

Traiteur

Manège Gourmand

BROCHURE • 2026 - 2027

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









Menu

Entrées

Carpaccio de boeuf, burrata crémeuse, pesto et graines

Mousseline de Saint-Jacques, sauce homardine

Tarte fine aux légumes de saison, jeune pousse et huile verte 🌿

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 amuse-bouches + soft
Plat à la carte et Buffet de Desserts
Eaux plates et Pétillantes
Pains, Café, Thé
Vaisselle & Verrerie

72€

Passionnément

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

88€

À la Folie

Vin d'honneur : 10 amuse-bouches + 2 animations culinaires + soft
Mise en bouche
Plat personnalisé
Buffet de Desserts
Eaux plate et Pétillantes
Pains, Café, Thé
Vaisselle & Verrerie

95€

**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 8 pièces* (Formule sans repas)

Burger bœuf et cheddar
Madeleine olivade et Tapenade
Mauricettes gourmandes
Wraps saumon et légumes croquants
Hot dog et oignons frits
Crème de Potiron et st Jacques
Verrine de thon et tartare de tomate

Nems poulet
Samoussas légumes
Financiers salés
Blinis au foie gras et figue
Gougère au fromage
Moelleux citron aneth et chèvre
Tartelettes avocat crevettes
Croque monsieur à la truffe d'été

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 maquareaux
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

13 rue du Canal - 69100 Villeurbanne - 0645631436



Manège Gourmand Traiteur

PERSONNALISEZ VOTRE ÉVÈNEMENT

Pour plus de plaisir !
4.90€/Pers sans animation 6.50€/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
Bar à Mozza variantes de Tomates et
mozza /burratina et buffala (+2€/pers)

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 sur toast. 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

4.50€

Jus de fruits

Orange, pomme, multi fruits

Sodas

Coca cola, orangina, Fanta, Ice tea

Chill

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

MOCKTAILS

5.50€

Virgin Mojito

Citronnade

Planteur

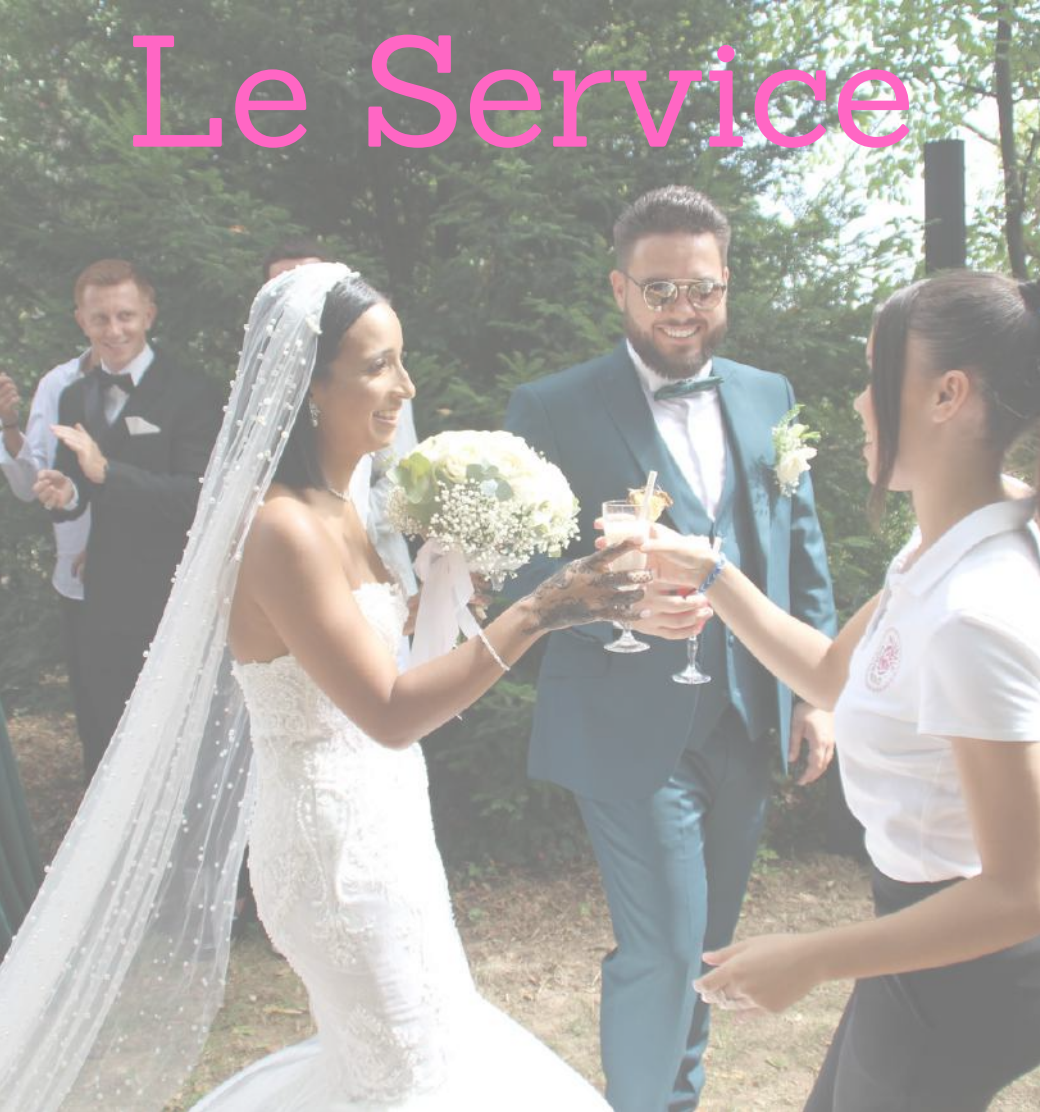
Piña colada

Fraise Basilic

Ice tea (bubble +1€)

BAR À SIROP
FORFAIT 250€

Le Service



Tarif horaire 150 €

Forfait jusqu'à 100 personnes 850 €

Forfait de 101 à 150 personnes 1000 €

Forfait de 151 à 200 personnes 1300 €

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 (blanc ou sec) 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 3€/km

- 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, salade céréales et fruits secs, fromages secs, corbeille de fruits frais, fromage blanc, mini viennoiseries variées, baguettes de pain, mini crêpes, Cake citron pavot, Confitures, beurre doux, Miel & Pâte à tartiner.

28€

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

35€



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



4.8 Excellent
Note globale 4.8 sur 5
23 avis
Recommandé à 96%



4,3 ★★★★★ (60)



Facebook

4.8/5
26 avis
Recommandé par 96 %



Nos Recommandations



Pâtissière
Christelle en cuisine
06.18.81.09.39



Photographe et Vidéaste
elyes.mohamed@hotmail.fr
0612960041



DJ & Animation
Facebook : DjMo
0610627725



Création de robe de mariée sur mesure
06 23 55 53 34



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



scan me