

M TRAITEUR

By Mitigana

• Mariages • Réceptions • Vins d'honneur • Buffets •

*Invitez !
Nous faisons le reste...*



☎ 03 58 44 90 11

✉ contact@hotel-lemitigana.fr

🌐 www.hotel-lemitigana.fr

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions vivement de l'attention que vous nous portez en demandant ce devis. Nous avons le plaisir de vous présenter notre offre spécialement conçue pour vous et restons à votre écoute pour toutes questions.

Les prestations que nous vous proposons peuvent être adaptées et modifiées selon vos désirs et budgets.

Notre volonté est de vous satisfaire en vous apportant une solution complète, professionnelle et sans surprise.

Espérant que ces propositions sauront retenir votre attention et restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de nos respectueuses salutations.

Nicolas Brelaud
Disciple d'Auguste Escoffier, Maître Restaurateur de France
Ludovic Toussaint
Chef exécutif



Cocktail



Le tradition :

~ Feuilletés et gougères ~

Feuilleté bourguignon à la chair à saucisse
Feuilleté au Comté et moutarde à l'ancienne
Gougère au Comté

~ Tartelettes et pizzas ~

Tarte-Pizza à la tomate cuisinée, olive et origan
Tarte flammekueche aux oignons et lardons
Tarte aux poireaux et Chaource
Pruneau au lard
Quiche Lorraine



Le prestige :

- ~ Bille de chèvre de la ferme des « Ultéria » à saint-Bris, amandes au curry et civette
- ~ Navette au Thon émietté et Espelette, rémoulade de légumes croquants en mayonnaise
 - ~ Pain fourré au poulet façon cajun, épices et condiments
- ~ Chouquette fourrée au gravlax de saumon, mousse légère au raifort
- ~ Tortilla de patate et oignons confits, crème de chorizo
- ~ Tarte Mimosa à la moutarde au moût de raisin et ciboulette
 - ~ Biscuit de pain, bavarois de Roquefort et poire
- ~ Céleri de la ferme de « Nevers » rôti aux épices servi en verrine crémeuse, graine de courge et pickles de champignons
- ~ Barquette de fromage frais aux noix, jambon de pays fumé
 - ~ Crevette rose marinée au Saté en brochette
 - ~ Samoussa curry végétarien
 - ~ Falafel sauce citron et civette
 - ~ Burger de bœuf coloré sauce barbecue
 - ~ Quiche aux escargots de Bourgogne à l'ail et persil
- ~ Boudin de volaille en chaud froid sauce Chablisienne
 - ~ Éclair de mousse de foie gras et noisette



L'atelier show cooking :

- ~ Gambas flambée à l'anis 2 pièces
- ~ Saint-Jacques snackées à la plancha 1 pièce
- ~ Tataki de truite de l'Yonne mariné
- ~ Foie gras poêlé et pains aux figues 2 toasts
- ~ Toast de foie-gras de canard mi-cuit : 2 toasts
- ~ Jambon sec Ibérique à la pince à partir de 100 pers
- ~ Œufs meurette ou Chablisienne traditionnel
- ~ Fromage girolles de « tête de moines » sur socle

La présence d'un cuisinier est indispensable





Les forfaits boissons :

- ~ Marquise au Cointreau et citron
 - ~ Framboisine
 - ~ Punch vanille
 - ~ Kir à l'aligoté
 - ~ Vin blanc de Chablis ou Sancerre (1btlle/3 pers)
 - ~ Crémant de Bourgogne (1btlle/3 pers)
 - ~ Champagne sélection du caviste (1btlle/3 pers)
- INCLUS : jus d'orange, coca, eaux plates et gazeuses.**



La gourmandise...



Mignardises sucrées

~ Fours secs ~

Rocher coco
Moelleux au chocolat
Financier au miel



~ Fours frais sucrés ~

Paris-Brest
Tarte citron
Tarte caramel croquant et chocolat
Babas au rhum
Chouquette et crème vanille au Grand-Marnier



~ Fruits frais ~

Verrine d'ananas en tartare et coulis de passion
Verrine de framboises fraîches et crème chantilly
aux amandes
Verrine pana-cotta et fruits rouges
Verrine de crumble pomme
Brochette de fruits frais selon saison



~ Macarons ~





Nos Pâtisseries fines de notre boutique



Gâteaux événementiels

En entremet de 12 personnes

~ Nos classiques ~

Framboisier

Fraisier

Poirier

Forêt noire

Nos Macaronnés aux fruits, chocolat ou praliné

Number-Cake

~ Nos créations par notre chef pâtissier ~

Le tout-Choc :

