



TRAITEUR

*L'affiance*

*La cuisine comme passion*



RECEPTION 2025

Mariage

# L'Alliance Traiteur

---

## LA CUISINE COMME PASSION

Fort de nos 15 ans d'expérience, de l'alliance d'un chef et d'une responsable événementielle, nous vous accompagnons dans toutes vos réceptions et nous créons vos menus sur mesure

### NOTRE FORCE

#### NOTRE FAMILLE

Chez nous, aucun commerciaux ni intermédiaires, nous travaillons ensemble et en famille pour une parfaite communication

### NOTRE ENGAGEMENT

#### LA FABRICATION ARTISANALE

Nous avons à cœur de travailler des produits frais et de collaborer avec d'autres professionnels de talents tels que des pâtisseries, boulangers, bouchers investis dans leur passion



Notre équipe de maître d'hôtel et de serveurs assurera un service de qualité coordonné avec l'équipe en cuisine



Notre sélection de vaisselle et de mobilier sera en accord avec votre thème et vos couleurs, pour mettre en scène votre salle de réception et illuminer votre table



Une cuisine éphémère pourra être installé sur votre lieu de réception s'il n'en est pas équipé pour s'adapter à votre menu



Nous livrons gratuitement dans une zone de 10km autour d'Aix en Pévèle et sur devis dans tout le Nord Pas de Calais

---

# Le cocktail

## Formule Saphir

10 €

Navette jambon speck  
Wraps poulet barbecue  
Bouchées fromage et saumon  
Bun's au saumon fumé  
Brochette de tomates et mozzarella  
🔥 Gougère au fromage  
Cannelé  
Chouquette

## Formule Rubis

12 €

Navette saumon fumé et fromage  
Cornet salés  
Bouchées chèvre croquant  
Canapé tête de moine  
Brochette melon et jambon speck  
🔥 Mini burger  
muffin  
beignet

## Formule Diamant

14 €

Bouchées de homard et pastèque  
Crostini jambon speck  
Bonbon de foie gras  
Verrine de saumon fumé à la vodka  
🔥 Brochette chorizo et crevettes  
🔥 Brochette de bœuf et poulet mariné  
Macaron  
Tartelette citron meringuée

🔥 Pièces chaudes



La verrerie pour  
2.50€ / pers

# Les cornets apéritifs

## Le cornet simple

4.50 €

Un petit bouquet... mais à croquer !

Derrière chaque cornet se cache un mélange gourmand de charcuterie fine, fromages fondants, légumes croquants et petites bouchées surprises.

À déguster du bout des doigts, ces cornets apportent couleur, convivialité et une touche d'originalité à vos vins d'honneur et cocktails.



## Le cornet à poser

6.50 €

Un vrai bouquet... mais cette fois en grand format !

À poser sur vos buffets, ces cornets généreux regorgent de charcuterie fine, fromages, légumes croquants et petites gourmandises salées. Conçus pour les grandes réceptions, ils attirent les regards, ouvrent l'appétit et transforment chaque table en un espace festif et convivial.



## Le verre apéritif

6.50 €

Un verre qui hésite entre gourmandise et surprise... et qui fait craquer tout le monde ✨

Charcuterie fine, fromage, fruits frais, petites douceurs sucrées et touches fleuries : un mélange original, frais et coloré qui se déguste aussi bien avec les yeux qu'avec les papilles. Idéal pour donner du pep's et de l'élégance à vos cocktails et vins d'honneur.



# La Grazing table



A partir de  
16 €/pers

## De quoi se compose une grazing table ?

### Les dips

Guacamole, houmous, tarama, tapenade, tzaziki et straciatella

### Les fromages

Brie, comté, gouda blanc, gouda au pesto, tête de moine, mimolette, chèvre, chaource, emmental, monts des cats

### Les charcuteries

Rosette, mortadelle, salami, jambon speck, chorizo, coppa

### Les fruits frais et secs

Pastèque, melon, ananas, fraise, framboise, groseille, raisin, abricot, myrtille, mûre, kiwi, raisin, fruit du dragon, noisette, pistache, amande et olive

### Les légumes

Chou fleur, poivron, carotte, tomate cerise, concombre

### Les pains et Crakers

Pain aux céréales, complets, aux noix, gressins, crackers

# Les animations Culinaires

## Le foie gras poêlé

4,50 €

ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉ SUR TOAST DE PAIN D'ÉPICES ACCOMPAGNÉ DE SON CHUTNEY, PISTACHES ET GROSEILLES



## Le bar à mozzarella

7,80 €

BURRATA & STRACCIATELLA CRÉMEUSES, TOMATES ANCIENNES, FRAMBOISES, BASILIC FRAIS, PIGNONS GRILLÉS ET FLEURS COMESTIBLES.

ASSAISONNÉ D'UNE VINAIGRETTE AU YUZU ET D'UN ZESTE DE COMBAVA, PRÉSENTÉ EN VERRINE.



