

Fénel Traiteur

Guide Mariage 2019

Vous êtes unique et vous souhaitez que votre Mariage vous ressemble.

Fénel Traiteur vous aide à concevoir la réception qui répondra à vos attentes.

Plusieurs choix s'offrent à vous en fonction de vos envies, de votre budget et du temps que vous souhaitez passer à table.

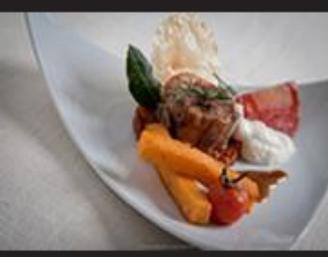
Nous serons à votre écoute pour élaborer votre repas de Mariage.

Vous trouverez dans les prestations suivantes nos différentes propositions du Cocktail dînatoire au repas à l'assiette en passant par différents buffets



Christophe Fénel.
Champion de France
Traiteur, Finaliste MOF





Cocktail AGATE : P.3 à partir de 45€

Destiné à une clientèle jeune désirant lier le raffinement de petites pièces dinatoire à la convivialité entre amis

Buffet SAPHIR : P.4 à partir de 55€

A mi-chemin entre le Cocktail dinatoire et le Buffet agrémenté de plusieurs postes animations c'est notre Buffet en l service

Buffet RUBIS : P.6 à partir de 55€

Comprenant un large choix de mises en bouches et différentes viandes ou poissons servis au buffet

Buffet EMERAUDE : P.7 à partir de 60€

Liant convivialité autour d'une multitude de hors d'œuvres et la sérénité d'un met servi à table.

LE JADE : P.8 à partir de 60€

Cocktail de plus de 18 pièces, agrémenté d'animations, suivi d'une mise en bouche et d'un plat

LE DIAMANT : P.9 à partir de 70€

Le repas de mariage dans toute la Tradition d'un repas servi à table

Nos prestations incluses dans nos tarifs

Le nappage et la décoration des buffets

Décoration Florale des Buffets

Le nappage des tables, La vaisselle complète selon repas

Petits matériel « Vasques, sceaux champagne, carafes, Glaçons

Les boissons non alcoolisées pendant toute la réception

(Jus de fruits, Coca, Perrier, Eaux minérale plates et pétillantes)

Le Café

Nos prestations en suppléments

Le service comprenant Maître d'hôtel et sa brigade (prestation de 12h00)

Le Mobilier

Les boissons Alcoolisées

Cocktail Agate

Cocktail dinatoire, comprenant plus de 20 pièces par personne prévu pour être en mange debout avec postes animations

Bouchées Gourmandes :

Moelleux Tapenade, Blinis mousse de rascasse, Saumon fumé, foie gras...

Mini Club Niçois

Mini Savouris au Thon

Découverte autour du Sushi (Sushi, Nigiri, Maki)

Rouleaux de Printemps et sa pipette de Soja

Les P'TI Warps végétariens

Cuillères & Verrines

Finlandaise/gambas

Tartare de légumes/ Ivoltini

Guacamole/tartare de saumon Wasabi

Salade chinoise

Sphère de melon au Parme & sa pipette de Melonade

Caponatta chiffonnade de Charolais

Les Animations

Mini Panini

Mini Burger

Brochettes de saumon basilic

Brochettes Foie gras Toast crème de Truffe

Brochettes Canard aux Figs

Ateliers dégustations

Bar à huitres ou Jambon Sérano sur Griffes

Filet de saumon mariné à l'Aneth et citron vert tranché sur place

Noix de St Jacques juste Snakées & son risotto aux Cèpes

Gambas sautées au Wok, Tagliatelles de légumes croquants

« Nos Desserts » au choix

Assortiment d'Entremets en Cascade

(Croustillant chocolat, Fruits Rouges, Passion exotique)

Pièce Montée de croque en Bouche & macaron (2 choux ,1 macaron)

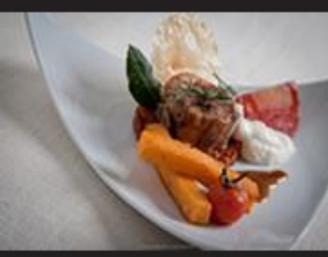
Buffet de Mini gâteaux de soirée.



