

Aurélien Millot Chef de cuisine

2024-2025

Catalogue réception

# Sommaire

Les vins d'honneurs	p. 4
Les cocktails	p. 5
Les cocktails dinatoires	p. 6
les cocktails debouts suivi d'un repas	p. 7 à 10
Les buffets	p. 11 à 14
Les menus	p. 15 à 19
Les brunchs	p. 20
Menus et buffets enfants, animation et végétarien	p. 21
Fromages & fin de soirée	p. 22
Les desserts	p. 23
Les boissons	p. 24
Les locations	p. 25
Les références, les lieux	p. 26
Le personnel	p. 27
Les fournisseurs & dégustation	p. 28
Les conditions générales	p. 29
Livre d'or	p. 30



# Vin Thonneur n'I

# **10,00**€ TTC

Gougère Bourguignonne, Brioche aux grattons, Cake lardons et fromage, Tarte à la tomate, Petit pâté pantin, Miche surprise aux produits régionaux, Navette de mousse de foie de canard au porto



Vin Thonneur n°2.

**13,50**€ TTC

Gougère Bourguignonne, Tarte à la tomate, Pâté pantin, Allumette au fromage Croustillant d'escargots au basilic, Chausson de julienne de légumes, Navette jambon à l'os Briochette d'émietté de saumon

# Ecktail dinatoire n'S

15 pièces

# **20,00**€ TTC

Blinis de saumon fumé Gougère Bourguignonne Flamiche aux légumes Pâté pantin Croustillant d'escargots Samossa au poulet gimgembre Beignets de crevettes Verrine d'oeufs de caille en meurette Verrine de queues d'écrevisses et coulis d'étrilles Verrine de tartare de saumon fumé Navette de mousse de foie de canard Navette d'émietté de crabe Piqué tomate mozzarella Piqué melon magret fumé Piqué persillé Bourguignon

## OPTION PIÈCES SUCRÉES : + 4,20 € TTC

Tartelettes aux fruits de saison Eclairs café, chocolat, Craquant chocolat cassis



# Cocktail dinatoire n'4

18 pieces

# **25,00**€ TTC

Canapé jambon du Morvan Blinis de saumon fumé Gougère Bourguignonne Quiche aux légumes Tartelette à la tomate Mini croque-monsieur Piqué melon ou poire magret fumé Piqué tomate mozzarella Piqué Persillé Bourquignon Verrine d'oeufs de caille en meurette Verrine de Saint-Jacques au coulis d'étrilles Verrine moules crème ciboulette safranée Verrine crème d'artichaut à l'émietté de crabe Mini panini jambon rozzo Samossa poulet gingembre Nem au crabe Brochette de volaille au miel Verrine de crevettes au pamplemousse et quacamole

## OPTION PIÈCES SUCRÉES : + 5,60 € TTC

Tarte aux fruits rouges Éclair café Glan à l'orange Opéra



#### POSSIBILITÉ D'ATELIERS À PARTIR DE 50 PERSONNES

Atelier foie gras poêlé	2,40 € par pers.
Atelier jambon du Morvan	1,80 € par pers.
Atelier brochettes de lotte au safran	2,00 € par pers.

Nous consulter pour dautres propositions.

Cocktail dinatoire n'5

# **37,00**€ TTC

#### Mini feuilletés :

Flamiche à l'époisses Escargots en croustade Pâté pantin Gougère Bourguignonne

### Servi au plateau:

Blinis crème ferme iodée et oeufs de truite fumée

Accra de morue

Croque monsieur fromage de chèvre

Verrine de moule au safran

Croustillant de tête de veau gribiche

Foie gras de canard en brioche

Cassolette de fruits de mer

Rillette de saumon au poivre vert sur son toast au pain grillé

Crème brûlée à la tomate confite

Verrine de crabe et pommes granny Smith

crème d'artichaut à l'orange

#### Ateliers:

Jambon du Morvan à la coupe Foie gras poêlé sur pain d'épice et douceur de coing Brochette de gambas safranées Brochette de volaille au chorizo Brochette de canard à l'orange

3 pièces de fromages à piquer de la maison d'Hess et pains aux raisins moelleux

### Mini dessert:

Macarons assortis Tarte fruits de saison Moelleux caramel beurre salé Petit pot vanille





### POSSIBILITÉ D'ATELIERS À PARTIR DE 50 PERSONNES

Buffet d'huîtres (1/pers) .......1,50€ par pers. Marchande de glace......3,50€ par pers.

Nous consulter pour dautres propositions.



