TENTATION TRAITEUR

LA SIGNATURE DU RAFFINEMENT

"Laissez-vous porter vers une aventure gastronomique"

QUI SOMMES-NOUS ?

Tentation Traiteur, depuis 17 ans au service de vos événements

Chef aux pianos depuis plus de 20 ans, Tony BLASCO vous accompagne dans les évènements les plus importants de votre vie. Spécialisé en prestations haut de gamme, il intervient sur le lieu de votre choix dans un rayon de 150 kilomètres autour de Reims (Champagne Ardenne, Picardie, Ile de France, Paris, etc). Mariages d'exceptions, baptêmes, communions, repas d'affaires, cocktails, séminaires, réceptions, tout est possible. Afin de préserver une qualité dans la réalisation de ses mets, il limite volontairement sa capacité de production à 2 000 couverts.

Nos réceptions

Tentation Traiteur dispose de matériels mobiles de cuisson et s'adapte à tous les lieux de réceptions y compris en Châteaux, caves, lieux professionnels, en extérieur, souvent très peu adaptés aux préparations culinaires haut de gamme.

Nos moyens

Bien entendu, toutes les fabrications de Tentation Traiteur sont réalisées exclusivement à base de produits frais, locaux et régionaux. Parmi la spécialité du Chef «le foie gras de canard au Ratafia», «la charlotte aux biscuits roses de Reims» qui enchanteront les papilles de chacun de vos convives. Le laboratoire d'une superficie de 400m^2 se situe 12 rue du capitaine Georges Madon, ZAC Croix Blandin, 51100 REIMS.

Le chef Tony BLASCO et son équipe vous invite à découvrir la carte de Tentation Traiteur, vous conseille et vous encourage à déguster les suggestions retenues préalablement à votre événement. Laissez-vous guider par notre savoir-faire, surprendre par notre créativité et l'enthousiasme de notre passion.

Cocktail
Fleur de lys

Composition 8 pièces par personne

6 pièces salées et 2 pièces sucrées

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

Pièces salées

Gambas et pomme granny sur blinis
Œuf de caille à la chapelure de pignons de pin
Cupcake au caviar d'aubergines
Roulade de chèvre frais au jambon fumé, aneth et baies roses à la tapenade
Mousse de saumon en charlotte croquante
Concombre farci aux rillettes de poulet
Briochin fromage frais, basilic et petites crudités marinées à l'huile vierge
Bouchée de polenta à l'italienne
Brochette de dinde fermière marinée au citron

Douceurs

Mini Paris-Brest

Tartelette au citron

Crumble aux griottes

Déclinaison de macarons

Cannelé bordelais au rhum

Carré vert à la pistache aux amandes grillées effilées

Ganache au chocolat de Madagascar sur un sablé breton

Cocktail
Terres des sacres

Composition 7 pièces par personne
5 pièces salées et 2 pièces sucrées
18,50 € HT - TVA 10,00 % en sus

Composition 9 pièces par personne
6 pièces salées et 3 pièces sucrées

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

Petites navettes

Briochin de magret fumé de canard du Sud-Ouest sur sa fondue d'oignons ardennais

Navette en tartare de saumon sauvage écossais, petits légumes du soleil à l'huile vierge

Bagel pavot contre sésame, à l'ardennaise dorée (variété de volaille fermière) et à la moutarde Clovis

Lingot au jambon de porc noir gascon frotté à l'armagnac, petits légumes croquants glacis de miel

Mini-brochettes

Noix de Saint-Jacques flambées au single malt de Louvois, petits piments doux d'Espelette

Sucette de foie gras de canard revisitée par le Chef façon " Pomme d'amour "

Pic de gambas de Palamos et chorizo Pata Négra

Jambon de Reims maison et ses grelots Pinot Meunier

Verrines

Crémeux de lentillons de Champagne au foie gras de canard au Ratafia

Velouté de topinambours à la crème de chaource et éclats de noisettes fraîches

Végétal d'asperges vertes au sabayon de Champagne et ses petits morillons

Douceurs

Verrine de vanille bourbon grattée au mascarpone, aux brisures de biscuits roses de Reims

