



*Scénario*  
TRAITEUR

CARTE  
MARIAGE

74 rue d'Aizenay, 85000 LA ROCHE-SUR-YON - 02 51 31 90 32 - [contact@scenario-traiteur.fr](mailto:contact@scenario-traiteur.fr) - [www.scenario-traiteur.fr](http://www.scenario-traiteur.fr)

# L'ORGANISATION

## Recherche du lieu idéal

Nous sommes référencés dans de nombreux sites, centres de congrès, salles municipales, du plus fonctionnel au plus attractif, toujours à la mesure du nombre de vos invités et de la situation géographique souhaitée, si vous n'avez pas encore trouvé le lieu de votre réception, consultez-nous !

Nous intervenons aussi sous chapiteau installé soit par nos partenaires, prestataires de ce type de service ou au sein des structures commandées par vos soins.

## Mobilier, matériel, nappage

Nous proposons la location de tables, de chaises, de housses de chaises, de véhicules frigorifiques et d'autres matériels électriques selon vos besoins.

Nos tarifs de repas servis comprennent le nappage en coton ainsi que la vaisselle, ce service est optionnel pour les buffets et les cocktails.

Notre vaisselle, verrerie, couverts est de gamme qualitative, nous proposons en option et sur devis tout type de décoration d'art de la table en adéquation avec votre événement.

Notre linge de table est en coton blanc.

## Service

Nos tarifs de prestations comprennent le personnel de service pour tous les repas servis, cette prestation est en option dès qu'il s'agit d'un buffet froid, d'un cocktail simple ou d'un cocktail dînatoire sans présence de cuisiniers.





## LES RÉFÉRENCES

### Référence dans les salles

Le Centre de Congrès des Atlantes  
 Le Centre de Congrès • Centre d'Exposition  
 Toutes les salles municipales  
 Le Château des Oudairies  
 Le Domaine de la Corbe  
 La Grange du Prieuré  
 Le Château du Fief Milon  
 L'Espace Vrignaud  
 Le Château de la Flocellière  
 Le Domaine de la Marronnière  
 Le Château de la cour d'Aron  
 La Boîte à Sel  
 La Longère de Beaupuy  
 Le domaine de La Moinardière  
 Salle Municipale • Le Vendéspace  
 Domaine des Etablières, Sainte  
 Foy

La Gautronnière, les Clouzeaux  
 Les Sables d'Olonne  
 St Jean de Monts  
 La Roche sur Yon  
 Bournezau • Le Bernard  
 Le Boupère • Luçon  
 La Flocellière • Aizenay  
 St Cyr en Talmondaï  
 Noirmoutier  
 Mouilleron le Captif Le  
 Bernard • Landevieille  
 Mouilleron le Captif  
 Le Bernard  
 La Moinardière

### Références de prestations

Cocktails de 10 à 2500 personnes pour les grandes entreprises et collectivités locales.

Présence sur les plus grands événements sportifs du département : Tour de France, les régates du Bois de la Chaise, Internationaux de Tennis de Vendée, Championnat d'Europe de Badminton, Course du Figaro, Restauration VIP Vendée Globe, Les Sables d'Olonne, course caritative « La Joséphine »

### Moyens techniques et humains

750m2 de laboratoire de production créée en 2005 à la Roche-sur-Yon.  
 Véhicules de transports frigorifiques professionnels. Personnel et direction issue de la restauration traditionnelle et gastronomique.  
 Fournisseurs et prestataires de service sélectionnée sur le premier critère de Qualité.