# Cocktail debout suivi d'un repas assis NT (sans atelier - 12 pcs. par personne - environ 1h30)

**40,00**€ TTC

Cocktail seul 16,80 € TTC

#### Canapés:

Jambon du Morvan, Saumon fumé

#### Gâteaux salés :

Tarte à la tomate, Pâté pantin, Feuilleté de julienne de légumes, Flamiche aux poireaux

### Piques:

Melon ou poire-magret canard fumé, Tomate mozzarella

### En verrines passées en plâteau :

Pâté en croûte de saumon aux petits légumes Escargots, brunoise de tomate, beurre blanc persillé Tartare de saumon et sa mousse d'avocat Brandade de morue gratinée

Menu

Carré de porc sans os à la sauce moutarde

OΠ

Poulet aux écrevisses

OU

Filet de carrelet à l'orange

Assiette de fromages affinés de Bourgogne

La pièce montée accompagnée en assiette gourmande ou plateau gourmand ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion





#### **OPTION**

# Cocktail debout suivi d'un repas assis N°2 (12 pcs. par personne - environ 1h30)

## **45,00**€ TTC

Cocktail seul 18,00 € TTC

#### Blinis:

Pointes d'asperges, Saumon fumé

#### Gâteaux salés chauds :

Flamiche aux poireaux, Pâté pantin, Pithiviers de julienne de légumes, Mini croustade d'escargots

### Verrines et cuillères passées en plateau :

Verrine de crème d'artichaut à l'émietté de crabe Queues d'écrevisses à la fondue de poireaux Crème brûlée à l'Époisses Œufs brouillés et julienne de saumon

#### Atelier:

Foie gras poêlé sur son toast au pain d'épices et Chutney Jambon du Morvan à la coupe sur toast de tomate séchée

Menu

Filet de Charolais et son jus corsé ou Magret de canard et son jus de pain d'épices ou

Filet de cabillaud et son coulis de homard

Plateau de fromages affinés, pains spéciaux

La pièce montée accompagnée en assiette gourmande ou plateau gourmand ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

> Café et infusion Petites mignardises sèches





**OPTION** 

# Cocktail debout suivi d'un repas assis N'S (15 pcs. par personne - environ 2h)

# **50,00**€ TTC

Cocktail seul 22,00 € TTC

#### Attelets piques:

Attelet poire-comté, Mini tomate caramélisée au pavot, Jambon persillé

#### Cuillères:

Melon en gelée de ratafia, Gougonette de sandre gribiche Risotto au vin rouge et cassis

#### Servi au plateau:

Foie gras mi-cuit et ses toasts à la coupe et passé Jambon du Morvan sur ses toasts tomates séchées Mini burger de charolais Saumon gravlax sur petit blinis

#### Atelier:

Brochette d'escargots panés Os à la moelle, pain grillé frais Gambas aux 4 épices Noix de Saint-Jacques à la plancha safranée

Menu

Mise en bouche

Verrine d'écrevisse et légumes croquants et son coulis

Grenadin de filet mignon de veau au cassis de Bourgogne ou Suprême de poularde aux Morilles

ou

Dos de saumon et sandre à la chablisienne

Plateau de fromages affinés de Bourgogne (acc. de pains spéciaux)

La pièce montée accompagnée en assiette gourmande ou plateau gourmand ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion

Petites mignardises sèches





**OPTION** 

# Eocktail debout suivi d'un repas assis Nº4 (17 pcs. par personne - environ 2h30)

# **55,00**€ TTC

Cocktail seul 25.00 € TTC

#### Gâteaux salés chauds :

Gougères, Pâté pantin Chausson de julienne de légumes

## Servi au plateau:

Brouillade aux œufs de truite fumée Escargots de Bourgogne en coquille à la croque au sel Soupe de melon à l'orgeat Verrine de tartare de saumon au piment d'espelette Queues d'écrevisses aux petits légumes Tiramissu de crevettes au gingembre Crème brûlée au saumon fumé Œufs de caille mollet à la crème d'Epoisses

#### Atelier Piques:

Tomate cerise mozzarella, Melon magret fumé

#### Atelier:

Foie gras poêlé sur taost au pain d'épices et chutney de poires Brochette d'escargots panés Brochette de caille des Dombes marinées au miel d'accacia Crapiau Morvandiau

Menu

Foie gras en brioche et son chutney

Poularde à la royale (entièrement désossée) farcie au foie gras et truffes OU

Filet mignon de veau aux morilles

Plateau de fromages affinés de Bourgogne (acc. de pains spéciaux)

La pièce montée accompagnée en assiette gourmande ou plateau gourmand ou buffet de quatre autres desserts (voir p.23)

Café et infusion





Terrine maison et sa gelée poivrée Ballotine de brochet aux écrevisses belle aurore Œuf mimosa aux herbes fines Carré de porc à l'ananas Poulet rôti à l'estragon Macédoine de légumes Tomate Antiboise farçie au thon Salade de pommes de terre saumon fumé Melon quartier (en saison) ou salade de haricots verts-magret fumé

> Salade verte Ronde de fromages

Tarte aux fruits de saison

Café



# Buffet Nº2 (avec plat chaud)

# **29,00**€ TTC

Macédoine de légumes Tomate Antiboise Salade de pommes de terre-saumon fumé Melon quartier (en saison) ou salade de haricots verts-magret fumé Terrine maison et sa gelée poivrée Ballotine de brochet belle aurore Œuf mimosa aux herbes fines Plat chaud servi à table ou au buffet

