

Conversation
Gourmande



FRANCE ÉVÉNEMENT TRAITEUR

ÉVÉNEMENTS FAMILIAUX saison 2026/27

« Pour réussir votre fête, réception ou événement et qu'il reste à tout jamais inoubliable, tout doit être parfait. Toutes nos équipes se mobilisent pour écrire votre histoire. Tous, du chargé de projet, du banquet à la logistique et bien entendu l'ensemble de nos cuisiniers, serveurs et maîtres d'hôtel. Racontez-nous vos rêves... Nous les réaliserons »

LES SALONS DU CHÂTEAU



Trois salons de réception de 50 à 250 personnes à table entièrement séparés et climatisés. Dans un cadre verdoyant et sur le site d'un cinéma d'époque Art Déco, nous mettons à votre disposition nos espaces et le savoir-faire d'un traiteur d'expérience pour l'organisation de votre événement. Les salles offrent toute la lumière du jour et bénéficient d'un cadre arboré et fleuri. Un parking de 120 places jouxte le site et un parking intérieur est à disposition avec notamment un accès aux personnes à mobilité réduite.

SALON DU PARC

Ancien cinéma Art Déco du début du siècle, c'est le lieu idéal pour votre fête ou votre réception avec sa terrasse, son jardin privatif clos et ses beaux volumes. Disposant d'une salle de repos pour les tous petits, il accueillera vos repas de 120 à 270 convives

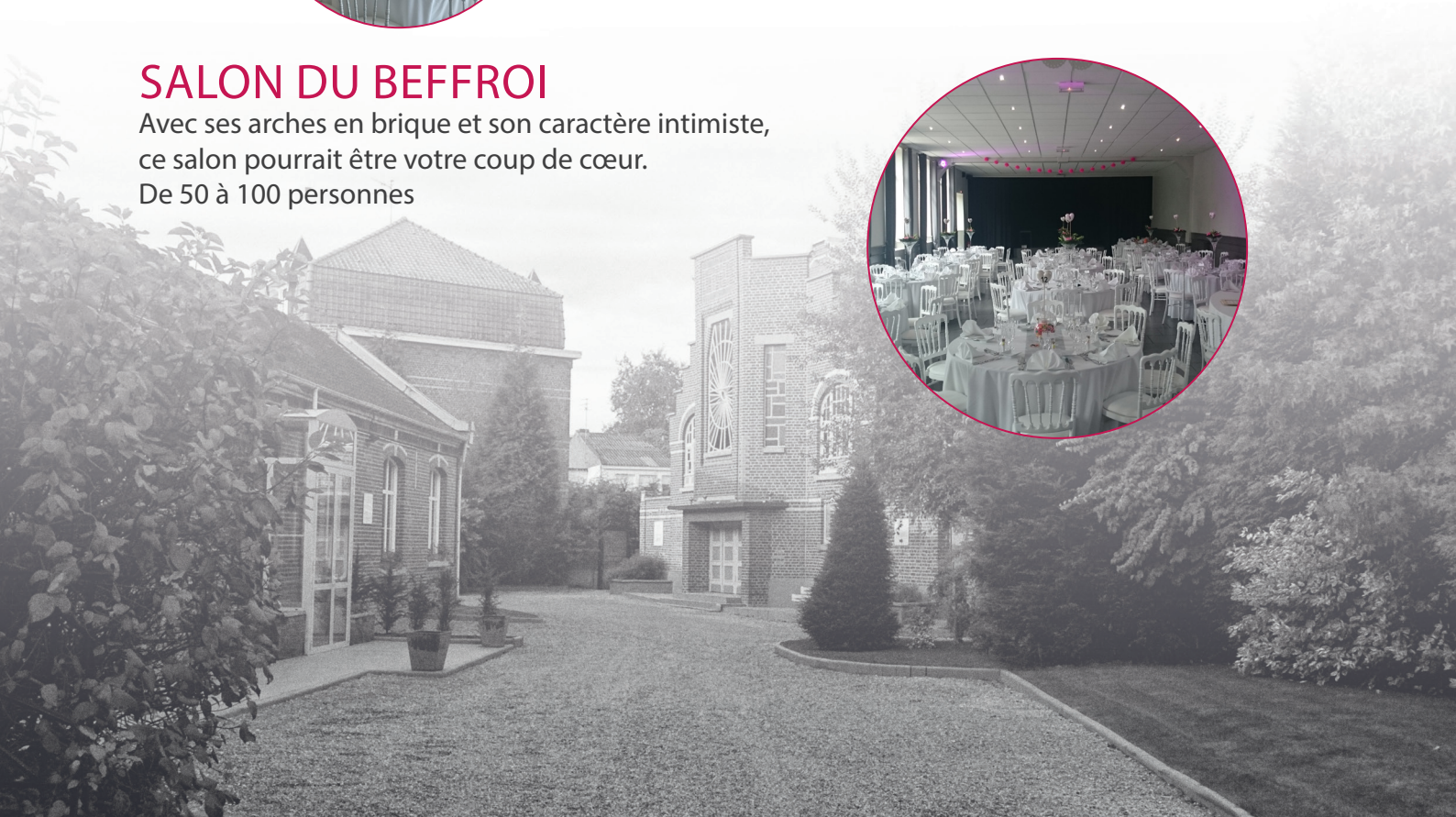


SALON RUBANERIE

Ce salon vous séduira de part son style épuré et moderne. Disposant d'une grande terrasse arborée et d'un jardin, il représente une solution de choix pour vos événements de 90 à 130 personnes

