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

21.50€ TTC

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

Douceurs salées

Gambas et pomme granny sur blinis
Œuf de caille à la chapelure de pignons de pin
Macaron figue, chèvre et thym
Jambon de Reims et duo de sésame
Mousse de saumon en charlotte croquante
Concombre et fromage frais à la ciboulette
Pain brioché aux herbes, bresola, comté affiné et poivrons marinés
Tartelette aux légumes du soleil
Wrap de volaille fermière, moutarde à l'ancienne et basilic

Douceurs sucrées

Rocher coco et chocolat

Tartelette au citron jaune et éclats de spéculoos

Financier aux zestes agrumes

Assortiment de macarons

Cannelé bordelais

Pavlova aux fruits de saison

Fondant au chocolat

→ **Cocktail possible uniquement en version salée**

Cocktail
Terres des sacres

Composition 7 pièces par personne
5 pièces salées et 2 pièces sucrées
23,40 € TTC

Composition 9 pièces par personne
6 pièces salées et 3 pièces sucrées
25,30 € TTC

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

Douceurs salées

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

Tartelette au sésame noir, crémeux de chèvre et chips de lard

Millefeuille de jambon de Reims et foie gras au ratafia

Assortiment de cannelés végétariens

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

Sablé à la crème de curry et radis rose

Gambas marinée au curcuma et chorizo doux

Bagel au pavot, volaille fermière et à la moutarde Clovis

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

Sucette de foie gras de canard façon pomme d'amour

Tartare de daurade parfumé aux baies roses et yuzu

Douceurs sucrées

Mousse à la mascarpone vanillée et brisures de biscuits roses de Reims

Tartelette aux framboises aux éclats de pistache

Financier aux zestes agrumes

Assortiment de macarons

Ganache au chocolat noir et pépites de Toblerone

Brochette de fruits frais et de saison

→ **Cocktail possible uniquement en version salée**

Ateliers
culinaires

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - 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 (possible en version saumon gravlax)

-

Prix par personne 10.90€ TTC

Jambon Serrano et copeaux de truffes

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

-

Prix par personne 12.90€ TTC

Gambas et Saint-Jacques

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

-

Prix par personne 12.00€ TTC

Ateliers
culinaires

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

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
-
Prix par personne 6.45€ TTC

Tartare de daurade

Marinée à l'huile vierge, baies roses et citron vert,
accompagné de blinis maison
-
Prix par personne 9.60€ TTC

Croque à la rémoise

Pain de campagne agrémenté avec du jambon de Reims, comté et moutarde truffée
Le tout toasté à la minute devant vos convives
-
Prix par personne 7.60€ TTC

Prestations comprises

avec votre cocktail

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

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 les softs en fonction de vos envies.

Le service

Un maître d'hôtel par tranche d'environ 40 personnes.

Pour 3 heures de vacation comptées à partir du départ du laboratoire de Reims jusqu'au retour au laboratoire de Reims. Soit 9h00 au total avec le dîner.
Au-delà des 3h00 ou 9h00, l'heure supplémentaire est à 44,00€ TTC/vacataire/heure.
Les heures réellement effectuées seront calculées à l'issue de votre mariage 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 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

Prix par personne

63,80 € TTC

Art de la table, eaux et pains compris

Service compris

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - 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 (+5.50€)
(mini moelleux, crème brulée, brochette de fruits, vanille glacée, tarte tatin)

Café & mignardises

Nespresso et cannelé bordelais

TENTATION TRAITEUR

Menu

Traditionnel des douceurs

Prix par personne

73,70 € TTC

Art de la table, eaux et pains compris

Service compris

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - 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 (+5.50€)
(mini moelleux, crème brulée, brochette de fruits, vanille glacée, tarte tatin)

Café & mignardises

Nespresso et cannelé bordelais

TENTATION TRAITEUR

Menu

enfant

Prix par personne

24,75 € TTC

Art de la table, eaux et pains compris

Service compris

Collection Tentation Traiteur - 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 comprises

avec votre repas

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

L'art de la table

Le nappage ainsi que les serviettes de table en tissu blanc (nombre de tables et dimensions à nous communiquer). 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 un demi-litre par personne.

Le service

Nous prévoyons un 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. Soit 9h00 au total avec le vin d'honneur.
Au-delà des 6h00 ou 9h00, l'heure supplémentaire est à 44,00 € TTC/vacataire/heure.
Les heures réellement effectuées seront calculées à l'issue de votre mariage 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 mariage

Un office traiteur est à prévoir en fonction de l'équipement de la cuisine sur place (supplément de 360€ TTC à prévoir 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).

Mise en place de l'art de la table la veille en option, hors tables et chaises
(2 maîtres d'hôtel pour une vacation de 4h00 le vendredi : 352€ TTC)

Retour environ 15 jours après le mariage 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-mariage (+ caution par chèque à prévoir lors de la signature du devis)

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.

Dégustation offerte pour les mariages de plus de 100 personnes et payante au prix du menu choisi pour les mariages en dessous de 100 convives

Buffet

Champêtre

Prix par personne

29,50 € TTC

Art de la table
(vaisselle, verrerie, nappage du buffet et serviette)

Eaux et pains compris

Service non compris

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - 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

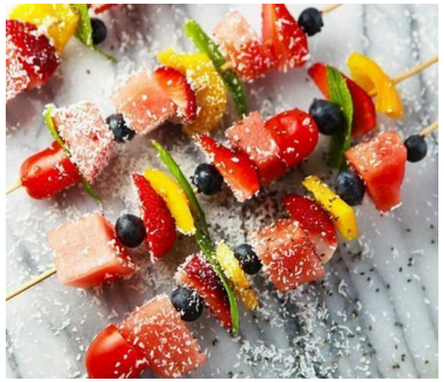
Café

Nespresso

TENTATION TRAITEUR

Brunch

du lendemain



Prix par personne

28,60 € TTC

Art de la table
(vaisselle, verrerie, nappage du buffet et serviette)

Eaux et pains compris

Service non compris

Collection Tentation Traiteur - 2026/2027 - Photos non contractuelles

TENTATION TRAITEUR

Minis-viennoiseries et pains

Croissant, pain au chocolat, chausson aux pommes
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, 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

L'Italienne
Salade de penne, jambon cru, tomates confites, mozzarella et pesto

Desserts

Fondant au chocolat
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

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
8.00 € HT par unité (TVA 20% en sus)

Fontaine à chocolat
Prix sur demande

Mange debout avec housse en lycra (blanche ou noire)
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

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)

TENTATION
TRAITEUR

Notre
contact

Tony Blasco
Chef de cuisine et dirigeant

Maëlle Durand
Assistante de direction

Adresse mail
contact@tentation-traiteur.pro

Téléphone
03 26 09 78 41

Adresse postale
12 Rue du Capitaine Georges Madon
ZAC Croix Blandin
51100 Reims