



LA SIGNATURE DU RAFFINEMENT



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 événements 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 .



*"Laissez-vous porter vers une
aventure gastronomique"*

Cocktail

L'éveil des saveurs

Composition 10 pièces par personne

8 pièces salées et 2 pièces sucrées

Art de la table compris
Service et boissons non compris
25,00 € HT - 27,50 € TTC



Composition 12 pièces par personne

9 pièces salées et 3 pièces sucrées

Art de la table compris
Service et boissons non compris
29,00 € HT - 31,90 € TTC



Composition 14 pièces par personne

11 pièces salées et 3 pièces sucrées

Art de la table compris
Service et boissons non compris
33,00 € HT - 36,30 € TTC

Douceurs salées

Bagel au sésame, saumon fumé, fromage frais aux zestes de citron et jeunes pousses

Millefeuille de jambon de Reims et foie gras au Ratafia

Assortiment de financiers salés

Tartelette au sésame noir et petits légumes du soleil

Pain brioché magret fumé, fromage frais, figue moelleuse

Crèmeux de lentillons de Champagne à la crème de chaource et éclats de noisettes fraîches

Gaufre à l'encre de seiche, crème aux herbes et noix de Saint-Jacques rôties

Tartelette de petits pois, menthe fraîche et chips de jambon de pays

Palet sablé aux rillettes aux deux saumons et herbes fraîches

Brochette de légumes marinés de saison et mozzarella

Pain brioché aux herbes de Provence, bresaola, comté affiné et poivrons marinés

Macaron au foie gras et pommes caramélisées

Sablé au parmesan, crème de curry et radis rose

Crevette marinée et mangue rôtie

Assortiment de cookies salés

Tartare de daurade parfumé aux baies roses et crème yuzu

Gaufre au comté, crème de tomate et mozzarella au basilic

Côté chaud

Flamiche aux pépites de chaource

Madeleine au basilic et crumble parmesan

Gambas marinée curcuma et chorizo doux

Brochette de volaille marinée façon tandoori

Gougère au comté affiné

Assortiment de cannelés

Cromesquis de risotto au citron vert

Mini burger au chaource et lard paysan



Douceurs sucrées

Fondant au chocolat et crème fouettée vanillée

Brochette de fruits frais de saison

Ganache au chocolat et éclats de toberone

Assortiment de minis madeleines

Pavlova à la crème mascarpone et fruits frais de saison

Tartelette chocolat et fruits rouges

Assortiment de financiers au fil des saisons

Tartelette au citron jaune et éclats de spéculoos

Roses des sables au chocolat

Cannelé bordelais

Prestations *avec votre cocktail*



L'art de la table

Le nappage ainsi que les serviettes cocktail.

La verrerie composée de 1 flûte et 1 verre à soft par personne.

Le service

Un maître d'hôtel en salle par tranche de 30/35 personnes env.

Pour 4h00 de vacation comptées à partir du départ du laboratoire de Reims jusqu'au retour au laboratoire de Reims : 160,00 € HT par vacataire
Au-delà des 4h00, l'heure supplémentaire est à 40,00 € HT/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 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.

A noter, les pièces peuvent varier en fonction de la saisonnalité.