



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



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

4,50 €

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



Le saumon fumé

3,80 €

SAUMON FUMÉ DÉCOUPÉ DEVANT VOS CONVIVES ET POSÉ SUR UN TOAST NAPPÉE DE CRÈME CIBOULETTE



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

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 sur un sablé croquant

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

Buffet froid façon grazing table 8.50 €

Fromage, charcuterie, crackers, pain et fruits
Disponible tout au long de la soirée



Hamburger 8.50 €

Hamburger et potatoes pour enfants ou adolescents



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 Fromages



A partir
de 4 €

Figues farcies au chèvre
Camembert rôti
Trio de profiteroles



7 €

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

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

Le brunch sucré/salé

Des viennoiseries, pancakes, gaufres, œufs brouillés, toasts, charcuterie, fromages, et jus de fruits frais



La grazing table

A dévorer des yeux !
Charcuterie, fromage, fruits, légumes
pain et dips pour piocher et vous
régaler



Le buffet blanc

Verrines, toast, briochains, salades
composées et wraps



Le buffet froid

Charcuteries, viandes froides, salades
composées et fromages



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 40 €/H



Nous installons votre vaisselle, mobilier et décoration de table la veille de votre événement avec 2 personnes 40 €/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