra le mieux, nous vous conseillons de déterminer la durée que vous souhaitez pour votre cocktail. En effet, nous consommons en moyenne 6 pièces par heure. Donc si vous souhaitez une durée de 2h pour votre cocktail nous vous conseillons notre cocktail 12 pièces.

Afin de compléter notre offre de pièces cocktail, nous vous proposons également un assortiment d'ateliers gourmands qui sublimeront cet instant.



Les pièces en support

- Cuillère de Julienne de courgettes marinées au citron et basilic, crevette au sésame noir
- Cuillère de Chèvre et cumin en mousseline, Lomo et aubergine
- Cuillère de crémeux d'artichaut et Homard
- Cuillère de Tataki de thon fumé, acidulé à la mangue
- Cuillère crémeux de petit pois et saumon mariné
- Fondant de Tourteaux au Niora et concassé de tomates aux herbes (verrine)
- Tiramisu de céleri et mascarpone, tartare de pommes (verrine)
- Tartare de retour de pêche aux agrumes et crumble noix (verrine)
- Blanc manger choux fleur et langoustine (verrine)
- Cappuccino d'étrilles (verrine)
- Brouillade d'œufs et poivrons confits (verrine)
- Pince de petit Paris et Pancetta
- Crème brûlée de tomate confite et Parmesan (coupelle)

Côté Mer

- Mini chou d'araignée de mer au basilic
- Crumble de Tome et noix, langoustine et béarnaise
- Sablé salicorne et sésame, crémeux de patate douce et Ssaint Jacques rôtie
- Mini cake tomate oignon, mascarpone et crevette au marsala
- Croquant courgette, citron et maquereau fumé
- Duo de blinis et fromage frais, truite fumée et Wasabi
- Moelleux d'épinards et parmesan, caviar d'aubergine et Lotte fumée
- Biscuit aux épices et crémeux de cabillaud aux amandes
- Mini éclair et tartare de légumes façon Meaux, saumon rôti
- Cookie au noix et chorizo, piperade de poivrons et rouget
- Pannequet de saumon fumé et caviar d'aubergines
- Madeleine carotte, persil, chutney de pommes et agrumes, Saint Jacques fumée
- Dôme de tartare de retour de pêche au citron et aneth

Côté Terre

- Sablé Parmesan comme une bruschetta, jambon sec et tomate confite
- Crumble de noix et Roquefort, magret fumé
- Mini club grillé de veau et comté façon Meaux
- Tartinette de caille en pannequet et son chutney
- Financier de foie gras, chutney pomme poire au safran
- Moelleux de patate douce, remoulade de légumes et effiloché de poulet rôti
- Petit far de blé, confiture d'oignons au vin rouge
- Pince de pois gourmand et magret fumé
- Chouquette aux noix, chutney de fruits, filet de caille et cacahuètes
- Moelleux de pain d'épices, foie gras et poire safranée
- Pressé de joue de porc et petits légumes, façon bourgogne
- Confit de lapereau et oignons, Tartinette et confiture d'oignons au cidre

Pièces chaudes

- Poêlon de saint Jacques « façon Pierre »
- Poêlon Lieu amandes curry aux deux choux
- Samoussa de légumes et coriandre fraîche
- Croustillant de bœuf et soja façon Thaï
- Feuilleté norvégien
- Tatin de lard et crevettes aux petits oignons
- Chausson de poivrons confits et rascasse
- Feuilleté de poulet et petits champignons Tandoori
- Tartelette de moules au curry
- Chouquette de fromage et Morilles
- Croque moelleux de cabillaud et légumes au curry
- Finger tapenade
- Focaccia tomates anchois basilic
- «Vol au vent» de retour de pêche
- Quichette Lorraine

Veggies

- Pince de carotte et tomates marinées
- Crémeux de choux-fleurs et brunoise de carottes au cumin
- Pic de concombre et poivrons confits
- Pince de radis et caviar d'aubergines
- Petit Paris et courgette à la menthe
- Carré de patate douce et pignons de pin torréfiés
- Darphin de légumes, crémeux de lentilles au noix
- Clafoutis de cerisette et basilic au lait de coco
- Confit de courgettes mariné au Yuzu, menthe et raisin sec
- Pince de carotte et houmous
- Brochette melon, pastèque à la menthe

C'est le moment de vous laissez tenter par nos créations gourmandes. Nous vous proposons de créer votre cocktail 100% personnalisé !



Nos pièces cocktail



Ateliers froids

L'écailler de la ria d'Étel

Huîtres creuses n°3 ouvertes devant les convives
Pain de seigle, citron, beurre aux cristaux de sel, vinaigrette à l'échalotte

Découpe du Gers

Terrine de foie gras mi-cuit et chutney de fruits de saisons
Petites tartines céréales, noix, maïs

L'Ibérico (min 60 convives)

Découpe de jambon de pays sur os & cochonnailles
Assemblés sur pics avec des poivrons grillés et aubergines confites

Le Norvégien

Découpe de saumon fumé maison
Zucchini confits au citron assemblés sur pic

Le Bar à gaspachos

Tartare de légumes, fleur de sel et poivre concassé
Tomate, concombre, fenouil
Melon, pomme, fraise
Carottes, oranges, tomates vertes marinées au citron vert

La Gaufre du pêcheur

Gaufre de pomme de terre au lait ribot
Lotte fumé
Chantilly au Kari Goss

Un moment unique
avec nos chefs en
action, au milieu de
vos convives.