SALON DU BEFFROI

Avec ses arches en brique et son caractère intimiste, ce salon pourrait être votre coup de cœur. De 50 à 100 personnes



MENUS UNIQUES

39 € TTC

A DETERMINER PARMIS LES PROPOSITIONS SUIVANTES

- Carbonade flamande
- Tartiflette
- Couscous royal (poulet, agneau et merguez)
- Formule barbecue (+2 euros TTC par personne avec une brochette de boeuf ou de volaille marinées et une chipolata) - En option, possibilité de Côtes à l'os

Un buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



COCKTAIL DÎNATOIRE

44 € TTC

LES COCKTAILS | DINATOIRE | 44€

PETITS FOURS CHAUDS - 3 pièces

- Bouchée au Mont des Cats, mini hot-dog, mini croque-monsieur, mini-flamiche aux poireaux

CANAPÉS VARIÉS - 4 pièces - Série Raffinée

- Chiffonnade de saumon et fines herbes, toast magret fumé et figes, rillettes de thon, fromage frais et noix, toast à l'houmous

SERIE ELEGANCE - 3 pièces

- Panna cotta de petits pois, mini-cake au chorizo, cuillère gambas sésame et cuillère foie gras et confiture d'oignons

LE PETIT FOURNIL - 4 pièces

- Pain suédois au thon et fines herbes, mauricette au pavé des Flandres, oignons frits et beurre moutardé, mauricette au jambon blanc et salade croquante, focaccia à la romaine (mortadelle, pesto vert, ricotta et tomate séchée)

PLATEAU DE FROMAGE (en cubes)

- Mimolette vieille, Mont des Cats et Comté

UN BUFFET DE DESSERTS composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



MENUS

TABLE D'AMIS

48 € TTC

ENTRÉE

- Jambon sec de Vendée et salade de saison
- Croustade de volaille à la crème et champignons
- Croustade de poisson (lieu, moules et crevettes) sauce au vin blanc
- Fondant de lieu sur lit de poireaux

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Filet mignon de porc à la forestière
- Carbonade flamande
- Canard confit au sel de Guérande, petit jus au miel et zeste d'orange
- Suprême de pintade et jus corsé aux fines herbes

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec mesclun) : Brie, Saint Paulin et chèvre

BUFFET DE DESSERTS composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



MENU

LE GOURMET

51 € TTC

NOS MENUS | LE GOURMET | 51 €

ENTRÉE

- Médaillon de sole et sa julienne de légumes, petit velours safrané
- Noix de Saint Jacques sauce fine Champagne et bisque de homard
- Foie gras de canard maison et sa confiture méli mélo de figues
- Croustade d'écrevisses et buisson de légumes, sauce à la bisque de homard

PLAT ET GARNITURE POTAGÈRE DU MOMENT

- Médaillon de veau et son jus corsé aux fines herbes
- Pavé d'agneau à la sisteronaise
- Filet de caille fumée et compotée de raisons en cocotte
- Suprême de volaille au vin jaune du Jura

BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec mesclun) : Brie, Mont des Cats, Comté et chèvre

BUFFET DE DESSERTS composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



LE BUFFET DES QUATRE SAISONS

45 € TTC

- **L'ÉTAL DU PÊCHEUR**

Tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes, saumon rose.

- **BUFFET DE VIANDE ET CHARCUTERIE
TRADITION**

Carré de porc à l'orange, filet de bœuf tradition, blanc de poulet au miel et amandes effilées rosette, terrine à l'ancienne, roulade et salami.

- **LE PETIT POTAGER...**

Salade piémontaise, taboulé à l'orientale, salade de tomates Coeur de boeuf mozzarella et basilic, betteraves rouges et carottes râpées.

- **BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES**

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec mesclun) : Brie, Saint Paulin et chèvre.

- **BUFFET DE DESSERTS** composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



BUFFET GOURMET

49 € TTC

NOS BUFFETS | GOURMET | 49 €

- **L'ÉTAL DU PÊCHEUR**

Saumon rose et tomates au tartare de poisson blanc et fines herbes, saumon fumé et perles marines.

- **BUFFET DE VIANDE ET ATELIER COCHONAILLE**

Filet de bœuf tradition, carré de porc à l'orange, blanc de poulet au miel et amandes effilées, jambon sec de Vendée, saucisse perche, rillettes et terrine de campagne à l'ancienne, andouille de Vire.