6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr



Buffet Saphir

Cocktail conviviale comprenant plus de 12 pièces par personnes, Suivi d'un buffet Tendance en 1 service

Assortiment de mini bouchées Prestige

Opéras saumon fumé citron, Blinis homard et fondue de poireaux, Tortillas langoustine safran, Tartelettes St-Jacques et duxelle de champignons, Fromage frais au citron confit, Club niçois, Savouris, Bouchons tapenade, Bagel's a la mousse de Rascasse, Moelleux œufs de cailles, Saumon fumé, etc.

Animation Plancha :

Brochettes de Saumon

Brochettes de Filet de Bœuf aux truffes

Assortiment de Cuillères Chinoise d'inspiration du Moment

Assortiment de mini Asiatique

Bar a Burger

BUFFET « EN 1 SERVICE »

*Conchiglie farcis al Ricotta & petits légumes
Brochette de St Jacques Snakées et son Risotto aux cèpes
Eventail de charcuterie Corse & terrines maison
Poivrons grillés aux huiles du soleil
Wok de Gambas aux légumes Croquants
Gâteau de filet de rouget, Vapeur de Basilic
Mignon d'Agneau à la Plancha petit jus corsé
Bayaldis de légumes confits*

Buffet De Fromages de nos Régions

« Nos Desserts » au choix

Assortiment d'Entremets en Cascade

(Croustillant chocolat, Fruits rouges, Passion exotique)

Pièce Montée de croque en Bouche & macaron (2 choux ,1 macaron)

Buffet de Mini gâteaux de soirée.

Buffet Rubis

Comprenant un large choix de mise en bouches et différentes viandes ou poissons servis au buffet

APERITIF

Bouchées Gourmandes :

Moelleux Tapenade, Blinis mousse de rascasse, Saumon fumé, foie gras...

Mini Club Niçois

Mini Savouris au Thon

Pain surprise

Veggie Dips de légumes & ses sauces Anchoïade

Mini Bouchées chaudes « Quiche, feuilletés/Pizzaladière »

Cuillères & Verrines :

Finlandaise/gambas

Tartare de légumes/ Ivoltini

Guacamole/tartare de saumon Wasabi

BUFFET « ENTRE TERRE & MER »

Buffet de hors d'œuvres

Gâteau de Filet de Rouget à la vapeur de basilic
Noix de St Jacques juste Snakées et son Risotto aux cèpes
Mini Farcis de Provence
Poivrons grillés aux huiles du soleil
Cœur de saumon mariné Gravlax, Blinis et Tsasiki
Sphère de Melon au Parme et sa pipette de Porto vieux

Plat chaud service et découpe au Buffet

Gigot rôti au pistou
 Jambon braisé au Miel de Provence
 Bayaldis /Flan de Légumes

 Buffet De Fromages de nos Régions

 « Nos Desserts » au choix

Assortiment d'Entremets en Cascade
 (Croustillant chocolat, Fruits Rouges, Passion exotique)
 Pièce Montée de croque en Bouche & macaron (2 choux ,1 macaron).



Liant convivialité autour d'une multitude d'hors d'œuvre et la sérénité d'un met servis à table.

Assortiment de mini bouchées Prestige

Sablés parmesan poire chèvre noix, Perles bloc de foie gras
Opéras saumon fumé citron, Blinis homard et fondue de poireaux,
Sucettes bloc de foie gras enrobé chocolat, Tortillas langoustine safran,
Tartelettes St-Jacques et duxelle de champignons, Fromage frais au citron confit Club niçois, Savouris, Bouchons tapenade, Bagel's à la mousse de Rascasse, Moelleux œufs de cailles, saumon fumé, etc.

Animation Plancha :

Brochettes de Black Angus beurre d'herbes
Green-Cook de Foie gras crème de Truffe
Assortiment de Cuillères et verrines Cocktail d'inspiration du Moment
Bar a Sushi

LE BUFFET

*Tartare de légumes en Risotto bille de Mozza
Cocktail de St Jacques fondue de légumes oubliés
Chiffonnade de SERANO sur griffe & Terrines maison
Mixte du soleil confit aux huiles du soleil
Filet de rouget en Escabèche
Carpaccio de Saumon Tzatziki
Terrine de la Mer concassé tomate au gingembre
Mini Farcis Niçois*

