



Conversation
Gourmande



FRANCE ÉVÉNEMENT TRAITEUR

CARTE TRAITEUR

Saison 2026/2027

Découvrez autour de cette carte un échantillon de nos prestations livrées et hors «tout» à destination de vos événements privés (hors mariages), professionnels et associatifs. Devis complet sur demande : matériel divers, vaisselle, verrerie, service, cuisiniers, mobilier, matériel de cuisson et de cuisine. Carte non valable pour les réceptions de mariage : consulter le Guide du Mariage.

Exemple de cocktail :

Devis sur simple demande avec offre clé en main :
boissons, service, matériel, ateliers culinaires, mobilier. Ecrire à : contact@france-evenement.fr

COLLECTION SALÉE FROIDE

- Cannelloni de saumon aux fines herbes
- Mauricette au pavé des Flandres, oignons frits et salade croquante
- Verrine Madras, dés de volaille et épices à l'indienne
- Canapé magret fumé et figues
- Canapé fromage frais et fruits confits
- Mini-cake au chorizo
- Cuillère gambas sésame
- Panna Cotta de petits pois en verrine
- Wrap au jambon sec, tomate séchée, ricotta et roquette
- Cuillère chinoise au fois gras et pain d'épices
- Mauricette de volaille aux légumes du soleil
- Pain suédois au thon et fines herbes
- Focaccia à la romaine (mortadelle, pesto vert, ricotta et tomate séchée)

PIÈCES CHAUDES (possibilité de les retirer au profit de pièces froides)

- Mini bouchée au Mont des Cats
- Mini flamiche aux poireaux
- Mini-quiche lorraine

LES PIÈCES SUCRÉES

- Tartelette aux fraises
- Coupelle au chocolat, crème à l'abricot et fruits rouges
- Tartelette caramel au beurre salé
- Verrine tiramisu

TARIFS

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| • 8 pièces/personne | 9,50 € TTC |
| • 10 pièces/personne | 12 € TTC |
| • 12 pièces/personne | 14,50 € TTC |
| • 15 pièces/personne | 18 € TTC |

Livré sur plateaux et supports à usage unique et en matière recyclable

LES BUFFETS

L'ENTRE AMIS A 19 EUROS

Tomate au tartare de poisson blanc et fines herbes

Cochonaille : salami, mortadelle, rosette, jambon de pays, terrine de campagne

Viandes froides : rôti de porc, rôti de boeuf

Assortiment de crudités et salades selon le marché du jour, 5 variétés

Brie et chèvre

Tarte aux pommes à la normande

LE FESTIF A 24 EUROS

Saumon rose et perles marines, tomate au tartare de poisson blanc et fines herbes

Cochonaille : jambon sec de Vendée, terrine de campagne, pot de rillettes, rosette, saucisse perche, roulade pistache

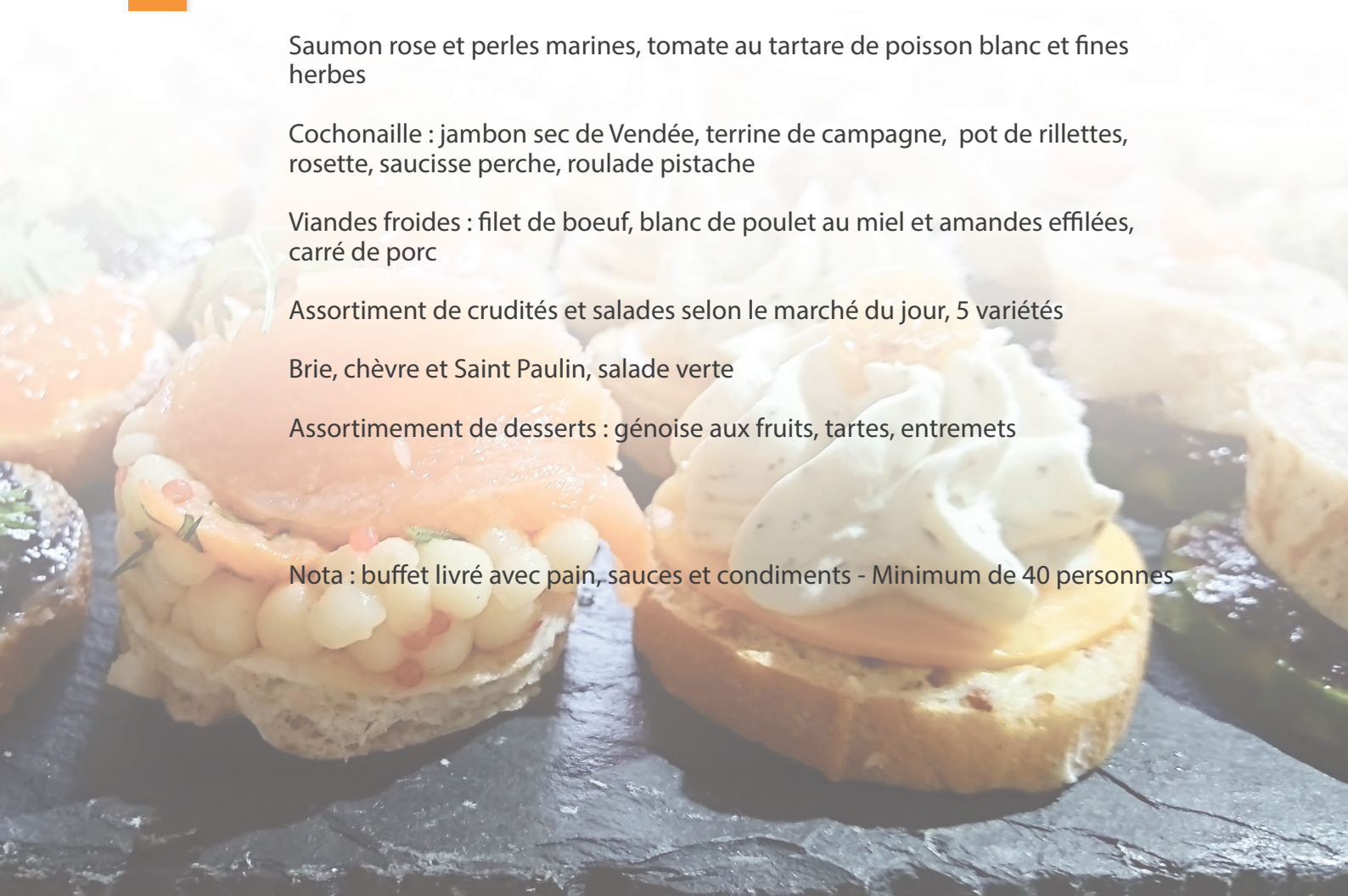
Viandes froides : filet de boeuf, blanc de poulet au miel et amandes effilées, carré de porc