NOS ATELIERS

Atelier supplémentaire :
+ 7.00 € / pers

Ateliers chauds

Le foie gras de canard poêlé

Compotée pomme poire aux épices
et son assortiment de croustilles mendiants

Les burgers

Cheese burger : bœuf, emmental, oignons, persil frais, salade
Burger végétarien : oignons roses confits, galette de pomme de terre, salade
Réalisés devant les convives

La Galette de Mamie Rouise

Petites crêpes de blé noir garnies au choix,
Jambon-fromage, andouille, forestière

Le Bar à Tapas

Accras de morue
Samoussa de bœuf aux épices
Cigare de crevettes au gingembre

Plancha Terre Mer

Mini Brochettes marinées au parfum d'Asie
Saumon, ananas, gingembre agneau, aubergine au piment doux
Bœuf, poivron à la coriandre



LE
DINER

Côté Terre

« Magret » de pigeon aux épices, chutney de fruits et petits Paris
Vinaigrette de noix et d'herbes

Foie gras mi-cuit, chutney de poires et fruits rouges
Fine croustille pain d'épices

Sablé parmesan, caviar d'aubergine et arlequin de cerisettes confites
Tome de Rhuys et Serrano en duo, basilic et coulis d'herbes fraîches

Veggie

Tartare de tomates multicolores à la menthe, chips de légumes racines
Coulis de poivrons (d'avril à octobre)

« Comme au jardin »
Houmous et coriandre fraîche
Carottes marinées au citron, courgette grillée
Confit d'aubergine, arlequin de cerisettes
Huile d'herbes

Soupe de légumes du moment et son tartare de légumes au basilic

Côté Mer

Tartare de Dorade et Saint Jacques à l'aneth
Perles de citron, pesto vert

Blanc de poireaux confits, lissé de patate douce
Carpaccio de Homard et Saint Jacques, frifri de légumes, huile de poivrons et sésame

Ceviche de Lieu jaune, radis et pickles d'oignons roses
Huile d'herbes et condiment citron

Crèmeux de choux-fleurs au safran de Bretagne
Saint Jacques snackées tiède, cristallin de blé noir, huile et noix concassée

Crackers de saumon en feuille de brick, fenouil confit et jus d'étrilles (chaudes)

NOS MISES EN BOUCHES



NOS ENTRÉES CÔTÉ TERRE



Entrées froides

Marbré de foie gras de canard mi-cuit comme une sangria,
Pomme rôtie, chutney de fruits et croustille Muesli

Pressé de foie gras et pintade au Sauterne
Pomme rôtie, chutney de fruits et vinaigrette de betteraves

Mosaïque de filet de veau et foie gras, mousseline de céleri et julienne de pommes
Vinaigrette de petits Paris truffés et crumble noisette

Entrées chaudes

Tatin d'oignons et tomates confites aux amandes, filet de canard laqué au miel
Jus de canard corsé aux Morilles

Vol au vent de ris de veau et petits champignons
Jus de canard corsé aux Morilles

Pithivier de caille et pomme confite en « habit vert »
Jus de volaille aux raisins

NOS ENTRÉES CÔTÉ MER



Entrées froides

Cheesecake de saumon fumé aux baies roses
Crumble de Parmesan, œufs d'Arenkha fumé et crème d'aneth

Finger de saumon gravlax au sésame noir
Mousseline de fromage blanc aux œufs de truite, chips de betteraves « Chioggia »

Réglette de fondant de Tourteaux aux herbes fraîches
Tartare d'araignée, spaghettis de courgettes et cristallin de chorizo

Carpaccio de Lotte fumée et gelée d'agrumes
Crèmeux de carottes aux agrumes et tartare de fruits au citron vert
Vinaigrette de petits pois

Tartare de saumon et Saint Jacques aux agrumes
Julienne de pommes vertes aux condiments

Duo de Homard et Saint Jacques tiède, remoulade de légumes façon Meaux
Vinaigrette d'herbes

Plateau ou assiette de fruits de mer
(+ 7€ par personne)

Entrées chaudes

Tatin de Lotte et Saint Jacques, fenouil et légumes du moment confits
Coulis d'étrilles, frifri de carottes

Réglette de légumes confits façon niçoise, Rouget juste poêlé, chips de chorizo
Pesto vert et rouge

Lasagne de Saint Jacques et langoustine, duo de choux confits
Crème veloutée aux épices et Noilly Prat, frifri de poireaux

Kouign Aman de blé noir, Homard et Saint Jacques juste tiède
Panaché de légumes confits en duxelle, bouillon de Homard

Cassolette de Gambas et Bar, légumes racines en cage
Bouillon de langoustines

Soufflé de Sole et Saint Jacques, barigoule de légumes
Crème de coquillages au champagne et safran de Bretagne

À l'assiette

Soufflet de Pintade aux petits champignons et foie gras, jus aux morilles
Grenailles rissolées et légumes racines