Filet de mignon de porc en croûte à la graine de moutarde

Salade verte Ronde de fromages Tarte aux fruits de saison Café

Buffet N°3

# **31,00**€ TTC

Aspic d'oeuf de caille mollet
Ballotine de saumon et saumon fumé
Terrine maison et sa gelée à l'Aligoté
Jambon persillé Bourguignon
Chaud froid de volaille au citron
Jambon cuit à l'os

Salade de pâtes tricolores aux écrevisses Salade de tomate au basilic

Salade de petites rattes au saumon fumé Melon quartier (en saison) ou salade césar ou ratatouille à la grecque à la coriandre

> Plateau de fromages affinés Servis à table ou en buffet

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Buffet Nº4 (avec plat chaud)

**33,00**€ TTC

Salade de pâtes tricolores aux écrevisses

Salade de tomate au basilic

Salade de petites rattes au saumon fumé

Melon quartier (en saison) ou salade césar ou ratatouille à la grecque à la coriandre

Aspic d'oeuf de caille mollet

Ballotine de saumon et saumon fumé Terrine maison et sa gelée à l'Aligoté au couteau Jambon persillé Bourguignon Chaud froid de volaille au citron

Plat chaud servi à table ou au buffet

Jambon à la crème en saupiquet du Morvan

ou

Sauté de dindonneau façon grand-mère

Plateau de fromages affinés Servis à table ou en buffet

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)



Buffet Nº5 (avec plat chaud)

# **36,00**€ TTC

Pâté en croûte de canard et sa gelée poivrée au marc de Bourgogne
Terrine de saumon aux écrevisses belle aurore
Terrine de campagne au cassis
Salade de tomate-basilic
Salade de pommes de terres à la Lyonnaise
Petit blinis de saumon fumé

#### Plat chaud servi à table ou au buffet

Coq au vin de Bourgogne (entièrement désossé)

ou

Suprême de pintadeau fermier en duxelles à la crème de morilles

Plateau de fromages affinés Servis à table ou en buffet

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Buffet N°6 (avec plat chand)

# 38,00€ TTC

Terrine de canard au cassis
Pâté en croûte de saumon, petite julienne de légumes
Petite tomate antiboise à l'émietté de thon
Jambon persillé Bourguignon
Salade de pâte aux écrevisses

#### Plat chaud servi à table ou au buffet

Poularde à la royale et sa crème de cèpes

ou

Carré de veau juste moelleux au romarin

Plateau de fromages affinés Servis à table ou en buffet

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Buffet No7

## **42,00**€ TTC

Saumon glacé en bellevue
Grand panier de crudités et ses trois sauces
Tomate Antiboise et œuf mimosa aux œufs de truite fumée
Marbré de sandre aux petits légumes
Jambon de Morvan tranché reconstitué
Arbre à saucissons

Carré de porc Faux filet de boeuf Bavarois d'épinards Petits légumes à la grecque Salade verte

Plateau de fromages affinés Servis à table ou en buffet

5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Petites mignardises sèches

Buffet N°8 (avec plat chaud)

**45,00**€ TTC

Melon au citron vert
Tomate antiboise au thon
Salade garigoule
Champignons à la grecque
Mousseline de queues d'écrevisses
Œufs à la russe aux fines herbes
Persillé Bourguignon

Ballotine de canard cuite au torchon en gelée de porto Aumônière de saumon fumé et saumon mariné à l'aneth

Devant vous, à la broche (à partir de 50 pers.) : Jambon et/ou gigot d'agneau et/ou poulet fermier

À la plancha :

Brochette de bœuf Brochette de volaille

Plateau de fromages affinés Servis à table ou en buffet

5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Petites mignardises sèches



Menu NT

# **27,00**€ TTC

Terrine de canard aux noisettes)
Bœuf Bourguignon et ses tagliatelles fraîches
Assiette de fromages sélection
Crème brûlée pralinée
Café



# 29,00€ TTC

Pâté en croûte de saumon aux petits légumes et sa gelée à l'Aligoté
Poularde à la crème et champagne
Assiette de fromages
Croquant chocolat cassis et son coulis
Café

Menu Nº3

# **31,00**€ TTC

Foie gras de canard en brioche et magret fumé sur sa petite salade
Suprême de pintadeau en duxelles et sa sauce miel
Assiette de fromages affinés
Vacherin vanille framboise
Café

#### **OPTION**



Menu Nº4

# **33,00**€ TTC

Trilogie de saumon (crème brûlée de saumon au curry, verrine de tartare de saumon aux agrumes, saumon gravlax sur son blinis)

Filet de sandre aux écrevisses

Blanquette de veau à l'ancienne

Fromages affinés de Bourgogne

3 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Menu Nº5

**35,00**€ TTC

Duo de lotte et saumon, julienne de légumes au Noilly et infusion de Badiane
Filet de charolais à la lie de vin
Plateau de fromages affinés de Bourgogne
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café





**OPTION** 



Menu Nº6

# **37,00**€ TTC

Grande assiette de truite fumée et sa mousseline d'asperges
Chausson d'escargots, et son beurre blanc à l'ail et persil
Filet mignon de veau en croûte et sa crème de morilles
Plateau de fromages affinés de Bourgogne
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
Café