Un assortiment de toutes les pièces variées,  
ci-dessous, selon la saison, est présenté sous ardoises

**UN ASSORTIMENT DE TOUTES LES PIÈCES CI-DESSOUS, EST PRÉSENTÉ SUR  
PLATEAUX, SANS FAIRE DE CHOIX, POUR UNE BELLE VARIÉTÉ :**

**RÉDUCTIONS SALÉES FROIDES**

Œuf de caille façon « Meurette » / Riz sushi et saumon mariné au soja  
/ Pièce fromagère et jambon Vendéen / Foie gras de canard et  
chocolat épicé / Pomme de terre grenaille à la « Mexicaine » bœuf  
haché et mousse de haricots rouges / Assortiment de verrines  
comestibles

**RÉDUCTIONS SALÉES CHAUDES**

Nem / Flammekueche / Accras / Quiche / Samossa / Panini / Tartines  
saumon curry

**BOULANGÈRES ET BRUSCHETTAS**

Petit burger pain de campagne / Assortiment de mini Bagels / Wraps /  
Panaché de mini club sandwich / Baguettes garnies / Mini kebab au  
poulet

Si, avec un menu au choix, il n'y a pas d'entrée, un  
cocktail 10/12 pièces maximum suffit  
en combinant idéalement les pièces salées et les  
ateliers.



## NOS COCKTAILS (AVEC SERVICE)

### Nos formules apéritives

Cocktail 3 réductions salées froides/chaudes

Cocktail 4 réductions salées froides/chaudes

Cocktail 5 réductions salées froides/chaudes

Cocktail 6 réductions salées froides/chaudes

Cocktail 7 réductions salées froides/chaudes

Cocktail 10 réductions salées froides/chaudes

(7 froides, 3 chaudes), 1h15

Cocktail 12 réductions salées froides/chaudes (9  
froides, 3 chaudes), 1h30

**Ateliers à thème (3 pièces)  
en complément des formules**

**Cassolettes/boulangères et Bruschettas  
(2 pièces), en complément des formules**

**Réductions sucrées (3 pièces),  
en complément des formules**

## NOS PANIERS GOURMANDS

### Panier gourmand « Terre & Mer »

Assortiment de poissons du marché, blinis, chiffonnade de  
jambon, petite crème légère aux herbes

### Panier gourmand de légumes croquants

Assortiment de légumes croquants et ses sauces

## NOS ATELIERS

---

**Ateliers, avec animation, au choix (1 atelier équivaut à 3 pièces compris dans le cocktail)**

**Atelier « Céviche »**

(Découpe de poissons marinés devant le client : Dorade/Saumon et Noix de Saint Jacques, sélection d'accompagnement)

**Atelier « Saumon »**

(Découpe de saumon mariné, assortiment de poissons fumés, blinis, espuma aux herbes et accompagnements)

**Atelier Tataki**

(Découpe de viandes marinées, avec galettes au Maïs avec bilig)

**Atelier plancha**

(Crevettes flambées au whisky)

Ou

(Brochettes de poissons et viandes, garnitures et sauces)

**Atelier Huitres et accompagnements**

(pain de seigle, beurre, citron et vinaigre d'échalotes)

**Atelier Foie gras**

(en terrine, et poêlé accompagnements et pains)

**Atelier Jambon**

(Découpe de Jambon, assortiments de tapenades et de petits pains tranchés)



## MISE EN PLACE, MATERIEL, SERVICE

Nos prestations Cocktails comprennent le nappage des buffets en coton blanc, la verrerie, les accessoires Cocktails (serviettes cocktail, assiettes cocktail, plats et assiettes de présentation), la mise en place et le service par notre personnel et le débarrassage.

Nous ne facturons pas de droit de bouchon pour les boissons fournies par les clients.

Nous proposons en option : tables, mange-debout, location véhicule frigorifique, fournitures de boissons, mise au frais de vos boissons dans nos locaux fleurs, cascade de fruits frais, café...

## NOS FORFAITS BOISSONS COCKTAIL

---

Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons sur la partie cocktail.  
Cependant, un service verrerie vous est facturé, correspondant à la location des verres, et nous vous assurons le service de vos boissons.

