



Canivet & Associés

T R A I T E U R D E G O Û T

Mariages

Catalogue 2026

Canivet & associés

9 rue de la butée

79340 VASLES

05.49.69.93.22

Contact@canivet-traiteur.fr

Canivet & Associés

T R A I T E U R D E G O Û T

Mariage

Me

& M.

Tel :

Mail :

Objet : Réception de mariage du
Pour environ adultes et enfants.

Madame, Monsieur,

Vous avez bien voulu nous consulter pour l'organisation de votre réception,
Et nous vous en remercions.

Vous voudrez bien trouver ci-dessous nos propositions de menu
Dont le seul but est de vous satisfaire pleinement.

Ces menus ne sont que des propositions, et nous sommes à votre écoute pour de plus amples
informations ou un rendez-vous.

Une réponse de votre part nous serait agréable avant le :

Passé ce délai, nous nous réservons le droit de ne pas donner suite à notre proposition.

Dans l'attente du plaisir de vous entendre,

Nous vous prions de croire, Madame, Monsieur en nos sentiments dévoués.

...

Vin d'honneur

7 pièces sucrées 10.50€ ttc

- Les mignardises (4 pièces par personnes)
 - Mini canelé
 - Mini rocher coco
 - Mini madeleine
 - Assortiment de minis muffins
- Les gourmandises du traiteur (3 pièces par personnes)
 - Chouquette au sucre perlé
 - Tourteau fromager
 - Mini beignet

Ce qui est inclut, la verrerie.

Service et installation est au tarif de 4.50€ ttc par personne

- Cocktail 10 pièces : 17.00 € / personne. Animation en supplément
- Cocktail 17 pièces : 28.00 € / personne 2 Animations froide incluse au choix
- Cocktail dînatoire 24 pièces : 50.00 € / personne 2 Animations froide et 2 Animations chaude incluse au choix, plateau de fromage et dessert

LES PIÈCES COCKTAIL FROIDES

- Blinis de thon gravelax crème de roquette
- Pain polaire mousse brocolis artichauts marinés
- Blinis d'œufs de caille sur son caviar de tomate séchée
- Cubik de dorade aux agrumes
- Lingot d'œuf à la truffe
- Wrap de canard
- Navette de foie gras au piment d'Espelette



LE POST FRAICHEUR ET VERRINE (cocktail 17/pièces)

- Brochette de melon & pastèque (juillet à septembre)
- Bar à gaspacho

LE PLATEAU TARTINADE ET VERRINE (cocktail 17/pièces)

- Houmous, légumes grillés marinés, tapenade, caviar d'aubergine, caviar de tomate et ses tartines de pain toastés (2 pièces/personne)
- Verrine de crabe sur sa mousse de brocolis
- Verrine de chantilly de choux fleur et brunoise de coppa

LES PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

- Petits choux craquant escargot
- Yakitori de volaille au miel
- Bruschetta de légumes



LES ANIMATIONS INCLUSES

Cocktail 17 pièces - 2 animation au choix parmi 4 froides.



Découpe de thon rouge mariné et croustille de campagne



Découpe de saumon façon gravlax et beurre d'Echiré



Foie gras de canard et confiture de tomate verte



*Découpe de carpaccio de magret fumé
sur son pain aux olives et piquillos*

L'INSTANT ITALIEN EN OPTION 350€ ttc

Découpe de jambon ibérique



BANC D'HUITRE EN OPTION 75€ ttc

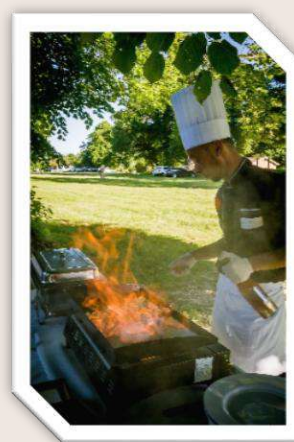


Chaque animation comprend ou est équivalente à 2 pièces par personne.

L'ANIMATION PLANCHA EN SUPPLÉMENT 4.50€ttc/personnes



Blanc de seiche snacké au sirop de tomate épicés



*Pépité de foie gras à la plancha sur son
Pain aux fruits secs et chutney aux oignons*



St Jacques flambée au cognac (ou rhum)



Pluma de cochon grillé au piment d'Espelette

Chaque animation comprend ou est équivalente à 2 pièces par personne.

CARTE DES BOISSONS

Tarification à la personne

COCKTAILS ALCOOLISÉS

Vin pétillant L'amour de rose (rosé ou brut)	3,00 €
PUNCH	3,00 €
SPRITZ, MARTINI-SPRITZ...	5,50 €
MOJITO (MENTHE, FRAISE...)	5.90 €



BOISSONS

Eau Plate ABATILLES	3,50 €
Eau Gazeuse ABATILLES	3,00 €

...