Génoise chocolat, crémeux chocolat noir, mousse chocolat noir, croustillant praliné, glaçage chocolat

L'exotique :

Génoise, croustillant exotique, crémeux mangue-passion, glaçage exotique

La Cacahuète :

Génoise chocolat, caramel tendre, crémeux cacahuètes, croustillant de riz soufflé, glaçage chocolat lait

La Mitigana :

Biscuit noisette, crémeux de confiture de lait au beurre de cacao, mousse choco-lait, croustillant Spéculoos, glaçage caramel

La Dijonnaise :

Génoise, insert cassis, mousse chocolat blanc, glaçage framboise

~ Pièce montée en choux et nougatine ~

3 choux

~ Nude Cake ~



Les buffets



Le campagnard

Minimum 30 personnes



Buffet

**La terrine Bourguignonne maison parfumée au cognac
Rosette de Lyon, Chorizo, jambon blanc**

~ Farandole de salades dans la gamme tradition 300gr/pers ~
4 sortes à choisir selon la saison

~ La cascade de viandes ~

Échine de porc rôtie moelleuse aux fines herbes
Aiguillette de blanc de poulet marinée aux épices

~ Plateau de fromage de la maison Le Roux ~

(Servi avec salade, beurre, fruits secs)
Brie de Meaux, cantal, fourme d'Ambert
Les sauces, les condiments, le beurre sont compris

~ Le dessert (2 parts/pers) ~
3 desserts à choisir

Mousse au chocolat
Crème au caramel
Clafoutis aux fruits
Moelleux au chocolat
Tarte aux pommes

Dessert individuel à choisir ou autre sur demande avec supplément

Dessert pour mariage sur demande



Le bourguignon

Minimum 30 personnes



Buffet

~ Les charcuteries maison ~

Le jambon persillé maison à l'aligoté et moutarde à l'ancienne

Le pâté feuilleté à la Bourguignonne

La terrine du chef au poivre vert parfumé au cognac

Dans son environnement campagnard

~ Farandole de salades dans la gamme tradition 300gr/pers ~

4 sortes à choisir selon la saison

~ La cascade de viandes ~

Rôti de bœuf en effiloché

Aiguillette de blanc de poulet marinée aux épices

~ Plateau de fromage de la maison Le Roux ~

(Servi avec salade, beurre, fruits secs)

Brie de Meaux, cantal, soumaintrain fermier, chèvre

Les sauces, les condiments, le pain et le beurre sont compris.

~ Le dessert (2 parts/pers) ~

3 desserts à choisir

Mousse au chocolat

Crème au caramel

Clafoutis aux fruits

Moelleux au chocolat

Tarte aux pommes

Salade de fruits

*Dessert individuel à choisir ou autre sur demande
avec supplément*

Dessert pour mariage sur demande



L'océane

Minimum 30 personnes



Buffet

Le Wrap de saumon mariné crème aigrette
Terrine de poissons en deux saveurs,
petits légumes croquants, sauce cocktail

~ Farandole de salades dans la gamme tradition 300gr/pers ~
4 sortes à choisir selon la saison

~ Nos poissons et fruits de mer ~

Les bulots et crevettes sauce aïoli et mayonnaise
Le filet de saumon rôti sur peau cuit en basse température
Le cabillaud en chaud-froid aux fines herbes

~ Côté boucherie ~

Rôti de faux filet de boeuf en effiloché

~ Plateau de fromage de la maison Le Roux en portion ~

(Servi avec salade, beurre, fruits secs)
Brie de Meaux, cantal, soumaintrain, chèvre
Les sauces, les condiments, le pain et le beurre sont compris.

~ Le dessert (2 parts/pers) ~ **3 desserts à choisir**

Mousse au chocolat
Crème au caramel
Clafoutis aux fruits
Moelleux au chocolat
Tarte aux pommes
Salade de fruits

*Dessert individuel à choisir ou autre sur demande avec
supplément*

Dessert pour mariage sur demande

L'excellence

Minimum 30 personnes



Buffet

~ Entrée n°1 servie en mise-en-bouche ~

Finger de foie gras de canard mi-cuit, marmelade d'oignons au ratafia

~ Entrée n°2 servie en verrine individuelle ~

Tartare de saumon et crevettes aux éclats d'agrumes présentés en verrine et feuilleté croustillant