Gigolette de Pintade farçie aux pommes et lardons, jus caramélisé au cidre
Farçon de pommes de terre et carottes rôties au thym

Tournedos de canard au foie gras et duxelles
Crèmeux de betteraves aux éclats de fèves, tatin de pommes de terre

Emincé de filet de canard aux poivres de Timut, pommes et pêches au miel
Crèmeux de carottes, Gratin Normand

Grenadin de veau rôti au lard, jus corsé
Gratin de légumes du moment et crèmeux de brocolis

Filet de veau au thym et sarrasin, jus réduit au vin de Bordeaux
Mille-feuille de pommes de terre et légumes glacés aux girolles

Mignon de cochon farçi aux fruits et pané au Paprika, jus au miel et aux épices
Crèmeux de pommes de terre à l'huile d'olive, Caponata de légumes

Pièce de bœuf aux oignons et petits champignons
Frites de légumes à la moutarde et Gratin Normand

Filet de boeuf façon Yakitori, sauce soja
Pommes Parko, carottes en biseau
(+ 2,50€ par personne)

Train d'agneau rôti au thym et ail, jus d'agneau
Tajine en croute d'amandes et grenailles rôties

NOS VIANDES



En centre de table

Côte de bœuf Charolaise (1.2 kg pour 4 personnes) cuite minute (+9.00 € par pers)
Arlequin de légumes, pommes grenailles
Sauce : béarnaise, marchand de vin, moutarde de Meaux
Planche à découper, couteau et fourchette maître d'hôtel

Cuissot de porcelet rôti aux fruits, laqué au miel et aux épices, poivre et cannelle
Tian de légumes et pommes grenailles (+5.00 € par pers)

NOS POISSONS

À l'assiette

Filet de Lotte et jambon sec en médaillon, crème émulsionnée aux épices
Mirepoix de Zuchinis à la menthe, tatin de pommes de terre

Dos de Saumon en croûte de noix, rôti au lard fumé
Duo de choux confits, mousseline de céleri au beurre
Velouté de vin rouge

Filet de Bar poêlé au poivre de Bahia et thym frais
Chips de bacon, crémeux de patate douce, panaché de légumes en biseau, beurre de cidre

Médaillon de Merlu poché dans un bouillon d'herbes et citron
Darphin de légumes, tagliatelles de blé noir
Beurre de betteraves

Dos de Lieu en croûte de chorizo, piperade de poivrons
Risotto crémeux comme une paëlla, crème de safran

Filet de Dorade aux agrumes et basilic
Crémeux de pommes de terre et carottes confites

Filet de Saint Pierre et julienne de blé noir
Frites de carottes et céleri, purée de brocolis, jus d'étrilles
(+ 2€ par personne)

Navarin de Homard et saint Jacques, poêlée de légumes et grenailles rôties
Bouillon de carcasse
(+ 6€ par personne)



En centre de table

La cotriade de retour de pêche
Dorade, Merlu, Maquereau, Cabillaud, Langoustines
Pommes de terre et légumes aux herbes
Vinaigrette à l'huile d'olive, persil et ciboulette)

NOTRE MENU VEGGIE

Entrée

Tarte fine de tomates anciennes, Burrata et pignons de pin torréfiés, suprême d'agrumes, herbes folles
Huile de basilic

Plat

Risotto crémeux aux Morilles et vieux Parmesan

Arlequin de légumes glacés, velouté vert

ou

Pastilla de légumes d'été et pois chiche

Crémeux de choux-fleurs au sésame

ou

Coco de Paimpol et légumes grillés

Tagliatelles de courgettes aux sésames et beurre rouge

ou

Déclinaison de petits légumes farcis, riz pilaf au basilic

Jus d'oignons confits et tomates fraîches

Dessert

Carpaccio d'ananas

Cheesecake au lait d'amandes, fruits rouges et citron vert

Tarte chocolat praliné, coulis de fruits rouges

Soupe de fraises au basilic et citron vert (d'avril à octobre)

NOS FROMAGES

Chaud

Beignet de Chavignol juste tiède et compotée de pêche/abricot
Petite salade assaisonnée

Feuilleté de Camembert, pommes poires confites aux épices
Petite salade assaisonnée

Livarot pané juste tiède
Petite salade et sa vinaigrette

Tartinette de chèvre et miel aux amandes
Petite salade assaisonnée

Froid

Duo de fromages affinés (2 choix parmi la sélection suivante) :
Comté, Camembert, Tomme de Rhuys, Pouligny St-Pierre, Bleu, Brie de Meaux

Trilogie de fromages à l'assiette

Brie de Meaux, Tome de Rhuys, Pouligny St-Pierre
Petite salade aux herbes et huile d'olive

Camembert farci aux noix et pistache, Comté, Pouligny St-Pierre
Pain muesli, salade croquante assaisonnée

Ardoise de fromages affinés en centre de table

5 choix : Comté, Camembert, Tomme de Rhuys, Pouligny St-Pierre, Bleu
Beurre ½ sel, petite salade assaisonnée

Pyramide de fromages et découpe en buffet (+7.00€)

Salade et sa vinaigrette en centre de table



À l'assiette

Choco Breizh :

Biscuit madeleine chocolat
Crèmeux chocolat sarazin
Mousse chocolat 55%
Ganache montée chocolat/sarazin
Nougatine chocolat noir