## La plancha

4,20 €

BROCHETTE DE BOEUF TERIYAKI, POULET YAKITORI ET CREVETTE AU SOJA ET GINGEMBRE SAISIS À LA PLANCHA



## Les mini welsh

4 €

MINI WELSH AU SIPHON AVEC OEUF DE CAILLE ET CHIPS DE JAMBON CRU



## La barbe à papa

4 €

BARBE A PAPA POUR PETITS ET GRAND FRAISE OU FRAMBOISE



50 INVITÉS MINIMUM PAR ANIMATION

TARIF INCLUANT : L'INSTALLATION, LE RANGEMENT, LE MATÉRIEL, LA VAISSELLE ET DEUX HEURES D'ANIMATION

# Bar à cocktails & Mocktails

## Cocktails

5.50€

### Valentino

Prosecco, liqueur de sureau, Gin Empress, citron et sucre

### French kiss

Vodka, liqueur Chambord, prosecco, framboise

### Tinkerbell

Rhum blanc, crème violette, liqueur pêche

### Pinapple martini

Vodka, cointreau, ananas, citron

### Empress colada

Gin Empress, ananas, mousse coco, citron, sucre

### Hibiscus Martini

Vodka, cointreau, sirop hibiscus

### White lotus

Rhum blanc, sirop coco, prosecco, citron

### White rabbit

Vodka, citron, menthe, liqueur de sureau, gin

3.50€

## Mocktails

### Virgin mojito

Limonade, citron vert, menthe, sucre

### Sex on the beach

Cranberry, ananas, orange, grenadine

### Blue lagon

Ananas, limonade, curaçao

### Appletini

Pomme, citron, granny smith

20 VERRES MINIMUM

TARIF POUR 1 VERRE / PERSONNE

INCLUANT : L'INSTALLATION, LE RANGEMENT, LE MATÉRIEL, LA VAISSELLE

L'ALLIANCETRAITEUR - 2024



# Les Buffets froids



Cristal

18.50 €

Roti de boeuf  
Roti de porc  
Terrine aux trois poissons  
Terrine campagnarde



Jade

20.50 €

Roti de boeuf  
Roti de porc  
Terrine de saumon  
Poulet roti



Emeraude

22.50 €

Saumon fumé  
Crevette  
Aile de poulet au miel  
Magret de canard

Jambon blanc  
Mortadelle  
Rosette



Pavé au poivre  
Jambon sec  
Coppa



Pastrami  
Viande de grison  
Jambon speck



Taboulé  
Piémontaise  
Salade de tomate  
Macédoine



Coleslaw  
Salade Alaska  
Salade de perle marine  
Conchiglies aux légumes



Duo de quinoa  
Rizoni feta et légumes  
Fetuccine aux deux saumons  
Couscous perlé



Brie  
Chèvre  
Gouda

Chèvre  
Mimolette  
Comté

Monts des Cats  
Chaource  
Saint Nectaire

30 INVITÉS MINIMUM PAR BUFFET

# La plancha



Les grillades à la plancha offrent une expérience culinaire à la fois saine et savoureuse.

Les légumes grillés prennent une délicieuse saveur caramélisée, tandis que les viandes restent tendres et juteuses avec des marinades et des épices accordées. Profitez de ces moments de convivialité autour de la plancha, où le partage et la bonne humeur sont toujours au rendez-vous.

## Les poissons

Gambas, crevettes, cabillaud, lieu noir, saumon

## Les viandes & volailles

Bœuf, pluma de porc, magret, poulet

## Les accompagnements

Poêlée de légumes de saison, salades composées

## Les marinades

Yakitori, teriyaki, gingembre, miel, soja



# Les entrées



## Saumon fumé

12 €

Saumon fumé sauce fleurette, carpaccio de radis noir, pomme, courgette jaune et aneth



## Cannelloni de homard

13.50 €

Cannelloni de saumon fumé et homard sur sa caponata de légumes



## Tartare de tomates et burrata

10.00 €

Tartare de tomate ancienne, chantilly de burrata au citron combava et tuile croquante



## Dôme mystère au chèvre

12.50 €

Cheesecake de chèvre aux poivrons sur un craquant aux noisettes, amandes et pistaches



