

POULAIN
TRAITEUR

CARTE MARIAGE

COCKTAIL • REPAS • SERVICE • MOBILIER

2028-2029



SOMMAIRE

NOS OFFRES ✿

Tarifs4

Packages4

LE COCKTAIL ✿

COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL5

PIÈCES COCKTAIL6

ATELIERS CULINAIRES8-9

LE DINER ✿

LES MISES EN BOUCHE

MISES EN BOUCHE11

LES ENTRÉES

ENTRÉES CÔTÉ TERRE12

ENTRÉES CÔTÉ MER13

ENTRÉES VÉGÉTALES13

LES PLATS

POISSONS14

VIANDES15

VEGGIE16

AU BRASERO17

LES FROMAGES

FROMAGES18

LES DESSERTS

DESSERTS.....19

BUFFET DES DESSERTS20

LES OPTIONS

FORMULE ENFANT21

FORMULE PRESTATAIRE21

NOS TRÊVES GLACÉES22

LES EAUX AROMATISÉS22

LE BAL ✿

SNACKING POUR LA NUIT24

LE RETOUR DE NOCES ✿

BUFFETS FROIDS26

BRUNCH & LE BREIZH27

PIERRE EN VADROUILLE.....28

ENTRE VOUS & NOUS ✿

LE RETROPLANNING30

NOS CONDITIONS31

LISTE DE PRESTATAIRES32



LA PASSION DU MARIAGE



Chez Poulain Traiteur, nous tâchons de vous offrir le meilleur de la gastronomie depuis plus de 30 ans.

Chaque mariage est pensé comme une expérience unique. De la création des menus au service le jour J, nos équipes mettent leur savoir-faire et leur passion au service de votre réception, pour faire de chaque instant un moment gourmand et inoubliable.



Gagnant des Wedding AWARDS depuis 2015



©Yanis Flieller

NOS OFFRES



TARIFS

Ils comprennent :



Le service
(1 serveur pour
25 convives)



La vaisselle et la
verrerie



L'eau pour le diner
et les boissons
chaudes



Les glaçons



Le linge de table
en tissu



Sans droit de bouchon sur
vos boissons

Notre signature et nos engagements :

✿ Le fait maison : préparations réalisées dans nos cuisines, avec le soin et l'exigence qui font la différence.

✿ Le circuit court et les produits de chez nous : des produits sélectionnés au plus près de nous parmi les acteurs de notre territoire

✿ Des créations de menus sur mesure : une cuisine pensée pour vous, suivant vos envies, votre histoire

Nos tarifs sont proposés sur une base de 80 convives adultes minimum.

Pour les réceptions de plus petite capacité, nous adaptons notre tarification afin de préserver le même niveau d'exigence, de qualité et de service.

Nous consulter.

