



RiQUET
TRAITEUR

Mariages



Riquet Traiteur intervient sur toute l'Occitanie pour accompagner les futurs mariés dans la planification de cette célébration unique.

Fort d'un savoir-faire de longue date dans l'organisation de réceptions de mariages, nous faisons de ce jour tant attendu, un moment qui vous ressemble. Nous nous occupons de la gestion complète de la journée pour permettre à toutes et à tous de profiter pleinement de l'instant.



Sommaire





LE
cocktail

Le cocktail

8 PIÈCES COKTAIL + 1 ATELIER

15€ TTC / PERS.

10 PIÈCES COKTAIL + 1 ATELIER

19€ TTC / PERS.

12 PIÈCES COKTAIL + 1 ATELIER

23€ TTC / PERS.

14 PIÈCES COKTAIL + 2 ATELIERS

27€ TTC / PERS.

À SAVOIR

Découvrez nos pièces cocktails et nos ateliers dans les pages suivantes.
Nous restons à votre disposition pour adapter la prestation à vos envies.



Nos pièces cocktails

LES INTEMPORELLES

Gravlax de saumon & pois gourmand croquant
Magret de canard fumé, chèvre frais au romarin, mangue & gingembre
Faux-filet mariné, caviar d'aubergine à la coriandre & kadaïf
Farce fine de volaille, morilles & crème de truffe

LES PICS SALÉS ET FRUITÉS

Mi-cuit de thon rouge mariné & radis bleu
Pic de betterave, fromage de chèvre & fruits secs
Roulé de courgette & feta

LES PIÈCES CHAUDES

Bouchée burger
Croque légumes
Croque-monsieur jambon Serrano & basilic
Hot-dog de volaille

LES TENDANCES

Croustillant parmesan, confit d'oignon rouge acidulé & rouget snacké
Volaille moelleuse, mousseline de patates douces épicée & tomates confites
Blinis de saumon fumé à l'aneth, crémeux citronné au wasabi & œufs Tobiko
Pommes grenailles confites, crème de raifort & haddock
Arancini aux câpres, tartare de tomate & roquette
Gambas rôties au piment d'Espelette & abricot au thym
Pétale de tomate, gambas & gel de framboise

Les ateliers culinaires

Un chef cuisinier réalise des prestations minute devant les convives.

2 pièces par convive

LES ATELIERS FRAICHEURS

Tartares et ceviches

Tartare de daurade, mangue & passion

Tartare de saumon, mélisse & condiment pickles

Ceviche de thon albacore, gingembre & combawa

Mozzarella à la folie

Mozzarella di bufala, burratina, scamorza & tressée

Trilogie de tomates anciennes à la fleur de sel et huile vierge

Scandinave

Saumon cru mariné en gravlax & dés de saumon au sel fumé

Crème d'Isigny, wakame, blinis & fromage frais aux herbes

Huitres

Étal d'huitres n°3 (2 par pers.)

Servies sur un lit d'algues et accompagnées de pain de seigle

LES ATELIERS TRADITIONNELS

Foie gras

Foie gras de canard poêlé au sel rose de l'Himalaya

Foie gras de canard mi-cuit et sa compotée de pommes

Accompagné de son pain de campagne

Jambon Lacaune

Jambon de Lacaune au sel de Guérande

Servi avec un tartare de tomates à l'estragon et accompagné de pickles et de pain de campagne

Plancha de la mer

2 POISSONS AU CHOIX : thon albacore, espadon, poulpe de roche, gambas

Servis avec sauces Isigny, gribiche et tomatine

Plancha du terroir

2 VIANDES AU CHOIX : secreto de porc ibérique, magret de canard, agneau au thym

Servis avec sauces barbecue, gribiche et sweet chili

Risotto dans sa meule

Risotto à la truffe d'été, lié au Parmigiano



LES
menus

MENU

« Douceur »

40€ TTC/PERS.

ENTRÉE

AU CHOIX

Terrine de saumon aux agrumes

Marbré de volaille et foie gras

Entremets saumon, gambas et asperges vertes accompagné de son tartare de crustacés

Millefeuille au foie gras de canard, accompagné d'un artichaut mariné à l'huile vierge

Salade Gourmande

PLAT

AU CHOIX

Noix de veau et sa réduction de jus de cuisson

Filet de bœuf persillé façon maître d'hôtel

Ballotine de volaille fermière farcie aux morilles

Caille désossée rôtie et farcie aux légumes du soleil

Filet de sandre parfumé aux agrumes

Dos de cabillaud confit à l'huile d'olive

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés, pain aux fruits secs

DESSERT

AU CHOIX

1 pièce montée (2 choux par personne) et 1 brochette de fruits frais

1 gâteau de cérémonie et 1 brochette de fruits Frais

Buffet de mignardises (3 pièces par convive)

INCLUS

Service à table

Café, Pain, Eau

Vaisselle

MENU

« Harmonie »

45€ TTC/PERS.