Vin Blanc et Rouge sélection Scénario  
Jus d'orange et Coca-Cola  
Eaux plates et gazeuses

Crémant de Loire  
Jus d'orange et Coca-Cola  
Eaux plates et gazeuses

Whisky, Porto, Martini  
Crémant de Loire  
Jus d'orange et Coca-Cola  
Eaux plates et gazeuses

Champagne  
Jus d'orange, jus de pomme  
et Coca-Cola  
Eaux plates et gazeuses

# NOS MENUS

---

## Menu 1

### Entrées (au choix)

Ravioles de céleri et poireaux aux citrons confits, crevettes fondantes, émulsion à la citronnelle

Pressé de canard confit, ganache de foie gras, cromesquis de chèvre d'Aizenay, réduction au Porto

Maki de poisson du Marché et algues Nori, julienne de carottes et betteraves crues, coulis d'herbes fraîches

Entremet de foie gras sur biscuit au café, tuile au Grué et coulis Kamok

### Plats (au choix)

Risotto vert au Wakamé, tomates confites et sésame, pavé de saumon mi-cuit, pesto deroquette

Suprême de volaille aux champignons, parmentière au Mont d'Or, réduction aux 5 Baies

Tapilla de Porc Ibérique, gaufre de pomme de terre à l'estragon et légumes de saison, jus d'Espelette

Confit de cabillaud sur sa brandade, trio de tomates, condiment à l'huile d'olive (sauce vierge)

**Fromage, compris dans le menu (voir les différents choix ci-dessous)**



### Desserts (au choix)

Assiettes de desserts Gourmands

Poire rôtie sur son croustillant de chocolat blanc, sauce chocolat chaud, accompagnée d'une Panacotta crémeuse au Praliné

Tartelette d'ananas rôti, mousse au citron vert, copeaux de Noix de coco fraîche, coulis exotique

Entremet du verger sur son biscuit breton, caramel au beurre salé

### Café/Thé

*Nappage, vaisselle, pain et service compris*

# NOS MENUS

---

## Menu 2

### Entrées (au choix)

Terrine de foie gras de canard aux agrumes, cacahuètes torréfiées, chutney de citron et Badiane

Noix de Saint Jacques snackées, servies comme une Lasagne, marinière de coques

Foie gras poêlé en terrine et coquille confite, réduction au vin rouge

Gambas grillées sur tomate, cœur de bœuf marinés, romaine et cru/cuit de jeunes légumes mêlés, vinaigrette tiède à l'huile de noix

### Plats (au choix)

Sole cuite façon Meunière, poireaux grillés, coulis d'herbe, condiment épicé à la betterave, émulsion au gingembre

Longe de veau cuite entière, moelleux de champignons avec ses légumes incrustés, jus de cuisson réduit

Saint Pierre Poêlé, Pascaline de céleri, Achard de légumes et pomme Granny, émulsion pomme

Magret de canard fumé, caviar d'aubergines grillés, réduction cassis

**Fromage, compris dans le menu (voir les différents choix ci-dessous)**



### Desserts (au choix)

Duo de framboise et pistache, sur son croustillant au chocolat blanc et Panacotta

Dôme chocolat, insert d'agrumes et coulis d'estragon

Tiramisu aux fruits de saison, coulis de cerfeuil

« Comme un Fraisier »

### Café/Thé

*Nappage, vaisselle, pain et service compris*

Cascade de champagne (boissons client)

## NOS MENUS

---

### Menu végétarien

#### Entrées (au choix)

Tartare de tomates et courgettes, mozzarella marinée et son pistou

Samossa de légumes

Raviole de céleri et carottes, coulis à la betterave

#### Plats (au choix)

Lasagne de légumes et coulis aux poivrons

Tajine aux légumes de saison

Tatin de tomates et sa mousse chèvre et basilic, mesclun de salade verte

#### Desserts (dans la sélection, au choix) Café/thé

*Nappage, vaisselle, pain et service compris*

## LES FROMAGES

---

Les fromages sont accompagnés de salade (compris dans les menus)

Assiette de trois fromages, salade verte

Saint Marcellin rôti au miel et pistaches, salade verte

Rocamadour chaud aux pommes et noix

Chèvre chaud au lard et thym

Plateau de fromages (en buffet ou un plateau par table)