PACKAGES

PACKAGE 1

76.00€/pers

Cocktail 10 pièces
(8 pièces + 1 atelier)
Entrée / Plat / Dessert

PACKAGE 2

79.00€/pers

Cocktail 14 pièces
(10 pièces + 2 ateliers)
Plat / Fromage / Dessert

PACKAGE 3

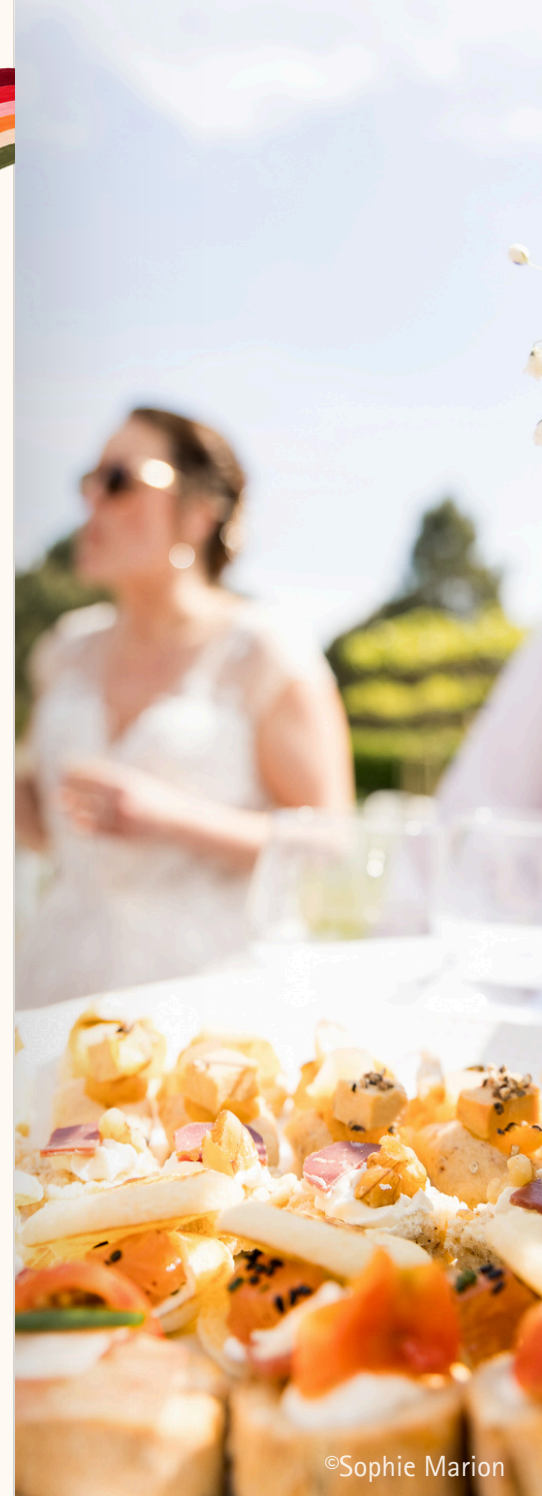
82.00€/pers

Cocktail 12 pièces
(10 pièces + 1 atelier)
Entrée / Plat / Fromage /
Dessert

PACKAGE 4

86.00€/pers

Cocktail 14 pièces
(10 pièces + 2 ateliers)
Mise en bouche
Plat / Fromage / Dessert



©Sophie Marion



LE COCKTAIL : COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL



Une sélection à composer selon vos envies, entre pièces cocktails créatives et ateliers culinaires réalisés sous vos yeux, tout est imaginé pour varier les textures, les saveurs et les plaisirs.

Nos recommandations :

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

CÔTÉ MER

- Tartare de thon mangue et citron vert, croustillant de nori 
- Crémeux de chou-fleur aux épices, saint Jacques snackée et éclats de sarrasin 
- Briochette toastée Homard, crème de crustacés et céleri croquant
- Mini éclair tourteau, avocat, agrumes et pickles d'oignons roses
- Blinis sarrasin saumon fumé, crème citronnée aux algues
- Mini taco crevette marinée, chou croquant et mayonnaise légèrement épicée
- Moelleux de patate douce, langoustine, yuzu et piment doux
- Croustillant de maquereau, Pancetta, crème de citron et pickles de légumes
- Blinis mousse avocat et crevette aux épices
- Cake épinard, saint Jacques rôtie et crème de corail, œufs de truite

PIÈCES COCKTAIL



CÔTÉ TERRE

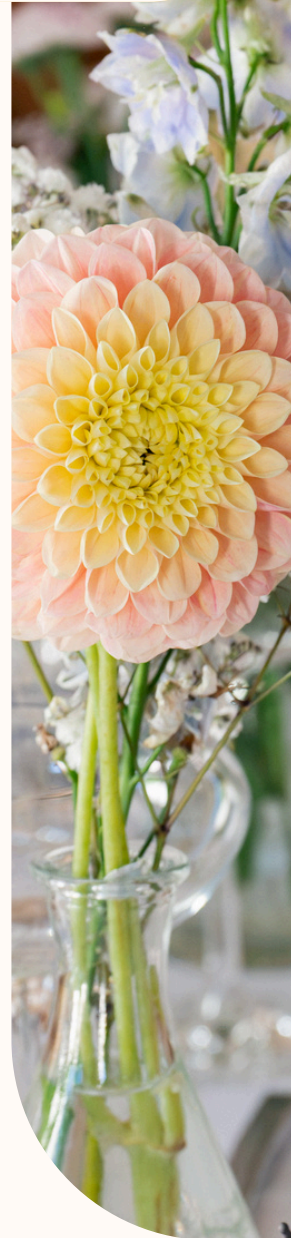
- Croquant chorizo, mousse Burrata noisette, chips de chorizo
- Sablé sarrasin, jambon de pays, Comté et graines de moutarde
- Tartelette magret fumé, mascarpone au romarin et abricot rôti *(de mai à septembre)*
- Palet de foie gras mi-cuit, poire pochée au cidre et sarrasin torréfié
- Tataki de bœuf et sésame, pomme verte et wasabi doux 
- Croustillant de volaille au Zaatar, crème de féta et menthe
- Biscuit romarin céréales, crème de Comté, effiloché de jambon de pays
- Mini éclair de canard confit, crème de patate douce et épices douces
- Sablé sarrasin, crème de Bleu et noix, magret fumé