## Foie gras

13.50€

Foie gras sucré & salé, pain épice, fruits rouges et tuiles caramélisées

# Les plats

Tournedos de boeuf Rossini 20.50 €

Pomme de terre Anna,  
poêlée forestière et foie gras



Pluma ibérique 17.50 €

Pomme de terre grenailles rôties  
et sifflet de carottes fanes



Saumon en croûte d'amandes 16.50 €

Risotto printanier et légumes de saison



Magret aux fruits rouges 14.50 €

Quenelles de pomme de terre  
et carotte confites



Ballotine de volaille 16 €

Ecrasé de pomme de terres, foie gras  
et pickles de légumes



Risotto au parmesan 15 €

Poêlée de champignons, asperges  
et betteraves confites



# Les menus enfants

8.50 €

## Buffet froid façon grazing table

Fromage, charcuterie, crackers, pain et fruits

## Hamburger

Hamburger et potatoes pour enfants ou adolescents



# Les Fromages

7 €

Façon  
grazing  
table



Assortiments de fromages : gouda au pesto , brie, chèvre et monts des cats

Fruits et fleurs naturelles et comestibles

Servis avec du chutney, miel et pain aux céréales

Un plateau sera disposé à chaque table ou en buffet

# Le trou normand

3.90€

Vodka : ananas ou citron ou passion

Armagnac : ananas ou violette

Gin : citron jaune ou vert

Calvados : pomme verte

Passoa : passion

Malibu : noix de coco

Cognac : abricot

Pineau des Charentes : melon

Cointreau : orange

Mandarine napoléon : mandarine



# Les desserts

*La note sucrée que retiendront vos invités  
En pièce montée, sur votre buffet ou en petites bouchées !*

## Les gâteaux & tartes

Nos gâteaux, création de notre pâtissier, sont composés de produits frais, locaux et de saison

Créés selon l'inspiration du moment et vos envies



6,50 €/pers



## Les mignardises création

Ces bouchées, créations originales de notre pâtissier, accorde les fruits de saisons aux saveurs des craquelins et des fondants pour un moment de découverte

1.60 €/pièce



# Les fruits

## Les pièces montées de fruits

Pour sublimer votre buffet de dessert tout en fraîcheur, avec des fruits de saison et des fleurs naturelles et des fleurs comestibles.

Parce que nous achetons des fruits de saisons, chaque pièce montée sera différente dans l'année !



100 €  
pièce



3,20 € /pers

## Les plateaux de fruits

Les plateaux sont composés de fruits de saison avec un maximum de produits locaux

Sur mesure, nous adaptons nos plateaux à vos goûts

“ La seule limite : l'imagination ”

# Les pièces montées



## Les choux

Le croquembouche, pâtisserie intemporelle qui plaira aux petits et grands. Vanille, chocolat ou café

6.50 €/P



## Les wedding cake

C'est le gâteau du moment !

Composé de couches moelleuses et de fruits frais, sublimé par des décorations à base de fleurs naturelles et comestibles, de fruits et d'éclats de chocolat

7 €/P



## Les macarons

Personne ne pourra résister ...

Pyramide de macarons, décorées de fleurs fraîches assortie à votre thème

Assortiments de macarons pistaches, vanille, citron, fraise, café et chocolat

1, 2 ou 3 macarons par personne

A partir  
de 230 €

# Le rebond



Notre brunch de rebond sucré/salé  
pour tous les gourmands ! 19.50€

Les douceurs de bases

Boissons chaudes, jus de fruits, mini viennoiseries, cake,  
pains, tartinables, charcuterie, fromage et fruits



+ 2.50 €

Option pancakes

Des pancakes moelleux et  
gourmands, servis avec coulis de  
fruits rouges, miel ou sirop d'érable  
Une touche sucrée irrésistible



+ 3.50 €

Option  
mocktails/cocktails

Des mocktails et cocktails  
fruités et colorés



+ 3.50 €

Option smoothies

Smoothies exotiques,  
vitaminés, détox ou  
gourmand

# Les Boissons

## Le vin d'honneur

Les soft : coca, jus d'orange, ice tea et eau	2.50 €/pers
Vouvray ou Prosecco (1 bouteille pour 3)	4.00 €/pers
Le champagne Veuve Pelletier (1 bouteille pour 3)	10.00 €/pers

## Le repas

Les eaux plates et pétillantes	2.00 €/pers
Vouvray ou Prosecco (1 bouteille pour 6)	2.50 €/pers
Le champagne Veuve Pelletier (1 bouteille pour 6)	5.50 €/pers

## Les boissons chaudes

Le café & le thé	2.50 €/pers
Le chocolat chaud & chantilly	3.50 €/pers



# Installation et Service



Le service est assuré par :

Un maître d'hôtel 42 €/H

Un serveur pour 25 convives 38 €/H



Nous installons votre vaisselle, mobilier et décoration de table la veille de votre événement avec 2 personnes 38 €/H



Pour choisir votre entrée et plat, à partir de 2 personnes Sur devis



Location possible de matériel de cuisson (four, étuve...) si la cuisine de votre salle n'est pas équipée Sur devis



# L'ORGANISATION de votre Événement

Conseils sur la création de votre menu

Visite de votre lieu de réception

Installation de votre décoration

Coordination avec vos différents  
prestataires



## La location Clef en main

Mobilier intérieur et extérieur - Vaisselle - Nappage

Adaptation à votre thème et vos couleurs

Création sur mesure

Livraison et reprise  
directement sur votre lieu de réception



*Demandez notre  
catalogue*



Scannez moi pour retrouver toute notre  
actualité sur notre page Facebook