TENTATION TRAITEUR

LA SIGNATURE DU RAFFINEMENT

"Laissez-vous porter vers une aventure gastronomique"

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 400m² 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 .

Buffet gourmand

L'art des mets

Prix par personne

52,00 € HT - 57,20 € TTC
Menu avec art de la table et service compris
Eaux et pains compris
Minimum 25 personnes

Collection Tentation-Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

Les entrées froides

Confit de pommes de terre Agatha au foie gras de canard, et petite julienne de légumes aux aromates
Pressé de légumes confits au chèvre frais et basilic du jardin
Carpaccio de saumon frais mariné au curcuma et au gingembre
Filet de sole aux shiitakes, tartare de petites tomates confites aux herbes

Les entrées chaudes

Véritable tourte à la champenoise
Pâté croute mariné au Ratafia

Les viandes froides

Ballotine de pintadeau revisitée par le Chef à la farce fine de volaille aux trompettes de la mort
Tournedos de filet mignon de porc à la duxelles de champignons du moment
Chiffonnade de Bœuf "Fin Gourmet" en gelée de Ratafia

Les salades composées

La toute verte du Printemps
Avocats, asperges vertes et artichauts à l'huile de noix et vinaigre de cidre

La Camarguaise
Duo de riz blanc et brun de Camargue, dés de tomates, poivrons aux trois couleurs, oignons, câpres et ail doux, petit balsamique au miel de Champagne

La tagliatelle aux fruits de mer
Tagliatelles fraîches, dés de saumon, crevettes, moules, calamars, fondue de jeunes poireaux, petit jus crémeux de piments doux d'Espelette

Les fromages affinés

Sainte-Maure blanc et cendré, Chaource, Maroilles, Brie de Meaux fermier, Bleu de Bresse, Langres et Saint-Albray
Petit mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisettes

Les desserts

Mini moelleux au chocolat
Œufs à la neige aux biscuits roses de Reims
Salade de fruits frais de saison
Charlotte aux poires du Comice
Mini crème brûlée à la vanille Bourbon grattée

le café

Nespresso et cannelé bordelais

TENTATION TRAITEUR

Buffet gourmand

La haute gourmandise

Prix par personne

52,00 € HT - 57,20 € TTC

Menu avec art de la table et service compris

Eaux et pains compris

Minimum 25 personnes

Collection Tentation-Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

Les entrées froides

Carpaccio de saumon cru mariné, huile vierge, citron à l'aneth
Marbré de foie gras de canard, chutney de figues et pommes caramélisées
Pressé de saumon fumé au crabe parfumé à la vanille grattée
Chiffonnade de jambon Italien, melon gelée à l'estragon (Uniquement en saison)

Les salades composées

Salade d'avocats au crabe, champignons de Paris à l'huile de pépin de raisins
Lentilles vertes du Puy aux dés de magret de canard fumé, pommes vertes et mesclun
Salade de pennes tricolores aux deux saumons, jus au pistou et citron vert

Le plat chaud servi à table (au choix)

Suprême de volaille fermière à la duxelle de champignons de saison, petit flan de légumes et compotée de fenouil
Mille-feuille de joue de bœuf, galette de pommes de terre et jus de veau réduit

Les fromages affinés

Chaource, Maroilles, Brie de Meaux fermier,
Bleu de Bresse, Langres et Chèvre

Les desserts

Tarte fondante au chocolat
Pithiviers à la crème d'amande amère
Ile flottante aux biscuits roses de Reims
Brochettes de fruits frais variés et colorés

Café & mignardises

Nespresso et cannelé bordelais

Buffet prestige

Tendances et créations

Prix par personne

57,45 € HT - 63.20 € TTC

Menu avec art de la table et service compris

Eaux et pains compris

Minimum 25 personnes

Collection Tentation-Traiteur -2026/2027 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

Les entrées froides

Foie gras de canard "extra frais" à la compotée de griottes de Montmorency
Terrine de homard en arc-en-ciel, verjus au basilic
Gambas de Palamos au chorizo Pata Négra sur pic
Pressé de pigeonneau et de foie gras de canard aux champignons du moment

Les entrées chaudes

Tourte au ris de veau et aux morilles
Pâté croute de canard à l'orange
Flamiche au chaource et à la ventrèche grillée

Les viandes froides

Carpaccio de bœuf aux éclats de parmesan
Jambonnette de volaille farcie à la mousseline de cèpes aux cinq épices
Médaillon de canard laqué au miel et aux fruits du mendiant

Les salades composées

La toute verte du Printemps
Avocats, asperges vertes et artichauts à l'huile de noix et vinaigre de cidre