#### Option assiette gourmande

(comprise dans les menus)

Assortiment de 4 réductions sucrées

#### Assortiment de réductions sucrées de notre pâtissier

Entremet prunes muesli / Gaufrette au chocolat (tartelettes en gaufrette, ganache au chocolat) / Brownie au chocolat / Flan / Panacotta / Nantais / Macarons / Financier / Far / Mousse chocolat / Mousse framboise, cerise, glaçage croquant / Mini coulant / Cannelés



Pièce montée (3 choux par personne, avec artifices et présentation)

En option : Fontaine de chocolat, mini brochettes de fruits et chamalaw

En option (en plus des desserts) : pièce montée, 3 choux

## A LA CARTE

---

### Les mises en bouche (petites entrées)

Bruschetta de magret de canard fumé, tomates confites et pesto

Foie gras de canard mi-cuit aux agrumes

Sashimi de Thon mariné au gingembre, gaspacho Andalou

Noix de saint Jacques, fraîcheur d'agrumes et de pomme granny

Filet de Sandre, réduction Hollandaise

# LES BUFFETS

---

## Buffet froid « Terre & Mer »

**Sans service - sans matériel**

Terrine aux 2 poissons et sa crème de basilic

Plateaux de charcuterie et condiments

Salade de blé et haricots rouges aux crevettes

Rôti de porc froid

Poisson du marché, à la tomate et salicorne

Salade verte et duo de fromages

Tarte de saison et coulis de fruits rouges

*Avec pain*

## Buffet froid « Terroir »

**Sans service - sans matériel**

Jambon de Pays, assortiment de charcuterie et condiments

Terrine de volaille aux légumes du soleil, pistou à l'aneth

Poissons confits (selon arrivage)

Salade de lentilles à la paysanne

Salade de farfalle au pesto et au saumon

Rôti de porc froid, brochette de volaille rôtie à la crème de marron

Brunoise de légumes, façon « ratatouille »

Salade verte et plateau de fromages

Dessert selon le marché

Corbeilles de fruits frais

*Livré sur plat, pain compris  
(Sans service, sans nappage, sans vaisselle)*

# LES BUFFETS

---

## Buffet froid « Prestige »

(Le tout présenté sur plats)

Brochettes de gambas et tartare d'avocats aux crevettes

Foie gras aux 3 chutneys

Salade de magret fumé et céleri

Salade de homard et pommes

Brochettes d'aiguillettes de bœuf au sésame

Roti de veau aux girolles et Porto

Fraicheur de légumes de saison à l'aigre doux

Salade verte et plateau de fromages

Déclinaisons de desserts

Macarons fondants aux fruits rouges

Café et pain compris

## Option nappage et vaisselle (pour les tables du buffet (sans service))

Nappage coton blanc, buffet ou pour tables, l'unité

Serviettes de table coton blanc, l'unité

Forfait vaisselle (assiettes, verres, couverts),  
par personne

Forfait café (percolateur ou thermos, tasses, sous-tasse)

## Option service

Nous consulter, selon disponibilités

# OPTIONS & PRESTATIONS

---

## Option boissons, prix à la bouteille

Sur devis

### Forfait boisson

Forfait eaux minérales plates et gazeuses pour le repas  
Forfait eaux minérales et soft pour cocktail et repas

### Forfait gestion, approvisionnement, mise au frais, reprise

Notre sélection de vins est au tarif de notre partenaire caviste, situé à la même adresse, nous prenons en charge la totalité de cette gestion et des manipulations de mises au frais et de reprise, moyennant le forfait de prestation suivant :

### Enlèvement des déchets

Si le lieu ne nous permet pas de laisser les déchets dans des conteneurs sur place, comptez un forfait pour l'enlèvement par nos soins.