~ Service au buffet ~

Trilogie de jambon cru (Serrano, Parme, Bayonne) dans son décor champêtre

~ Farandole de salades dans la gamme tradition et prestige 300gr/pers ~

(4 sortes à choisir selon la saison)

~ Farandole de viandes froides (1 tranche de chaque/pers) ~

Fondant de rôti de bœuf à la civette
Moelleux d'échine cuit lentement aux épices
Quasi de veau à l'orange et zeste confit

~ La ronde des fromages de la Maison Le Roux ~

(Servi avec salade, beurre, fruits secs)

Brie de Meaux, chaource, comté 18 mois, fourme d'Ambert, chèvre, soumaintrain, fromage blanc, fines herbes, sucre et coulis

~ Le dessert : 2 parts/pers : 3 desserts à choisir ~

Mousse au chocolat, Crème au caramel, Clafoutis aux fruits, Moelleux au chocolat, Tarte aux pommes, Salades de fruits

Dessert individuel à choisir ou autre sur demande avec supplément

Dessert pour mariage sur demande.



Salades composées pour buffets



Salades tradition

~ Crudités variées ~

Céleri, carottes râpés, endives, tomates, mesclun, choux blanc

~ Salade piémontaise ~

Pommes de terre, œufs, tomates, échalotes, cornichons, mayonnaise

~ Taboulé à la menthe et tomates marinées ~

~ Salade Irlandaise ~

Pâtes de couleurs, truite fumée, œufs, courgettes et basilic

~ Salade mexicaine ~

Haricots rouges, avocat, tomates, poivrons, maïs, épices

~ Salade toscane ~

Riz, poulet, tomates, poivrons, olives et pesto

~ Salade coslow ~

Chou blanc, pé-tsaï carotte, céleri, mayonnaise

Salades prestige

~ Salade de tomates et mozzarella au basilic sauce pistou ~

~ Salade cocktail ~

Avocat, crevettes roses, pomelos, tomates et pousse de soja

~ Salade océane ~

Crevettes, moules, calamar, pommes de terre, tomates, vinaigrette relevée

~ Salade Libanaise ~

Boulgour, tomates, oignons nouveaux, persil, coriandre, cerfeuil et pois chiches

~ Salade Grecque ~

Tomates, poivrons, féta, concombres, aubergines et persil plat, olives

~ Salade italienne ~

Melon, menthe fraîche, jambon de parme et gressin

Possibilité de modifications selon saison et arrivages, merci de votre compréhension.



Les menus



Menu découverte



(Hors service, pour le service nous consulter)

~ L'entrée au choix ~

La terrine du chef au poivre vert parfumée au cognac, mesclun à l'huile de noix
Le véritable jambon persillé maison à l'Aligoté, petite salade gourmande
Cannelloni de chèvre frais au basilic, gaspacho de tomate à l'Andalouse, pistou d'herbes
Salade de pommes de terre et hareng fumé à la crème, Granny-smith et moutarde à l'ancienne

~ Le sorbet au choix et son alcool ~

Poire-crème de cassis et ratafia | Pomme calvados | Citron-vodka | Passion-Soho et crémant |

~ Le plat au choix ~

Suprême de volaille façon Gaston Gérard
Jambon à l'os sauce Chablisienne
Poulet fermier rôti, jus crémé à l'estragon
Koulibiac de saumon maison et beurre blanc à la civette

~ Le coin du fromager de la Maison Le Roux ~

Assiette de fromages

Brie de Meaux, Chèvre, Comté 12 mois, mesclun, pain spécial tranché

~ Balade gourmande ~

Riz au lait mousseux et fruits rouges
Moelleux au chocolat et crème anglaise pistache
Clafoutis aux fruits du moment et coulis
Tarte aux pommes classique ou normande

Assortiment de 3 desserts ou modification (supplément)

Autres desserts sur demande

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



Menu sensation

1 ou 2 entrée(s)



(Hors service, pour le service nous consulter)

~ L'entrée au choix ~

Les traditionnels œufs pochés en meurette ou sauce Chablis
Terrine de bœuf confit maison et foie gras, petite salade aux échalotes et confit d'oignons
Salade Bourguignonne au jambon persillé maison et œuf poché en meurette
Rosace de saumon mariné à l'aneth et pommes de terre tièdes sauce aigrette
Tartare de saumon et crevette, crème au citron vert et tsatsiki à la menthe
Piquillos farcies à la mousse de brandade, et coulis verte

