



Le St Martin

T R A I T E U R



Les informations ci-dessous vous sont données à titre indicatif.
Contactez-nous directement pour obtenir un devis détaillé adapté à vos besoins spécifiques.

Qui sommes nous ?!

Forts de 15 années d'expertise dans la bistronomie et l'événementiel, nous avons fait de chaque réception une œuvre de précision. Depuis plus d'une décennie, nous accompagnons les entreprises dans leurs moments les plus importants, transformant des besoins stratégiques en expériences mémorables.



L'excellence au service de votre instant

"Lors de votre mariage ou de vos célébrations familiales, chaque détail compte pour rendre cet instant magique. Notre service sur-mesure vous garantit une réception à votre image : une gastronomie à la fois raffinée et gourmande, pensée pour rassembler et régaler vos proches en toute fluidité. Nous créons une atmosphère chaleureuse où chacun de vos invités se sentira choyé, transformant votre événement en un moment de partage inoubliable. Parce que les plus beaux souvenirs se tissent toujours autour d'une table d'exception."

NOTRE CARTE 2026/2027



LES VINS D'HONNEURS

LES PIÈCES COCKTAILS FROIDES

SONT INCLUS DANS NOS TARIFS :

- La verrerie (1 verre à soft et 1 verre à vin) • Le nappage du buffet
- Le personnel de service et de cuisine • Le service de vos boissons (sans droit de bouchon)

BOUCHÉES FROIDES

- Club sandwich rosette et pavot
- Navette briochée garnis
- Mini quiche lorraine
- Wrap poulet curry et crudités.
- Wraps jambon blanc truffée
- Blini crème à l'aneth et magret séché .
- Billes de chèvre frais au piment d'Espelette.
- Verrine de gaspacho de tomates.
- Bruschetta ail et concassé de tomates.
- Finger sandwich concombre et cream cheese.
- Assortiment de macaron salé
- Verrine panna cotta parmesan et crumble noisette.
- Tartare de saumon au yuzu
- Mini-bagel garnis
- Tataki de thon sésame
- Chou craquelin fourrée au fromage
- Bouchée de magret fumé sur chutney d'abricot.
- Canapé de jambon serrano
- Tartare de bœuf yakitori
- Ceviche de dorade aux 2 citrons
- Bouchée Foie gras sur pain d'épices.
- Carpaccio de filet de boeuf à l'huile de truffe.
- Verrine de légumes crudités
- Involtini de jambon serrano
- Jardinière de légumes
- Pressé de volaille au pesto
- Carpaccio de Saint-Jacques
- Oignon frais ,crème truffé et chips aux épices viking



PLUSIEURS FORMULES POSSIBLES

- 1..... 8 pièces / Pers. 16 € ttc / Pers.
- 3..... 12 pièces / Pers. 22 € ttc / Pers.
- 4..... 14 pièces / Pers. 24 € ttc / Pers.
- 5..... 16 pièces / Pers. 26 € ttc / Pers.

PETIT CONSEIL :

Si Cocktail 8 pièces → Entrée, Plat, Fromage, Dessert
Si Cocktail 12 à 14 pièces → Plat, Fromage, Dessert
Si Cocktail 16 pièces → Apéritif ou réception uniquement

Tous nos plateaux sont composés d'un assortiment de pièces cocktail différentes, choisies par nos soins en fonction de la saison,

LES VINS D'HONNEURS

LES PIÈCES COCKTAILS CHAUDES

NOS BOUCHÉES CHAUDES :

- Mini-burger bœuf et cheddar
- Brochette de poulet Yakitori
- Cromesquis de risotto truffé
- Brochette de gambas au citron vert
- Nems au poulet maison et menthe fraîche
- Accras de poisson sauce cocktail
- Tataki de saumon au sésame
- Pastilla de volaille aux amandes
- Aumônière de crevette au curry vert
- Brochette d'araigne de porc marinées
- Tempura de légumes de saison :
- Risotto crémeux en cuillère
- Tataki de boeuf yakitori

