

TRAITEUR

L'alliance

La cuisine comme passion



RECEPTION 2026

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 créons des menus sur mesure, alliant créativité, goût et authenticité

NOTRE FORCE

NOTRE FAMILLE

Chez nous, pas de commerciaux ni d'intermédiaires, tout est pensé, préparé et organisé en famille pour vous garantir une communication fluide et une attention personnalisée

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 pâtissiers, boulanger, bouchers investis dans leur passion



Maîtres d'hôtel et serveurs professionnels, en parfaite coordination avec la cuisine



Une sélection de vaisselle en accord avec votre thème et vos couleurs



Une cuisine éphémère installée sur place si votre lieu n'est pas équipé



Livraison locale gratuite et sur devis dans tout le Nord de la France



Scannez moi pour retrouver toute notre actualité sur notre page Facebook

Le cocktail

Formule Perle

12 €

- Navette jambon speck
- Wraps au poulet barbecue
- Bun's au saumon fumé
- Brochette de tomate et mozzarella
- ⚡ Nachos cheese
- ⚡ Boulette thaï
- Tartelette ananas coco
- Cannelé

Formule Quartz

14 €

- Bonbon de foie gras
- Délice chèvre et abricot
- Bouchées saumon fumé
- Brochette fraîcheur
- ⚡ Mini cheeseburger
- ⚡ Cookie salé
- Muffin au chocolat
- Tartelette citron meringuée

Formule Onyx

18 €

- Capitole au foie gras
- Macaron figue et chèvre
- Saumon gravlax
- Verrine straciatella
- ⚡ Parmentier de canard
- ⚡ Crevettes marinées
- Macaron
- Croustillant choco passion

⚡ Pièces chaudes

Le cocktail à la carte

Les bouchées

- Tartelette de saumon fumé et fromage frais
- Macaron salé figue et chèvre
- Cornets salés au guacamole et saumon
- Bille de chèvre croquant
- Opéra de foie gras
- Cube de saumon gravlax
- Dôme de foie gras framboise
- Délice chèvre et abricot
- Bonbon de foie gras

2 €/pièce



Les brochettes

- Pique de canard fumé et gelée d'agrumes
- Mûre, mozzarella et fraise
- Melon et jambon speck

1.2 €/pièce



Les verrines

- Foie gras, pomme caramélisées et chocolat blanc
- Noix de St Jacques et caponata
- Caviar aubergine et tomates séchées

2.2 €/pièce



Les classiques

- Bun's au saumon fumé
- Navette au jambon speck
- Navette au saumon fumé
- Wraps au poulet barbecue

1.2 €/pièce



Les pièces chaudes

- Mini cheese burger
- Mini burger végétarien
- Nachos cheese
- Boulette façon thaï
- Verrine de parmentier de canard
- Brochette de poulet yakitori
- Brochette de bœuf teriyaki

1.4 €/pièce



Le cocktail à la carte

Les américaines

Mini cookies

Mini brownies

Mini muffins

Mini donuts

1.5 €/pièce



Les bouchées

Crustillant choco passion

Mini moelleux pistache griottes

Mini citron meringuée

Mini tartelette pomme d'amour

2 €/pièce



Les verrines

Cheesecake

Tiramisu

Panacotta

Crumble pomme et fruits rouges

2.5 €/pièce



Les classiques

Mini madeleines colorées

Cannelé

Cœur choco-framboise

Macarons

1.5 €/pièce



Les cornets apéritifs

Le cornet apéritif

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.

4.50 €



Le verre apéritif

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.

