

Traiteur

Manège Gourmand

BROCHURE • 2024 - 2025

ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET PROFESSIONNELS



*De toutes les passions,
la seule vraiment respectable, me
paraît la gourmandise.*

Guy de Maupassant



Qui sommes-nous ?

Tous vos évènements restent inoubliables !

Vous conseiller et ce, dès notre première rencontre, pour vous guider dans votre planification et vos choix, est notre priorité.

Nous avons su imposer notre style de cuisine raffinée et gastronomique à base de produits frais et élaborés dans notre laboratoire.

Nous proposons à nos clients, professionnels et particuliers, un accompagnement complet à la préparation de leurs évènements.

Notre capacité d'adaptation et notre réactivité instaurent, depuis plus de 12ans et pour plus de 600 clients, une relation de confiance.

Donnez de la hauteur à vos évènements !
Fadila MORGHADI - cheffe cuisinière





Marige gourmand







Menu

Entrées

Saumon en trompe l'œil

Mousseline de st jacques, sauce homardine et
brochette de crevettes

Tarte fine aux légumes du soleil et filet de rouget

Plats

Filet de daurade en croûte d'herbes et Bouquetière
de légumes de saison

Suprême de volaille aux cèpes et son gratin
dauphinois

Pièce de bœuf et purée de légumes de saison
Pavé de veau, jus corsé au thym et risotto

Desserts

Entremets individuels, ou Sweet Table

Menu dégustation offert pour toute signature de contrat
Possibilité de dégustation avant signature Facturée 40/pers

Réceptions Privées

Mariages, Séminaires

*On s'aime...** *Beaucoup*

Vin d'honneur : 8 amuses bouche + 1 animation culinaire + soft
Plat à la carte et Buffet de Desserts
Eaux plate et Pétillantes
Pains, Café, Thé
Vaisselle & Verrerie

67€

Passionnement

Vin d'honneur : 8 amuses bouche + 1 animations culinaires + soft
Entrée, Plat à la carte
Fromages et Buffet de Desserts
Eaux plate et Pétillantes
Pains, Café, Thé
Vaisselle & Verrerie

80€

À la Folie

Vin d'honneur : 10 amuses bouche + 2 animation culinaire +soft
Mise en bouche
Plat personnalisé
Fromage et Buffet de Desserts
Eaux plate et Pétillantes
Pains, Café, Thé
Vaisselle & Verrerie

92€

**Toutes nos formules incluent les boissons soft du vins d'honneur*

Forfait service non inclus



Manège Gourmand Traiteur

VIN D'HONNEUR ET BUFFET DINATOIRE

30€/PERS assortiment de 6 pièces* (Formule sans repas)

Burger bœuf et cheddar
Crostinis et Tapenade d'olives
Mauricettes gourmandes
Wraps saumon et légumes croquants
Tartelette aux légumes de saison
Crème de Potiron et st Jacques
Verrine de quinoa avocat et mangue

Nems poulet
Samoussa légumes
Croustillant de crevettes
Fallafels et houmous crémeux
Gougère au fromage
Moelleux citron et chèvre et noix
Blinis avocat crevettes
Rillette de thon et tartare de tomate

A la carte ; Les pièces apéritives
2,80€/l'unité - 2,50€ à partir de 10 pièces

Tartare de Dorade au gingembre et
Mangue
Brochettes de Thon Rouge et vierge
provençale
Panna cotta fenouil et maqueaux
Rouget et Pamplemousse rose
Samon mariné et crème acidulée
en éclair

Cocotte d'escargots persillés et PDT
rattes
Oeuf de caille et lentilles vertes
soupe de saison ou gaspacho
légumes du soleil et volaille pochée
Accras de Morue et Aioli
chou garni de mousse de foie gras
et confit d'oignon



Manège Gourmand Traiteur

PERSONNALISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT

Pour plus de plaisir !
3,50€/Pers sans animation 5€/Pers avec animation culinaire

Foie gras poêlé et déclinaison de chutney
Brochettes de volaille à la plancha
Saumon gravlax "maison"
wok de légumes croquants et crevettes rôties
Gambas et persillade à la plancha
Meule de parmesan et son risotto cuit devant vous

Les buffets à thème en complément de votre apéritif
A partir de 30 personnes

Buffet de Foie gras (5 pièces par convives) 20€/Pers*

Foie gras poêlé devant vous. Tartine de foie gras terrine. Burger Rossini. Bille de foie gras à la mangue. Blinis de foie gras et confit d'oignon