#### **OPTION**





Menu Nº7

**39,00**€ TTC

Trilogie d'escargot (brochette, verrine et feuilleté)
Koulibiac de saumon et sa sauce safran
Sorbet givré maison
Filet de canette aux baies de cassis
Fromages affinés de Bourgogne
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
Café
Petites mignardises sèches



# Menu N°9

# **43,00**€ TTC

Pressé de foie gras de canard au jarret de porc confit et sa gelée poivrée
Cassolette de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux au fumet safrané
Sorbet givré maison
Aiguillettes de mignon de veau au miel et romarin
Fromages affinés de Bourgogne
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café Petites mignardises sèches Menu Nº8

# **41,00**€ TTC

Foie gras de canard en brioche royale et son petit mesclun

Filet de sole aux fruits de mer Joinville Sorbet givré maison

Poularde aux morilles émulsionnées au champagne

Fromages affinés de Bourgogne

5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)

Café

Petites mignardises sèches



Menu Nº10

# **45,00**€ TTC

Mise en bouche

Melon en gelée de ratafia de Bourgogne magret fumé
Ravioles d'écrevisses et sa bisque
Foie gras poêlé, poire caramélisée et jus corsé
Petit sorbet givré maison
Filet de Charolais et son jus corsé
Fromages affinés de Bourgogne, salade verte et pains spéciaux
5 desserts ou pièce de cérémonie (à choisir page 23)
Café
Petites mignardises sèches

Menu NII

# **50,00**€ TTC

Mise en bouche
Œufs de caille en meurette
et ses petits croûtons
Palette de déclinaison de foie gras
(foie gras en brioche, foie gras poêlé,
crème brûlée au foie gras)
Brochettes de gambas sur lit de fenouil
Petit sorbet givré maison
Rosace de filet mignon de veau aux morilles
Fromages affinés de Bourgogne,
salade verte et pains spéciaux
5 desserts ou pièce de cérémonie
(à choisir page 23)
Café
Petites mignardises sèches



# Brunch NT

# **17,00**€ TTC

Café, thé, chocolat
Céréales, beurre, confiture
Mini viennoiseries :
croissant, pain aux raisins,
pain au chocolat
Jambon à l'os
Fromage blanc
Corbeille de fruits

# Brunch Nº2

## **19,00**€ TTC

3 salades au choix (80 g de chaque) Terrine maison Jambon à l'os Fromage blanc à la crème Corbeille de fruits Café

# Brunch Nº3

## **22,00**€ TTC

Café, thé, chocolat
Céréales, beurre, confiture
Mini viennoiseries
croissant, pain aux raisins,
pain au chocolat
Jambon à l'os
Saumon fumé
À la plancha:
Œuf au bacon
Saucisse aux herbes
Plateau de fromages
Corbeille de fruits

# Brunch Nº4

# **27,00**€ TTC

Café, thé, chocolat

3 salades au choix
(80 g de chaque)

Terrine maison

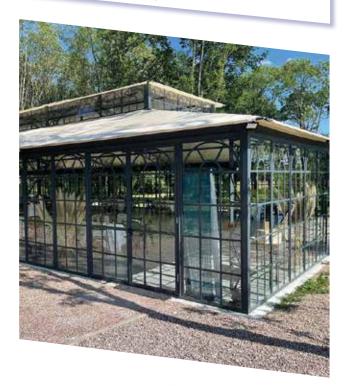
Jambon à l'os

Poulet et gigot à la broche devant vous

Pomme paysanne

Plateau de fromages

Mini pâtisseries



#### **QUELQUES EXEMPLES DE SALADES**

Salade de melon à la menthe
Taboulé oriental
Salade de choux carotte
Salade de pommes de terre
au saumon fumé ou à la Lyonnaise
Salade de lentilles au cumin
Salade de pâtes tricolores
aux écrevisses
Salade de tomate au basilic

Nous consulter pour Vautres propositions

# Menu enfant

# (4-12 ans) **15,00€** TTC

Melon et jambon du Morvan Poulet rôti Pomme de terre paysanne Mini desserts ou éclair chocolat

# Buffet enfant (4-12 ans)

# **15,00**€ TTC

Mini tomate cerise Club sandwich poulet Chips - Briochette de jambon Fromage blanc au sucre Mini desserts

# Repas prestataire

**16,00**€ TTC

2 salades 1 viande froide 1 fromage 1dessert

# Menu végétarien ou vegan

Tous nos menus sont adaptables pour n'importe quels régimes spéciaux (sans gluten, sans lactose...)

Nous consulter



# Grand plateau de fromages Bourguignon V Alain Hess

# **39,00**€ TTC

(à partir de 30 personnes)

Délice de Pommard, Epoisses, Camembert au lait cru, Colombier Brillat-Savarin, Tranche de Comté, Sainte-Maure Cendré





Pour vos fins de soirées

5,00€

Encas Sandwichs club plateau (30 pcs)

- 10 poulet, tomates séchées

- 10 jambon, comté

- 10 tapenade, thon

30,00€ Pains surprises (40 pcs) 30,00 € Mini hot dog (la pièce) 1.00 € Mini burger (la pièce) ...1,00€ Terrine maison et miches de pain (pour 25 pers.) 30,00€

Plateau de charcuteries (par pers.)

