



Mariage 2020





Notre Philosophie

Choisir Marc Sainte-Claire comme partenaire de cet instant si précieux,

c'est choisir un artisan labellisé "Artisan gourmand" Amoureux de la cuisine depuis plus de 20 ans.

c'est un accompagnement personnalisé pour chaque futur marié qui frappe à notre porte.

C'est des conseils et des idées pour chaque étapes de votre réception.

C'est avoir toute une équipe pour vous accompagner le jour J

C'est faire l'expérience un traiteur qui privilégie le locavore, le fait maison, la fabrication artisanale afin de vous proposer des mets originaux et goûteux .

C'est offrir à ceux qui vous entoure un instant unique plein d'émotion

c'est choisir un professionnel connu et reconnu pour ces engagements

c'est profiter paisiblement de ce jour tente attendu

Chez Marc Sainte-Claire nous voulons que vos rêves devient réalité

Le vin d'honneur. Cocktail Apéritif

Amuses bouche

AU CHOIX

- Cévice de daurade au piment d'Espelette

6 pièces /pers

8 pièces /pers

8 pièces /pers

- Boudin de campagne pomme

10,50€

13,20 €

13,20 €

- Toast crevette chorizo crème de pequillos grillés

- Bruschetta frottée à l'ail tomate à l'ancienne basilic

- Tartare mangue crevette

- Briochette crème de moutarde et boeuf

- Rouget rôti à la provençale et tapenade, topping de jambon sec

- Toast du sous bois persillé

Creation gourmand

- Panna cotta coco mangue crevette

- Risotto crémeux parmesan Saint-Jacques et jambon

- Brochette de lotte laquée aux agrumes

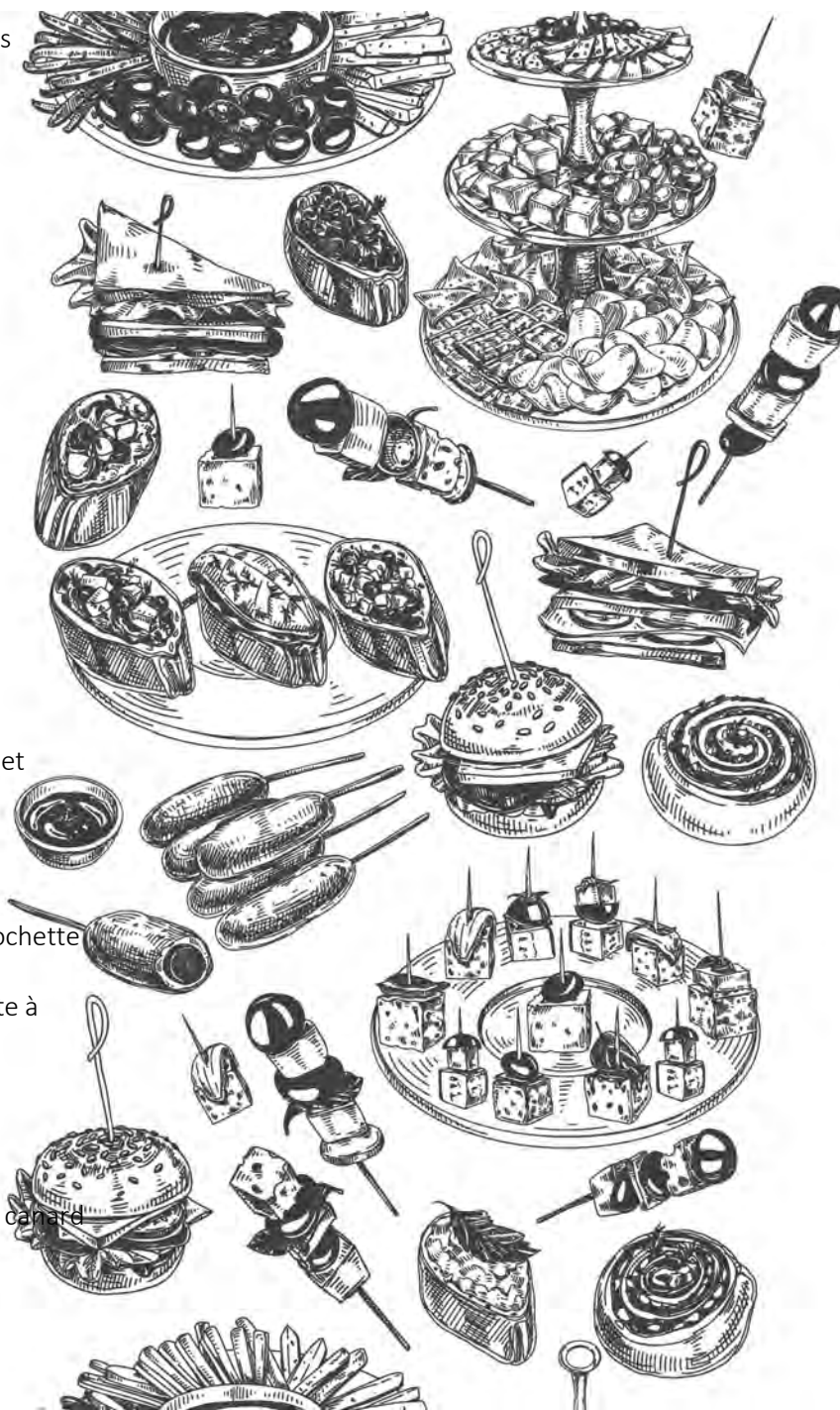
- Mousseline carotte cumin langoustine Brochette