Dîner

...

Le Gourmet

Mise en bouche, Entrée, pause gourmande, plat, fromage, dessert

Le Gastronom cocktail 17 pièces et repas

Cocktail, mise en bouche, plat, fromage, dessert

COCKTAIL DÎNATOIRE

24 pièces / personne

BRUNCH

58.50 € / personne sur une base de 100 personnes.

Menu modifiable et entièrement personnalisable en fonction de vos envies

MISE EN BOUCHE au choix

- Tartare de tomate, émulsion de burrata
- Mousse de betterave écrevisses marinées au citron vert
- Blanc manger de gambas au lard
- Tartare St Jacques crème de pois à la menthe



ENTRÉES au choix

- Lingot de foie au caco et sa gelée de cassis
- Oasis de crabe aux petits légumes, mesclun de salade (*servi froid*)
- Plaisir des sens (*servi froid*)
 - Opéra de foie gras au porto
 - Sablé de thon aux petits légumes
 - Gaufre de saumon au chèvre frais (*chaud*)
- Filet de bar sauce au pesto, polenta au basilic et concassé de tomate (*servi chaud*)
- Tournedos de dorade aux asperges vertes coulis de crustacé et sifflets de légumes (*servi chaud*)
- Pavé de sandre aux beurre blanc et flan d'asperges vertes (*servi chaud*)



Pause gourmande

- Exemple : Sorbet mandarine cognac

PLATS au choix

- Filet de bœuf rôti, sauce aux poivres, écrasé de pomme de terre à la truffe
- Paleron de veau confit, jus réduit au pineau, émincé de pommes de terre et bouchon de courgette au parmesan
- Fondant de cochon sauce au pesto rouge sur sa tarte fine provençale
- Suprême de volaille fermière façon demi-deuil à la crème de truffe, tatin d'oignons

FROMAGE

- Assiette de 3 fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame
- Plateau de fromages et son mesclun de salade - **suppl. 5.00 €**
 - Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Roquefort, Comté, Cantal, Ste Maure & chabichou du Poitou
 - Salade servi à l'assiette et un plateau de fromages par tab



DESSERT au choix

Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

- Mini buffet en pyramide (un présentoir par table) : 3 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux 4.00€ en supplément)
 - Tartelette citron meringué
 - Petit choux façon Paris-Brest
 - Carat chocolat
 - Casablanca (chocolat blanc, praliné et framboise)
 - Verrine tiramisu framboise
 - Verrine pomme caramel
 - Verrine tiramisu exotique
- Buffet de Dessert
 - Assortiments de 3 gâteaux
 - Assortiment de mini cornets cacao garni
 - Pièce montée de macaron (ou choux)



CAFE en Buffet

Menu Gastronomique

65.00 € / personne cocktail 17pièces inclus sur une base de 100 personnes.
Menu modifiable et entièrement personnalisable en fonction de vos envies.

MISE EN BOUCHE au choix

- Tartare de tomate, émulsion de burrata
- Mousse de betterave écrevisses marinées au citron vert
- Blanc manger de gambas au lard
- Tartare St Jacques crème de pois à la menthe



PLATS au choix

- Filet de bœuf rôti, sauce aux poivres, écrasé de pomme de terre à la truffe
- Paleron de veau confit, jus réduit au pineau, émincé de pommes de terre et bouchon de courgette au parmesan
- Fondant de cochon sauce au pesto rouge sur sa tarte fine provençale
- Suprême de volaille fermière façon demi-deuil à la crème de truffe, tatin d'oignons

FROMAGE

- Assiette de 3 fromages affinés et sa salade à l'huile de Sésame
- Plateau de fromages et son mesclun de salade - **suppl. 5.00 €**
 - Brie de Meaux, St Nectaire fermier, Roquefort, Comté, Cantal, Ste Maure & chabichou du Poitou
 - Salade servi à l'assiette et un plateau de fromages par tab

DESSERT au choix

Présentation de dessert aux mariés avec pièce montée de macarons

- Mini buffet en pyramide (un présentoir par table) : 3 mignardises au choix et 1 macaron (ou 1 choux 4.00€ en supplément)
 - Tartelette citron meringué
 - Petit choux façon Paris-Brest
 - Carat chocolat
 - Casablanca (chocolat blanc, praliné et framboise)
 - Verrine tiramisu framboise
 - Verrine pomme caramel
 - Verrine tiramisu exotique
- Buffet de Dessert
 - Assortiments de 3 gâteaux
 - Assortiment de mini cornets cacao garni
 - Pièce montée de macaron (ou choux)



CAFE en Buffet

Livré la veille / personne sur une base de 100 personnes. Pour un

brunch en livraison ou en service, nous contacter !