Buffet Asiatique (5 pièces par convives) 15€/Pers*

Nems aux crevettes. Brochettes de poulet caramélisées et sésame. Sushis et makis. Sauté de bœuf au gingembre. Riz cantonnais

Buffet Oriental (5 pièces par convives) 15€/pers*

Pastilla de volaille. Verrine de Taboulé libanais. Fallafel et houmous. Tortilla orientale au thon. Slata Méchouia

Nous consulter pour d'autres thématiques : Buffet poisson, Italien, Fruits de mer et coquillage, rôtisserie, Candy bar..

*Tarif appliqué uniquement en complément du VH



JUS DE FRUIT ET SODAS

3.50€

Jus de fruits

Orange, pomme, multi fruits

Sodas

Coca cola, orangina, Fanta, Ice tea

Chill

Litchi, cosmopolitan, blue Hawaiï, Poire mangue, fraise pastèque..

MOCKTAILS

4.50 €

Virgin Mojito

Citronnade

Planteur

Piña colada

Fraise Basilic

Ice tea (bubble +1€)

BAR À SIROP
FORFAIT 250€

Le Service



Tarif horaire 150 €

Forfait jusqu'à 100 personnes 750 €

Forfait de 100 à 150 personnes 900 €

Forfait de 150 à 200 personnes 1200 €

Comprend une équipe de serveurs et de cuisiniers. La mise en place de la vaisselle sur table, le service et le débarrassage des tables.



Options *Pour plus de plaisir*

- Menus Enfants 20€
- Menus Prestataires 25€
- Fromage et fruits 5,50€
- Gâteaux des Mariés à partir de :
 - Entremets 4€
 - Rose Cake 7€
 - Nude Cake 6€
- Forfait Boissons Sucrées 3,50€
- Brunch à partir de 28€
- Collation * Forfait de 350€

- Vaisselle à partir de 4€
- Nappe coton à partir de 10€
- Serviette coton 1,50€
- Étuve 150€
- Heure supplémentaire 150€
- Frais de Transport forfait de 50€
puis 3€/km au delà de 30km
- Nuitée à partir de 300€

***buffet de boissons chaudes et fraîches pour un groupe n'excédant pas 80pers - Prestation d'une heure entre 16h 30et 17h30 - 6,50€/pers supplémentaire**



Brunch

Tartine avocat saumon, plateau de charcuteries, Egg Muffin, une salade de votre choix, fromages secs, corbeille de fruits frais, fromage blanc, mini viennoiseries variées, baguettes de pain, mini crêpes, brioches tranchées, Confitures, beurre doux, Miel & Pâte à tartiner.

28€

Avec mise en place, café, thé, jus d'Orange, service au buffet, débarrassage et rangement.

33€



Mon carnet de bord

Mon Mariage : lieu, date, nombre d'invités

.....
.....
.....

Mon Menu

Entrée

.....

Plat

.....

Fromage

*Farandole des
desserts*

*Entremets
individuels*

Mes options buffets

.....
.....

.....
.....

Mes prestataires

.....

.....

.....

Mes notes personnelles

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Rappel

Présence de mon traiteur : 18h à 1h du matin.

Validation du nombre d'invités : 20 jours avant mon mariage

Chèque de caution (location nappe ou matériel) : restituer au retour

Nos avis clients

Google - Mariage.net - Facebook

4,1 ★★★★★ 45 avis Google ⓘ

Avis des internautes ⓘ

Mariages.net

4,7/5

14 avis

Facebook

4,8/5

28 votes



Audrey R., marié(e) le 18/02/2023

★★★★★ 5.0

Superbe prestation mariage

Ce fut une magnifique prestation. Fadila est à l'écoute, passionnée par son métier, c'est une personne généreuse dans sa cuisine et dans sa façon d'être. Les mets étaient très bon, rien à redire, tout était très bien. Ce fut une grande réussite. Merci encore

