



Service Traiteur Mariage



*Pour votre mariage, Club Vercors assurera une **prestation complète de qualité**.*

Une équipe à votre écoute vous conseillera dans la préparation et l'organisation de cette journée particulière. Notre chef et sa brigade concocteront des mets fins de qualité et notre équipe de salle assurera le service.

Vous découvrirez plusieurs propositions de mets apéritifs et de menus, sélectionnés pour leur équilibre et leur saveur afin de garantir la réussite de votre mariage. Nous restons bien évidemment à votre écoute pour tout aménagement éventuel de nos propositions en fonction de vos envies particulières, pour que cet évènement vous ressemble et soit unique.

Chez nous, pas de droit de bouchon, nous pouvons servir les boissons que vous amenez. Bien entendu, si vous le souhaitez nous pouvons vous proposer une gamme d'apéritifs, vins et champagnes.



1 – Vous choisissez vos bouchées apéritives pour le Vin d'honneur :

Le Bienvenu (7 pièces) - 8,50 €

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson)
Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées
2 Verrines

L'Amuse bouche (8 pièces) - 9,70€

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson)
1 caillette maison
Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées
3 verrines

Le Délice du palais (11 pièces) - 11€

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, jambon cru)
1 maki maison
1 wrap saumon crudités fromage frais fines herbes
1 wrap poulet miel moutarde roquette
Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées
3 verrines à définir



Le Généreux (Mix Plancha 12 pièces) - 13,5 €

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson)
1 caillette maison
1 Maki maison
Buffet Plancha Crevettes, Aiguillette de canard, Murçon, St Jacques (1 de chaque par personne)
2 Verrines

La Découverte (14 pièces) - 15,50€

Tartines façon « Bruschetta » (légumes, viande ou poisson)
1 caillette maison
1 Maki maison
Buffet de trois tapenades, olives vertes, noires et tomates séchées
Buffet plancha : Crevettes, Médailon de lotte, Petite seiche marinée,
Une verrine « soupe de moule » + 2 verrines
Carpaccio de St Jacques



3 – Vous choisissez votre menu :

Menu « Pas de L'Oeille » - 39€ (service compris)

Entrée

*Raviole de St Jacques tomates confites bisque d'écrevisses
Flan de fromage de chèvre frais du Vercors et son caramel de moutarde à l'ancienne*

OU

*Tartare de truite du Vercors fraîche et fumée
Brique de St Marcellin lard paysan et miel - pesto de roquette sur mesclun*

Plat

*Filet mignon sauce clairette de Die
Polenta crémeuse et flan de légumes de saison*

OU

*Filet de truite du Vercors en croute de noix, beurre blanc aux noix
Riz sauvage pilaf et flan de légumes de saison*

Fromages

Plateaux de deux fromages du Vercors et faisselles de fromage blanc



Menu « Cornafion » - 54 € (service compris)

Mise en bouche *De saison Selon l'humeur le marché et la marée*

Entrée en duo

Terrine de Foie gras marbré aux noix

St Jacques au chalumeau et poivre fumé sur panna cotta yuzu

OU

Escalope de foie gras glacée au vinaigre balsamique sur purée de panais chips d'artichauts

Tartare de truite du Vercors sur toast et salade de wakamé

Plat au choix

Pavé de veau sauce clairette de Die

OU

Filet de canette rôtie jus aux olives, tomates confites et câpres

OU

Saumon rôti aux gambas et sa bisque crémée

Accompagnement

Purée de vitelotte ou polenta crémeuse

Flan de légumes de saison

Fromages

Plateau de 4 fromages du Vercors et faisselles de fromage blanc du Vercors



Menu « Grande Moucherolle » - 66€ (Service compris)

Mise en bouche *De saison Selon l'humeur le marché et la marée*

Entrée en duo

*Terrine Marbré de foie gras aux cèpes
Brochette de crevette panée noix de coco fumée et crème citron vert*

OU

*Velouté de céleri et bleu du Vercors mouillette de foie gras aux noix
Tartare de St Jacques et truite fumée du Vercors vinaigrette fruit de la passion*

Du côté de la Mer...