Pièces servies en cuillères/verrines

LE VÉGÉTAL

- Crumble Roquefort, pommes et noix
- Sablé parmesan, tomates confites et pesto
- Blinis sarrasin, crème chèvre, pistache et framboise fraîche *(de mai à septembre)*
- Tartare de tomates, fraises et basilic *(de mai à septembre)* 
- Mini éclair champignons, crème de Comté et noisettes torréfiées
- Tartelette de pickles de légumes (petit pois, radis, carotte) et caviar d'aubergines
- Tartare de tomates multicolores, stracciatella et huile de basilic 
- Julienne de courgettes, crème de petit pois, menthe et sa Pensée 



NOS PIÈCES CHAUDES

- Poêlon de Saint Jacques « façon Pierre » 
- Samoussa de légumes et petits pois au curry
- Croustillant de canard et pommes poêlées aux épices
- Cromesquis de chou-fleur, crème de curry doux
- Feuilleté croustillant de canard confit et foie gras
- Croustillant de crevette citronnelle
- Mini brioche toastée, effiloché de porc et oignons rouges
- Mini tatin d'oignons de Roscoff, chèvre et miel de sarrasin
- Chouquette andouille de Guémené, oignons au cidre et moutarde douce





ATELIERS CULINAIRES

NOS ATELIERS FROIDS

Atelier supplémentaire : + 7.00 € / pers

L'écailler des mariés

Huitres creuses n°3

Pain de seigle, citron, beurre aux cristaux de sel

Condiments : échalote/cidre, concombre/pommes verte

Le foie gras du chef

Découpe de terrine de foie gras mi-cuit

Pain toasté, chutney de fruits de saison et fleur de sel

Tomate, Burrata et Basta ! 🌿

Assortiment de tomates multicolores et Burrata

Basilic frais, fleur de sel, poivre concassé et vinaigre balsamique

Bruschettas Party

- **Italienne** : crème ciboulette, tomate confite, jambon sec et parmesan
- **Végétarienne** : crème pesto et feta, poivrons rôtis
- **Côté mer** : caviar de courgettes, sardine et fleur de sel

Le Comptoir du saumon

Découpe de saumon fumé maison

Blinis de sarrasin, crème citronnée et pickles de concombres

Ibérico Olé !

Découpe de jambon de pays sur os

Pan Con Tomate et huile d'olive
Fleur de sel

ATELIERS CULINAIRES

NOS ATELIERS CHAUDS

Atelier supplémentaire : + 7.00 € / pers

Galette et Sarrasin

Assortiment de mini galettes roulées de blé noir

- Andouille de Guémené moutarde de Meaux
- Poisson fumé et fondue de poireaux
- Champignons, oignons confits et Comté

Le foie gras à la plancha

Escalope de foie gras snackée à la plancha

Poire rôtie aux épices et pains croustillants

Le Bao Breton (+2.00€/pers)

Petit pain vapeur garni minute

- Canard confit, pommes caramélisées, pickles d'oignons rouges
- Crevettes, mayonnaise au sarrasin et pickles de chou rouge
- Champignons rôtis, oignons confits et sarrasin croustillant

Le Burger Club

Mini burger et mini burger végétarien

Moutarde et ketchup à disposition

Voyage en Asie (+2.00€/pers)

Mini Brochettes marinées aux parfums d'Asie

- Bœuf pimenté, citronnelle et poivron
- Agneau teriyaki
- Saumon marinade soja wasabi et gingembre



©Yanis Flieller



©Mikhaël Brun

LE DINER



Composez votre menu parmi nos créations
et imaginez un repas à votre image !