~ Le sorbet au choix et son alcool ~

Poire-crème de cassis et ratafia | Pomme calvados | Citron-vodka | Passion-Soho et crémant

~ Le plat au choix ~

Joue de bœuf braisée à la Bourguignonne, champignons de saison
Cuisse de poulet fermier farci aux gingembre, sauce suprême aux épices
Crêpinette de canard confit aux échalotes, sucs de viande
Suprême de pintadeau sauce champagne

~ Le coin du fromager de la maison Le Roux ~

Assiette de fromages

Brie de Meaux, Chèvre cendré, Soumaintrain fermier, mesclun, pain spécial

~ Balade gourmande ~

La quartier d'ananas rôti et flambé au rhum, glace vanille et coulis de caramel
Tarte fine aux pommes caramélisées et glace caramel beurre salé
Praliné feuilleté au chocolat et dacquoise amande cacao et crème anglaise
Le macaroné aux fruits du moment

Assortiment de 3 desserts ou modification (supplément)

Autres desserts sur demande

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON

Menu festif

1 ou 2 entrée(s)



~ Les entrées froides ~

Terrine de foie gras de canard mi-cuit parfumé au Ratafia, confit de fruits de saison, salade d'herbes et mesclun, ficelle grillée

La cocotte Bourguignonne, œuf poché au Chablis, escargots en persillade, lard fumé et champignons glacés

Aumônière de saumon fumé du Borvo et avocat, zeste de pomelos, fin céleri en rémoulade aux herbes

Ceviche de saumon « label rouge », huile de sésame grillé, condiment de tomates confites, mayonnaise au Wasabi

Noix de Saint-Jacques snackées, wok de poivron et petsai, vinaigrette gourmande

Escalope de saumon à l'unilatérale, beurre d'agrumes, nouilles chinoise aux légumes

Minute de cabillaud rôti, poivre Timut et zeste de citron vert

Flan de homard et légumes croquants, coulis de langoustines à l'estragon

~ Le sorbet au choix et son alcool ~

Poire-crème de cassis et ratafia | Pomme calvados | Citron-vodka | Passion-litchi et crémant

~ Le plat au choix ~

Suprême de pintadeau farci au foie gras, jus brun aux deux raisins

Magret de canard grillé au miel de l'Yonne, jus de canard réduit sauce gastrique

Fondant de bœuf du Charolais confit longuement au pinot noir en basse température

Pièce de filet de bœuf ou veau au choix fourré aux pleurotes cuisinées à la crème persillée

~ Le coin du fromager de la maison Le Roux ~

Assiette de fromages

Brie de Meaux, Chèvre cendré, Soumaintrain fermier, mesclun, pain spécial tranché

Buffet de fromage (possible avec supplément) en pièce montée sur socles bois

~ Balade gourmande ~

La quartier d'ananas rôti et flambé au rhum, glace vanille et coulis de caramel

Tarte fine aux pommes caramélisées et glace caramel beurre salé

Paris-Migennes

Praliné feuilleté au chocolat et dacquoise amande cacao et crème anglaise

Le macaroné aux fruits du moment

Autres desserts sur demande

Possibilité d'apporter des changements

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON



Menu enfant



~ Burger maison ou filet de poulet à la Normande,
potatoes maison et salade

~ Dessert





Forfait vins



Pour repas traiteur hors de l'établissement

Comprend :

Eaux : Evian et San-Peagrino en bouteille
consignée en verre

Blanc : Petit Chablis ou Saint-Véran 1 btlle/5 pers

~

Rouge : Irancy ou Bourgogne « Côte d'or » 1 btlle/3 pers

~

Champagne : pour le Dessert 1 coupe/pers



Forfait eaux



Pendant le repas

Evian et San-Peagrino en
bouteille consignée en verre

~

Cristalline et San-Peagrino en
bouteille plastique

Brunch 1 du dimanche

Repas sans service



~ Assortiment de minis viennoiseries 1/pers ~

Pains au chocolat, croissants

~ Boissons chaudes ~

Café, thé, lait chaud

~ Boissons fraîches ~

Jus de pomme, jus d'orange, eau plate et gazeuse

~ Duo de charcuterie et fromage à la coupe : 110 gr/pers ~

Rosette, jambon blanc, jambon sec, et comté, mimolette

~ Assortiment de salade : 200 gr/pers ~

Crudités, salade piémontaise, taboulé à la menthe, salade de pâtes aux légumes du moment