Cheesecake mango acidulé :

Mousse cheesecake mangue/passion
Compotée framboise (val evel)
Traou Mad fleur de sel
Chantilly chocolat blanc, citron vert

Réglette crousty fraise/combava :

Choux craquelin, mousse légère combava
Compotée de fraises Mara des bois
Croustillant chocolat noix de coco

Dôme Caramelo :

Mousse chocolat 65%
Crèmeux caramel au beurre salé
Biscuit chocolat sans farine

Tarte carrée poire verveine :

Compotée poire, (val evel) verveine
Chantilly chocolat blanc, vanille
Framboises fraîches (d'avril à octobre)
Traou Mad fleur de sel

Finger framboise – litchi :

Mousse légère litchi
Compotée framboise de ronce
Biscuit dacquoise pistache

Crédit photo : Fanny Paris



NOS DESSERTS

La trilogie des desserts à choisir parmi la sélection suivante :

2 choux crème mousseline et nougatine ou 2 macarons de pièce montée

Fraisier (d'avril à octobre)

Croquant chocolat

Gourmand crémier et écrasé de myrtille

Mousse pralinée et compotée de poire vanille

Verrine Pana Cotta (fruits rouges ou caramel) OU cheesecake (mangue passion ou fraise)

Mignardises à l'assiette

Assiettes de mignardises (5 pièces par personne)

1 mini éclair (parfum au choix), 2 macarons (parfum aux choix)

1 panna cotta (parfum au choix), 1 tartelette (au choix)

Macarons en option : + 2.20 €

Nous prévoyons 2 macarons par personne

Grand choix de parfums

Le Naked cake by Poulain – 460.00 €

Génoise et ganache vanille

Assortiment de fruits rouges

Ce magnifique dessert est construit en 3 niveaux pour environ 120 mini-parts

Prestation complémentaire (ne remplace pas le dessert du menu)

NOTRE BUFFET DE DESSERTS



En remplacement d'un dessert à l'assiette -
(+5.00 €/pers) -
minimum de 80 personnes

5 choix à réaliser parmi la sélection suivante :

Le coin des tartes : (2 tartes maximum parmi la sélection suivante)

Fraises et sablé breton aux cristaux de sel
ou
Chocolat noisette et crémeux beurre salé
ou
Fruits frais de saison
ou
Citron meringuée et pâte sablée

Le Byzantin, dacquoise aux noix et crémeux chocolat noisette

Le Fraisier, biscuit joconde pistache vanille

Coque chocolat framboise

Les Panacottas : mangue et fruits rouges / Les cheesecake

Mini salade de fruits frais de saison

La pièce montée multicolore, 2 pièces /pers – 120 pers minimum
Éclair et choux citron, framboise OU macarons citron framboise

À partir de 18h00

Pour exemple :

10 pièces salées froides :

Mini chou d'araignée de mer au basilic

Cuillère de crémeux d'artichaut et Homard

Pannequet de saumon fumé et caviar d'aubergines

Croquant courgette, citron et maquereau fumé

Financier de foie gras, chutney pomme poire au safran

Pince de pois gourmand et magret fumé

Sablé Parmesan comme une bruschetta, jambon sec et tomate confite

Petit far blé, confiture d'oignons au vin rouge

Carré de patate douce et pignons de pin torréfiés

Pince de carotte et tomate marinées

Ateliers cocktail (nous prévoyons 2 pièces par personne et par atelier) :

Découpe du Gers

Terrine de foie gras mi-cuit et chutney de fruits de saisons

Petites tartines céréales, noix, maïs

La Galette de Mamie Rouise

Petites crêpes de blé noir garnies au choix,

Jambon-fromage, andouille, forestière

4 pièces salées chaudes :

Samoussa de légumes et coriandre fraîche

Croustillant de bœuf et soja façon Thai

Feuilleté norvégien

Tatin de lard et crevettes aux petits oignons

Salades en coupelle :

Salade de concombre, radis blanc, crabe et wakamé

Perles du Japon et guacamole, saumon fumé



FORMULE TOUT COCKTAIL

**75.00 €
/pers**

À partir de 21h00

Pour exemple :

La cuisine en animation (nous prévoyons 2 viandes et 1 poisson par personne et par atelier) :

3 Choix parmi la sélection suivante :

Filet de bœuf juste poêlé, purée de céleri, jus aux truffes

Aiguillettes de canard, purée de pomme ratte

Woks de porc et poulet au caramel et pousses de bambou

Duo de Cabillaud et Lieu aux petits légumes

Lotte en croûte d'amandes et curry façon Madras

La découpe de fromages affinés :

Brie, Tome, St Nectaire, Chabichou, accompagnés de petits pains aux céréales

L'instant gourmand : (4 choix à faire parmi la sélection suivante)

Assortiment de mignardises

Eclair chocolat blanc agrumes

Assortiment de macarons

Panna cotta aux fruits rouges

Croquant chocolat orange

Salade de fruits

Tartelette au citron meringuée

Demi-dôme diamant des îles

Nous prévoyons 4 pièces par personne

POUR PETITS ET GRANDS

Cocktail enfant :