Ganache au chocolat noir de Madagascar aux pépites de Toblerone en cœur de lys orangé

Mousse de panna cotta aux framboises fraîches en écailles d'amande (en verrine)

Financier aux griottes de Montmorency

Choux massepain au marc de Champagne

Mini brochette de fruits frais exotiques variés et colorés

TENTATION TRAITEUR

Ateliers
culinaires

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

Foie gras et saumon

Découpe de foie gras de canard, accompagné d'un chutney de poire de Comice, poivre blanc du Penja et sucre roux des Mascareignes

-

Découpe de saumon sauvage d'Ecosse fumé au bois de hêtre, mariné au piment doux d'Espelette et aneth fraîche

-

Jambon Serrano et copeaux de truffes

Découpe à la minute devant vos convives de jambon Serrano sur griffe, accompagné de copeaux de truffes

-

Gambas et Saint-Jacques

Marinées au combava et citron vert,
le tout snacké minute à la plancha devant vos convives

-

Risotto de saison dans sa meule de parmesan

Aux champignons de saison, réalisé dans une meule de parmesan, crémeux et onctueux, il sera vous séduire au gré des saisons

-

Tartare de daurade

Marinée à l'huile vierge, baies roses et citron vert,
accompagné de blinis maison

Prestations comprises

avec votre cocktail

L'art de la table

Le nappage des buffets est prévu ainsi que la verrerie (champagne et softs) et la vaisselle nécessaires à votre cocktail.

Boissons

L'eau plate et l'eau gazeuse sont fournies avec quelques softs en fonction de vos envies.

Le service

Un maître d'hôtel par tranche d'environ 30/35 personnes.

Pour 4 heures de vacation comptées à partir du départ du laboratoire de Reims jusqu'au retour au laboratoire de Reims.
Au-delà des 4h00, l'heure supplémentaire est à 40,00 € HT/vacataire/heure (TVA 10%).

Tout notre personnel est particulièrement expérimenté et formé selon les exigences de la Maison et de la profession. Il est attentif et discret. La tenue de service est, cela va de soi, de rigueur.

Nous procédons au retrait des emballages, des contenants vides, de la vaisselle et des verres sales.

L'arrivée de l'équipe sur place sera entre 1h00 et 1h30 avant le début de la réception.

Au terme de notre prestation, l'office est rendu intégralement propre.

Menu

Romantique de passion

Art de la table, eaux et pains compris
Service compris

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

L'entrée au choix

Mi-cuit de foie gras de canard aux biscuits roses de Reims et son chutney de fruits confits (froid)
Tartare aux deux saumons et sa rillette façon mousseline aux fines herbes (froid)
Chiffonnette croustillante aux fruits de mer à la crème d'étrilles (chaud)
Fondant de Saint-Jacques au beurre citronné, julienne de légumes au Ratafia et curcuma (chaud)

Le plat au choix

Dodine de caille désossé façon périgourdine
Duo de bœuf et veau à la crème de morillons
Tournedos de canard foie gras et figues
Raviole de pintadeau aux senteurs de truffes et morilles

Accompagnements

Palet dauphinois et petites pleurotes
Légumes de saison à l'anglaise et beurre demi-sel
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffes ambrées
Trilogie de petits légumes farcis aux 3 façons
Galette de polenta sur une farandole de champignons
Pommes Darphin et légumes rôtis au miel
Purée fondante de petits pois et asperges du moment,
embeurré de chou chinois et ses carottes fanes
Déclinaison de petits légumes fanes

Plateau de fromages français

Le dessert au choix

Gros macaron aux framboises et sa crème légère aux litchis
Saint-Honoré revisité au praliné
Pavlova aux fruits de saison
Blanc manger au cœur noir sur un sablé spéculoos
Sablé à la menthe et framboises fraiches aux zestes de citron vert
Assiette gourmande (+4.95 € HT)
(mini moelleux, crème brulée, brochette de fruits, vanille glacée, tarte tatin)