	1		
			2520
0/200			
120			1

Soupe à l'oignon.....

2,50 €

# Spécial plateau gourmand ou assiette gourmande

## Nos pâtisseries Opéra

Charlotte poire-chocolat avec fruits
Charlotte aux fruits rouges
Fôret noire
Marquise chocolat
Bavarois coco caramel
Craquant chocolat-cassis
Poirier

Caraque de chocolat noir et blanc Caprice au rhum Craquant chocolat Tarte aux fruits ou crumble

Baba aux fruits de saison punch
Passy

Ispahan framboise
Mini éclair (parfum au choix)
Macaron (parfum au choix)
Tartelette citron
Tartelette fraise ou framboise
Moelleux chocolat noir, lait ou caramel
Mini crème brûlée
Verrine de salade de fruits

Verrine de mousse au chocolat à l'orange-Verrine de fruits rouges Verrine de salade de fruits Verrine cerise pistache

Paris-Brest

## Nos glaces artisanales

Vacherin parfum au choix
Nougat glacé
Soufflé grand Marnier
Tassé framboise et son coulis
Pain d'épice glacé en vacherin
Parfait glacé chocolat
Mini sorbet en coque chocolat
Macaron glacé vanille bourbon

Nous consulter pour dautres propositions

# Spécial buffet

Crème caramel Mousse chocolat Crème renversée Sorbets en jatte Salade de fruits Soupière de sorbet nougatine Moelleux caramel beurre salé Crème brûlée Poire au vin et cannelle Corbeille de fruits de saison Verrine de fruits rouges Verrine de salade de fruits Verrine cerise pistache Grosse tarte aux fruits Tarte à la semoule Île flottante

Nous consulter pour dautres propositions



# Nos ateliers sucrés

(prix par pers. - 50 pers. minimum)

Jus de fruits frais pressés 3,00 €

Brochette de fruits + Fontaine à chocolat 3,00 €

Crèpes 2,20 €

Marchande de glaces 3,50 €

# Boissons prix au litre

Accueil et Soft :	
Multiple de 100 pers. en bonbonnes festives	80,00€
(Grenadine à l'eau de source, diabolo menthe ou citronade)	
Bière : nous consulter	
Atelier SPRITZ (minimum 50 pers.)	<b>3,50 € /</b> pers.
Forfait boissons sans alcool à volonté :	
Cocktail, dîner et soirée	
Incluant eau plate / gazeuse (bouteille en verre),	
coca (bouteille en verre), jus de fruits, soda en pichet	<b>5,00</b> € / pers.
Fin de soirée : Bonbonne festive 10 L	
Menthe à l'eau de source	80,00€
Grenadine limonade artisanale	80,00€
Mojito (minimum 50 pers.)	<b>3,50</b> € / pers.
Rhum blanc, sucre de canne, feuilles de menthe, citron vert, eau piquante	
Mojito sans alcool (minimum 50 pers.)	<b>1,20</b> € / pers.
Planteur (minimum 50 pers.)	<b>3,50</b> € / pers.
Rhum blanc, sirop de canne, jus d'orange, ananas, pamplemousse	
Pour accompagner votre repas, nous vous proposons :	
Crémant André Delorme :	10,50 € la bouteille
Champagne Canard Duchêne - cuvée léonie :	<b>25,00</b> € la bouteille
Champagne Deutz Champagne Brut :	33,00 € la bouteille

Nous pouvons vous proposer une carte des vins sur demande

Si vous fournissez vos vins, nous ne prenons aucun droit de bouchons.

De plus nous vous proposons de les faire livrer à BMT. Pour 0,80 € par bouteille, nous vous les livrons le jour de votre réception par camion frigo à bonne température.



# Socation de matériel

Mange debout + nappe	25,00 €
Table ronde / 10 personnes	
Table ronde / 8 personnes	15,70 €
Table restangulaire / 6 personnes	12,50 €
Table buffet 2 m	12,50 €
Chaise Miami	3,15 €
Chaise tube or velour rouge	4,80 €
Housse de chaise (lycra blanc extensible)	2,15 €
Nappage et serviette tissu (forfait / pers.)	4,00 €
Vaisselle filet or, verrerie complète (forfait / pers.)	6,00€
Vaisselle à la pièce	0,36 €
Vaisselle simple pour le brunch (forfait / pers.)	
Nappage pour le brunch (forfait / pers.)	
Vaisselle cocktail	2,50 €
Grande assiette de présentation	0,40 €
Juponnage buffet	12,00 € le mètre
Groupe électrogène (grande puissance WE) hors fuel	
Livraison matériel	0,60 € du km
	au delà de 30 km aller/retour

Les nappes, verreries, vaisselles sont reprises non lavées.