MISES EN BOUCHE • ENTRÉES • PLATS • FROMAGES • DESSERTS

NOS MISES EN BOUCHE

CÔTÉ TERRE

- Foie gras de canard mi-cuit
Chutney fruits rouges et tuile croustillante
- Carpaccio de bœuf fumé, crème parmesan
Oignons rouges confits, éclats de noisettes
et roquette



VEGGIE

- Tartare avocat mangue, condiment
passion
Coriandre et citron vert
- Caviar d'aubergine fumée, grenade
fraiche
Zaatar et huile d'olive, tuile croustillante

CÔTÉ MER

- Ceviche crevette, agrumes, concombres
Gingembre, zeste de citron vert et jeunes
pousses
- Blanc de poireaux confits, lissé de patate
douce
Carpaccio de Homard et Saint Jacques
fumée
Vinaigrette d'algues au citron





NOS ENTRÉES CÔTÉ TERRE

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard mi-cuit

Caramel de vin rouge et fruits des bois

Finger cacao

Pressé de magret, pistache et Porto

Vinaigrette acidulée betterave, pickles d'oignons

roses de Roscoff

Bouquet vert

ENTRÉES CHAUDES

Croustillant de canard confit, cèpes

Jus au cidre

Duo de saint Jacques façon Rossini

Mousseline de céleri, jus corsé à la truffe

Jeunes pousses



NOS ENTRÉES CÔTÉ MER

ENTRÉES FROIDES

Pannequet de Dorade, mosaïque de légumes et langoustine

Jus crémeux de Homard

Finger de blé noir façon Pop corn et saumon Gravlax

Mousseline citronnée aux algues, perles de yuzu

Pousses de betteraves

ENTRÉES CHAUDES

Kouign Aman, Homard et saint Jacques juste tiède

Panaché de légumes confits, bouillon de Homard

Duo de médaillon de Lotte farci aux saint Jacques

Fenouil braisé et sauce Kari Goss

NOS ENTRÉES VÉGÉTALES

Tarte fine de tomates multicolores, Burrata et pignons de pins torréfiés

Chips de parmesan et huile de basilic

Raviole Ricotta épinard, légumes confits

Crème de sauge, Pecorino et graines de courges



©Yanis Flieller

NOS POISSONS



Dos de Maigre juste poêlé,
beurre blanc aux coquillages en persillade



Filet de Dorade poêlé sur peau,
sauce coco estragon



Dos de Cabillaud,
sauce safranée au champagne



Saumon façon « Marry Me »



Filet de Bar rôti,
crème de basilic
(+2.00€/pers)



Dos de Lieu jaune snacké,
sauce fenouil yuzu
(+ 4.00€/pers)