Lotte en robe de lard paysan sauce agrumes et poivre Timut

...qui n'ira pas sans la Terre

Filet de bœuf aux morilles

OU

½ magret de canard aux épices douces et miel

Accompagnement

*Purée de vitelotte ou polenta crémeuse
Flan de légume de saison*

Fromages

Plateau de 4 fromages du Vercors et faisselle du Vercors à la crème



4 – je décide de mon dessert :

Nos gâteaux sont concoctés par nos cuisiniers qui sauront être les complices de vos couleurs et thèmes...

Un entremet ... (Au choix)

6,00€/pers

Trianon : Biscuit aux amandes, croustillant praliné, mousse de chocolat

Fraisier, framboisier ou autres fruits en fonction de la saison

Tartelettes avec deux choix possibles (50/50), Noix, Myrtilles ou Poire-Chocolat

Truffier Framboise : Sablé citron, framboises, mousse au chocolat légère, glaçage

Délice Clémentine : Biscuit aux noisettes, marmelade, clémentine, glaçage chocolat

Charlotte aux fruits de la passion miroir mangue (ou autre parfum)



OU

Buffet de desserts (2 verrines à définir selon la saison et les envies et un entremet au choix)

9,00€/pers

... et bien plus encore, faites nous en la demande selon vos envies !



*Si vous préférez un **pâtissier de votre choix** (pièce montée ou autre), cela est tout à fait envisageable : une participation au service de 3,40€ par convive vous sera demandée...*

*Pour les fin de soirée, nous pouvons vous proposer une **salade de fruits frais** (3,80€/pers).*



Nos fournisseurs engagés...

Tous nos plats sont préparés et cuisinés par nos cuisiniers, qui ont à cœur de privilégier les circuits courts et les produits du Vercors. Aussi si vous souhaitez sortir des sentiers battus, imprégnez le menu de votre mariage de votre histoire, de votre personnalité, n'hésitez pas à nous le demander.

Nos bonnes adresses :

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des petites exploitations locales, mais aussi avec des fournisseurs qui ont une démarche de qualité, de circuit court et un ensemble de valeurs qui nous sont chères.



CAVE NOISEL-LMDES et son équipe d'Handi-Capables

Quoi : Huile de noix, chutney de noix vertes, moutarde, confiture, cerneaux, brisures, poudre de noix...

Où : Saint-Jean en Royans où il est également possible de visiter la cave et le moulin à huile de noix



FERME DE LUCIE

Quoi : Fromage et viande de chèvre

Où : Au cœur du Vercors, dans le village de Rencurel et sur les marchés locaux



FERME DU PIC SAINT-MICHEL

Quoi : Fromage de chèvre, de brebis et viande

Où : A la ferme, au pied du Pic Saint-Michel sur la vieille route de Lans en Vercors, sur les marchés locaux et à Vercors Lait



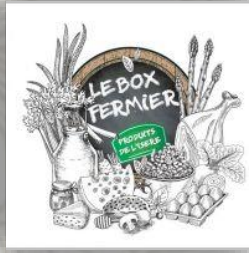
FERME DES VILLARDES

Quoi : Noix de Grenoble et confiture

Où : A la ferme à Izeron et sur les marchés paysans des Fermes du Vercors



Nos fournisseurs engagés...



LE BOX FERMIER

Le Box Fermier nous permet d'étendre notre liste de fournisseurs-producteurs en cohésion avec nos valeurs
Quoi : Vente directe et livraison pour les professionnels – Produits fermiers isérois (viandes, crèmerie, épicerie, fruits et légumes...).

Œufs de GAEC Pré Pallon - Saint Martin le Vinoux
Légumes de la Ferme aux Biaux
Légumes Charcuterie des Porcs du Plateau – Saint Clair sur Galaure
Agneau de la Bergerie du Pays – Vaujany
Veaux de la Ferme des Esserts – Chimilin
Où : En livraison ou au MIN de Grenoble, les mardis et vendredis matin



LES TRUITES DE LA VERNAISON

Quoi : Truites arc-en-ciel et fario, filets, truite fumée
Où : A Echevis, le long du cours d'eau de la Vernaison



MAISON RAMBERT – Terre de Ravioles

Quoi : Ravioles traditionnelles du Dauphiné
Où : Au magasin à Chatte



VERCORS LAIT

Quoi : Fromage et lait issus des fermes dans un rayon de 30 km autour de la laiterie
Où : A la laiterie/magasin de Villard de Lans