6.50 €



Les bars salés

Le bar à bruschettas

4.50 €

BRUSCHETTAS MINUTES, AVEC DES RECETTES ITALIENNES REVISITÉES : TOMATES SÉCHES, BASILIC, POIVRON, OLIVES, PESTO, JAMBON CRU ET FROMAGES ITALIENS



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



Le bar à soupe

DOUCEUR : 1 SOUPE, 3 TOPPING ET 1 PAIN

4.50 €

FUSION : 2 SOUPE, 5 TOPPING ET 2 PAINS

6.50 €

HARMONIE : 3 SOUPES, 8 TOPPING ET UN

8.50 €

MIX DE PAINS



50 INVITÉS MINIMUM PAR ANIMATION

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

Les bars sucrés

Le bar à gaufres	4.50 €	
GAUFRES SUCETTES, TRIO DE SAUCES AU CHOCOLAT ET TOPPING CROQUANT		
Le bar à pancakes	3.50 €	
MINI PANCAKES MOELLEUX SERVIS AVEC UN ASSORTIMENT DE TOPPINGS : FRUITS FRAIS, CHOCOLAT, CARAMEL, SIROP D'ÉRABLE, CHANTILLY ET ÉCLATS CROQUANTS		
Le bar à chocolat chaud	5.00€	
CHOCOLAT CHAUD AVEC CHANTILLY ET SES TOPPING : SPECULOOS, MINI CHAMALLOW, PEPITES DE CHOCOLAT ET SIROP : CARAMEL, VANILLE ET SPECULOOS		
Le bar à glaces	5.00 €	
GLACES ET SORBETS SERVIES AVEC DE LA CHANTILLY ET DES TOPPING CROUSTILLANT ET GOURMAND		
Les barbes à papa	3.50 €	
BARBE À PAPA POUR PETITS ET GRANDS		

50 INVITÉS MINIMUM PAR ANIMATION

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

La Grazing Table



De quoi se compose une grazing table ?

A partir de
17 €/pers

Les dips

Guacamole, houmous, tarama, tapenade, tzaziki et straciella

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 Buffets froids à composer

Composez votre buffet froid en toute liberté et savourez la fraîcheur de produits soigneusement sélectionnés pour créer un assortiment sur-mesure, pensé pour vos événements et réceptions.

Chaque plateau allie saveurs délicates, esthétisme et convivialité, pour régaler vos convives tout en simplifiant votre organisation.

A partir de
17 €/pers



Viandes et volailles

- Roti de boeuf
- Roti de porc
- Poulet au miel
- Magret de canard
- Terrine campagnarde

Poisson et crustacés

- Saumon fumé
- Crevette
- Terrine de saumon
- Terrine aux trois poissons

Charcuteries

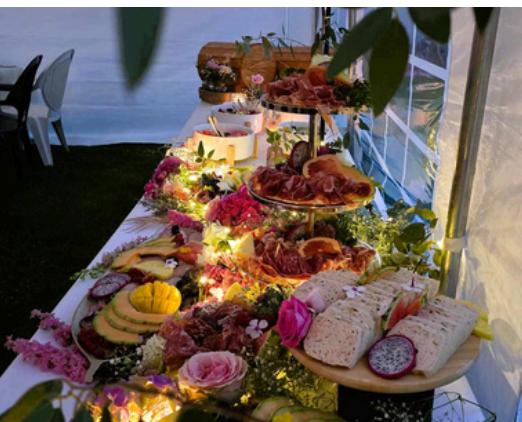
- Pavé au poivre
- Jambon sec
- Chorizo
- Mortadelle
- Rosette

Salades composées

- Rizoni feta et légumes
- Fettuccine au saumon
- Conchiglie aux légumes
- Salade de tomate
- Salade caprese
- Salade Alaska
- Macédoine
- Piémontaise
- Taboulé

Fromages

- Brie
- Chèvre
- Gouda
- Mimolette
- Comté
- Monts des Cats



30 INVITÉS MINIMUM PAR BUFFET

La plancha



A partir de
13 € / pers

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



Plateau apéritif

8.50 €

Charcuterie, fromage et fruits à partager



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



Tataki de thon rouge

14.00 €

Tataki de thon rouge mariné, duo de sésame et fruits exotiques



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



Saint jacques au champagne 18.50 €

Saint Jacques poêlées, risotto crémeux au
champagne et légumes croquant



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

Buffet froid façon grazing table

Fromage, charcuterie, crackers, pain et fruits



Hamburger

Hamburger et potatoes pour enfants ou adolescents
Hamburger et potatoes pour enfants ou adolescents



Les Fromages

Façon
grazing
table



Assortiments de fromages : gouda au pesto , brie, chèvre, mimolette 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

