# 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 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 .

# Menu

## Du moment

*Prix par personne*

41,00 € HT - 45,10€ TTC
Art de la table et service compris
Eaux plate et gazeuse et pains compris
Minimum 25 personnes

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

### *Amuse-bouche*

Allumette pavot et sésame
Mini pâté en croûte champenois
Flamiche saumon et fondue de poireaux

### *Entrée au choix*

Moelleux de volaille aux petits légumes, mélange gourmand à l'huile de noix
Rillettes aux deux saumons, citron confit et marinade aux baies roses
Tartare d'avocats aux tomates confites, saumon fumé et crevette au curcuma

### *Plat au choix*

Véritable parmentier de joue de bœuf, jus réduit et pomme Anna en rosace
Ballotine de volaille farcie aux champignons du moment, flan de légumes en duo
Filet de sandre en feuille de brick, céleri à la moutarde de Reims et beurre blanc

### *Fromage au choix*

Brie de Meaux et ses quelques feuilles au vinaigre balsamique
Feuilleté de reblochon au miel, mélange gourmand à l'huile de noix
Duo de fromages régionaux : brie et chaource, fine frisée et abricots confits

### *Dessert au choix*

Tarte fine aux pommes, crème glacée à la vanille
Entremet poire caramel au coulis de fruits exotiques
Ile flottante aux biscuits roses de Reims
Tartelette au chocolat, crème fouettée et éclats de noisettes

### *Café et mignardise*

Nespresso et cannelé bordelais

# Menu

## Tentation

### Prix par personne

48,00 € HT - 52,80 € TTC
Art de la table et service compris
Eaux plate et gazeuse et pains compris
Minimum 25 personnes

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

### Amuse-bouche

Flamiche au chaource
Tourte de saumon et fondue de poireaux
Allumette au comté et duo de graines de pavot et sésame

### Entrée au choix

Persillé de lapin au foie gras de canard, tomates confites, petit jus aux herbes à l'aneth
Salade de lentillons roses de champagne, jambon de Reims pané, petite vinaigrette à la noisette
Tartare de saumon sauvage façon gravelax, légumes gourmands au pistou et son mesclun
Carpaccio de bœuf (VBF), petit chèvre chaud, roquette aux éclats de parmesan

### Plat au choix

Mille-feuille de joue de bœuf, galette de pommes de terre et jus de veau réduit
Agneau confit en croustillant, flan de petites légumes et jus réduit au thym
Suprême de pintade rôtie au jus court, embeurré de chou chinois, carottes glacées au miel de champagne
Filet mignon de porc au lard paysan, crème de pleurotes, moelleux de petits pois au cumin

### Fromage au choix

Brie farci à la ciboulette, mesclun à l'huile vierge (froid)
Duo de fromages régionaux affinés et méli-mélo de jeunes pousses au xérès à l'échalote (froid)
Caquelon de chaource grillé aux noix, mélange gourmand au jus à l'aigre douce (chaud)
Feuilleté de reblochon au miel de champagne, petite mâche aux herbes folles (chaud)

### Dessert au choix

Poire pochée à la cannelle sur un sablé breton et crème à la vanille bourbon grattée
Mousse aux framboises fraîches aux biscuits roses de Reims et meringue au cœur fondant
Pain perdu brioché parfumé à la fleur d'oranger glace à la vanille bourbon et caramel laitier
Feuillantine aux fruits rouges, crème légère au mascarpone à l'estragon

### Café et mignardise

Nespresso et cannelé bordelais

# Menu

## Découverte

### Prix par personne

55,00 € HT - 60,50 € TTC
Art de la table et service compris
Eaux plate et gazeuse et pains compris
Minimum 25 personnes

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027- Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

### Amuse-bouche

Flamiche au chaource
Tourte de saumon et fondue de poireaux
Allumette au comté et duo de graines de pavot et sésame