NOS BOUCHÉES CHAUDES : PREMIUM + 2€/pcs par personnes*

- Noix de Saint-Jacques et truffe noire : Snackée minute, carpaccio de truffe fraîche.
- Bonbon de ris de veau croustillant : Pané au panko, jus de viande réduit au Porto.
- Mini-parmentier de joue de bœuf truffé : Viande confite 12h et purée onctueuse.
- Langoustine rôtie au beurre d'agrumes : Chair nacrée, servie en cuillère ou sur pic.
- Bouchée de homard à l'américaine : Médaillon de homard dans une bisque réduite.
- Caille rôtie au miel et épices : Filet rosé sur canapé de pain de seigle.
- Foie gras poêlé sur brioche : Juste saisi, fleur de sel et pointe de chutney de figue.
- Ravioles de Royans à la crème de truffe : Servies en petite cocotte individuelle.



PLUSIEURS FORMULES POSSIBLES

- Hors bouchées premium*
- 1..... 2 pièces / Pers. 6€ ttc / Pers.
 - 2..... 3 pièces / Pers. 9€ ttc / Pers.
 - 3..... 4 pièces / Pers. 12€ ttc / Pers.
 - 4..... 5 pièces / Pers. 15€ ttc / Pers.
 - 5..... 8 pièces / Pers. 20€ ttc / Pers.

- Si cumulées à 8 bouchées froides, nous vous conseillons :

PETIT CONSEIL :

- Si Cocktail 2 à 3 pièces → Entrée, Plat, Fromage, Dessert
- Si Cocktail 4 à 5 pièces → Plat, Fromage, Dessert
- Si Cocktail 8 pièces → Apéritif ou réception uniquement

Tous nos plateaux sont composés d'un assortiment de pièces cocktail différentes, choisies par nos soins en fonction de la saison,

NOS MENUS

SONT INCLUS DANS NOS TARIFS :

- La verrerie (1 verre à soft et 1 verre à vin) et vaisselle · Le nappage des tables · Les serviettes blanches en intissé
- Le Personnel de service et de cuisine · Le service de vos boissons (sans droit de bouchon)

MENU À 59€

COMPRENANT :

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

CARPACCIO DE TOMATES ANCIENNES

TERRINE DE CAMPAGNE

TATIN DE TOMATES CERISES, CHÈVRE FRAIS & MESCLUN

OEUF PARFAIT ?

TARTARE DE SAUMON AVOCAT ?

PLATS AU CHOIX

SUPRÊME DE VOLAILLE

ÉCHINE PORCELET BRAISÉ

DOS DE LIEU NOIR

PALERON DE BOEUF

FROMAGE

SÉLECTION DE 3 FROMAGES À L'ASSIETTE

OU

PLATEAU EN CENTRE DE TABLE

DESSERT

ENTREMETS (2 PARFUMS AU CHOIX)

PIÈCE MONTÉE

BUFFET DE MIGNARDISES

(6PCS/PERS DONT 2 MACARONS)

NOUS POUVONS ORGANISER UNE DÉGUSTATION DIRECTEMENT DANS NOTRE RESTAURANT. ELLE VOUS

SERA FACTURÉE 22€ POUR LE PLAT, ET 28€ POUR ENTRÉE + PLAT

MENU À 51€

COMPRENANT :

PLAT + FROMAGE + DESSERT

PLATS AU CHOIX

SUPRÊME DE VOLAILLE

ÉCHINE DE PORC BRAISÉ

DOS DE LIEU NOIR

PALERON DE BOEUF

FROMAGE

SÉLECTION DE 3 FROMAGES À L'ASSIETTE

OU

PLATEAU EN CENTRE DE TABLE

DESSERT

ENTREMETS (2 PARFUMS AU CHOIX)

PIÈCE MONTÉE

BUFFET DE MIGNARDISES

(6PCS/PERS DONT 2 MACARONS)

ACCOMPAGNEMENTS:

GRATIN, ÉCRASÉ DE PDT, PDT GRENAILLES

SELON LES SAISONS: ASPERGES VERTES,

NOS MENUS

MENU À 69€

COMPRENANT :
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

ENTRÉES AU CHOIX

ST JACQUES ?

