

NOS CRÉATIONS 2020

VOTRE *M*ARIAGE, L'ÉMOTION DES SENS



LA CINQUIÈME SAISON  
traiteur



*U*n traiteur pas comme les autres ! Un traiteur créé et dirigé par un Chef.

Sa passion de la cuisine, est née lorsqu'un jour, âgé de 8 ans, il ouvrit un livre de recettes qui appartenait à sa grand-mère. Tout en découvrant les images appétissantes il se remplissait le nez des bonnes odeurs du repas qui lui était préparé avec les produits du jardin familial fraîchement cueillis du matin dans le jardin.

Il arrive parfois,  
qu'une passion naisse d'un petit détail, qui nous suivra toute au long de notre vie.

*Notre philosophie : créer l'émotion de tous vos sens.*

*Notre recette : être à votre écoute*

*Notre objectif : vous faire vivre un moment exceptionnel,  
vous emmener dans une cinquième dimension de rêves exaucés.*

*Maurille BOUROULT*  
Chef de Cuisine

# *L*e Sommaire



Première escale	page 4
Le cocktail apéritif	page 6
Les Ateliers	page 10
Le repas servi à table	page 15
Les tarifs	page 19
Notre album photo	page 21
Conditions générales	page 35
La chronologie de votre Mariage	page 38
Vos notes d'organisation	page 39



# Le Rafrachissement

Citronnade / Orangeade / Pastèque menthe concombre





8 pièces froides et 2 pièces chaudes à choisir



## Les canapés du Jardin

Élégance de courgette chèvre frais au basilic, olive et pignon torréfié  
Carotte yellow stone en déclinaison de trois façons  
Petite boule de terre des sous-bois vêtue de son intérieur vert flashi  
Artichaut petit cœur fondant, mousseline acidulée et tomate confite  
Concombre sculpté au crabe des neiges, herbes fraîches et sésame grillé  
Melon en dôme surmonté de canard fumé et d'une gelée de pomme verte



## Les financiers

Rose bonbon, foie gras et oignons rouge à la grenadine  
Matignon de chorizo au poivron confit et mousse aux herbes  
Homard poché fenouil aux agrumes  
Parmesan, tomate confite et roquette



## Les crêpes

Châtaigne foie gras en mille feuilles et purée de mangue acidulée  
Socca au pistou, brandade de rouget et tapenade de Nice  
Blanc d'œuf au plat en machi mimosa à la truffe  
Citron vert au crabe royal et avocat  
Pressé de maïs et volaille piquillos



## Les canapés chauds

Pastelle au saumon frais et cebettes

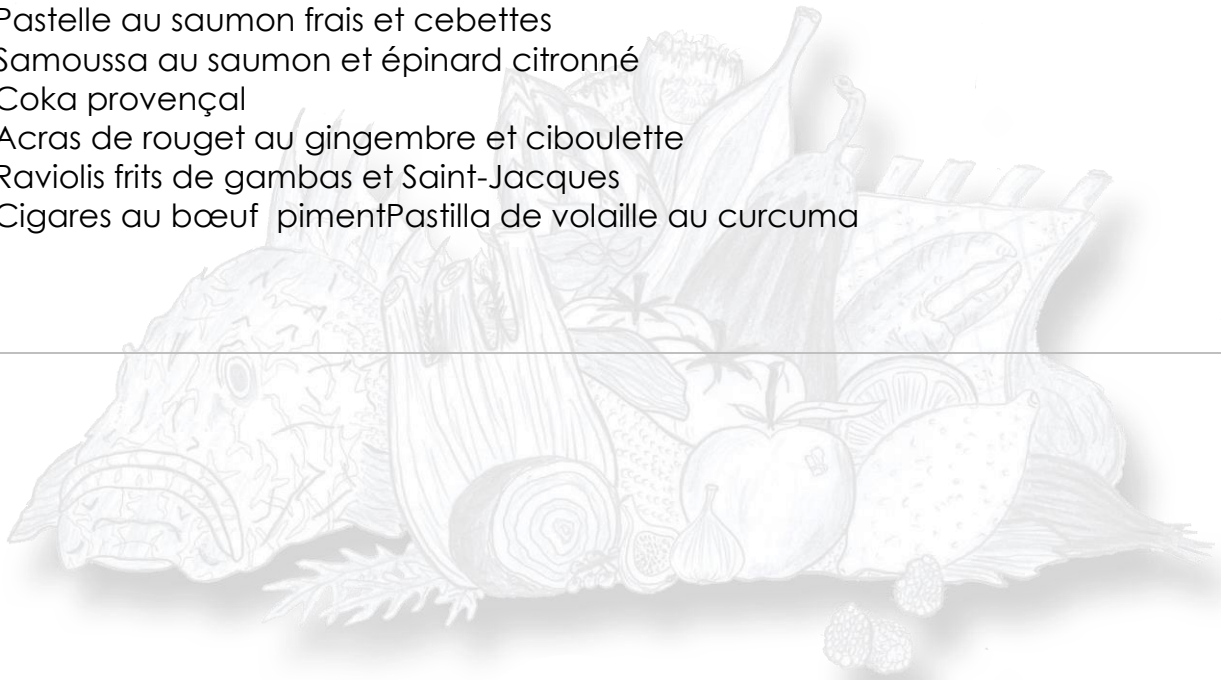
Samoussa au saumon et épinard citronné

Coka provençal

Acras de rouget au gingembre et ciboulette

Raviolis frits de gambas et Saint-Jacques

Cigares au bœuf piment Pastilla de volaille au curcuma







## **Atelier** Provençal

Animation bouillabaisse dégustation  
(cuissons minute de filet de St Pierre et rouget grondin  
servi en cassolette avec rouille et crouton)