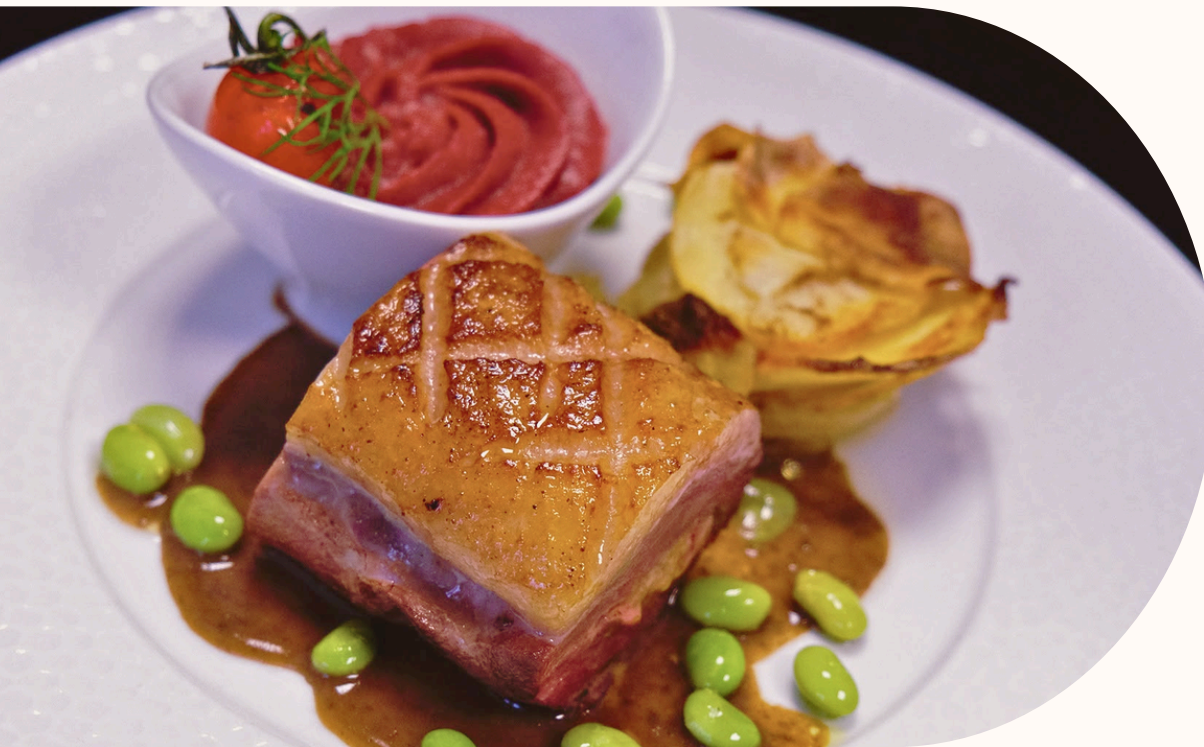
©Semelesoleil

LES ACCOMPAGNEMENTS

2 accompagnements à choisir pour composer votre assiette :

- Tagliatelles de légumes (courgettes et carottes)
- Mousseline de chou-fleur au cumin et à l'huile de sésame
- Risotto aux algues et à la chair de coques
- Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Lissé de patate douce à la vanille
- Poêlée de carottes glacées au basilic





LES ACCOMPAGNEMENTS :

2 accompagnements à choisir pour composer votre assiette :

- Légumes d'Antan rôtis au miel et au thym
- Crémeux de petits pois et fèves
- Carottes multicolores
- Millefeuille de pommes de terre truffé
- Risotto crémeux aux champignons des bois et Parmesan
- Pomme Anna aux herbes fraîches

NOS VIANDES

✦
Suprême de pintade rôti,
sauce au cidre fermier

•
Demi magret rôti, cerise griotte et éclats de
noisettes torréfiés,
sauce au miel de Bretagne

•
Filet mignon de cochon aux oignons
caramélisés et canneberges,
jus corsé cranberries

•
Filet de veau au thym et sarrasin,
jus réduit au vin de Bordeaux

•
Médailillon de veau façon Saltimbocca,
jus de veau
(+3.00€)

•
Filet de bœuf grillé façon Chimichurri,
sauce aux épices
(+5.00€/pers)



VEGGIE

- Curry de légumes au lait de coco et ananas
Quinoa
(compatible végan)
- Petit épeautre et Parmesan façon Risotto
Fenouil confit au miel
- Gnocchis poêlés, crème de parmesan,
champignons sauvages
Roquette





AU BRASÉRO

- **Côte de bœuf Charolaise au braséro +12.00€/pers**
Poêlée de légumes et pommes grenailles rôties
Sauces : poivre, gorgonzola, marchand de vin

(1.2kg pour 4 pers)

- **Homard grillé et flambé à l'Armagnac +15.00€/pers**
Pommes grenailles rôties et fenouil braisé
Sauces : vierge, crustacés

(1/2 par pers)

(Tarif variable selon le cours des matières premières)





LES FROMAGES

✦ L'ardoise de fromages en centre de table (+2.00€/pers)

Comté, Camembert, Tome de Rhuys, Sainte Maure de Touraine et Bleu

Beurre 1/2 sel et petite salade assaisonnée

L'ensemble des reliquats sont laissés sur place au frais

✦ Trilogie de fromages à l'assiette

3 fromages à choisir parmi :