ENTRÉE

AU CHOIX

Duo de gambas et saumon accompagné de son fondant d'asperges vertes
Saint-jacques snackée accompagnée de poireaux et pommes de terre Vitelotte
Magret de canard sur son sablé au piment d'Espelette accompagné d'un caviar d'aubergine
Crème brûlée au foie gras

PLAT

AU CHOIX

Pavé de saumon grillé, risotto à l'encre de seiche & coulis d'herbes fraîches
Tournedos de noix de veau aux morilles
Filet de canette sauce whisky
Volaille fermière en sauce crémée
Filet de bœuf rôti et sa sauce marchand de vin
Suprême de pintade au vin jaune et morilles

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés, pain aux fruits secs

DESSERT

AU CHOIX

1 pièce montée (2 choux par personne) et 1 brochette de fruits frais
1 gâteau de cérémonie et 1 brochette de fruits Frais
Buffet de mignardises (3 pièces par convive)

INCLUS

Service à table
Café, Pain, Eau
Vaisselle

LE MENU

« Symphonie »

50€ TTC/PERS.

ENTRÉE

AU CHOIX

Cassolette de la mer
Tataki de magret de canard aux épices
Trilogie de foie gras et chutney
Salade gourmande

PLAT

AU CHOIX

Pavé de saumon grillé, risotto à l'encre de seiche & coulis d'herbes fraîches
Tournedos de noix de veau aux morilles
Filet de canette sauce whisky
Volaille fermière en sauce crémée
Filet de bœuf rôti et sa sauce marchand de vin
Suprême de pintade au vin jaune et morilles

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés, pain aux fruits secs

DESSERT

AU CHOIX

1 pièce montée (2 choux par personne) et 1 brochette de fruits frais
1 gâteau de cérémonie et 1 brochette de fruits Frais
Buffet de mignardises (3 pièces par convive)

INCLUS

Service à table
Café, Pain, Eau
Vaiselle



LES
buffets

Le buffet froid

30€ TTC/PERS.

Assortiment de 2 salades au choix
Sélection de charcuteries affinées
Saumon gravlax

Volaille marinée aux épices
Légumes confits, parmesan et tomates confites
Ou
Rôti de bœuf aux herbes fraîches,
Légumes confits, parmesan et tomates confites

Brie de Meaux accompagné de fruits secs et mesclun

1 Entremets au choix (*voir page 15*)

INCLUS

Installation & Service
Café, Pain, Eau

Les buffets chauds

45€ TTC/pers.

Assortiment de 3 salades composées au choix (*voir page suivante*)

Sélection de charcuteries affinées

Effeillé de saumon fumé

Filet de daurade rôti, crème safranée,
mousseline de patate douce et légumes de saison

Ou

Suprême de pintade fermière, pommes grenailles
et poêlée de champignons, légumes confits

Brie de Meaux, Comté AOP accompagnés de fruits secs et mesclun

1 Entremets au choix (*voir page 15*)

50€ TTC/pers.

Assortiment de 4 salades composées au choix (*voir page suivante*)

Sélection de charcuteries affinées

Panier de légumes du potager

Effeillé de saumon fumé

Filet de canette caramélisé, sauce bigarade,
purée aux olives et wok de légumes du moment

Ou

Selle d'agneau rôtie au thym,
gratin de pommes de terre et champignons, caponata à la sicilienne

Ou

Dos de cabillaud grillé, sauce au citron,
légumes rôtis et riz parfumé à la sauge

Brie de Meaux, Comté AOP accompagnés de fruits secs et mesclun

1 Entremets au choix (*voir page 15*)

INCLUS

Installation & Service

Café, Pain, Eau

Les salades composées

LA PIEMONTAISE

Tomates, œufs durs, pommes de terre, cornichons, jambon, mayonnaise

LA ROMAINE

Tomates, jambon, mozzarella, poivrons, basilic, olives

LA ROQUETTE

Roquette, roquefort, pommes, noix

LA TOSCANE

Pennes, olives noires, tomates, courgettes

LA GOURMANDE

Pommes de terre, gésiers de canard, tomates cerises, ciboulette, moutarde à l'ancienne

LA SAVOUREUSE

Tagliatelles, basilic, crevettes, tomates

LA COLESLOW

Carottes rapées, chou, mayonnaise, fromage blanc

CESAR

Salade Iceberg, blancs de poulet, croûtons, parmesan, sauce César

LA GRECQUE

Concombres, olives, feta, tomates, coriandre

TABOULÉ AU POULET

Taboulé fin au poulet, raisins secs

LA CAROTTE / CELERI

Carottes, céleri, mayonnaise, moutarde

Les entremets

LE ROYAL CHOCOLAT

Biscuit dacquoise, croustillant praliné, mousse au chocolat

LE CROUSTILLANT FRAMBOISE

Biscuit joconde, croustillant chocolat blanc, mousse framboise

L'EXOTIQUE

Biscuit joconde coco, croustillant chocolat blanc & coco torréfiée, mousse coco, insert passion