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

3.90€



Les desserts

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

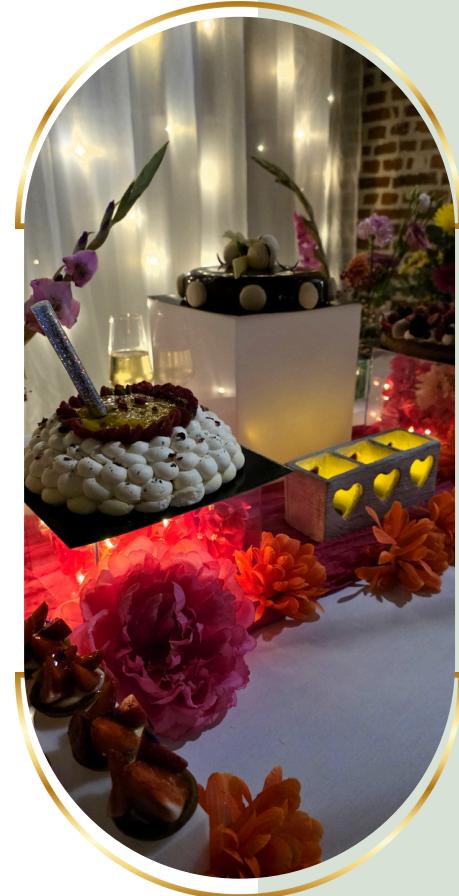
Les gâteaux & tartes

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 €/P



Le wedding cake

7 €/P

C'est le gâteau du moment !

Symbolique de douceur et d'amour, notre wedding cake allie élégance moderne et gourmandise. Crée sur mesure, il marie des saveurs délicates et des textures légères pour un final sucré plein d'émotion, à l'image de votre journée.



Retrouvez nos petites douceurs sucrées pour accompagner votre dessert Page 3

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.

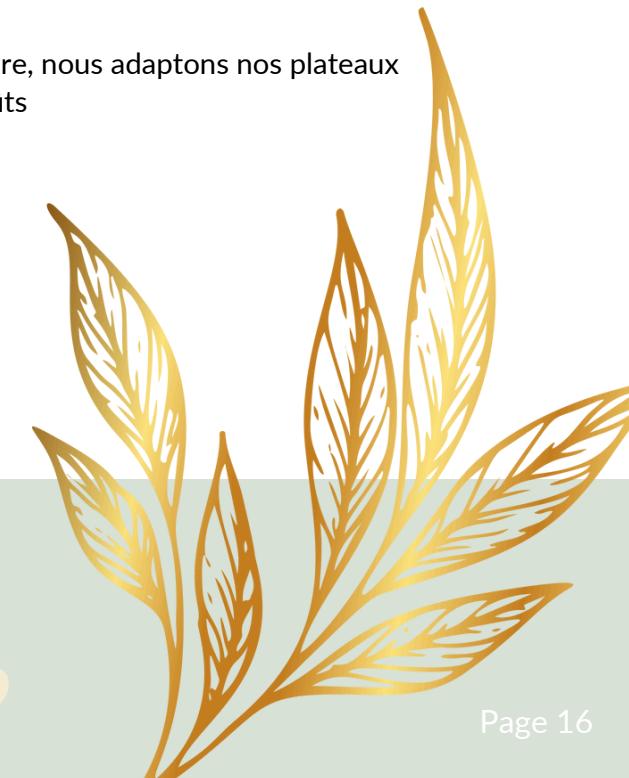
Parce que nous achetons des fruits de saisons, chaque pièce montée sera différente dans l'année !



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”

Le rebond



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

17 €

Les douceurs de bases

Café, thé, jus de fruits, mini viennoiseries, cake, pains, tartinables, charcuterie, fromage et fruits



Option pancakes

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

Une touche sucrée irrésistible



Option Américaine

Œufs brouillés au bacon cuisinés minute et avocado toast



Option smoothies

Smoothies exotiques, vitaminés, détox ou gourmand



D-DAY LOCATION

Mobilier intérieur et extérieur

Vaisselle et nappage

Décoration

Livraison et reprise
directement sur votre lieu
de réception