Le matériel manquant ou détérioré vous sera facturé au tarif de remplacement.

Les bougies et scintillants causant beaucoup de dégats sur les nappes, celles-ci seront facturées au tarif de remplacement, en cas de brûlures ou tâches de cire.

Les bouteilles en verres, eau plate et gazeuse, ainsi que Coca-Cola sont consignées.

En cas de pertes, la consigne est de 0,60 € TTC.

## Fleurs, décorations

Centre de table rond 15 cm	32,00€
Centre de table allongé 25x12 cm	38,00 €
Centre de table allongé 45x15 cm	76,00€
Composition buffet Médicis H : 60 cm	87,00€



# Lieux de Prestige

Allier (03)

Château de Beaulon Château de Beauvoir Château du Bouchat

Aube (10)

Château des Riceys Château de Vaux-en-Champagne

Cher (18)

Abbaye de Fontmorigny

Este-20 (21)

Abbaye du Val des Choues Abbaye de Molesme Abbaye de Maizière Château d'Ancy-le-Franc Château de Breugnon Château de Bussy-Rabutin Château de Chassagne-Montrachet Château de Chatillon Château de Melun Château de Menessaire Château de Meursault Château de Pommard Château de Santenay Château de Savigny-lès-Beaunes Château de Thenissey Château D'entre-Deux-Monts Clos Champagnac Domaine du Grand Nanteux Ferme de Bon Espoir

Hospices de Beaune et Bastion Manoir Equivocal Soiret (45)

Château de Chanzy Château de Pont-Chevron

Niewre (58)

Château d'Anizy
Château de Bazoches
Château de la Chaux
Château de la Planchevienne
Château de la Prye
Château de Sallay
Château de Vauban
Château des Bordes
Château des Granges
Domaine de Chaligny
Domaine des Étangs-de-Vaux
Domaine de Mont

Château de Chavagneux Château de Corcelle Château des Broyers

Paris (75)
Palais de l'Élysée
Palais du Luxembourg
Pavillon Floral

Seine-et-Marne

Château Bouret

Saône-et-Loire (71)

Château de Bourbon-Lancy Château de Chaumont-Laquiche

Château de Couches Château de Fretov Château de Cypierre Château de Genelard Château de La Ferté Château de Millery Château de Pierreclos Château de Pommov Château de Rambuteau Château de Rosev Château de Sully Château Saint-Michel Clos des Tourelles Domaine de l'Escart La Closeraie Moulin Madame Prieuré Anzy-le-Duc

Yonne (89)

Abbaye de Reigny
Château de Bois-le-Rois
Château de Chatelux
Château de Chevillon
Château de Planchevienne
Château de Saint-Fargeau
Château de Vallery
Domaine de La Vieille Borde
Domaine de Saint-Marc
Ferme du Bois de La Dame

# Bon à savoir Personnel de service

Maître d'Hôtel	220,00€ net (pour 8h00 de prestation)	
Du lundi au samedi :		
Serveur - les 8 premières heures	14,00€ (net de l'heure)	
Serveur - au delà de ces 8 premières heures		
Dimanche:		
- Forfait 9h00 à 17h00	180,00€ net / employé	
- Au delà de 17h002	0,00€ net de l'heure suppl. / employé	
Au delà de 30 km : l'hébergement est de 70,00€ la nuit / employé pour le personnel restant sur place en cas de brunch		

## Besoin en personnel : dans des conditions normales :

1 serveur pour 20 personnes pour une réception 1 serveur pour 40 personnes pour un brunch Le personnel sera adapté et revu à la hausse selon les conditions difficiles (service en étage ou service dans différents lieux).

# Mise en place la veille de la réception

Nappage vaisselle / couvert......2,00 € / couvert

Ce personnel reste entièrement à votre charge



Nos Fournisseurs

Viandes:

Etablissement RAZE - Abattoir d'Autun

Volailles:

Mairet Volailles

Poissons:

Auvergne Marée

Fruits & Légumes :

Ribas Primeur

Fromages:

Fromagerie HESS à Beaune

Conditions générales:

Nos prix s'entendent pour une fourniture de produits, plats à emporter ne s'accompagnant d'aucune prestation de services tel que le service de table ou nettoyage divers. Tout litige portant sur la validité, l'interprétation, la porté et les conséquences du présent contrat (pour la facture, mettre l'objet de la facture) sera de convention expresse, soumis au tribunal du Commerce du Creusot, quelles que soient les conditions de la vente et le mode de règlement accepté, et, ce même en cas d'appel en garantie ou de la pluralité de défendeurs.

Degustation à BMT:

Une dégustation d'une valeur forfaitaire de 50 € par personnes vous sera offerte dans le cas où une suite favorable serait donnée au projet.

Nous ne pouvons pas recevoir tout le monde, nous ne faisons pas de dégustations pour des prestations de moins de 150 personnes.



# L'URSSAF vous informe

Le buffet (ou repas sur table) est assuré par un traiteur.

Vous devez exiger de ce dernier une facture comportant un numéro
d'inscription au registre du commerce ou à l'URSSAF.
Si celui-ci a recours à des personnes pour le service,
ces intervenants devront apparaître clairement sur cette facture.