Assortiment de crudités et salades selon le marché du jour, 5 variétés

Brie, chèvre et Saint Paulin, salade verte

Assortiment de desserts : génoise aux fruits, tartes, entremets

Nota : buffet livré avec pain, sauces et condiments - Minimum de 40 personnes



LES MENUS CHAUDS

LE GOURMET A 26 EUROS

Terrine à la bière et sa confiture d'oignons
Fondant de lieu sur lit de poireaux
Croustade de volaille à la crème et champignons

Suprême de volaille façon basquaise
Le traditionnel navarin d'agneau à la provençale
Mijoté de veau à la normande

Fromage (brie et Mont des Cats) et salade verte

Buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux (à préciser ensemble)

LE RAFFINE A 31 EUROS

Roulé de sole à la provençale et julienne de légumes
Foie gras de canard maison et sa confiture d'oignons
Noix de Saint Jacques sauce à la bisque de Homard

Suprême de volaille au vin jaune du Jura
Pavé d'agneau à la sisteronaise
Médaillon de veau et son jus corsé aux fines herbes

Fromage (brie , chèvre et Mont des Cats) et salade verte

Buffet de desserts composé d'une variété de gâteaux et de verrines sucrées

Repas livré prêt à réchauffer . Devis complet sur demande : matériel divers, vaisselle, verrerie, service, cuisiniers, mobilier, matériel de cuisson et de cuisine. Minimum de 40 personnes



LES MENUS UNIQUES

CARBONADE FLAMANDE A 15 EUROS

Recette traditionnelle au pain d'épices et accompagnée de pommes de terre paillasson et endive braisée

LE COUSCOUS ROYAL A 17 EUROS

Agneau, poulet, merguez, bouillon de légumes et semoule

Repas livré prêt à réchauffer . Devis complet sur demande : matériel divers, vaisselle, verrerie, service, cuisiniers, mobilier, matériel de cuisson et de cuisine. Minimum de 40 personnes

BARBECUES

Devis sur simple demande avec le service + : location de tentes et tonnelles.



LES OPTIONS

LOCATION DE MATERIEL

Tables de buffet, 0,75 *1,70 avec nappage en élastane : 17 euros TTC

Mange-debout avec housse blanche ou noire: 15 euros TTC

Etuve ventilée grand modèle : 100 euros TTC (idéal pour réchauffer vos plats)

Location de vaisselle et verrerie : 0,40 euros TTC par assiette et 0,30 euros TTC par verre et couvert (à restituer sale à l'issue)

SERVICE

Nous comptons une vacation minimum de 4 heures par serveur et par cuisinier. Il est à noter que cela comprend le temps d'installation et de rangement. Ces prestations sont facturées 30€ TTC de l'heure. Un devis précis sera transmis en fonction de votre effectif et de la nature de prestation.

FRAIS DE DEPLACEMENT

Facturation de 0,80 euros TTC par kilomètre parcouru au départ de Comines (aller et retour) et frais de main d'oeuvre (chauffeur) au taux horaire de 25 euros TTC.

La liste des allergènes est à votre disposition 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