LES PLAT CHAUD au choix

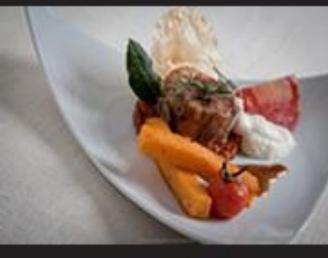
Carré d'agneau pomme fondante & son Pesto de Roquette (supplément : 4€)
Aromatique d'Agneau de sept heures Céréales au parfum d'ailleurs
Filet de loup au beurre de condiment, Réduction de gambas
Râble de Lapin farcis Espuma de Chorizo, Chips de Polenta au Banon
Magret de Canard aux Agrumes quenelles trois couleurs
Tatin de canard confit, Poire au vin de Bandol
Croustillant de Bœuf Rosini revisité à ma façon (supplément : 6€)
Mignon de Veau /Beurre d'Herbes (supplément : 5€)

Aumônière de Chèvre petit confit d'oignon & salade croquante

NOS DESSERTS

PIÈCE MONTÉE DES MARIÉS
Buffet de Mini Gâteaux & Verrines

*Cascade de fruits frais





Le Jade

Cocktail de plus de 18 pièces agrémentées d'animations suivi d'une mise en bouche et d'un plat

Bouchées Gourmandes :

Moelleux Tapenade, Blinis mousse de rascasse, Saumon fumé, foie gras...

Mini Club Niçois

Mini Savoris au Thon

Les P'TI Roulés dentelles (crêpes roulées saumon, Veggie, poulet)

Dips de légumes crue (Houmous, Guacamole, Tsasiki, Anchoïade)

Cuillères & Verrines

Finlandaise/gambas, Tartare de légumes/ Ivoltini

Guacamole/tartare de saumon Wasabi, Velouté de Lentille corail

Sphère de melon au Parme & sa pipette de Porto

Les Animations

Mini Burger gourmand

Panini (Tomate /Mozza, Bacon/Chèvre)

Brochettes de Volaille Thym /Citron

Ateliers dégustations

Bar a foie gras et Crème de Truffe sur fine croustille

Jambon Sérano sur Griffes (Patta Negra sur demande)

Filet de saumon Gravlox Aneth et citron vert tranché sur place

Noix de St Jacques juste Snakées & son risotto aux Cèpes

Changement si choix de la mise en bouche st jacques

Mise en Bouche au choix

Gaspacho de melon et tomate, Quenelle de Chèvre Ô Miel, vapeur de Basilic

Panacotta de Poivrons, Noix de St Jacques et Chorizo Grillé

Raviole de Langouste, Espuma de homard

LES PLATS CHAUDS

Côte de Bœuf Limousin Grillé au serment de Vigne (avec un Chef de Table)

Dauphinois aux Truffes, Tian de Légumes

Saint Pierre juste cuit, Royale de Saint Jacques

Mignon d'Agneau au Thym, purée de Pané

Wellington Bœuf crémeux Morille, légumes d'Été

Tatin de Canard confit, petit jus d'agrumes, poire au vin de Bandol

Tous nos plats sont accompagnés de garniture

« Nos Desserts » Maison

Assortiment d'Entremets en Cascade

Pièce Montée de croque en Bouche

Entremet Rouge Saison

Caraïbe Citron Chocolat blanc ou Mangue Passion

FÉMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr

Le Diamant

Le repas de mariage dans toute la Tradition d'un repas servi à table

Assortiment de mini bouchées Prestige

Sablés parmesan poire chèvre noix, Perles bloc de foie gras
Opéra saumon fumé citron, Blinis homard et fondue de poireau,
Sucettes bloc de foie gras enrobé chocolat, Tortillas langoustine safran,
Tartelettes St-Jacques et duxelle de champignons, Fromage frais au citron confit Club niçois, Savouris,
Bouchons tapenade, Bagel's à la mousse de Rascasse, Moelleux œufs de cailles, saumon fumé, etc.

Animation Plancha :

Brochettes de Black Angus, beurre d'herbes
Raviole de Langouste, Espuma de Homard
Bar a Sushi (California, Nigiri, Maki)

LES ENTREES au choix

Blinis en rémoulade, saumon gravlax
Gâteaux de filet de rouget Vapeur de Basilic
Foie gras de Canard Mi-cuit/ Petit confit d'oignon
Brochette de Noix De St Jacques Risotto aux Cèpes (supplément : 4€)
Macaron foie gras Chutney de Mangue (supplément : 4€)
Tatin de Brandade, Tartare de Saumon Wasabi
Tarte fine Tiède confit de Fenouil et St jacques translucides