Le lendemain

Pour votre retour de mariage, le lendemain,

Nous proposons également 2 buffets froids qui comprennent :

- La vaisselle (à rendre non lavé),
- La logistique frigorifique si nécessaire (à définir ensemble),

Buffet Classique

18€ - Hors boissons et hors service

- Assortiment de 4 salades et crudités
 - Taboulé oriental
 - Salade piémontaise
 - Salade de riz à la méditerranéenne
 - Rémoulade de céleri carotte
- Assortiment de Cochonaille
- Rôti de porc & chips
- Plateau de Fromages : Brie, Buche de Chèvre, St Nectaire
- Tarte aux Pommes



Brunch

11h/12h – personnes Horaire indicatif

- Boissons chaudes
 - Café
 - Thé
 - Chocolat chaud
- Beurre et confiture
- Pain baguette, viennoiserie fournie uniquement avec l'option service
- Assortiment de mini-crêpes à garnir : sucre, nutella et confiture
- Salade de fruits frais
- Assortiment de mini viennoiserie
- Jambon blanc
- Œuf brouillé et bacon grillé
- Salade végétarienne
- Assortiment de cochonnaille : saucisson sec et ail
- Taboulé oriental



Cette prestation est au tarif de 18 Euros ttc (TVA à 10%)

Et comprend les condiments et la vaisselle (à rendre non lavée).

La prestation de service, avec 2 serveurs, mise en place du buffet et le service au buffet,

Est au tarif forfaitaire de 700€ ttc livraison incluse.

Il reste à votre charge le pain, les viennoiseries et les boissons (vins & eaux).

Pour de plus amples informations, nous restons à votre entière disposition

...

Les options

MENU ENFANTS ET PRESTATAIRES

POUR PARFAIRE VOTRE DÎNER

TOUTE LA NUIT, LUNCH, OPEN BAR
DEVIS SUR DEMANDE

ENFANTS ET PRESTATAIRES

MENU ENFANTS - 15.00€

- **Box enfant**
*2 club-sandwichs, 1 paquet de chips, 1 donuts
1 boisson*
- **Assiette anglaise**
*Crudités, charcuterie
Viande froide, chips
Fromage
Croustillant au chocolat*
- **Repas chaud**
*Filet de volaille, pommes dauphine
Croustillant au chocolat*

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

MENU PRESTATAIRES - 22.00€

Pour les Dj, photographe, baby-sitter..., menu identique à celui des Mariés,

Ces prestations comprennent la vaisselle, le pain et le service.

Il reste à votre charge les boissons.

TOUTE LA NUIT

PETIT CREUX EN SOIRÉE

Plateau de charcuteries	30.00€ / 10 pers.
Plateau de fromages régionaux	30.00 € / 8 pers.
Plateau de 40 pièces sucrées	38.50 €
Corbeille de fruits de saison (50 personnes minimum)	100.00 €

- **OPEN BAR - 3.50€ / PERS.**

-
-
-
- Eau plate ABATILLES
- Eau gazeuse ABATILLES
- Jus d'Orange
- Jus de pomme BIO de gâtine

SERVEUR DE NUIT - 48.00€ / HEURE

BAR À COCKTAIL - SUR DEVIS

A Vasles, le

25-févr.-2025



Mariage

DEVIS n° D26-0125

Réception de mariage du 2026, à

Qté	Désignation	Prix unit. HT	Prix unit. TTC	tva	Montant TTC
0	Menu Gastronomes	59,09 €	65,00 €	1 =	- €
0	Menu enfant	13,64 €	15,00 €	1 =	- €
0	Menu prestataire	20,00 €	22,00 €	1 =	- €



Montant total	=	- €
Acompte	=	
Montant total	=	- €

tva	Montant HT	Taux TVA	Montant TVA
1	- €	10%	- €
2	- €	20%	- €
4	- €	5,50%	- €
Total	- €		- €

Devis à nous retourner signé avec la mention « bon pour accord »



...

A savoir

...