FOIE GRAS ?

TARTARE DE TOMATES ANCIENNES ET BURRATA TRUFFÉE

PLATS AU CHOIX

PALERON DE VEAU

BALLOTINE DE CHAPON

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

BAR

FROMAGE

SÉLECTION DE 3 FROMAGES À L'ASSIETTE

OU

PLATEAU EN CENTRE DE TABLE

DESSERT

ENTREMETS (2 PARFUMS AU CHOIX)

PIÈCE MONTÉE

BUFFET DE MIGNARDISES

(4PCS/PERS DONT 1 MACARON)

MENU À 57€

COMPRENANT :
PLAT + FROMAGE + DESSERT

PLATS AU CHOIX

PALERON DE VEAU

BALLOTINE DE CHAPON

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE

BAR

FROMAGE

SÉLECTION DE 3 FROMAGES À L'ASSIETTE

OU

PLATEAU EN CENTRE DE TABLE

DESSERT

ENTREMETS (2 PARFUMS AU CHOIX)

PIÈCE MONTÉE

BUFFET DE MIGNARDISES

(6PCS/PERS DONT 2 MACARONS)

ACCOMPAGNEMENTS:

RISOTTO, MILLE FEUILLE PDT ?, POLENTA ?

SELON LES SAISONS: ASPERGES VERTES,

NOUS POUVONS ORGANISER UNE DÉGUSTATION DIRECTEMENT DANS NOTRE RESTAURANT. ELLE VOUS
SERA FACTURÉE 24€ POUR LE PLAT, ET 32€ POUR ENTRÉE + PLAT

NOS MENUS

MENU ENFANT - 13€

COMPRENANT :
PLAT + DESSERT

PLAT

ÉMINCÉ DE VOLAILLE À LA CRÈME,
GRATIN DAUPHINOIS ET LÉGUMES DE
SAISON

DESSERT

BROWNIE CHOCOLAT

MENU PRESTATAIRE - 21€

COMPRENANT :
ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT

BOX REPAS FROID:

SALADE COMPOSÉE
PLAT FROID
FROMAGE
DESSERT
PAIN
COUVERTS

NOS DESSERTS

NOS MIGNARDISES SUCRÉES

VEUILLEZ SÉLECTIONNER 8 VARIÉTÉS

- Mini-burger bœuf et cheddar
- Brochette de poulet Yakitori
- Crolesquis de risotto truffé
- Brochette de gambas au citron vert
- Nems au poulet maison et menthe fraîche
- Accras de poisson sauce cocktail
- Tataki de saumon au sésame
- Pastilla de volaille aux amandes
- Aumônière de crevette au curry vert
- Brochette d'araigne de porc marinées
- Tempura de légumes de saison :
- Risotto crémeux en cuillère
- Tataki de boeuf yakitori

NOS ENTREMETS

VEUILLEZ SÉLECTIONNER 2 PARFUMS

NOS OPTIONS

TOUR DE MACARON

WEDDING CAKE

FONTAINE À CHAMPAGNE (CHAMPAGNE NON INCLUS)

FONTAINE À PUNCH (PUNCH NON INCLUS)

NOTRE CAVE

SOFTS

EAUX - PLATE & PÉTILLANTE - 2.50€
JUS ARTISANAUX - 6.50€
POMME, ABRICOT, FRAISE
LIMONADE ARTISANALE - 6.50€
COCA - 4€

PÉTILLANTS

CHAMPAGNE DEUTZ BRUT - 60€
CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE - 28€
CRÉMANT DE BOURGOGNE - 18€
BLANC DE BLANC - 12€

NOS VINS

VIN ROUGE - CÔTE DU RHÔNE - 14.50€
VIN ROUGE - CROZES HERMITAGE - 28€
VIN ROUGE - LANGUEDOC - 22€
VIN ROUGE - BOURGOGNE - 32€
VIN ROUGE - IGP MÉDITERRANÉE / PAYS D'OC - 16€

