

Type d'évènement

Nom du client

Date

Nombre d'invité

Lieu de la réception

Contact:

Telephone / Mail



Distance en KM/ temps de trajet



Qui sommes-nous ?



Cédric Milano
Chef d'établissement de 48 Heures Traiteur

Un parcours forgé par l'excellence culinaire et l'événementiel de prestige
Cédric Milano incarne une nouvelle génération de chefs passionnés et créatifs.

Né à Montereau-Fault-Yonne, il se forme à l'exigence du métier avec un CAP/BEP cuisine, un CAP/BEP service en salle et un Baccalauréat Professionnel.

Diplômé également de l'Académie Nationale de Cuisine, il fait ses armes dans des établissements reconnus, comme *Les Prémices* à Bourron-Marlotte et *Le Natacha* à Paris, où gastronomie rime avec générosité et authenticité.

En 2004, il rejoint la prestigieuse maison Raynier Marchetti, référence dans l'art de la réception haut de gamme. Pendant 9 ans, il y dirige des équipes dans des événements d'envergure :

Cocktails de 10 000 personnes au Bourget

Séminaires de 4 500 couverts en Suisse

Réceptions internationales (Bercy, Musée des Arts Forains, etc.)

Associer créativité culinaire et excellence événementielle

En 2010, il fonde 48 Heures Traiteur, puis en 2013 Le Point Gourmand, aux portes de l'Yonne et de la Seine-et-Marne. Aujourd'hui, il accompagne les particuliers comme les entreprises dans tous leurs événements, avec la même exigence :

Sublimer chaque moment à travers une cuisine généreuse, locale et élégante.

Formules "Spéciales Mariage"

Formule 72€/pers ht (tva 10%)

Inclus:

10 pièces cocktail/pers +

1 animation culinaire

Entrée froide ou chaude / Plat /

Fromage / Dessert

Café en percolateur en Libre service

Eaux plates, Eaux gazeuses

Options Supplémentaires.:

Kit Vaisselle complet 5.50€ HT

(Livraison la veille si besoin horaire à définir)

Nappage et serviette blanche en tissu suppl.6.10€ HT

Pliage de serviette en forme de Rose suppl.1€/pers HT

Service: 1 serveur pour 30 pers: 200€ HT par serveur

Timing standard:

Arrivée du personnel sur place 16h30





Vin d'honneur :

Les pièces cocktails ci-dessous sont indiquées à titre d'exemple

Pièces froides:

Tomate cerise caramélisée
Carré Foie gras sur Croustillant Abricot
Toasté Bresaola mozzarella et pesto vert,
Assortiment de Wraps
(provençal, crustacé, saumon, magret)
Tonnelet de Concombre au Fromage frais et Agrumes
Cassolette de Rouleau de printemps Gambas rôties,
Julienne de légumes

Pièces chaudes :

Gambas en Kadaïf
Mini Burger





Animations Froide/Chaudes

Animations Froides 5€HT/pers.

- * Carpaccio de Saint Jacques vinaigrette d'Orange Gingembre
- * Saumon gravlax émulsion de Citron vert
- * Foie gras mi-cuit Toast, Brioche et Croûtons
- * Jambon de Pays finement tranché



Animations Chaudes 7€HT/pers.

- * Gnocchis à la Crème de Truffe
- * Emincé de Volaille Garniture Grand Mère et ses Pommes Château
- * Risotto de Gambas et Piperade de 3 Poivrons
- * Brochettes 3 Poissons en cuisson instantanée, pochées au bouillon de légumes et Coriandre fraîche
- * Escalope de Foie gras poêlé, Pomme caramélisée
- * Meule de Parmesan et ses Linguine à la crème



Pastilla croustillante de thon



Mille feuille de foie gras



A partir de 20h30

Entrées Froides:

- * Mille Feuille de Foie gras / Artichaut, Confit de Griottes et Magret fumé
- * Noix de Saint Jacques poêlées, déclinaison autour de la Pomme Granny Smith
- * Chaire de Tourteaux à la Coriandre fraîche, brunoise de Tomates, gelée de balsamique blanc
- * Carpaccio de Thon rôti au poivre de Séchouan, mesclun d'herbes fraîches à l'huile de Noisette
- * Salade de Gambas, copeaux de foie gras et rose de saumon mariné

ou

Entrées Chaudes:

- * Rendez vous galant entre Gambas et Risotto crémeux, Citron vert et Crème d'Oursin
- * Crème homardine et ses Ravioles en Papaye Géante
- * Filet de Bar rôti sur sa peau, écrasé de Pommes de terre à l'huile de Truffes
- * Pastilla croustillante de Thon, concassé de Tomates, Olives et Mozzarella, sauce vierge et carpaccio de Fenouil
- * Tartelette de Noix de Saint Jacques sur fondue de Poireaux, mousse tiède de Concombre et caramel de romarin



Boeuf confit et bonbon de foie gras



Filet de boeuf coeur de foie gras



A partir de 21h45 Poisson ou Viande

Poissons:

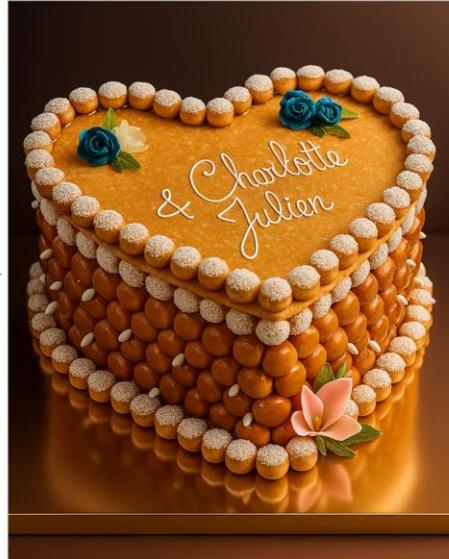
- * Filet de Saint Pierre parfumé au sel d'Apicius, le filet à l'unilatéral,
Légumes de printemps, mousseline de Panais et sauce vierges mille couleurs
- * Cabillaud poché en coque de Chou chinois, vinaigrette d'Agrumes à huile de Noix
- * Filet de Dorade en croûte de Sésame, sauce vierge à la Coriandre et Oignons nouveaux
- * Noix de Saint-Jacques rôties en brochette de Citronnelle, émulsion légère parfumé au Safran

Viandes:

- * Filet de Bœuf cœur de Foie Gras et Céleri, Pommes ratte en deux cuissons
 - * Ballottine de Veau au cœur de chutney de Poire, déclaration de Légumes braisés, Jus infusé à la Fève de Tonka
- * Duo de carré d'Aagneau rôti et Souris confit au vin jaune, écrasé de Pomme de terre à l'huile de Truffe
 - * Canette aux deux cuissons, tarte fine de risotto aux Girolles et Cèpes
- * Filet de Bœuf en croute d'Amende et Truffes, échalote confite et Pomme ratte au Lard
- * Mignon de Veau aux Morilles, rösti de Pomme de terre et Poireaux



Wedding cake



Pièce montée de choux

A partir de 22h45

Fromages:

- *Assortiment de Brie (Meaux/Melun/Nangis)
- *Assortiment de Fromages AOC (Saint Maure/Brie/Comté)
- *Fromage chaud (croustillant de Chaource aux pommes et fines herbes)

A partir de 23h30

Desserts:

- *Pièce Montée de 2 choux/pers+ 2 entremets chocolat et fruits
- *Pièce Montée de 2 macarons/pers + 2 entremets chocolat et fruits
- *Wedding cake parfum à définir



Fontaine de coupe à champagne (champagne non inclus)

.....
Départ du personnel Minuit / 00h15
A partir de minuit **25€/h/** personne sur place (serveur et cuisinier)

La vaisselle restante et le nappage/serviette sera repris le lendemain mais le client devra par lui-même finir le débarrassage le soir même

3.50€/ht par accessoire cassé ou manquant



Menu ENFANTS

15€ HT:

UNE ENTREE :

Assortiments charcuterie et crudités

UN PLAT CHAUD AU CHOIX :

Emincé de Volaille à la crème & Pommes de terre au four

.....