Envoyé le 24/02/2023

✓ Mis en évidence



Morgane G., marié(e) le 12/08/2023

★★★★★ 5.0

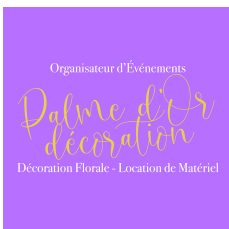
Traiteur incroyable

Nous ne pouvons que recommander Fadila pour votre repas de mariage !
Elle s'est adaptée à toutes nos demandes et a fourni un travail de qualité !
Que ce soit le vin d'honneur, le repas ou la sweet table tout était incroyable
Nos invités se sont régalés et nous en ont beaucoup parlé !
Les quantités sont généreuses et Fadila est vraiment aux petits soins !
N'hésitez pas à travailler avec elle pour votre mariage, vous pouvez y aller les yeux fermés !
Fadila est également super arrangeante et en période de grand stress c'est vraiment appréciable !
Encore mille merci à Fadila et son équipe de nous avoir régalé pour notre mariage

☐ Marquer comme mis en évidence



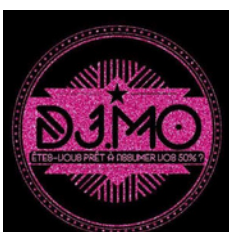
Nos Recommandations



Décoration florale et
Location de matériel déco
0604657005



Photographe et Vidéaste
clyes.mohamed@hotmail.fr
0612960041



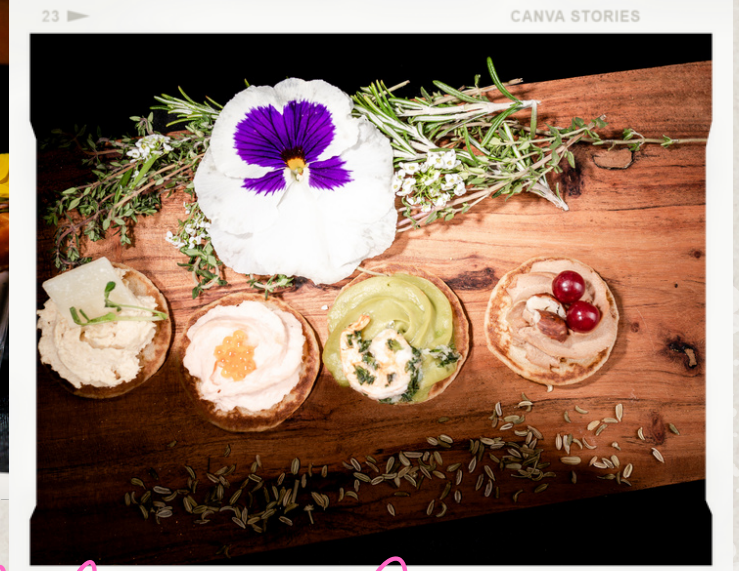
DJ & Animation
Facebook : DjMo
0610627725



Création de robe de
mariée sur mesure
instagram : Dress.Privé

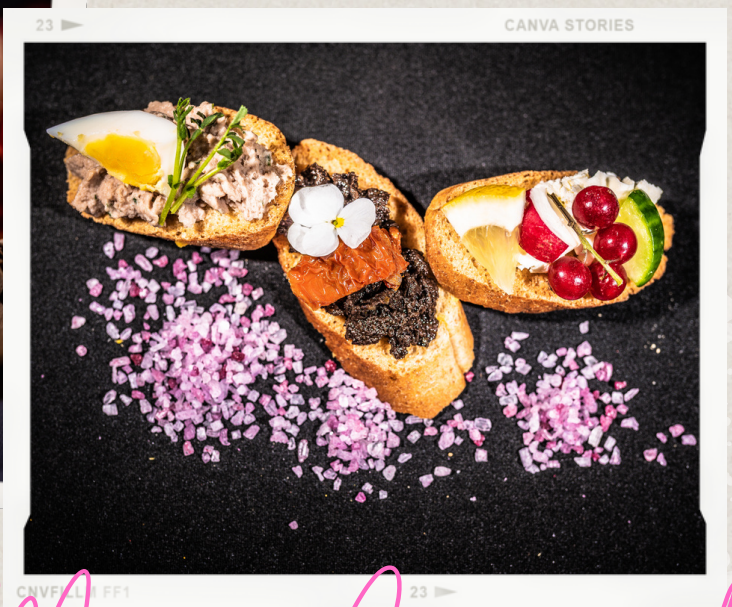


Manège Gourmand
Vision Board



Manège Gourmand Vision Board





Manège Gourmand Vision Board





MG Traiteur

13 rue du Canal - 69100 VILLEURBANNE

www.manegegourmand.fr

contact@manegegourmand.fr

0645631436