~ Viandes froides : 120 gr/pers ~

Rôti de porc accompagné de sauce moutarde, mayonnaise et assaisonnements salade de pâtes aux légumes du moment

~ Dessert : 1 part/pers ~

Clafoutis aux fruits du moment ou salade de fruits frais

Installation et débarrassage de la salle en supplément





Brunch 2 du dimanche

Repas avec service : 1 serv/35 pers



~ Assortiment de minis viennoiseries 2/pers ~

Pains au chocolat, pains aux raisins, croissants

~ Servi au buffet en chiffendish ~

Œufs brouillés, saucisses grillées et lard fumé à la plancha

~ Boissons chaudes ~

Café, thé, lait chaud

~ Boissons fraîches ~

Jus de pomme, jus d'orange, eau plate et gazeuse

~ Présenté sur plateau au buffet : 120 gr/pers ~

Rosette, jambon blanc, jambon sec, andouillette ainsi que comté, mimolette, brie de meaux, chèvre

~ Assortiment de salade : 220 gr/pers ~

Crudités, salade piémontaise, taboulé à la menthe,
salade de pâtes aux légumes du moment

~ Panché de viandes froides : 160 gr/pers ~

Rôti de bœuf froid, filet de poulet mariné aux épices
accompagné de sauce moutarde, mayonnaise au basilic et sauce curry

~ Dessert : 2 parts/pers ~

Clafoutis aux fruits du moment ou salade de fruits frais

Installation et débarrassage de la salle en supplément

Les options



- ~ Nappage et serviette en tissu
- ~ Nappage et serviette papier Dunilh
- ~ Location de vaisselle (forfait week-end)
- ~ Forfait nettoyage de vaisselle rendue sale
- ~ Location de mange debout avec house blanche
- ~ Percolateur à café (touillette, sucre, gobelet, café)
- ~ Forfait pain boule individuel, baguette et pain aux figes
- ~ Location congélateur
- ~ Location d'un four ou étuve
- ~ Déplacement
- Lieu : soit : km
- ~ Reprise matériel sur prestation le lundi
- ~ Reprise des poubelles

Total des options :

Tarif personnel de salle et cuisine



Heure supplémentaire après 2h00 du matin.

Personne au service :

Personne en cuisine :

Total heures de travail estimatif :



Conditions Générales de Vente



Cette documentation tarifaire est valable que pour notre activité traiteur.

Prestations de service :

- * La mise en place du service est comprise si vous souhaitez du personnel.
- * La mise en place des tables et chaises dans les salles est à la charge des clients.
- * Le matériel est en option mais peut être imposé selon le menu choisi et l'équipement de la salle.

Les tarifs indiqués : s'entendent toutes taxes comprises et sont susceptibles d'être modifiés sans préavis selon les données économiques.

Garantie de réservation et facturation :

La réservation n'est confirmée qu'à la date de réception d'un écrit du client accompagné du versement d'arrhes de 10 pourcent du montant total des prestations réservées sur le devis validé. Un deuxième acompte de 50 % est demandé 30 jours avant la date de l'événement. Le solde des 40 % restant est à régler 48H00 à réception de la facture finale par virement. Le nombre de couverts doit être confirmé au plus tard 10 jours avant la date du repas par mail. Le dernier nombre d'invités fera office de facture.

Ordures et traitement des déchets :

En raison d'une interdiction formelle de déplacer des ordures dans nos véhicules professionnels sous peine d'amende, nous sommes contraint de vous facturer un déplacement avec un véhicule adapté pour traiter les ordures lors de prestations traiteur.

Horaire du personnel :

Tout dépassement non prévu hors devis sera facturé à la charge du client. Forfait minimum de 6h00. Nous nous réservons le droit d'ajuster le tarif horaire selon les données économiques.

Boissons :

Le client a la possibilité de fournir ses boissons pour les prestations en dehors de l'établissement. Dans ce cas aucun droit de bouchon ne sera facturé.

En cas de fourniture des boissons par nos soins, ne seront facturées que les consommations réellement consommées.

Le tarif des boissons traiteur ne s'applique pas pour les prestations au restaurant.

La consommation d'alcool est dangereuse pour la santé et sous la responsabilité du client.

SACEM : La SASU MITIGANA n'est pas responsable des formalités déclaratives en matière de droits d'auteur.

A Migennes, le

Le client (Nom, Prénom) :

Montant de l'acompte versé :

.....

Date du versement :

Bon pour accord (signature) :