- filet mignon de porc rôti aux épices Bavette à

- l'échalotte et coriandre

- Toast coppa oeuf de caille roquette

- Ecrasée de pomme de terre et son confit canard





Cocktail Apéritif

ATELIERS ANIMÉS DE LA TERRE

Dans mon potager on retrouve

- Soupe chaude ou froide de saison
- Légume frais à grignoter
- Légume grillés marinés

3 pièces /pers
5,50 €

Copains comme Cochon (noir de Cambes)

- Brochette de mini saucisse: nature, herbe, merguez
- Découverte de charcuterie saucisson, grenier, boudin
- Découpe de jambon 12 mois d'affinage

3 pièces /pers
5,50 €

Coin coin dit le Canard

- Pot de rillettes de canard maison
- Découpe de foie gras
- Cœur de canard à la persillade

3 pièces /pers
6,50 €

Dans la ferme de Mathurin

- Brochette de bœuf à la citronnelle façon tai
- Brochette de volaille au curry et tomate
- Dégustation terrine de lapin aux pruneaux

2 pièces /pers
6,50 €



Cocktail Apéritif

ATELIERS ANIMÉS COTÉ MER

Quel perle !

- Huîtres de marennes oléron

Citron, vinaigre d'échalote, beurre, pain de seigle

3 pièces /pers

5,50 €

Sous l'Océan

- Plateau de fruits de mer

Crevettes, bulots, coquillages

Citron, mayonnaise, rouille

3 pièces /pers

5,50 €

A marré base

- Brochette de gambas au piment d'Espelette

- moule de Bouchot à la persillade et à la tomate

- petite seiche mariné à la provençale

3 pièces /pers

6,50 €

- Y a du Saumon

- Découpe de Saumon fumé

- Découpe de saumon mariné gravlax

- Rillettes de saumon

3 pièces /pers

6,50 €



Cocktail Apéritif

LE BAR

Le vin d'honneur

Softdrinks à discrétion

2,50 €

Pour le rafraîchissement ou durant le vin d'honneur

- Citronnade maison, thé glacé maison, Coca-Cola, Abatilles

cocktails de bienvenue

2 verres /pers

3,50 €

- punch planteur
- Sangria Blanche aux fraises

Le Champagne

- Champagnes Gérard Neuville Brut 75cl

28,00€

- Les champagnes Gérard Neuville Brut rosé 75cl

32,00€

Le Vin Cabane

Château Bessan Rouge Bio Bordeaux

12,00€

blanc sec Bio

8,00€

Bordeaux rosé Bio

8,00€

La Bière

Bière pression

150,00€ / fût

Fût de 30 litres soit environ 100 bières

(Les fûts non entamés ne sont pas facturés)

Le Diner

Menu Amoureux

39,00 €

Entrées

- L'œuf parfait ,crème de champignons sauvages, mouillette d'herbes

Ou

- velouté de crustacé et ses gambas sur sont île de courgette

Plats

- Ballotin de cuisse de poulet fermière farcie, risotto au piment d'Espelette et légumes, jus de champignons

ou

- Fondant de joue de bœuf braisé, carotte crayon et mitraille, miroir de veau

Desserts

- Déclinaison d'entremets au biscuit moelleux et insert de fruits

Entremet poire chocolat (insert poires) Entremet framboise-citron (insert citron) Entremet mangue-passion (insert passion) Entremet noix de coco -exotique (insert exotique)