Café & mignardises

Nespresso et cannelé bordelais

TENTATION TRAITEUR

Menu

Traditionnel des douceurs

Art de la table, eaux et pains compris
Service compris

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

L'entrée froide au choix

Bûchette de homard et son coulis andalous au basilic
Mi-cuit de foie gras de canard aux biscuits roses de Reims et son chutney de fruits confits

L'entrée chaude au choix

Marmite du pêcheur (homard, turbo, langoustine, Saint-Jacques)
et sa Julienne façon Chop Suey (+ 5.00 € HT)

Turban de Sole au Tourteau, crème réduite au Champagne

Le plat au choix

Dodine de caille désossé façon périgourdine
Duo de bœuf et veau à la crème de Morillons
Tournedos de canard foie gras et figues
Raviole de pintadeau aux senteurs de truffes et morilles

Accompagnements

Palet dauphinois et petites pleurotes
Légumes de saison à l'anglaise et beurre demi-sel
Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffes ambrées
Trilogie de petits légumes farcis aux 3 façons
Galette de polenta et champignons de saison
Pommes Darphin et légumes rôtis au miel
Purée fondante de petits pois et asperges du moment,
embeurré de chou chinois et ses carottes fanes
Déclinaison de petits légumes fanes

Plateau de fromages français

Le dessert au choix

Gros macaron aux framboises et sa crème légère aux litchis
Saint-Honoré revisité au praliné
Pavlova aux fruits de saison
Blanc manger au cœur noir sur un sablé spéculoos
Sablé à la menthe et framboises fraiches aux zestes de citron vert
Assiette gourmande (+4.95 € HT)
(mini moelleux, crème brulée, brochette de fruits, vanille glacée, tarte tatin)

Café & mignardises

Nespresso et cannelé bordelais

TENTATION TRAITEUR

Prestations comprises

avec votre repas

L'art de la table

Le nappage ainsi que les serviettes de table en tissu blanc.

La verrerie composée de 1 flûte, 1 verre à vin
et 1 verre à eau par personne.

La vaisselle en porcelaine blanche actuelle, composée d'assiettes et
de couverts argentés.

Nous prévoyons trois petits pains individuels de variétés différentes par personne.

L'eau plate et l'eau gazeuse sont posées sur table (bouteille en verre consignée)
On observe une consommation moyenne d'environ 1/2 litre de chaque/pers.

Le service

Nous prévoyons un cuisinier responsable back office pour 40/50 personnes env.
Un maître d'hôtel en salle par tranche de 30/35 personnes env.

Pour 6h00 de vacation comptées à partir du départ du laboratoire de Reims
jusqu'au retour au laboratoire de Reims.
Au-delà des 6h00, l'heure supplémentaire est à 40,00 € HT/vacataire/heure (TVA 10%).

Tout notre personnel est particulièrement expérimenté et formé
selon les exigences de la Maison et de la profession. Il est attentif et discret
La tenue de service est, cela va de soi, de rigueur.

Nous procédons au retrait des emballages, des contenants vides,
de la vaisselle, des couverts et des verres sales.

Au terme de notre prestation, l'office est rendu intégralement propre.

Menu

enfant

Art de la table, eaux et pains compris
Service compris

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

Entrée

Assortiment de crudités de saison et charcuteries fines :
Carottes râpées aux deux couleurs, petites tomates cerises à la mozzarella, mini maïs
Jambon fumé de serrano, jambon blanc, saucisson fumé

Plat au choix

Nuggets de poulet fermier Label rouge, pommes sautées aux oignons rissolés
Steak haché de bœuf (VBF), purée de pommes de terre au fromage fondant

Dessert au choix

Coupe de fruits frais variés et crème chantilly
Brioche gourmande au beurre aux pépites de chocolat, boule de glace à la vanille laitière

Variante

Dessert identique au menu des adultes

Buffet

Champêtre

Art de la table, eaux et pains compris
Service compris

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

Assortiment de crudités
Tomates à la mozzarella, concombres à la crème blanche, céleri rémoulade, carottes râpées