- **LE PETIT POTAGER...**

Salade piémontaise, salade hawaïenne, salade waldorf (à base de pomme, noix et céleri), pâtes au pesto de basilic, taboulé à la l'orientale, salade de tomates

- **BUFFET DES SAVEURS AFFINÉES**

Sélection des saveurs des terroirs de France (servi avec salade) : Brie, chèvre, Saint Paulin et Maroilles.

- **BUFFET DE DESSERTS** composé d'une variété de gâteaux, de tartes et de verrines sucrées. Présenté avec feux de Bengale, il contient toujours un gâteau personnalisé.

CE QUI EST COMPRIS DANS CE TARIF

La mise à disposition des lieux, l'installation et le nettoyage, le service (1 chef de salle et serveurs en nombre suffisant pour une durée de prestation de 7 heures), les arts de table (nappage tissu, serviettes de table, verrerie, assiettes en porcelaine et divers), la prestation de nos cuisiniers, les softs à volonté (eaux plates et gazeuses, jus d'orange, coca-cola, café et thé).



LES BOISSONS

FORFAIT BOISSONS 1 | 9 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Marquis de la Chevillerie Conté Tolosan (IGP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 2 | 11 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Sauvignon Bernissac Fleur de Lys pays d'Oc (AOP) ou Côtes de Bergerac La Chanterelle (appellation Bergerac contrôlée)
- Bordeaux Cruse 1819 6^{ème} Génération (AOP)
- Grenache gris, pays d'Oc (IGP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 3 | 14 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Finest Chardonnay Maison de Virginie (IGP) ou Uby Gros et Petit Manseng N°4 (IGP)
- Côtes du Rhône Réserve Famille Perrin (AOC)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Une coupe de pétillant brut est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 4 | 16 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Monbazillac Château La Foncalpre (appellation Monbazillac contrôlée) ou Côtes du Rhône blanc Réserve Famille Perrin (AOC)
- Lussac Saint Emilion Roc de Giraudon (appellation Lussac Saint Emilion contrôlée)
- Rosé Bernissac Fleur de Lys Pays d'Oc (AOP)
- Une coupe de méthode traditionnelle Blanc de Blancs Imaginarium est servie au dessert

FORFAIT BOISSONS 5 | 18 € TTC

- Apéritif au choix selon notre sélection
- Chablis « Le Finage » (appellation Chablis contrôlée) ou Sauternes Les Garonelles (appellation Sauternes contrôlée)
- Château Cavalier, Côtes de Provence rosé (appellation Côtes de Provence contrôlée)
- Château d'Arcins, cru bourgeois, Haut Médoc (appellation Haut Médoc contrôlée)
- Une coupe de méthode traditionnelle Blanc de Blancs Imaginarium est servie au dessert

• Supplément de 1,50 euros si remplacement du Château d'Arcins par le St Estéphe, Château Beau Site, Haut vignoble.

LES OPTIONS POSSIBLES

LISTE DES APÉRITIFS AU CHOIX : « Le Jet Set » à base de curaçao, sucre de canne et un soupçon de cognac, le « Soleil Levant » (liqueur de litchi, jus de fruits et grenadine), variété de kirs (mûre, framboise, pêche, violette). Pour une soupe de Champagne réalisée avec du pétillant, compter un supplément de 1 €. Apéritif au Champagne Brut : un supplément de 3 €.

LES BIÈRES BLONDES, FÛT DE 30 LITRES ÉQUIVALENT À UNE CENTAINE DE BIÈRES :

- Fût de Kronembourg 30 litres : 160 €TTC
- Fût de 1664 30 litres : 180 € TTC
- Fût de Grimbergen blonde : 210 €TTC

Nous consulter pour toutes autres bières : Angelus, Chouffe, Ch'ti, Troll, ...

MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS | 25 € TTC

Inutile d'éduquer les enfants à la gastronomie ce soir là. Pour la quiétude des parents, nous vous proposons donc un menu simple et de qualité :

- Croustillant au fromage
- Nuggets de poulet, pommes paillason et tomates cerise
- Le buffet de dessert des mariés
- Softs à volonté

TAXE CONTRAT USAGE | 50 € TTC

L'évolution de la législation concernant les contrats dits en «extra» et la taxation de chaque mission nous contraint de répercuter cela au travers d'une participation forfaitaire

LES DIVERS

- Tonnelle 4,50 * 3 mètres : 70 € TTC
- Borne photo (photobooth) : à partir de 290 euros pour 200 tirages
- Château gonflable : 170 € TTC
- Heure supplémentaire à partir de 3H00 du matin : 150 € TTC
- Canapés variés : 45 € TTC le plateau de 48 pièces
- Verrines et cuillères : 1,10 € TTC la pièce
- Assortiment de petits fours chauds : 0,90 € TTC par pièce

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Liste des allergènes sur simple demande.





21, rue du Bas Chemin - 59560 COMINES
Téléphone : 03 20 21 85 87 - Télécopie : 03 20 78 90 07
contact@france-evenement.fr - www.france-evenement.fr