Menu Romance

48,00 €

Entrées

- Terrine de porc noir de Cambes à la pistache jardinière de légumes, salade vert, vinaigrette

Ou

- Crumble de fruit de mer, fondu de poireau, sauce au safran de la Réunion

Plats

- Ballottine de caille et foie gras, légumes de saison, sauce foie gras

Ou

- Cochon de lait noir de Cambe moelleux, jus infusé au romarin gratin dauphinois, tomate à la provençale

Desserts

Déclinaison d' entemet au biscuit moelleux et insert de fruits

- Entremet poire chocolat (insert poires)
- Entremet framboise-citron (insert citron)
- Entremet mangue-passion (insert passion)
- Entremet noix de coco - exotique (insert exotique)



Menu Sensualité

57,00 €

Entrées

- Délice des landes et sont foie gras, gésier confit, magret fumé, tomate et noix sur lit de frisé

Ou

- Langoustine persillé, royale de champignons, jus de crustacé crémé, herbes & fleurs

Plats

- Tournedos d'agneau "le petit prince" confit et farcie, écraser de pomme de terre aux cèpes, jus d'agneau réduit

Ou

- Suprême de canard fermier Girondin rôti à l'ananas, petit gratin de pomme de terre, purée de patate douce / carotte, jus de viande

Fromage

- Sélection de fromages AOP sur planche

Brie fermier, chèvre fermier, Ossau Iraty, noix, confiture de cerise

Dessert

-Déclinaison d' entemet au biscuit moelleux et insert de fruits

Entremet poire chocolat (insert poires)

Entremet framboise-citron (insert citron)

Entremet mangue-passion (insert passion)

Entremet noix de coco - exotique (insert exotique)

-OU

-Déclinaison de mignardise

Mousse au chocolat maison, tartelette à la fraise "GARIGUETTE"

Riz au lait vanille raisin et orange, Salade de fruits frais, Chou à la crème,



Menu Union

68,00 €

Entrées

- Homard, huître, consommé de citronnelle, piment d'Espelette, raviole de légume
- OU
- Pressé de foie gras, artichaut, cèpe et cie, salade d'herbe fleurie vinaigrette au parfum de truffe et de noix

Plats

- Coffre de pigeon rôti et sa cuisse de pigeon sauvage et foie gras en crépinette, petite baie
- Ou
- Ris de veau rôti au beurre demi sel fumé écrasé de violette, réduction de jus

Fromage

- Sélection de fromages AOP sur planche
Brie fermier, chèvre fermier, Ossau Iraty, noix, confiture de cerise
- OU
- Pièces montées de fromage (wedding cheese)
une sélection de fromages, de fleurs et de fruits frais de saison

Dessert

- Déclinaison d'entremet au biscuit moelleux et insert de fruits

Entremet poire chocolat (insert poires)
Entremet framboise-citron (insert citron)
Entremet mangue-passion (insert passion)
Entremet noix de coco - exotique (insert exotique)

-OU

- Déclinaison de mignardise
Mousse au chocolat maison, tartelette à la fraise "GARIGUETTE"
Riz au lait vanille raisin et orange, Salade de fruits frais, Chou à la crème,



Menu Enfants

14,00 €

- Melon, jambon (selon la saison)

Ou

- Salade de pâte, tomate, bille de mozzarella, olive vert

- poulet de la ferme rôtis, petit gratin de pomme de terre

OU

- Burger maison, pomme e terre grenaille

- Mousse au chausolat

OU

- salade de fruit frais

Buffet pour les Enfants

20,00 €

-Melon, jambon (selon la saison)