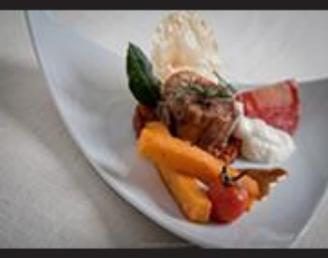
LES PLAT CHAUD au choix

Carré d'agneau pomme fondante & son Pesto de Roquette (supplément : 4€)
Aromatique d'Agneau de sept heures Céréales au parfum d'ailleurs
Filet de loup au beurre de condiment, Réduction de gambas
Râble de Lapin farcis Espuma de Chorizo, Chips de Polenta au Banon
Magret de Canard aux Agrumes quenelles trois couleurs
Tatin de canard confit, Poire au vin de Bandol
Croustillant de Bœuf Rosini revisité à ma façon (supplément : 6€)
Mignon de Veau /Beurre d'Herbes (supplément : 5€)

Aumônière de Chèvre petit confit d'oignon & salade croquante

NOS DESSERTS

PIECE MONTEE DES MARIES
Buffet de Mini Gâteaux, Verrines
Cascade de fruits frais



Brunch au Rythme de Chacun

BRUNCH à partir de 10 h00

Ce brunch comprend :

Le café, l'eau, les jus de fruits, la vaisselle jetable, Pain

1 Serveur pour 50 convives

Café, Thé

Jus de fruits, eaux minérales

2 Mini viennoiseries

Confiture, Beurre

Nappage, vaisselle jetable

Buffet de Tapas

Poivrons grillés

Sphère de melon au Parme

Brioche au thon

Beureck

Pizzaladière

Mini club niçois

Chiffonnade de viande froide

Taboulé

Conchiglioni al Ricotta

Tortillas

Brandade

Ivoltini d'asperge

Pain de Campagne, céréale, baguette

Brie de Meaux

Dessert

Assortiment de mini tartes & salade de fruits



Prix par personne à partir de : 26.00 €

Brunch au Rythme de l'Andalousie

BRUNCH à partir de 10 h00

Ce brunch comprend :

Le café, l'eau, les jus de fruits, la vaisselle jetable, Pain

1 Serveur pour 50 convives

Café, Thé

Jus de fruits, eaux minérales

2 Mini viennoiseries

PAËLLA ROYALE préparée sur place

Riz au safran, poulet, porc, calamars, moules, Légumes, Gambas, Chorizo

Dessert

Assortiment de mini tartes & salade de fruits

Notre tarif comporte les postes suivants :

Service

Vaisselle

Nappage



Prix par personne à partir de : 26,00 €



FÉMEL TRAITEUR

6, rue des Poilus – 13600 LA CIOTAT

Téléphone : 04.42.08.44.63

Site internet : www.femeltraiteur.com email : christophe.femel@free.fr

Grille Tarifaire

Nos tarifs comprennent nappage, vaisselle, décoration des buffets, le rafraichissement, les softs de tables et le café

	De 30 à 50 Personnes	De 50 à 100 Personnes	De 100 à 180 Personnes	180 Personnes et +
Cocktail Agate	60€	55€	50€	45€
Buffet Saphir	62€	60€	57€	55€
Buffet Rubis	65€	60€	58€	55€
Buffet Emeraude	70€	67€	65€	60€
Repas Jade	70€	67€	65€	60€
Repas Diamant	80€	76€	72€	70€
Brunch	26€	26€	26€	26€
Brunch Andalousie	26€	26€	26€	26€

Remise période creuse du 01 Novembre au 31 Mars -8% sur la grille si dessus

Grille Tarifaire avec service

Nos tarifs comprennent le service pour l'ensemble de la prestation jusqu'à l'heure de fermeture du lieu (5h du matin maximum) 1 Maître d'hôtel responsable de la réception, 1 serveur pour 15/20 personnes

	De 30 à 50 Personnes	De 50 à 100 Personnes	De 100 à 180 Personnes	180 Personnes et +
Cocktail Agate	75€	70€	65€	60€
Buffet Saphir	77€	75€	72€	70€
Buffet Rubis	80€	75€	73€	70€
Buffet Emeraude	85€	82€	80€	75€
Repas Jade	85€	82€	80€	75€
Repas Diamant	95€	91€	87€	85€
Brunch	31€	31€	31€	31€
Brunch Andalousie	31€	31€	31€	31€

POSTE III

6.80 € par personne

Forfait cocktail Boissons :

Cocktail champenois, Mojito

Ou autre cocktail : (Punch, sangria, Cocktail de Fraise)