### Première entrée au choix

Mi-cuit de foie gras de canard aux biscuits roses de Reims et son chutney de fruits confits
Salade de rougets et lotte rôtis, tartare d'artichauts, vinaigrette de légumes à l'ancienne
Foie gras de canard poêlé en ballotin, gelée fine au ratafia et ses quelques herbes fraîches
Buchette de homard et son coulis andalous au basilic

### Deuxième entrée au choix

Brochette de Saint-Jacques rôties, fenouil au miel de champagne et à l'orange, jus poulette
Filets de rougets poêlés à l'huile des dieux, aubergines cuites à l'étouffée et mini ratatouille
Turban de sole au tourteau, crème réduite au champagne
Chiffonnette croustillante aux fruits de mer à la crème d'étrilles (chaud)

### Plat au choix

Grenadins de veau printanier (VVF), purée fondante de petits pois et d'asperges, jus aux morillons
Duo de bœuf et veau à la crème de morillons, palet dauphinois
Petite caille braisée, confit de chou au champagne, jus de viande laqué
Filet de cannette rôti au miel de fleurs, charlotte d'endives aux lardons, crème de pleurotes

### Fromage au choix

Brie farci à la ciboulette, mesclun à l'huile vierge (froid)
Duo de fromages régionaux affinés et jeunes pousses à l'huile de noisettes (froid)
Caquelon de chaource grillé aux noix, mélange gourmand (chaud)
Feuilleté de reblochon au miel des montagnes, cœur de batavia au balsamique de Modène (chaud)

### Dessert au choix

Feuillantine aux fruits rouges, crème légère au mascarpone à l'estragon
Pavlova aux fruits de saison
Mousse aux framboises fraîches aux biscuits roses de Reims et meringue au cœur fondant
Saint honoré revisité au praliné

### Café et mignardise

Nespresso et cannelé bordelais

# Menu

# Evasion

*Prix par personne*

60,00 € HT - 66,00 € TTC
Art de la table et service compris

Eaux plate et gazeuse et pains compris

Minimum 25 personnes

Collection Tentation Traiteur -2026/2027 - Photos non contractuelles

## *Amuse-bouche*

Flamiche au chaource
Tourte de saumon et fondue de poireaux
Allumette au comté et duo de graines de pavot et sésame

## *Première entrée au choix*

Cannelloni de tourteaux, légumes fanes marinés au citron jaune de Menton, fraîcheur maraîchère à la vinaigrette de Reims
Langoustines croustillantes au basilic, caviar d'aubergines, parfumées aux olives noires de corse, sauce façon ravigote
Carpaccio de Saint-Jacques aux baies roses, mesclun à l'huile fine de noisettes
Brochette de homard bleu au magret de canard fumé, lentilles du Puy aux petites tomates séchées, roquette et tuiles au parmesan

## *Deuxième entrée au choix*

Gigotins de lotte à la fleur de sel de Guérande, mousseline de céleri et chorizo Pata Negra, crème mousseuse de crustacés de nos côtes
Turbot braisé aux petits oignons, rutabaga étuvé au beurre entier, sauce au Champagne
Dos de cabillaud sur peau dorée, crumble de patates douces, petite brouillade d'huîtres safranées
Viennoise de sandre au vieux comté, céleri aux deux cuissons, crème à la moutarde de Reims

## *Plat au choix*

Croustille de pigeonneau au foie gras de canard, trilogie de petits farcis, sauce brune à la truffe
Carré d'agneau de pré en croûte d'herbes, purée à l'huile vierge et légumes croquants, jus au Bouzy
Filet de veau (VVF) rôti, galette de polenta aux pleurotes et son jus brun aux épices douces
Tournedos de canard aux fruits secs, pommes Darphin, sauce aigre douce au miel de Champagne