## Prestations annexes

Trois pièces cocktail apéritives servies à table  
Menu Enfant - de 3 à 10 ans

(Plusieurs formules, nous consulter)

Artistes et techniciens

Option trou normand (Glace et alcool)

Prestation de service de fin de soirée ou service vin d'Honneur géré par le client

(Tarif horaire par serveur nécessaire à compter de la fin du repas, incluant un café complémentaire verres complémentaires)

**Buffet de fin de soirée**

Charcuterie, fromages, corbeille de fruits, pain

**Buffet de Lendemain**

(Deux salades composées, Viandes froides, Accompagnements légumes, Condiments, Salade de Fruits frais, hors service, hors vaisselle)  
Vaisselle lendemain (hors nappage)

**Invités de Desserts**

(Assiette anglaise, Fromages, Dessert, Pain et café compris)

Ou

(Fromages, Dessert, pain et café compris)

**Location de mobilier et matériel**

(transport éventuel sur devis)

Table

Chaise (sur devis)

Mange debout habillé en blanc Location de vaisselle gamme Gala sur devis Décoration florale et housse de chaise sur devis

# CONDITIONS ET DISPOSITIONS GENERALES

---

Nous nous réservons le droit de ne pas honorer une prestation dans un lieu où les moyens logistiques ne seraient pas mis en œuvre et déclinons toute responsabilité en cas de manquement aux engagements pris par le client. La réservation de nos services devient ferme à compter de la signature des présentes conditions générales et de la réception du chèque de réservation dont le montant est communiqué au client au préalable. Nous acceptons la mise d'une option sur une réservation pendant un délai de 21 jours, au-delà desquels l'option tombe d'elle-même.

Nous ne facturons pas de droit de bouchon sur le service des boissons durant le repas, fournies par le client, toutefois nous assurons la gestion des stocks, la mise au frais de celles-ci ou encore la gestion du verre vide que sur demande expresse moyennant facturation de ce service. Compte tenu des règles d'hygiène de notre profession, nous n'assurons en aucun cas l'enlèvement des ordures ménagères au terme de la prestation (sauf en option).

Tout matériel confié au terme d'une réception est sous la responsabilité exclusive du client qui s'engage à nous le restituer ou à assumer les conséquences financières de la casse ou de la disparition postérieure à notre départ.

Les horaires de début et de fin de réception sont fixés, tout dépassement intempestif, arrivée tardive, retard indépendant de notre volonté, donnera lieu à facturation des heures de prestation de service complémentaire en fonction du nombre d'employés concernés.

Notre intervention en cuisine implique le nettoyage de ce local avant notre départ, le nettoyage des salles de réception est en revanche optionnel et facturé au tarif de prestation de service complémentaire.

Nous fournissons le personnel professionnel de cuisine et de service nécessaire, celui-ci reste sous notre seule responsabilité hiérarchique et salariale.

Le nombre d'invités définitifs nous est communiqué 10 jours au plus tard avant la réception, ce nombre sert de base à la passation de nos commandes de vaisselle et de nourriture et représente par conséquent la base de facturation définitive.

Toute première dégustation éventuellement souhaitée donne lieu à deux gratuités dans le cas où le contrat a été signé préalablement, dans le cas contraire, les dégustations sont payantes.

**(Les dégustations se font de janvier à Mai et doivent être commandées 10/12 jours avant d'être retirées en boutique).**

## Acomptes - règlements

Le chèque de réservation est encaissé au plus tard le 1er novembre de l'année qui précède la réception, un acompte complémentaire représentant 50% du montant prévisionnel est dû 10 jours avant la réception, le solde est payable dans nos locaux dans les trois jours suivant la réception.

## Annulation

La réservation n'est valable que pour la date, le lieu adéquat, le type de prestation et le nombre de personnes estimées, tout changement essentiel de l'un de ces éléments peut entraîner l'annulation par notre société de notre prestation. Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé. Toute annulation à J-30 entraîne la facturation de dommages et intérêts à hauteur de 30% de la facturation prévue, à J-10, ce montant est fixé à 50%, puis à 80% à J-3 ou moins.

## Acceptation

Date de la réception :

Lieu :

Nom :

Arrhes :

Signature :

Scenario :