Steack haché & purée

.....

Jambon blanc & Pâtes au gruyère

DESSERTS :

Le même que les Mariés



Récapitulatif de la demande



Mariage (Nom du client)
Le (date de l'évènement)
XX Adultes et **XX** Enfants
(Lieu de l'évènement)



Gâteau de tourteau à la coriandre

XX Menus Mariage adultes à **72€ HT** soit **79.20€ TTC**

XX Menus enfants à **15€ HT** soit **16.50€ TTC**

XX kits nappage serviettes à **3.50€ HT** soit **4.20€ TTC**

XX Forfait boissons à **26.00€ HT** soit **31.20€ TTC**

Livraison reprise: **100€ HT** soit **120.00€ TTC**

Contact:
(Téléphone) ou (Mail)

“

**LA CUISINE, EST
L'ENVERS DU DÉCOR.
LÀ OÙ S'ACTIVENT
HOMMES ET FEMMES POUR
LE PLAISIR DES AUTRES.**

BERNARD LOISEAU

“

**LA GASTRONOMIE
EST L'ART
D'UTILISER LA NOURRITURE
POUR CRÉER LE BONHEUR**

THÉODORE ZELDIN

CONTACT



Cédric Milano 06 83 07 49 02

Point Gourmand 03 86 66 42 30

contact@48heurestraiteur.fr

Devis@48heurestraiteur.fr

Informations diverses:

Contact DJ:

Horaire d'arrivée du DJ:

Contact témoin ou autre:



Nos Prestations



Petit déjeuner

Brunch

Buffet froid et chaud

Cocktail dînatoire

Dîner servi à table

Repas associatif

Le repas de mariage / gala

Les rôtisseries :

Méchoui d'agneau/ cochon à la broche/

jambon à l'os

Le bar éphémère

Réceptions d'entreprises

Réceptions privées

Evènements sur mesure...



**Petit déjeuner 12€ HT /pers
(vaisselle inclus)**

Composition :

Boissons :

Café , Thé, Lait au Chocolat

Jus d'oranges frais

Les produits laitiers :

Beurre

Lait

Les Gourmandises :

Mini Viennoiseries

Pains aux céréales

Brioches

Crêpes

Baguettes

Les céréales :

Céréales au chocolat

Céréales au miel

A tartiner :

Confiture de fraise

Confiture d'abricot

Nutella

1 serveur pour 40 pers **100€ HT** vacation de 4h (Heure suppl.**25€**)

Brunch 35€ HT (Vaisselle inclus, hors vin)

1 serveur pour 40 pers **150€ HT** vaccination de 6h
(Heure suppl.**25€**)

Composition:

Jus de fruit

Eau plate et gazeuse

Boissons chaudes:

Café, thé, chocolat chaud

Les accompagnements salés:

- Oeufs pochés et oeufs durs
- Diverses salades composées

- Charcuterie et viandes froides diverses

Les accompagnements sucrés:

- Céréales - Salade de fruits frais
- Viennoiseries
- Tartines, biscuits accompagnées de Beurre,
pâte à tartiner et confiture -
- Pain/baguette

Laitages:

Lait, yaourts nature, fruit et chocolat





Forfait Boisson Cocktail + Repas 26€ HT/pers

Pour le vin d'honneur:

Apéritif unique 2 verres/pers

(type punch, soupe champenoise ou autre à définir ensemble)

Eaux plates

Eaux gazeuses

Soda

Cocktail de jus fruits

Pour le repas:

Eaux plates

Eaux gazeuses

Soda

Cocktail de jus fruits

Vin blanc en accord et vin 1 bouteilles pour 4
Vin rouge en accord met vin 1 bouteille pou 3

Champagne en suppl. 45€ HT la bouteille