- Salade de pâte, tomate, bille de mozzarella, olive vert

-charcuterie, jambon de paris, saucisse sèche

-burger maison

-Croque Monsieur

- aileron de poulet

- chips

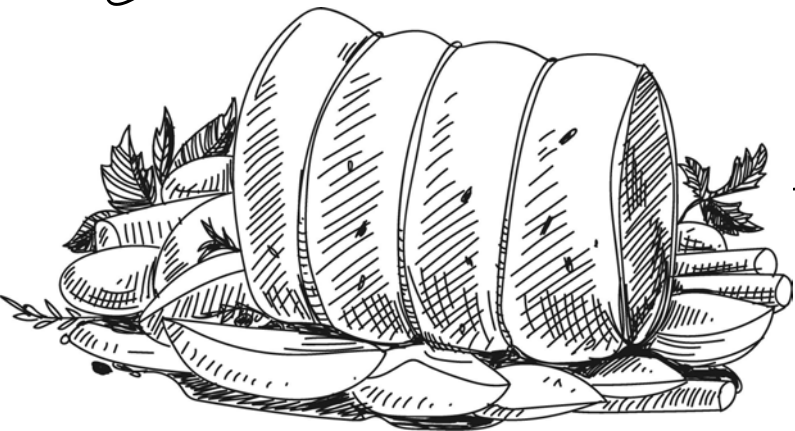
- Mousse au chocolat comme Maman

- Salade de fruits

- Gateau de bonbons



Et le lendemain on mange quasi



Buffet froid

14,90 € / pers

À piocher

- Assortiment de charcuterie
Chorizo, serrano, rosette pâté de rustique
- Barque de légume frais de saison à
grignotter, sauce tartare

Entrées

- Salade de riz à la niçoise
- Salade de pâte à l'italienne
- Taboulé à l'orientale

Les viandes froides

- Rôtis de porc échine
- Rôtis de bœuf
- Pilon de poulet marinée

Fromages

- Ardoise de fromage
bûche de chèvre, comté, brebis
fruit sec et confiture

Desserts

- moelleux au chocolat
- Tarte aux fruit de saisons
- Salade de fruits frais

*Buffet froid livré le soir du mariage (chambre
froid indispensable) La vaisselle à usage
unique (recyclable et/ou compostable) est
incluse dans cette offre.
Le pain n'est pas inclus*

150,00 €

*Forfait livraison le lendemain de
votre mariage et fourniture du
pain. Secteur (sud Gironde et sud Lot et
Garonne)
Pour un minimum de 70 invités.*

90,00 €

*Forfait mise en place du buffet incluant :
l'habillage des buffets, le nappage des tables,
la mise en place des arts de la table, de la
vaisselle et des plats juste avant l'arrivée des
invités*



B BQ

25,00 €

Entrée

- Planche de charcuteries de porc noir de cambes
Jambon sec, saucisson l'ail, terrine pistaché, rillettes
- Barque de légume frais de saison à grignoter, sauce tartare
- Tomates, concombre, féta et olive noire
- Taboulé de légume au épices douce d'orient

Le Barbecue

- Brochette d'onglet de bœuf
 - Saucisse de à l'échalote et vin blanc
 - Brochette de saumon et crevette
- pommes de terre rôtis en robe de champs, crème fine herbes

Fromages

- Ardoise de fromage
bûche de chèvre, comté, brebis fruit sec et confiture

Desserts

- Riz au lait à la vanille, zeste d'orange ,raisin
- Salade de fruits frais
- Tarte au chocolat praliné

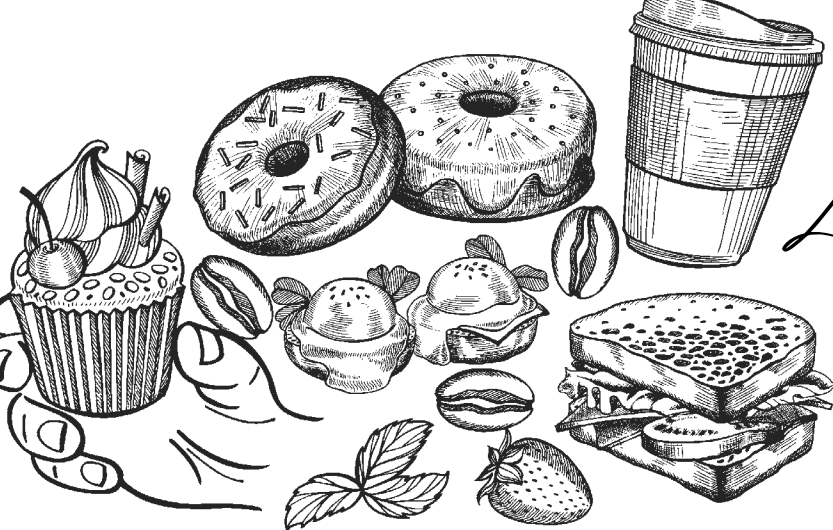
Inclus pour un minimum de 70 invités. :

- La vaisselle, la verrerie et les arts de la table à usage unique (recyclable et/ou compostable) est incluse dans cette offre.
- Le pain en supplément