DOUCEUR D'IRAN

Biscuit joconde, croustillant pistache, mousse infiniment vanille, cœur coulant pistache

L'OR NOIR

Biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette/amande, insert vanille & noix de pécan, mousse jivara

LE FRAISIER

Biscuit blanc, mousse légère vanille, fraises

À SAVOIR

Pour les entremets aux fruits, disponibilités selon la saison.
Il est possible de proposer ces entremets en format individuel et à l'assiette(sur demande uniquement).



LES

formules spéciales

Les formules spéciales

MENU ENFANT SERVI À TABLE (DE 3 À 12 ANS)

15€ TTC / ENF.

Tomates mozzarella
Hamburger et potatoes rôties au four
Mousse au chocolat
Pain, Eau

BUFFET ENFANT (DE 3 À 12 ANS)

15€ TTC / ENF.

Assortiment de bouchées froides
Chicken box et ses potatoes rôties au four
Assortiment de bouchées sucrées et bonbons
Eau, jus de fruits, sodas

Pour vos prestataires

DJ, orchestre, photographe, baby-sitter...

PLATEAU FROID

20€ TTC / PERS.

Entrée
Plat
Fromage
Dessert,
Pain & eau minérale



LE

lendemain

Les formules du lendemain

BRUNCH

29€ TTC/ PERS.

Pour 40 personnes minimum.

Boissons

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs

Sucré

Pain, beurre, confiture, viennoiseries, céréales, yaourts

Brioche perdues & caramel beurre salé

Tartes aux fruits et mini cakes

Chouquettes

Panier de fruits frais de saison

Salé

Tomates du pays et mozzarella burratina, basilic, olives noires

Ardoise de charcuterie

Œufs brouillés en chafing-dish, saucisses et bacon grillé

Avocado toast & feta

Caponata

Fromage

Plateau de fromages

Petits pains boulangers

BBQ

40€ TTC/ PERS.

Pour 40 personnes minimum.

Boissons

Café, thé, jus d'orange, eaux minérales, softs

Sucré

Pain, beurre, confiture, viennoiseries, céréales, yaourts

Tartes aux fruits et Tropicane

Salé

Tomates du pays et mozzarella burratina, basilic, olives noires

Œufs brouillés en chafing-dish, saucisses de Francfort et bacon grillé

Animation Grill - Noix d'entrecôte de bœuf, ribs et pilons de volaille marinés (cuisson au charbon de bois)

Salade de pâtes

Caponata

Fromage

Plateau de fromages

Petits pains boulangers

Autres options disponibles sur demande



LES
boissons

Mixologie et bières pression

COCKTAILS SANS ALCOOL

2 € TTC / VERRE.

Citronnade (citron jaune, eau, sucre, vanille)

Virgin Mojito (sirop de mojito, sirop Caribbean, Perrier, menthe, citron vert)

Bora Bora (jus d'ananas, fruit de la passion, jus de citron, sirop de grenadine)

COCKTAILS

5 € TTC / VERRE.

Planteur (rhum brun, jus d'ananas, jus d'orange, sucre de canne)

Mojito (rhum ambré, citron vert, Perrier, menthe, sucre de canne)

Pina Colada (rhum Saint James, sucre de canne, sirop d'ananas, crème de coco)

Cosmopolitan (vodka, Cointreau, jus de cranberry, jus de citron vert, vanille)

Soupe champenoise (mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de citron)

BIÈRES

Fût 5L

40 € TTC

Équivalent de 20 verres de 25cl

PELFORTH 5,5°, HEINEKEN 5°, AFFLIGEM 6,7°, DESPERADOS 5,9

Fût 30L

150 € TTC

Équivalent de 120 verres de 25cl

PELFORTH Blonde 5,5°, LEFFE Blonde 6,6°

OPEN-BAR

Open-bar cocktails

15€ TTC /personne

Pour une durée de 3h sur des horaires à convenir

4 cocktails de votre choix dont un sans alcool

Open-bar alcools

20€ TTC /personne

Pour une durée de 3h sur des horaires à convenir

Whisky, Vodka, Cognac, Get 31, Gin, Rhum

Les softs

LES SOFTS À DISCRÉTION

2 € TTC / PERS.

Eau plate Evian

Eau gazeuse San Pellegrino

Coca Cola, Coca Cola Zéro, Ice-Tea

Limonade

Jus d'orange, jus de pomme, nectar de pêche

NOS EAUX AROMATISÉES

2 € TTC / PERS.