- Mini bagel saumon et sauce ciboulette
- Brochette melon pastèque et menthe fraîche
- Pic de fromage et tomate cerise
- Pic de melon et jambon sec

Menu enfant :

- Tomate mozzarella ou melon (suivant la saison)
- Emincé de volaille à la crème
- Pommes rissolées
- Moelleux au chocolat

Cocktail (4 pièces) + menu + softs

25.00 €

Nos trêves glacées : 6.00 €

Trou normand
(Sorbet pomme / Calvados)

Suprême frappé
(Sorbet pomme verte / Champagne)

Colonel
(Sorbet citron / Vodka)

Trou Italien
(Sorbet citron / limoncello)

Collation d'accueil : 5,00 €/pers

Citronnade ou Virgin Mojito ou Thé glacé
(2 boissons au choix)
Eaux

Service en bonbonnes à jus

Menu prestataire : 32.00 €

(Sur la base du menu défini pour vos convives)

Verrerie complémentaire : 50.00 € les 200 verres





LA
SOIRÉE
DANSANTE

POUR LA NUIT



Le sucré

Les 100 brochettes de fruits frais (150.00 €)

L'assortiment de 100 mignardises sucrées (140.00 €)

La pyramide de 120 macarons (180.00 €)

Candy Bar (sucreries en bonbonnières) (160.00 € - base 100 pers)

Le salé

L'assortiment de 50 mini sandwichs et bagels (150.00 €)

(Jambon sec, Comté, sauce aux poivres / Saumon fumé, roquette, sauce ciboulette/ Jambon, mayonnaise, tomate)

Les 3 terrines charcutières (2kg au total, 30 personnes, 59.00 €)

Terrine de campagne, terrine grand-mère, rillettes de porc

Pain tranché, beurre et cornichons

La soupe à l'oignon

Soupe à réchauffer

Croûtons, fromage râpé

Vaisselle : Assiettes et cuillères

(minimum 50 pers)

Prix : 5.00 €/pers

A photograph of a wedding reception table setting. The table is covered with a white lace tablecloth. In the center, there is a white lantern with a pink candle inside. To the left, a vase holds a bouquet of pink and white flowers. To the right, there are several rows of clear glassware. Two pieces of driftwood are placed on the table. The background is a wall of greenery.

LE
RETOUR
DE NOCES

BUFFETS AND CO

Le Buffet Froid 1 (min 30 convives)

(livraison en chambre froide le soir du mariage)

Salade Paysanne
Salade Auvergnate
Salade Niçoise
Marbré de saumon et saumon fumé aux herbes

Noix de jambon à l'os
Poulet rôti
Terrine grand-mère
Assortiment de saucissonnailles
Chiffonnade de jambon sec

Brie, salade verte

Tarte pommes caramel

Beurre et condiments, pain tranché

Prix par personne : 22.00 €

Le tarif inclut uniquement les mets. Sans service.

Retour du matériel dans nos locaux à votre charge dès le lundi suivant le mariage.

Pas de livraison ni de reprise.



Nos partenaires pour les retours de mariage :

Graine d'ici – Food Truck

Food truck avec des produits frais et locaux, circuit court, écoresponsable

My Brunch 56

Buffets et brunchs en livraison.

Le Buffet froid 2 (min 30 convives)

Salade Chinoise
Salade Grecque
Salade Tutti-Frutti
Salade Piémontaise
Taboulé à la menthe et poivrons

Terrine de légumes en mosaïque
Grecque de légumes au citron et à la coriandre fraîche

Filet de saumon farci aux crustacés et brocolis
Terrine de lotte et retour de pêche au safran et petits légumes
Noix de veau aux herbes
Contre filet de bœuf en éventail
Aiguillettes de poulet aux épices
Rôti de porc aux poivres
Terrine de cochon et pintade aux fruits secs
Saucissonnailles

Tome, St-Nectaire et Chèvre, Salade verte aux noix et raisins

Tarte carrée amandes, poires et abricots

Prix par personne : 25.00 €

Le tarif inclut uniquement les mets. Sans service.

Retour du matériel dans nos locaux à votre charge dès le lundi suivant le mariage.

Pas de livraison ni de reprise



LA
CAVE

COCKTAIL

Formule Softs (ex : base 100 pers) :

10 L Jus d'orange, 10 L Jus de pomme, 4 L Jus d'ananas, 4L Jus de Pamplemousse

9L Breizh Cola, 6L Perrier, glaçons

12 L Plancoët et 12L Plancoët fines bulles

5.00 € /pers

Formule Kir :

Kir pétillant (1 bouteille pour 3)

ou Cocktail citron framboise (cointreau, framboise, citron, limonade)

ou Cocktail lagon bleu (Vodka ou Gin, Curaçao et citron)

Whisky Jameson (1 bouteille/70 pers)

Jus d'orange, jus de pomme, Breizh Cola, glaçons

Plancoët et Plancoët fines bulles

7.00 € /pers

Formule Crémant :

Crémant de Bordeaux Brut et Rosé (1 bouteille pour 3)

Whisky Jameson (1 bouteille/70 pers)

Jus d'orange, jus de pomme

Plancoët et Plancoët fines bulles

Breizh cola

Glaçons

8.00 € /pers

Formule Breizh :