En supplément

(Sur devis selon le nombre de convives

- Le(s) Chef(s) de cuisine (de 10:00 à 16:00)
- Le service (de 10:00 à 16:00)



Le Brunch

30,00 €

Le salé

- charcuterie noire de Cambes
jambon blanc, saucisson sec, pâté de campagne
- Sélection de fromages AOP sur planche
Brie fermier, chèvre fermier, Ossau Iraty, noix,
confiture de cerise
- Poké bowl caribbean saumon crue ou gambas
poêlé, riz, avocat, concombre, sauce caribbean,
tomate cerise
- Bagel's de saumon fumé maison, crème d'aneth
et zeste citron confit, jeune pousse de salade
- Wrap poulet curry, chorizo, pomme granny
- Salade Tomates et Mozzarella

pôle grillade

- saucisse fumée
- Saucisse à l'échalote et vin blanc
- Poulet mariné thym citron
- Brochette de bœuf
- Pomme de terre grenailles à la fleur de sel

Mini viennoiseries

- Briochette
- Croissant
- chocolatine
- chausson au pomme

Desserts

- Tiramisu
- tarte chocolat praliné
- fruits frais

Boissons

Jus d'oranges
Café expresso
Thés Chocolat
chaud Eaux
minérales

Inclus pour un minimum de 70 invités. :

- La vaisselle, la verrerie et les arts de la table à usage unique (recyclable et/ou compostable) est incluse dans cette offre.
- Le pain en supplément

En supplément

(Sur devis selon le nombre de convives

- Le(s) Chef(s) de cuisine (de 10:00 à 16:00)
- Le service (de 10:00 à 16:00)

La Carte

Entrées

Entrées Terre

- L'œuf parfait ,crème de champignons sauvages, mouillette d'herbes
- Terrine de porc noir de Cambes à la pistache jardinière de légumes, salade vert, vinaigrette
- Délice des landes et sont foie gras, gésier confit, magret fumé,tomate et noix sur lit de frisé
- Pressé de foie gras, artichaut, cèpe et cie, salade d'herbe fleurie

Entrées Mer

- velouté de crustacé et ses gambas sur sont île de courgette
- Crumble de fruit de mer, fondu de poireau, sauce au safran de la Réunion
- Langoustine persillé, royale de champignons, jus de crustacé crémé, herbes & fleurs
- Homard, huître, consommé de citronnelle, piment d'Espelette, raviole de légume

Plats

- Ballotin de cuisse de poulet fermière farcie, risotto au piment d'Espelette et légumes, jus de champignons
- Fondant de joue de bœuf braisé, carotte crayon et mitraille, miroir de veau
- Ballottine de caille et foie gras, légumes de saison, sauce foie gras
- Cochon de lait noir de Cambe moelleux, jus infusé au romarin gratin dauphinois, tomate à la provençale
- Tournedos d'agneau "le petit prince" confit et farcie, écraser de pomme de terre aux cèpes, jus d'agneau réduit
- Suprême de canard fermier Girondin rôti à l'ananas, petit gratin de
- Coffre de pigeon rôti et sa cuisse de pigeon confit, champignons sauvage et foie gras en crépinette, petite barigoul de légumes
- Ris de veau rôti au beurre demi sel fumé au bois de hêtre, écrasé de violette, réduction de jus

Fromages & Desserts

- Sélection de fromages AOP sur planche 4,00 €
- Brie fermier, chèvre fermier, Ossau Iraty, noix, confiture de cerise

- Pièces monté de fromage (wedding cheese) 6,00 €
une sélection de fleurs et de fruits frais de saison

8,00 €

- Déclinaison d'entremet au biscuit moelleux et insert de fruits

Entremet poire chocolat (insert poires)

Entremet framboise-citron (insert citron)

Entremet mangue-passion (insert passion)

Entremet noix de coco - exotique (insert exotique)

Assortiment de petite gourmandise (6 pièces / pers) : 9,00 €

- Mousse au chocolat maison

- Macaron, canelé,

- tartelette à la fraise

- Riz au lait vanille raisin et orange

- Salade de fruits frais,

- tartelette au chocolat

- Chou à la crème,

- Baba au rhum

- Crème brûlée,

- Tartelette à la framboise

- Pièces montée de 100 canelés de bordeaux 150,00 €

OU

- Pièces montée de 100 macarons assortis

*Au plaisir de partager
ces instants avec vous !*