Si vous rémunérez directement en espèces ou par chèque les serveurs,
vous serez considérés comme employeur de ce personnel
et votre responsabilité pourra être engagée.

Deroulement

Le nombre définitif de repas devra nous être communiqué 10 jours avant votre réception. **Ce nombre sera le nombre de repas définitif facturé.**Nous vous remercions de nous accorder votre confiance.

Ses anniversaires de Mariage

4 0 1	00 D I :	00 0 0
1 an Coton	20 ans Porcelaine	39 ans Crêpe
2 ans Cuir	21 ans Opale	40 ans Emeraude
3 ans Froment	22 ans Bronze	41 ans Fer
4 ans Cire	23 ans Béryl	42 ans Nacre
5 ans Bois	24 ans Satin	43 ans Flanelle
6 ans Chypre	25 ans Argent	44 ans Topaze
7 ans Laine	26 ans Jade	45 ans Vermeil
8 ans Coquelicot	27 ans Acajou	46 ans Lavande
9 ans Faience	28 ans Nickel	47 ans Cachemire
10 ans Etain	29 ans Velours	48 ans Améthyste
11 ans Corail	30 ans Perle	49 ans Cèdre
12 ans Soie	31 ans Basane	50 ans Or
13 ans Muguet	32 ans Cuivre	55 ans Orchidée
14 ans Plomb	33 ans Porphyre	60 ans Diamant
15 ans Cristal	34 ans Ambre	65 ans Pelissandre
16 ans Saphir	35 ans Rubis	70 ans Platine
17 ans Rose	36 ans Mousseline	75 ans Albâtre
18 ans Turquoise	37 ans Papier	80 ans Chêne
19 ans Cretonne	38 ans Mercure	

marié(e) le 07/10/2023

Le bonheur et le plaisir des papilles au rendez vous.

Que dire, à part merci pour tout. L'excellence était au rendez vous pour notre mariage. Aussi bien pour l'excellente qualité du repas, que l'excellent professionnalisme des serveuses et du cuisinier. Tout les convives ont appréciés le repas. Je ne m'attendais pas à un service aussi parfait. Les serveuses ont pris l'initiative de faire le VH dehors, avec le temps magnifique que nous avons eu pour un 7 octobre. Chose que nous avons grandement appréciés. Nous sommes sur un petit nuage. Nous étions 31 personnes, nous avons choisis un buffet d'entrée, plat chaud à l'assiette (la poularde à la royale était délicieuse), fromage à l'assiette et buffet de dessert et pièce montée. Merci Bourgogne Morvan Traiteur.

Pour tout, sincèrement! Des mariés heureux.

Barbier S.

marié(e) le 23/09/2023

Très bon traiteur

Un traiteur de grande qualité et très professionnel je recommande a 100%

Un cocktail sur mesure Les vins livrés sur place et gérés en camion frigorifique Un service parfait lors du dîner.

Slomka F.

5,0

marié(e) le 16/09/2023

Un très beau mariage grâce à Bourgogne Morvan Traiteur

Nous avons engagé Bourgogne Morvan Traiteur pour notre mariage sur recommandations. Et en effet, la prestation fut d'excellente qualité a tout point de vue. Le service irréprochable, la qualité du cocktail, du repas à table et la gentillesse du personnel nous ont bluffé. Frédéric le chef cuisine était aux petits soins pour nous faire passer un moment merveilleux et ce fut le cas. Ils avaient également organisé nos repas pour la veille au soir, le midi du jour J et le brunch du lendemain matin. Merci beaucoup a Mr Maillot, Frédéric le chef et tout le staff du service pour votre professionnalisme empreint de vraie gentillesse. Vous avez grandement participé à ce que notre mariage soit un moment fantastique pour nous.

F et S

marié(e) le 19/08/2023

Tout était parfait!

Tout était parfait, rien à redire. Un service impeccable, rapide et professionnel. Le cocktail et le repas était délicieux, les assiettes sont toutes repartis vides! Aurélien est très flexible et à l'écoute pour que cette journée vous ressemble. Un grand merci!!

5.0 Laëtitia C. marié(e) le 19/08/2023

Mariage au top

Un travail de qualité en tout points. Un service irréprochable sourire, serviabilité un professionnalisme irréprochable. La nourriture parfaite cuisson servit chaud et tous en même temps. Qualité des vins également.

5,0 黄黄黄黄 Audrey B. marié(e) le 19/08/2023

Mariage 19-08-23

Merci à Bourgogne Morvan Traiteur pour votre prestation lors de mon mariage. L'équipe qui s'est occupée de nous au top. Tout le personnel était très réactif, souriant et sympathique.

Un très grand choix de mets est proposé par Bourgogne Morvan Traiteur, tout ce que nous avons dégusté pour notre vin d'honneur ainsi qu'à notre repas de mariage était très bon! Je recommande vivement ce prestataire!