Cidre fermier, kir breton (1 bouteille pour 3)

Punch (20cl par pers)

Jus d'orange, jus de pomme, Breizh Cola, glaçons

Plancoët et Plancoët fines bulles

7.00 € /pers

Formule Champagne :

Champagne Ghislain Moigneau Grande Réserve (1 bouteille pour 3)

Whisky Chivas Regal 12 ans (1 bouteille pour 70)

Cocktail de fruits sans alcool

Jus d'orange, jus de pomme Breizh Cola, glaçons

Plancoët et Plancoët fines bulles

17.00 € /pers

NOS FORMULES BOISSONS



Les Champagnes :

Facturation à la bouteille ouverte

Ghislain Moigneau 75cl	35.00€ TTC
Ghislain Moigneau Grande Réserve 75cl	45.00€ TTC
Ghislain Moigneau Blanc de Blanc 75cl	45.00€ TTC
Laurent Perrier Brut 75cl	45.00€ TTC
Ruinart Brut 75cl	75.00€ TTC
Ruinart Blanc de Blanc 75cl	105.00€ TTC

REPAS

La Pureté :

Plancoët (1 bouteille pour 2)
Plancoët fines bulles (1 bouteille pour 2)
(Bouteille supplémentaire 3.00 €)
4.00 € /pers

Formule Marmandais :

Marmandais blanc (1 bouteille pour 4)
Marmandais rouge (1 bouteille pour 3)
Plancoët et Plancoët fines bulles
9.00 € /pers

Formule Saumur :

Saumur blanc «La Durandière» (1 bouteille pour 4)
Saumur rouge «La Durandière» (1 bouteille pour 3)
Plancoët et Plancoët fines bulles
12.00 € /pers

Formule Saint Chinian :

Saint Chinian blanc «Le Secret des Capitelles » (1 bouteille pour 4)
Saint Chinian rouge «Le Secret des Capitelles » (1 bouteille pour 3)
Plancoët et Plancoët fines bulles
12.50 € / pers

Formule Bordeaux :

Bordeaux blanc « Château Tour le Pin » (1 bouteille pour 4)
Bordeaux rouge « Château Tour le Pin » (1 bouteille pour 3)
Plancoët et Plancoët fines bulles
13.50 € / pers
Bouteille supplémentaire : 14.00€ TTC

Formule Terroir :

Chevigny blanc « Domaine Maison » (1 bouteille pour 4)
Lussac St-Emilion « Château de la Grenière » (1 bouteille pour 3)
Plancoët et Plancoët fines bulles
14.00 € /pers

NOS FORMULES BOISSONS



Formule Côtes du Rhône :

Côtes du Rhône Signature blanc « Château de la Font du Loup » (1 bouteille pour 4)
Côtes du Rhône Signature rouge « Château de la Font du Loup » (1 bouteille pour 3)
Plancoët et Plancoët fines bulles
19.00 € /pers
Bouteille supplémentaire : 20.00€ TTC

Formule Bourgogne :

Bourgogne blanc, Côteaux de l'Auxois « Domaine Flavigny Alésia » (1 bouteille pour 4)
Bourgogne rouge, Pinot Noir « Domaine Olivier Guyot » (1 bouteille pour 3)
Plancoët et Plancoët fines bulles
24.00 € /pers
Bouteille supplémentaire : 24.00€ TTC

Formule Loire :

Sancerre blanc, « Domaine Matthias et Emile Roblin » (1 bouteille pour 4)
Sancerre blanc, « Domaine Matthias et Emile Roblin » (1 bouteille pour 3)
Plancoët et Plancoët fines bulles
24.00 € /pers

Les Grands Vins facturés à la bouteille ouverte Minimum de vente : 6 bouteilles de chaque

Blanc (bouteille de 75cl) :

Chablis Vieilles Vignes
35.00€ TTC

Montagny 1er Cru « Les grappes d'or »
48.00€ TTC

Chassagne Montrachet, Vincent Girardin
À partir de 75.00€ TTC (selon les millésimes)

Rouge (bouteille de 75cl) :

Saint Emilion Grand Cru Classé « Château Le Chatelet » 75cl
65.00€ TTC

Pomerol, Haut Mazeyres
48.00€ TTC

Lalande Pomerol « Château Garraud »
46.00€ TTC

Chassagne Montrachet, Vincent Girardin
À partir de 75.00€ TTC (selon les millésimes)

Autres Grands Vins sur demande



ENTRE
VOUS ET NOUS

LE RETROPLANNING

Voici les différentes étapes à suivre pour la création sur mesure de votre mariage gourmand par Poulain & Fils Traiteur !

Nos tarifs sont valables pour un minimum de 80 personnes.

Découverte de notre catalogue

Prenez le temps d'étudier nos propositions. Elles sont modulables, vous pourrez en discuter avec notre conseillère.

Rendez-vous avec notre conseillère

Nous allons vous aider à construire votre prestation, vous guider dans vos réflexions ... et nous adapter à vos souhaits.

Envoi d'un devis personnalisé

Suite à ce rendez-vous, nous vous envoyons un devis détaillé et personnalisé reprenant tous les éléments de votre projet.