## *Fromage au choix*

Brie farci à la ciboulette, mesclun à l'huile de noisettes (froid)
Duo de fromages régionaux et mesclun de jeunes pousses au vinaigre de fruits (froid)
Caquelon de chaource grillé aux noix, mélange gourmand au vinaigre de truffes Casanova (chaud)
Feuilleté de reblochon au miel des montagnes, fine frisée au balsamique Léonardi (chaud)

## *Dessert au choix*

Poire pochée à la cannelle sur un sablé breton et crème à la vanille grattée
Mousse aux framboises fraîches, biscuits roses de Reims et meringue au cœur fondant
Pain perdu brioché parfumé à la fleur d'oranger, glace à la vanille bourbon et caramel laitier
Feuillantine aux fruits rouges, crème légère au mascarpone à l'estragon

## *Café et mignardise*

Nespresso et cannelé bordelais

# Menu

## Prestige

### Prix par personne

65,00 € HT - 71,50 € TTC
Art de la table et service compris

Eaux plate et gazeuse et pains compris

Minimum 25 personnes

### Amuse-bouche

Flamiche au chaource
Tourte de saumon et fondue de poireaux
Allumette au comté et duo de graines de pavot et sésame

### Première entrée au choix

Bûchette de foie gras de canard, homard bleu, artichaut en gelée océane, roquette aux copeaux de parmesan
Foie gras de canard poêlé en escalope, topinambours et cèpes, mêlée du jardin aux herbes
Grosses langoustines rôties, tartare d'avocats au piment d'Espelette et petites tomates séchées
Marbré de foie gras d'oie aux biscuits roses de Reims, gelée fine au ratafia et brioches toastées

### Deuxième entrée au choix

Cassolette de la mer, homard breton, Saint-Jacques, langoustines, julienne de légumes et citron caviar confit, sauce au champagne
Filet de bar rôti sur peau, petite compotée de blancs de poireaux et crémeux de crustacés
Brochette de Saint-Jacques et gambas, risotto d'épeautre aux pleurotes et parmesan
Filet de turbot doré, croustillant de noix, fondue de jeunes pousses d'épinards et petit fumé

### Plat au choix

Tournedos de bœuf (VBF) Rossini, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffes ambrées
Suprêmes de volaille de Bresse (AOP) au foie gras, morilles et asperges vertes, sauce au Macon blanc
Déclinaison de veau (VVF) aux trois façons, poêlé, mariné et enrobé de noisettes, légumes de saison
Filet d'agneau de lait en croûte d'herbes, chartreuse de chou vert aux lard paysan, sauce au bouzy

### Fromage au choix

Brie farci à la ciboulette, mesclun à l'huile de noisettes (froid)
Duo de fromages régionaux affinés et mesclun de jeunes pousses au vinaigre de fruits (froid)
Caquelon de chaource grillé aux noix, mélange gourmand au vinaigre de truffes casanova (chaud)
Feuilleté de reblochon au miel des montagnes, fine frisée au balsamique Léonardi (chaud)

### Dessert au choix

Poire pochée à la cannelle sur un sablé breton et crème à la vanille bourbon grattée
Mousse aux framboises fraîches aux biscuits roses de Reims et meringue au cœur fondant
Pain perdu brioché parfumé à la fleur d'oranger glace à la vanille bourbon et caramel laitier
Feuillantine aux fruits rouges, crème légère au mascarpone à l'estragon

### Café et mignardise

Nespresso et cannelé bordelais

# Menu

## *enfant*

*Prix par personne*

24,75 € TTC

Art de la table, eaux et pains compris

Service compris

Collection Tentation Trateur - 2026/2027 - 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 avec supplément*

Dessert identique au menu des adultes

# Prestations
## *avec votre réception*

### *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 et eaux plate et gazeuse.

### *Le service*

Nous prévoyons 1 cuisinier responsable back office pour 40/50 personnes env.
Un maître d'hôtel en salle par tranche de 35/40 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 (44€ TTC).
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.

### *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.