La Camarguaise
Duo de riz blanc et brun de Camargue, dés de tomates, poivrons aux trois couleurs, oignons, câpres et ail doux, petit balsamique au miel de Champagne

La tagliatelle aux fruits de mer
Tagliatelles fraîches, dés de saumon, crevettes, moules, calamars, fondue de jeunes poireaux, petit jus crémeux de piments doux d'Espelette

Les fromages affinés

Sainte-Maure blanc et cendré, Chaource, Maroilles, Brie de Meaux fermier, Bleu de Bresse, Langres et Saint-Albray
Petit mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisettes

Les desserts

Feuillantine aux framboises fraîches
Mousse au chocolat façon " nuit et jour "
Déclinaison d'agrumes revisités par notre chef pâtissier
L'entremet Caraïbes à la mousse de fruits exotiques, coulis aux fruits de la passion
Verrine de mousse à la pistache fraîche aux éclats de Toblerone
Pana cotta aux abricots bergarouges confits et ses fraises gariguettes (en saison)

le café

Nespresso et cannelé bordelais

Buffet prestige

Culture et gastronomie

Prix par personne

57,45 € HT - 63,20 € TTC

Menu avec art de la table et service compris

Eaux et pains compris

Minimum 25 personnes

Collection Tentation-Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

Les entrées froides

Foie gras de canard "extra frais" à la compotée de griottes de Montmorency
Terrine de homard en arc-en-ciel, verjus au basilic
Gambas de Palamos au chorizo Pata Négra sur pic
Pressé de pigeonneau et de foie gras de canard aux champignons du moment

Les salades composées

La toute verte du Printemps
Avocats, asperges vertes et artichauts à l'huile de noix et vinaigre de cidre

La Camarguaise
Duo de riz blanc et brun de Camargue, dés de tomates, poivrons aux trois couleurs, oignons, câpres et ail doux, petit balsamique au miel de Champagne

La tagliatelle aux fruits de mer
Tagliatelles fraîches, dés de saumon, crevettes, moules, calamars, fondue de jeunes poireaux, petit jus crémeux de piments doux d'Espelette

Le plat chaud servi à table (au choix)

Jarret de veau braisé au Ratafia et ses petits légumes façon "Pot-au-feu"
Tournedos de canard laqué, pomme Anna et compotée d'échalotes aux griottes
Dorade grillée, zests d'orange et jus yuzu, fricassée de légumes et polenta gratinée

Les fromages affinés

Sainte-Maure blanc et cendré, Chaource, Maroilles, Brie de Meaux fermier, Bleu de Bresse, Langres et Saint-Albray
Petit mesclun de jeunes pousses à l'huile de noisettes

Les desserts

Feuillantine aux framboises fraîches
Mousse au chocolat façon " nuit et jour "
Déclinaison d'agrumes revisités par notre chef pâtissier
L'entremet Caraïbes à la mousse de fruits exotiques, coulis aux fruits de la passion
Verrine de mousse à la pistache fraîche aux éclats de Toblerone
Pana cotta aux abricots bergarouges confits et ses fraises gariguettes (en saison)

Café & mignardises

Nespresso et cannelé bordelais

Prestations comprises

avec votre buffet

Collection Tentation-Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

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 deux 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 1 cuisinier responsable back office pour 40/50 personnes env.
Un maître d'hôtel en salle par tranche de 30/39 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 44,00 € TTC/vacataire/heure (TVA 10%).
Les heures réellement effectuées seront calculées à l'issue de votre réception et facturées en conséquence.

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 assurons la mise en place des postes des différents buffets,
Le service des mets au buffet à chacun de vos convives et si la version
"buffet avec plat chaud" est retenue, le service du plat chaud s'effectue à table.

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.

Eléments à prévoir en fonction de votre réception

Un office traiteur est à prévoir en fonction de l'équipement de la cuisine sur place
(supplément au devis).

Des frais de déplacement sont à prévoir, à raison de 0.90€ HT / km
depuis notre laboratoire à votre lieu de réception (aller-retour).

Retour environ 15 jours après la réception avec un récapitulatif sur la casse éventuelle (si nombre vraiment important)
et/ ou du nappage hors-service (attention aux bougies et cierges magiques)
→ facturation post-événement

Allergies et restrictions alimentaires : Un menu spécifique et unique sera réalisé pour vos invités, nous essayerons de mutualiser l'ensemble pour éviter trop de préparations différentes. Si tel n'est pas le cas, une majoration de 20% sera appliquée.

Heures supplémentaires éventuelles (expliquées dans la partie service)

De 25 à 39 couverts, nous prévoyons un maître d'hôtel en supplément au devis pour vous proposer un service optimal.