Réservation

Vous signez le contrat d'engagement (sous réserve de disponibilité à la date de confirmation) et versez un acompte de 25% du montant global de la prestation. Ainsi vous réservez votre mariage auprès de Poulain & Fils Traiteur.

Dégustation

Vous pouvez déguster nos mets (offert pour un mariage 40 convives minimum)

Si vous réservez nos services, nous vous offrons 6 assiettes à déguster.

Par exemple : vous pouvez goûter 2 entrées, 2 plats, 2 desserts.

Vos choix peuvent se porter sur la totalité des propositions, exceptées :

Les animations cocktail ainsi que les sushis

Les fromages à la coupe

Les plats "particuliers" tels que porcelet grillé, gigot entier., côte de bœuf.., pour une raison de quantité

Les produits très saisonniers en dehors de leur saisonnalité, comme la fraise, melon, pastèque par exemple

Enfin, dans le cas où vous n'avez pas réservé définitivement nos services et que vous déclinez par la suite notre offre,

Nous vous informons que les assiettes vous seront facturées dans leur totalité.

Choix des menus

Au plus tard 1 mois avant votre réception, vous nous indiquez par écrit (mail, courrier)

vos choix de cocktail, de menu, de formule boissons.

Nombre de convives

Au plus tard 20 jours avant votre réception, vous nous indiquez le nombre définitif de personnes. Nous acceptons les modifications jusqu'à 12 jours avant le mariage.

Ce chiffre servira de base pour la facturation finale. Au plus tard 15 jours avant votre réception, votre plan de table, le nombre de tables et leurs dimensions.

Rdv maître d'hôtel

RDV téléphonique avec un responsable de service pour finaliser l'organisation, entre le lundi et le mercredi qui précède le mariage.

Jour J

Accueil des convives pour un mariage de toute beauté. L'heure de fin de prestation de notre personnel doit être constatée et signée par le client

Règlement - en 3 fois

1er acompte de 25% du montant global de la prestation traiteur à la réservation.

2ème acompte de 50% du montant global de la prestation traiteur au plus tard 10 jours avant la réception.

Règlement du solde dès réception de la facture finale suite au mariage

NOS CONDITIONS

Nos tarifs comprennent sur une base 80 pers :

Pour le cocktail :

Le service pour une vacation de 1h30 à 2h30 environ (pour un début de prestation à partir de 17h30)
Le mobilier (1 table buffet et 2 manges debout pour une base de 80 personnes)
La décoration du buffet
La verrerie
Les serviettes en papier

La mise en place se fait à partir de 13h00. En cas de cérémonie laïque nécessitant que nos équipes interviennent plus tôt, un supplément est à prévoir.
Offre valable pour un cocktail suivi d'un diner sur un même site ne nécessitant pas un transport en véhicule
Des modifications tarifaires peuvent être appliquées si manutention importante due au site, ou si le site du cocktail est différent de celui du dîner.

Pour le repas :

Le service (1 serveur pour 25 personnes maximum dont 1 maître d'hôtel)
Le nappage et les serviettes en tissu
La vaisselle & la verrerie
Le café, le thé, douceurs chocolatées
Le pain (boules individuelles), beurre et condiments

Le nettoyage de la cuisine (le nettoyage de la salle reste à votre charge)

Le débarrassage des tables, le nettoyage des cuisines et le chargement des camions doivent être achevés au plus tard à 1 heure du matin, heure de départ du site de notre personnel.
Après quoi, toute heure entamée sera facturée sur la base de 55 € TTC par heure supplémentaire et par serveur sur le site.

Pour le retour :

(uniquement si mariage réalisé par Poulain Traiteur)

Pour les buffets :

Possibilité de vous laisser le buffet le soir du mariage, sous réserve d'une mise à disposition en chambre froide. Le tarif inclut uniquement les mets, sans service, la livraison le jour du retour
Retour du matériel à votre charge.

La boisson n'est pas incluse dans le tarif et vous pouvez la fournir SANS DROIT DE BOUCHON.

Il est expressément convenu entre les parties que toute impossibilité de maintenir la prestation à la date prévue pour des raisons sanitaires liées à la crise de Covid 19 donnera uniquement lieu à un report de l'évènement et ne saurait entraîner un remboursement des sommes versées d'avance ou justifier son annulation.

NOS PARTENAIRES

Les salles

BAUD : Le Clos du Grand Val
BRUZ : Manoir de la Pommeraie
PLOEMEL : Domaine de St-Meen
CARO : Domaine de Kervalon
REMINIAC ; Manoir de la Fresnaye
CRAC'H : Domaine du Pléssis Kaer
PLOEREN : Domaine Le Mezo
CONCARNEAU: Le Roudouic
ELLIANT : Domaine des Rhododendrons
FOUESNANT : Bot Conan Lodge
GUIDEL : Les gîtes de Kerdrien
IFFENDIC : Domaine de la Chasse
LANDAUL : Manoir de Kerambourg
LANDEVANT : Château de Lannouan
GRAND CHAMP : Manoir de Gouezac
LORIENT : Les Cotonnades - contact@lescotonnades.com
LOYAT : Château de Loyat
NOSTANG : Village de gîtes de Remoulin
PAIMPONT : Le Forges
PIRE-SUR-SEICHE : Le Château des Pères
PLENEE-JUGON : Moulin de l'Arguenon
PLESCOP : Le jardin des Acanthes
PLOMELIN : Château de Kerambleiz
PLOUJAY : Manéhouarn
PLOUHARNEL : La Baie des anges
PONT-AVEN : Manoir de Kerangosquer
QUIBERON : Palais des congrès
QUIMPER : L'Orangerie de Lanniron
SAINT-AVE : Château de Beauregard
SAINT-MARCEL : Domaine de Lafayette: www.domaine-de-lafayette.fr
SILFIAC : Manoir d'Alexandre
TAUPONT : Manoir Morgan
THEIX : Moulin de Clerigo
THEIX : Domaine de Kerbillec