Boissons Soft : Coca, Jus de fruits, Perrier

7.80 € Par personne

Forfait classique Boissons :

Pastis, Whisky, Martini

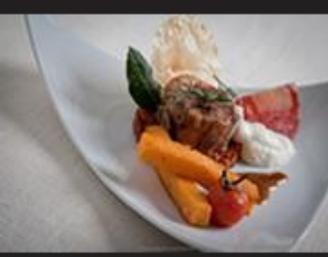
Boissons Soft : Coca, Jus de fruits, Perrier

Supplément Champagne :

« Veuve Durant » 20,00€ HT la Bouteille

« Champagne MUMM » 38,00€HT la bouteille

Facturation du champagne à la bouteille consommée.



Conditions générales de ventes

Les conditions générales de vente ainsi que le devis sont à nous retourner signés en même temps que le 1er chèque d'acompte pour la confirmation de votre mariage.

Le Transport Pour un parcours supérieur à 30 kilomètres des frais de transports vous seront demandés. (Nous consulter pour les tarifs en vigueur)

Le transport des marchandises s'effectue dans des camions frigorifiques répondant aux normes Européennes d'Hygiène et de sécurité.

Le Nombre

Le nombre approximatif devra nous être communiqué à la signature du présent contrat. Le nombre définitif nous sera donné six jours calendaires avant la date de la réception. Ce nombre servira de base à la facturation, même en cas de défection importante. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date.

Si le nombre définitif devait augmenter dans les six jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement ; dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité. La Dégustation Une dégustation pourra être commandée en magasin pour maximum 6 personnes. Une fois le versement de l'acompte vous pourrez bénéficier d'une remise de 50 % sur le montant total de dégustation par rapport aux prix affichés en magasin.

Aucune dégustation ne pourra se faire au mois de décembre ni lors des fêtes comme la Saint valentin, la semaine de Pâques, la fête des mères... Pour une question d'organisation, la dégustation se fait à emporter et devra être commandée au minimum 7 jours avant.

Le Règlement

- Un premier acompte d'une valeur de 30 % de la somme globale T.T.C Devra nous être versé obligatoirement, joint aux conditions générales, afin de Confirmer votre prestation et de rendre effectif son enregistrement sur notre planning. A la suite de ce 1er acompte versé, une seule dégustation sera possible pour Minimum 2 personnes et maximum 6. Une remise de 50% sera pratiquée sur les plats choisis.

- Un second acompte d'une valeur de 40% de la somme globale T.T.C Devra nous être versé avant les deux mois qui précèdent le mariage. - Le solde est à verser dans la semaine avant le mariage.

Pour toute annulation de la commande du fait du client, l'acompte versé ne vous sera pas remboursé.

Responsabilité En cas de dégradations importantes du matériel ou des installations, les frais de réparations seront à la charge du client.

Date, Nom et Signature du client (Précédés de la mention « Lu et Approuvé »)

MARIAGE 2019

Prestation de service Le Maître d'Hôtel prendra rendez-vous avec le client pour l'organisation et le plan de salle Sur le lieu de réception (48 à 72 heures avant la prestation).

La réception sera dirigée par un Maître d'Hôtel et son équipe en tenue de restauration. Nous prévoyons un serveur pour 20 invités. Vacation de 12 heures Le décompte se fera à partir du départ du siège situé à La Ciotat.

Cette vacation comprend la livraison en camion frigorifique (hors frais de transport) ainsi que la mise en place de la salle, le dressage, le service et le débarrassage (3 heures de mise en place et 9 heures de service environ).

A la fin de la prestation une feuille prestation devra être signée par le maître d'hôtel et le client.

Au-delà des 12 heures de vacation, il vous sera facturé 30 € TTC de l'heure par serveur restant. Le solde Le solde devra être réglé au plus tard la semaine suivant la réception auquel cas une majoration de 10% sera appliquée.

Prestation de service à Porquerolles La prestation sera identique mais : Le maître d'hôtel et un serveur partiront le jour de la réception A 10h00 du laboratoire afin de faire traverser le camion nourriture et matériel à 11h00 (si toute fois l'heure de traversée est avancée ou le nombre de camion est supérieur à 2, des heures supplémentaires vous seront facturées).

PRIX T.T.C PAR PERSONNE 24.00€ Au-delà des 12 heures de vacation, il vous sera facturé 30 € TTC de l'heure par serveur restant.