Théophane T. 4,8 marié(e) le 16/08/2023

Ravis de ce choix de traiteur

Professionnel à l'écoute, souple, cuisine excellente, service à l'écoute, personnes gentilles.

Théophane T. 5,0 marié(e) le 12/08/2023

Super traiteur!

Nous sommes ravis du service que nous avons eu lors de notre mariage par Bourgogne Morvan Traiteur! Le cocktail et dîner étaient excellents, les serveurs extrêmement gentils, tout était parfait! Foncez les yeux fermés!

WEDDING AWARDS 2021 mariages.net

WEDDING **AWARDS** 2022 mariages.net

WEDDING **AWARDS** mariages.net



#### Solene

marié(e) le 12/08/2023

#### Traiteur que je recommande

Je recommandes ce traiteur vivement.

Faisant parties d'une famille dans le domaine de la restauration nous avons tous étaient d'accord pour dire que le cocktail, le repas ainsi que les services étaient parfait. C'était fin, il y avait du goût assaisonné comme il se doit. Le maître d'hôtel et les serveurs étaient très professionnels repas servie bien chaud, à l'écoute de nos demandes également. Petit plus, ils ont bien pris en compte certains régule alimentaire et certaines demandes faites au préalable (samoussas, sarcives...) En photos le dessert en assiette gourmande :)

#### Haertig

marié(e) le 12/08/2023



#### Excellente prestation de BMT pour notre mariage!

Nous avons choisi BMT avec ma fiancée pour notre mariage religieux (cocktail et diner) Nous recommandons les ateliers qui ont été très appréciés ainsi que le reste du cocktail. Le diner s'est très bien déroulé et était très savoureux.

Note particulière pour le buffet de desserts / mignardises vraiment excellent. Petite pensée à notre maître d'hotel Daniel ainsi qu'à ses équipes qui ont vraiment été aux petits soins pour faire de cette soirée un moment inoubliable. Nous recommandons chaudement. Clémence et Donatien H.

#### Marie A.

marié(e) le 12/08/2023

#### Recommandation Bourgogne Morvan Traiteur

Bourgogne Morvan Traiteur nous a permis d'avoir une journée de mariage incroyable ! Le cocktail était magnifique, beaucoup d'ateliers et de choix de petits fours ! Un dîner exceptionnel et notamment le plat principal! Et le personnel aux petits soins avec les mariés et tous les invités : nous ne pouvons que vous recommander BMT, un grand merci!

#### Caroline F.

marié(e) le 05/08/2023

#### Formidable soirée

Mille bravo et merci à Bourgogne Morvan Traiteur pour cette magnifique soirée lors de laquelle nous avons été accompagné de manière irréprochable! La nourriture était délicieuse et le service extrêmement agréable :) Efficacité et professionnalisme étaient les maitre mots de cette soirée si spéciale!

#### Marc marié(e) le 29/07/2023

Qualité, excellent service, professionalisme

Nous ne regrettons pas notre choix, Bourgogne Morvan Traiteur a répondu à toutes nos attentes. La qualité du cocktail et celle du dîner étaient au rendez-vous. Les mets sont savoureux et copieux. Nous avons particulièrement apprécié le professionnalisme de la Maître d'Hôtel qui a parfaitement coordonné ses équipes et la mise en place des salles. À notre écoute et à ses conseils avisés, nous avons été immédiatement mis en confiance et sereins. Nous n'oublions évidemment pas le Chet M MILLOT qui nous a accompagné

## Morgane T. marié(e) le 29/07/2023

du début à la fin et qui a contribué à la réussite de notre mariage. MERCI

#### C'était parfait!

BMT m'avait été fortement recommandé pour mon mariage et je n'ai pas été déçue une seconde de leur avoir accordé ma confiance!

Une grande flexibilité sur les choix de menus et de cocktails, un rapport qualité/ prix imbattable, que demander de mieux ?! Ajoutez à ça un service professionnel et attentionné et des invités qui se sont tous régalés, je ne pouvais pas être plus heureuse :) Travaillant tous deux, mon mari et moi-même, dans la restauration, comme nombre de nos convives, nous ne sommes pas les clients les plus simples à contenter, et pourtant je ne peux relever aucune fausse note! La seule critique serait qu'à cause de tous ces mets délicieux, il va falloir qu'on se mette au régime maintenant ;) Encore merci pour tout et belle continuation :)

#### Camille C. 5,0 • • • • marié(e) le 22/07/2023

#### Orgasme culinaire

La nourriture était excellente. Dommage que nous n'ayons pas pu manger toutes les pièces du cocktails (la dure vie des mariées). Vraiment une qualité exceptionnelle. Le service était parfait aussi, les plats ne se sont pas fait attendre. Nous avions eu la pièce montée tel que nous l'avions imaginé! Petit hic pour le brunch du lendemain mais Mr Millot a su trouver un arrangement. Merci encore pour tout!

# Retrouvez-nous sur:

















18, rue de Parpas - BP 94
71403 AUTUN Cedex

03 85 86 92 92 - 06 80 21 84 47

Fax 03 85 86 92 91

bmtraiteur@orange.fr www.bmtraiteur.com