Comté, Camembert, Tome de Rhuys, Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Sainte Maure de Touraine

Petite salade assaisonnée

✦ Fromages chauds

- Croustillant de Pont L'évêque, oignons caramélisés

Petite salade assaisonnée

- Tartinette croustillante de chèvre, coulis caramel beurre salé

Tuile de blé noir

Petite salade assaisonnée



NOS DESSERTS

Eclat de sarrasin

Mousse sarrasin, crémeux
caramel au beurre salé
Croustillant chocolat
sarrasin
Glaçage rocher chocolat au
lait

Abricot citron romarin

Biscuit madeleine citron,
compotée abricot
Mousse citron romarin,
chantilly romarin et abricot
rôti

Choux chocolat cacahuète

Pâte à choux, mousse
cacahuète
Crème chocolat et praliné
cacahuète

Saint Honoré exotique noisette

Chou passion, crème légère
vanille
Compotée banane, mangue,
passion
Croustillant chocolat au lait et
noisette
Sablé breton noisette

Palet myrtille citron thym

Compotée myrtille
Mousse citron vert/thym
Sablé amande

Fraise Yuzu Tonka

Compotée fraises des bois
Mousse yuzu tonka
Biscuit reconstitué

TRILOGIE DES DESSERTS

- 2 choux crème mousseline et nougatine
ou 2 macarons de pièce montée
(supplément pièce montée : 1.50€/pers)
- Croquant au chocolat
- Fraisier
- Carré pistache framboise
- Saint Honoré caramel noisette
- Verrine Cheesecake (fruits rouges ou
mangue passion)



MIGNARDISES À L'ASSIETTE

(parfum au choix)

- 1 mini éclair, 2 macarons
- 1 pana cotta, 1 tartelette

NAKED CAKE (+4.00€/pers)

Génoise et ganache vanille
Assortiment de fruits rouges frais



©JoEddy'sSon

BUFFET DES DESSERTS

(+6.00€/pers)

5 choix parmi cette sélection :

- Tarte fraises et sablé breton aux cristaux de sel
- Tarte citron meringuée et pâte sablée
- Tarte chocolat noisette et crémeux beurre salé
- Carré pistache framboise
- Mini salade de fruits frais de saison
- Fraisier
- La pièce montée (1 pièce par pers)
 - Eclairs, choux ou macarons – parfum au choix
- Les verrines Pana cotta
- Les verrines cheesecake

Nous prévoyons 5 pièces par personne



©Fanny Paris



FORMULE ENFANT

25.00€/pers

Cocktail

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

Nous prévoyons 4 pièces par enfant

Repas

- Melon
- Fingers de poulet pané
Pommes rissolées
- Moelleux au chocolat
Assortiment de sucreries

Nous prévoyons les softs pour les enfants pour l'intégralité de la prestation :

Jus de pommes, Breizh cola, eau plate



©Justine Guillemette

POUR LES PRESTATAIRES

32.00€/pers

Menu identique aux mariés et aux convives

NOS TRÈVES GLACÉES

(+6.00€/pers)

Trou Normand

Sorbet pomme et Calvados

Suprême frappé

Sorbet pomme et Champagne

Trou Italien

Sorbet citron et Limoncello

Colonel

Sorbet citron et Vodka



LES EAUX AROMATISÉES

(+4.00€/pers)

Citron vert menthe concombre

Fraise basilic citron

Thé glacé

Service en bonbonnes



ATELIER DE BOISSONS

Bar à mojito – 550.00€

Pour un forfait de 80 verres

Bar à Spritz – 550.00€

Apérol Spritz & Saint Germain Spritz

Pour un forfait de 80 verres



©Sabrina Julien

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

LE DINER

22

LE BAL



SNACKING POUR LA NUIT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SNACKING POUR LA NUIT

SALÉ

Planche mixte fromages et charcuteries – 7.00€/pers

Pain tranché, beurre et cornichons

3 terrines charcutières – 75.00€

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

Pain tranché, beurre et cornichons

(2kg au total – 30 personnes)