Menthe, citron, concombre

Orange, myrtille, menthe, gousse de vanille

Fraise, framboise, mûre, groseille, gousse de vanille



La Cave

LES BLANCS

| | |
|---|-----|
| Château Fauzan – Chardonnay | 9€ |
| Château La Grave - Viognier | 9€ |
| Domaine de la Senche – Minervois Blanc | 10€ |
| La Romandine – Sauvignon Blanc | 7€ |

LES ROUGES

| | |
|--|-----|
| Domaine Terre Georges – Minervois Rouge | 9€ |
| Vignobles Puy – Minervois Rouge | 11€ |
| Domaine Pierre Fil – Minervois Rouge | 10€ |

LES ROSÉS

| | |
|------------------------------|----|
| Château Fauzan – Rosé | 8€ |
| Vignobles Puy – Rosé | 8€ |
| La Romandine - Rosé | 7€ |

LES PÉTILLANTS

| | |
|---|-----|
| Domaine Bouché - Blanquette de Limoux – Brut | 9€ |
| Domaine Bouché - Blanquette de Limoux – Doux | 9€ |
| Clos des Demoiselles - Crémant de Limoux | 12€ |
| Champagne Bouché – Brut Réserve | 21 |

Plus de 160 références disponibles à prix producteur.

Pas de droit de bouchon si vous fournissez votre propre vin & Champagne

Champagne & vins à discrétion

CHAMPAGNE À DISCRÉTION

18 € TTC / PERS.

Champagne à discrétion de 18h00 à 01h00 du matin

VINS ROUGES ET BLANCS À DISCRÉTION

9 € TTC / PERS.

Vins à discrétion de 20h00 à 00h00 de nos références

CHAMPAGNE & VINS À DISCRÉTION

25 € TTC / PERS.

Le forfait champagne et vins à discrétion de 18h00 à 01h00



Détails de la prestation

La prestation comprend

Art de la table : vaisselle, platerie, verrerie, coutellerie, nappage

Mise en place et le débarrassage de votre salle de réception

Pain de tradition – 2 pains par convive

Personnalisation : Les garnitures ainsi que les sauces peuvent être changées à votre convenance.

Notre équipe se tient à votre disposition pour répondre à vos besoins et faire de votre réception un moment inoubliable.

FORFAIT RANGEMENT

5 € TTC / PERS.

Nous nous chargeons de l'installation et de la désinstallation du mobilier, afin de vous offrir une réception sans souci.

PERSONNEL

Nos forfaits comprennent une vacation de 10h00.

Ils débutent généralement à 15h00, pour un début de cocktail à 18h00, et se terminent à 01h00.

Au-delà de cette durée, des heures supplémentaires vous seront facturées.
(Toute heure entamée est due).

Heure supplémentaire de jour (jusqu'à 23h59) : 90,00€ TTC/maître d'hôtel

Heure supplémentaire de nuit (après 00h00) : 120,00€ TTC/maître d'hôtel

De 15h00 à 01h00 nous prévoyons :

1 maître d'hôtel pour 25/30 convives

1 cuisinier pour 60 convives

1 officier au-delà de 100 convives

Nous commencerons à remballer le matériel à partir de 23h30, en laissant à votre disposition nappage, serviettes et gobelets (sous réserve d'acceptation). Le matériel devra impérativement être rapporté au plus tard le lundi avant 14h00. De plus, nous vous prions de bien vouloir fournir les boissons softs pour la fin de votre soirée.

FORFAIT FERMETURE

À PARTIR DE **490 € TTC.**

Optez pour le forfait fermeture, incluant deux maîtres d'hôtel pour un maximum de 100 convives. Ils continueront à servir les boissons softs et assureront le rangement du matériel jusqu'à la fin de votre réception (04h00). Vous n'aurez aucun matériel à nous restituer. Pour plus de 100 convives, merci de nous consulter.

FORFAIT DÉCHETS

100€ TTC.

Nous nous occupons de l'intégralité de nos déchets sans frais supplémentaires. Ce forfait inclut également la gestion des déchets et bouteilles en verre.

DÉGUSTATION (6 PERS. MAXIMUM)

Nous serions ravis de vous accueillir pour une dégustation intime et personnalisée dans notre restaurant LE SPOT, à LA REDORTE.

Vous pourrez découvrir :

- 5 pièces cocktails salées
- Le choix de deux entrées
- Le choix de deux plats
- Fromage(s)
- Votre choix de dessert

La dégustation sera facturée par convive (pour une table de 6 personnes maximum). Si nous avons le plaisir de vous accompagner lors de votre mariage, le montant de la dégustation pour les futurs mariés sera déduit du devis final.



RiQUET
TRAITEUR

COORDONÉES

06 28 21 34 09
contact@riquettraiteur.fr

11 Port la Fabrique,
11700 La Redorte