Ardoise de charcuteries fines
Jambon blanc, jambon fumé de pays, rosette, saucisson cuit fumé à l'ail,
mortadelle, saucisson sec, andouille de vire

Terrine et pâté croûte
Terrine océane en duo de saumon et de flétan à la ciboulette

Pâté croûte champenois au ratafia et petite gelée fine au champagne

Viandes froides
Rosace d'échine de porc
Rosace de poulet

Salades composées

Printanière
Haricots verts, poivrons, champignons de Paris, blancs de volaille, tomates et julienne de carottes

Paysanne
Pommes de terre, lardons, champignons, oignons, tomates et persil

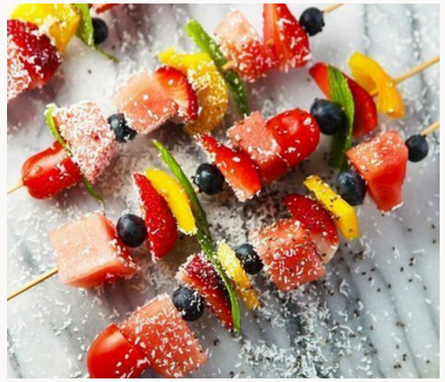
Fromage
Brie de Meaux, mesclun de jeunes pousses à l'huile fine de noisettes

Desserts
Ile flottante aux biscuits roses de Reims
Mousse au chocolat
Salade de fruits frais et brioche au beurre

Café
Nespresso

TENTATION TRAITEUR

Brunch
du lendemain



Art de la table, eaux et pains compris
Service compris

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

Minis-viennoiseries et pains
Croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes, pain aux raisins
Brioche au beurre
Pain de campagne, pain viking, pain aux céréales

avec leurs accompagnements ...
Confiture purs fruits cuits au chaudron
Pâte à tartiner au chocolat
Beurre doux et demi-sel

Assortiment de charcuteries
Jambon blanc, jambon fumé de pays, saucisson fumé à l'ail, rosette de Lyon,
mortadelle à la pistache, coppa, andouille, pancetta
et leurs condiments

Fromages
Brie de Meaux, chaource et comté
Fromage blanc

Salades composées

Printanière
Haricots verts, poivrons, champignons de Paris, blancs de volaille, tomates et julienne de carottes

Paysanne
Pommes de terre, lardons, champignons, oignons, tomates et persil

Desserts
Ile flottante aux biscuits roses de Reims
Brochette de fruits frais

Assortiment de boissons
Jus d'orange et jus de pomme
Café et thé (avec le nécessaire)
Lait
Eaux plate et gazeuse

Options

sur demande

Collection Tentation-Traiteur - 2023/2024 - Photos non contractuelles

Vasque à champagne (grand modèle)
20.80 € HT par unité (TVA 20% en sus)

Seau à champagne (sur table)
4.50€ HT par unité (TVA 20% en sus)

Glace pilée (poche de 15 kg)
8.00 € HT par unité (TVA 20% en sus)

Fontaine à chocolat
Prix sur demande

Mange debout avec housse en lycra
Coloris possible : noir, blanc, gris, rose, violine, orange, vert anis et turquoise
39.90 € HT par unité (TVA 20% en sus)

Table ronde ou rectangle
Prix et dimensions sur demande

Chariot roulant (pour pièce montée)
60.00€ HT par unité (TVA 20% en sus)

Cascade de champagne
De 50 à 70 coupes avec service : 100.00 € HT (TVA 10% en sus)
De 71 à 100 coupes avec service : 140.00 € HT (TVA 10% en sus)
De 101 à 160 coupes avec service : 160.00 € HT (TVA 10% en sus)
Prix hors champagne

Arbre à fruits
1.60 € HT par personne (TVA 10% en sus)
Taille entre 80 et 120 cm

Tireuse à bière (+fûts)
Prix sur demande

Trou champenois
3.50 € HT par personne (TVA 10% en sus)

Soupe à l’oignon (avec le nécessaire)
2.80 € HT par personne (TVA 10% en sus)