Les DJ

DJ Paco : pascal.foulard@orange.fr
Cactus Animation : www.cactusanimation.com
DM Conseil : jdmconseil.blogspot.com
Liven'Up : www.livenup-event.net

Les fleuristes

ID Fleurs Hennebont : 02. 97. 36. 32. 88.
S.Bomb Flower 06 03 82 56 88
Jasmin et Jasmine (35) : 06 78 67 24 55

Les photographes

Steve ROUX : www.steveroux.fr
Pierre Yves NICOLAS : themaphoto.com
Pauline GUILLO : www.pauline-guillo-photographe.fr

Les chapiteaux

Loc EVEN : www.loceven.com
Bretagne structure location

Le mobilier

Festiconcept
Assistance Réceptions

Les Wedding Planner

Event Side
DDay Bretagne
De vous à moi
Esprit Fête
Jolies Bulles

HENNEBONT - Siège social

1 rue de Gutenberg - ZI de Kérandré

56700 Hennebont

Tél : 02 97 36 53 37

mariage@poulain-traiteur.com

www.poulain-traiteur.com

VANNES - Bureau commercial

(sur RDV uniquement)

4 Rue de la coutume 56000 Vannes

06 85 57 35 40

RENNES - Bureau commercial

(sur RDV uniquement)

107 avenue Henri Fréville CS 10704

35207 Rennes cedex 2

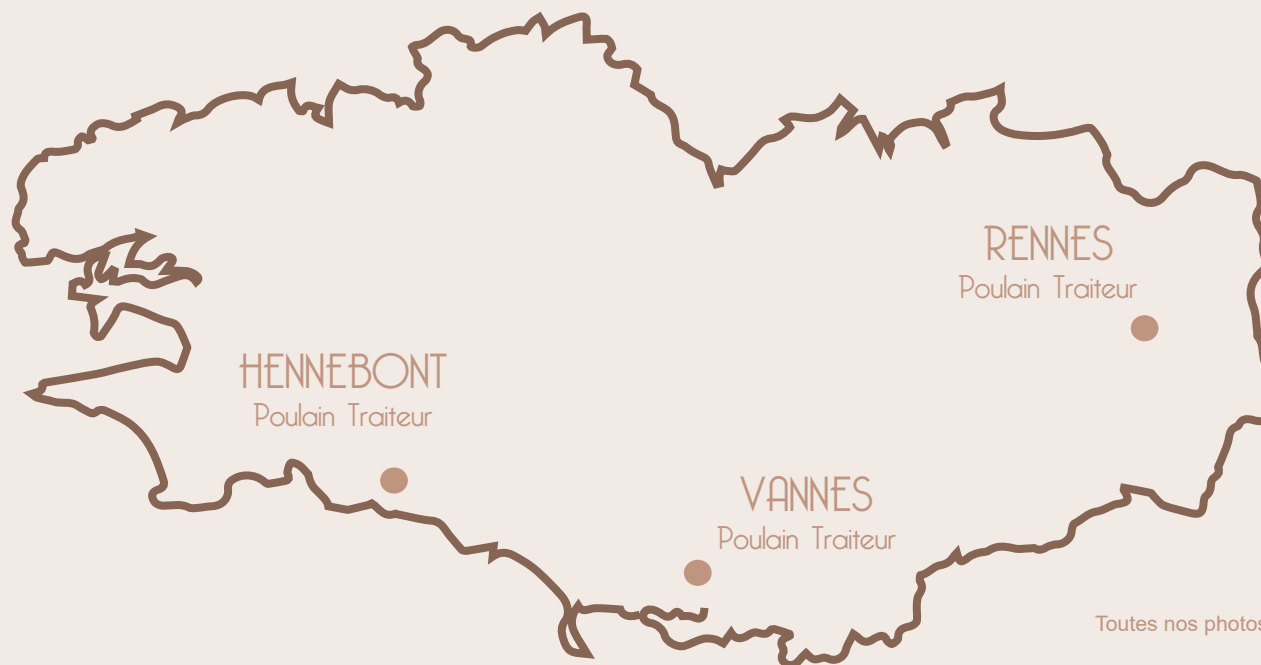
Portable : 06 42 91 77 61

lauriane@poulain-traiteur.com

Suivez nous sur nos réseaux sociaux !

<https://www.facebook.com/poulaintraiteur>

<https://www.instagram.com/poulaintraiteur/>



Toutes nos photos sont non contractuelles.

Nos prix affichés sont TTC et par personne, sauf mention particulière