Bar à tartinables – 75.00€

Rillette de thon, rillette de maquereau et rillette de saumon

Pain tranché

(2kg au total – 30 personnes)

Bar à club sandwiches – 50 pièces – 140.00€

Assortiment de 50 sandwich et bagel – 170.00€

Saumon fumé, roquette, sauce ciboulette

Jambon sec, comté, sauce aux poivres

Poulet grillé, poivrons crus marinés, roquette, mayonnaise au curry



SUCRÉ

Pyramide de 120 macarons – 180.00€

La pièce montée de 100 madeleines – 350.00€

100 brochettes de fruits – 170.00€

Assortiment de 100 mignardises du moment – 160.00€

Candy bar – 160.00€ sur la base de 100 convives

LE RETOUR DE NOCES



BUFFETS • BRUNCHS • BREIZH

BUFFETS

(Pour un minimum de 20 convives)

(Livraison le jour du mariage, stockage en chambre froide par vos soins – sans service)

LE BUFFET FROID N°1

Salade Paysanne

Salade Auvergnate

Salade Grecque

•

Chiffonade de saumon fumé

Noix de jambon à l'os

Poulet rôti

Terrine grand-mère

Assortiment de Saucissonnailles

Chiffonnade de jambon sec

•

Brie, salade verte

•

Tarte aux pommes

•

Beurre et condiment

(Pain tranché, 1 boule de campagne pour 4 personnes)

Prix par personne : 25.00 €



LE BUFFET FROID N°2

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

Chiffonade de saumon fumé

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

Saucissonnailles

•

Tome, St-Nectaire et Chèvre

Salade verte aux noix et raisins

•

Tarte carrée amandes, poires et abricots

•

Beurre et condiment

(Pain tranché, 1 boule de campagne pour 4 personnes)

Prix par personne : 29.00 €

Les tarifs incluent uniquement les mets. Retour du matériel dans nos locaux à votre charge dès le lundi suivant le mariage.

Pas de livraison ni de reprise.

BRUNCH

(Pour un minimum de 50 convives)

Le sucré

Viennoiseries (pain au chocolat, chouquette, croissant)
Pain grillé, assortiment de confitures et pâte à tartiner

Le salé

Taboulé menthe fraîche – Piémontaise – Salade Grecque
Chiffonade de saumon fumé
Terrine du chef
Saucissonnailles
Brie de Meaux et Tomme de Savoie, salade

L'atelier de l'œuf

Brouillade ou « sur le plat » ou Omelette,
Niçoise de légumes
Bacon grillé, saucisse grillée

Desserts

Riz au lait à la confiture de framboise
Tarte aux pommes
Salade de fruits frais

Les boissons

Café, thé, lait, chocolat
Jus d'orange, jus de pomme
Plancoët, Plancoët fines bulles
Prix par personne : 30.00 €

©Justine Guillemette



Tarifs comprenant :
L'installation, le service en
buffet et le débarrassage de
10h00 à 15h30 (camion parti à
16h30),
au-delà 55€ TTC par heure et
par serveur, vaisselle en
porcelaine, nappage et
serviettes jetables

LE BREIZH

(Pour un minimum de 50 convives)

Service au buffet prévu à partir de
12h00 jusqu'à 15h00.

Galettes salées – 2 par personne
(Galettes préalablement tournées)

Garniture aux choix :

Jambon, fromage râpé, œuf, chèvre, champignons

Garnitures complémentaires (+2.00€/pers) :
saumon fumé, fondue de poireaux, andouille

Crêpes sucrées – à volonté

Garniture au choix :

Chocolat, confiture, sucre, caramel au beurre salé

Les boissons comprises :

Eau plate et pétillante

Jus d'orange, jus de pomme

Café, thé

En option (+3.00€/pers)

Cidre fermier (1 bouteille pour 4 pers)

Lait Ribot à discrétion

Prix par personne : 26.00 €



Pour votre retour de mariage,
laissez **Pierre en vadrouille** prendre le relais ! Notre food truck vous accompagne
pour un moment convivial et gourmand, avec une offre entièrement dédiée
aux burgers et gaufres, salés et sucrés.