SERVICES INCLUS

QUESTIONS FRÉQUENTES

DANS L'ENSEMBLE

- La conception et l'élaboration des mets dans un laboratoire Agréé Normes Européennes N° 31022041 (HACCP).
- Le déplacement en camion frigorifique dans un rayon de 30 kilomètres au-delà, nous consulter.
- La mise en place du couvert la veille de votre prestation si le lieu le permet.
- Le service et le débarrassage par des professionnels qualifiés.
- Un serveur pour 30 personnes dont un maître d'hôtel qui sera votre interlocuteur privilégié le jour de votre prestation.
- Une brigade de cuisiniers professionnels.
- Temps de service et débarrassage 8 heures, horaires à déterminer selon votre arrivée sur le lieu de réception.
- Service de fin de nuit ou en cas de dépassement horaire un supplément de 48 euros TTC heure et par serveur et/ou cuisinier sera appliqué.
- Pas de droit de bouchon si vous apportez vos vins, alcools et champagnes, nous assurons le service et prévoyons la verrerie adaptée.
- Pour de la vaisselle sur mesure, nous consulter.

POUR LE COCKTAIL

- Nappage des tables des buffets
- La verrerie 2 verres par personne (selon les boissons à servir)
- Divers éléments de présentation vasque en métal argenté pour les boissons, portes serviettes bois wengé plateries de service, ardoises
- Glace pilée et glaçons
-

LE DÎNER OU COCKTAIL DÎNATOIRE

- L'ensemble de la mise de table est présenté sur photo.
- Le service jusqu'à 1h00
- Les nappes blanches et serviettes blanches en tissu coton 100%
- Les assiettes en porcelaine
- Les couverts inox
- La verrerie adaptée Les tasses à café jetable
- Le matériel de cuisson
- Café Nespresso, (thé sur demande)
- Pain de campagne BIO individuel et pain baguette

LA DÉGUSTATION

- La dégustation se déroule les midis les samedis et dimanche

Le tarif est de 65.00 TTC/pers Boissons offertes

- Cette dégustation sera offerte au couple de futurs mariés s'il décide de nous faire confiance pour la prestation globale.

•

QUELLES INFORMATIONS SONT À COMMUNIQUER POUR UN PREMIER DEVIS ?

- La date
- Le lieu
- Le nombre de personnes présentes au vin d'honneur et au dîner
- Le choix du vin d'honneur et du dîner s'ils sont faits
- Cocktails

QUI S'OCCUPERA DU SUIVI ?

Ce sera Franck, notre conseiller spécialisé en mariage. Il vous accompagnera tout au long de votre organisation et vous assurera proximité et réactivité. Il sera votre interlocuteur du devis jusqu'au jour de votre mariage

COMBIEN DE PIÈCES SONT CONSEILLÉES POUR LE VIN D'HONNEUR ?

- Autour de 10 pièces si vous prévoyez une entrée pour le dîner,
- Environ 17 pièces si le dîner ne comporte pas d'entrée.

LES ENTRÉES, PLATS ET DESSERT SONT-ILS INTERCHANGEABLES ?

Oui ! Nous composons, ensemble, le menu qui vous plaît : toutes nos suggestions peuvent être adaptées. Votre menu est entièrement personnalisable.

QU'EST-IL PRÉVU POUR LES VÉGÉTARIENS, VÉGANS, INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES ?

Nous régalaons tous les palais ! Pour vos convives souhaitant un régime particulier, nous vous proposerons des menus adaptés à chacune des spécificités.

UNE FOIS LE DEVIS RÉALISÉ, QUE SE PASSE-T-IL ?

Afin de vous permettre d'apprécier notre cuisine, peaufiner votre choix de vin d'honneur, valider votre dîner préféré et le choix de vos vins, nous vous organiserons une dégustation.

COMMENT SE DÉROULE LA DÉGUSTATION ?

La dégustation a lieu au restaurant le Donjon de Bois Pouvreau - étang de Bois Pouvreau 79340, MENIGOUTE uniquement le week-end d'avril à octobre.

Franck vous accueille dans nos locaux à Vasles sur rendez-vous. Véritable spécialiste des réceptions mariages, vous pourrez bénéficier de son expérience et échanger avec lui pour obtenir conseils et recommandations.

À l'issue de la dégustation, vous ferez le point ensemble et envisagerez l'étape suivante.

COMMENT RÉSERVER LA PRESTATION TRAITEUR ?

Afin de bloquer la date de la prestation, un contrat de réservation accompagné d'un chèque acompte de 1 000 € encaissable en janvier l'année de votre réception, vous sera demandé, ou un virement à la signature.

Y-A-T-IL UN DROIT DE BOUCHON ?

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon dans notre établissement.

Sauf sur les produits déguster au restaurant le donjon de bois pouvreau

De ce fait, vous pouvez apporter les alcools que vous souhaitez, nous en assurerons le service et proposerons la verrerie adaptée.

Vous avez probablement d'autres questions : discutons-en !

06.72.67.20.16
contact.canivet@gmail.com