VIN BLANC - CÔTES DU RHÔNE - 14.50€
VIN BLANC - CHARDONNAY - 18€
VIN BLANC - VIOGNIER - 22€
VIN BLANC - CÔTES DE GASCOGNE - 18€

VIN ROSÉ - PROVENCE - 16€
VIN ROSÉ - LANGUEDOC PUECH HAUT ARGALI - 22€

CAFÉ

BUFFET DE CAFÉ EN LIBRE SERVICE - 1.60€
MACHINE, CONSOMMABLES & VAISSELLE
INCLUS

PETITS CONSEILS : POUR LE VIN D'HONNEUR

1 bouteille de pétillant / 5 personnes
1 bouteille de vin / 3 personnes
1 bouteille d'eau / 2 personnes
1 bouteille de soft / 4 personnes

PETITS CONSEILS : POUR LE REPAS

1 bouteille de vin rouge / 3 personnes
1 bouteille de vin blanc / 3 personnes
1 bouteille d'eau / 2 personnes

L'ORGANISATION

NOS TARIFS

INCLUENT:

UNE VISITE TECHNIQUE SUR LE LIEU DE RÉCEPTION
AVEC NOTRE RESPONSABLE TRAITEUR

L'INSTALLATION DU BUFFET DU VIN D'HONNEUR
LE JOUR J

LA VERRERIE, LA VAISSELLE, LE NAPPAGE DU BUFFET ET DES
TABLES, LE PAIN, LES SERVIETTES BLANCHES EN INTISSÉ, LE
SERVICE DE VOS BOISSONS (SANS DROIT DE BOUCHON)

NOS TARIFS

N'INCLUENT PAS:

LES TABLES, CHAISES, CHAPITEAUX OU BARNUMS,
STRUCTURE DE BUFFET

LA MISE EN PLACE, DRESSAGE DES TABLES DU REPAS
LE DÉBARASSAGE DES ÉLÉMENTS RESTANTS SUR TABLE
APRÈS LE DESSERT

LA PRISE EN CHARGE DES BOUTEILLES VIDES
LA GLAÇE PILÉE ET GLAÇONS

DÉROULEMENT:

J-2 MOIS: VISITE TECHNIQUE DU LIEU AVEC NOTRE RESPONSABLE TRAITEUR

J-1: VOUS RECEVEZ LA VAISSELLE ET TOUT LE MATÉRIEL DIRECTEMENT SUR LE LIEU DE RÉCEPTION. NOTRE
RESPONSABLE PEUT VOUS ACCOMPAGNER POUR VOUS GUIDER DANS L'INSTALLATION (EN SUPPLÉMENT).

JOUR J: NOTRE ÉQUIPE SERA PRÉSENTE AU MINIMUM 1H30 AVANT LE DÉBUT DU VIN D'HONNEUR. NOUS NOUS
OCCUPONS DE LA MISE EN PLACE DU BUFFET.

NOUS ASSURERONS LE SERVICE (BOISSONS INCLUSES) JUSQU'AU DÉBARASSAGE DU DESSERT, POUR UN DÉPART À MINUIT
ET DEMI MAXIMUM

TOUT DÉPASSEMENT HORAIRE SERA FACTURÉ 38€ PAR HEURE ET PAR SERVEUR PRÉSENT

NOUS NOUS OCCUPONS DE LA REPRISE DU MATÉRIEL LE LENDEMAIN OU LUNDI SUIVANT, EN ACCORD
AVEC LE LIEU DE RÉCEPTION

LA FACTURE DÉFINITIVE VOUS EST TRANSMISE APRÈS VÉRIFICATION DU MATÉRIEL PAR NOS ÉQUIPES

CES INFORMATIONS VOUS SONT
DONNÉES À TITRE INDICATIF.

CONTACTEZ-NOUS DIRECTEMENT
POUR OBTENIR UN DEVIS
DÉTAILLÉ ADAPTÉ À VOS BESOINS
SPÉCIFIQUES.