ENTRE VOUS & NOUS



RÉTROPLANNING • CONDITIONS • PARTENAIRES

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. 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 ;
- les fromages à la coupe ;
- 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 avant la dégustation, elle vous sera facturée à la fin puis déduite du devis dès la réservation.

CHOIX DES MENUS

Au plus tard 1 mois avant votre réception, vous nous indiquez par écrit : vos choix de cocktail, de menu, de formule boissons.

NOMBRE DE CONVIVES

Au plus tard 15 jours avant votre réception, vous nous indiquez le nombre définitif de personnes. Nous acceptons les modifications jusqu'à 8 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 sont valables pour un minimum de 80 personnes.

POUR LE COCKTAIL

- Le service pour une vacation de 1h30 à 2h30 environ (pour un début de prestation entre 17h et 18h)
- Le mobilier
- La décoration du buffet
- La verrerie
- Les serviettes en papier

La mise en place se fait le jour même.

En cas de cérémonie laïque nécessitant que nos équipes interviennent plus tôt, un supplément est peut-être à prévoir.

Offre valable pour un cocktail suivi d'un dîner 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)
- 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.



©Semelesoleil

NOS PRESTATAIRES

SON & LUMIÈRE

- Sono Factory DJ
- SSJ Event
- Nox Event
- SV Sound
- Sono concept 56
- Bretagne Evenement
- Yohan Air
- D'Night
- Majestic Event

CHAPITEAUX & MOBILIER

- Bretagne structure location
- Ev & Sens
- Tout se loue
- Epa'tentes

ORGANISATION & DÉCORATION

- Event sideby Orlane – organisation et décoration
- Embruns de Folie – organisation
- Mademoiselle Bloom – organisation
- AttrapRêve – décoration
- Blanc bleu rêve – fleuriste
- Le monde de Roze – fleuriste
- Etincelle Eternelle – organisation
- Délicate alchimie – organisation
- 0% Alcohol Free experience – bar à cocktail sans alcool

PHOTOGRAPHIE

- Sylvain Mainguy
- Jérémy Elain
- Sylvain Riouall
- Bhn Photographie
- La boîte à sourire – photobooth
- La boîte à clichés – photobooth
- Zoom & Shot – vidéaste



LIEUX DE RÉCEPTION



- Arches de la Ria – Belz
- Le clos du grand Val – Baud
- Domaine de Saint Meen – Ploemel
- Domaine de Keriquel – Riec sur Belon
- Manoir de la Fresnaye – Réminiach
- Domaine du Plessis Kaer – Crac'h
- Domaine des Rhododendrons – Elliant
- Domaine des Cavaliers – Guidel
- La cour de Marzan – Marzan
- Manoir de Prévasy – Carhaix
- Manoir de Kerambourg – Landaul
- Château de Lannouan – Landévant
- Manoir du Plessis – Le Rheu
- Les Cotonnades – Lorient
- Château de Loyat – Loyat
- Manoir de Gouézac – Grand Champ
- La cour de Bovrel – Saint Guyomard
- Domaine de Rémoulin – Nostang
- Le jardin des Acanthes – Plescop
- Domaine de Manéhouarn – Plouay
- La Baie des Anges – Plouharnel
- Manoir d'Alexandre – Silfiac
- Manoir Morgan – Taupont
- Fleurs de sel – Carnac
- Château de Lauvergnac – La Turballe
- Terrasses du Bothané – Guidel



VOTRE CONTACT COMMERCIAL

Océane LÉVEILLÉ

 mariage@poulain-traiteur.com

 **07 87 34 08 70**

HENNEBONT

Siège social

 1, rue de Gutenberg - ZI de Kérandré,
56700 Hennebont

 **02 97 36 53 37**

 www.poulain-traiteur.com

Rencontrez-nous !

RENNES

Bureau commercial
(sur RDV uniquement)

 107, avenue Henri Fréville
CS 10704, 35207 Rennes cedex 2

VANNES

Bureau commercial
(sur RDV uniquement)

 4, rue de la coutume,
56000 Vannes



CARTE
MARIAGE

Toutes nos photos sont non contractuelles.
Nos prix affichés sont TTC et par personne, sauf mention particulière.