Beignets de légumes ou fleurs de courgettes (selon la saison)



## **Atelier** Italien

Jambon cru à la découpe (animation par un serveur)

Assortiment de brusquette  
(tomate fraîche et cébette, artichaut et pistou de roquette, brunoise  
d'aubergines et parmesan, tomate confite au basilic et mozzarella)

> animation chaude 2 choix possibles :

Rizotto en cassolette et râpé de truffe et parmesan

Gnocchis Poêlés au pistou et enrobé de parmesan dans la meule

## Atelier Périgourdin

Foie gras poêlé minute (animation par un chef)

Terrine de foie gras à la découpe

Brioche tiède / Chutney de figues / Confit d'oignons rouge caramélisés



## Atelier Plancha

> 3 créations à choisir

Brochette de gambas au saté et citron vert  
Saint-Jacques en ruban fumé  
Tataki de thon mariné au soja et gingembre  
Brochette de lotte au curry et coriandre fraîche  
Brochette de bœuf Rossini  
Brochette de canard aux fruits sec et laqué  
Brochette d'agneau à l'ail et cumin  
Brochette de poulet mariné aux épices et cacahuètes



## Atelier Asiatique

Animation Wok de légumes et poulet/ Crevettes / Bœuf

Assortiment de maki californien

roll Thon concombre menthe/Saumon ciboulette/Crevette avocat



## Atelier Nordique

Saumon gravlax à la découpe (animation par un serveur)

Tartare de saumon en coque de sucrose façon césar

Pomme de terre fondante Tarama et Oeufs de Saumon

Blinis

Crostinis de baguette à l'ancienne





# Le repas servi à table

## L'entrée

Croustillant à l'huile d'olives rouget tiède et jardin provençal en déclinaison

Carpaccio de saint-jacques agrumes en vinaigrette concombre en nuage

Fraicheur de homard havane de roulé de betterave  
et mélélo de légumes vinaigrette de crustacés

Effeillé de cabillaud demi sel,  
vierge d'agrumes brunoise du soleil et artichaut rôti

Nage de foie gras vapeur du bouillon à la citronnelle nuée de truffes

Chèvre frais en robe de tomates en pétales au pistou  
et dentelle du boulanger aux olives



## Le plat

Pavé de bar rôti  
mousseline de patate douce fleur de courgette farcie  
jus de barigoule mousseux

Aiguillette de saint Pierre au jus de truffes  
déclinaison de pomme de terre et asperges croquantes

Filet de daurade poêlé  
paquet provençal et croquant de polenta  
vierge de tomate et cébette

Croustillant de veau confit aux cèpes  
cannelloni purée de carotte crémeuse et pois gourmands

Filet de bœuf poêlé  
foie gras à l'échalote caramélisée et Cannelloni de pomme de terre truffé

Moelleux de volaille aux pistaches et foie gras  
sauce vierge aux figues fraîches vinaigrées  
jardin de légumes en textures

Carré d'agneau à ma façon,  
olives thym et citron en harmonie

Agneau confit cinq heures en entremet aux éclats de cèpes et pistaches  
chips de panais et jus de cuisson



## Les douceurs

La pièce montée :  
croque en bouche  
Wedding cake  
Naked cake  
Macarons

Une coupe de champagne «Larminy » par personne

Mignardises 3 pièces par personne :  
Croquant cacao caramel beurre salé mousse praliné  
Sablé citron yuzu  
Coustillant caramélisé pistache framboise





## **Formule à 130,00 € TTC / Personne** (Tarif Pour 100 personnes)

Comprenant les canapés + 2 ateliers culinaires  
Chaque atelier supplémentaire **9,00 € HT / Personne**  
Pour moins de 100 personnes = Majoration de **6,00 € HT / Personne**

### **En détail**

Boissons comprises :

- Eaux plate et pétillante bouteilles en verre
- Jus de fruits et sodas pour l'apéritif
- Cocktail champenois maison à l'apéritif
- 3 alcools forts au choix
- Vins du repas 1 bouteille pour 3 personnes  
(chaque bouteille de vin supplémentaire = **20,00 € HT**)

Menu enfants 10 enfants Offerts

Menu prestataires offerts

Assortiments de pains compris au repas

Prestations de services comprises

Service un serveur pour 15 personnes

Chef de cuisine et chefs de partie

Nappes tissu blanc pour tables rondes

Serviettes en tissu blanc

Couverts / Assiettes / Verres Apéritif + Repas

Seau à glace / ménage de table / cendrier

Glaçons

### **Options Bar de nuit et buffet after**

*Nous consulter*

### **Options Mobilier** Tarifs Hors livraison et Hors taxe

Table ronde 10 pers **12,00 €**

Table ronde 8 personnes **9,00 €**

Table buffet **8,00 €**

Chaise napoléon **6,00 €**

Chaise Tarno + Galette **3,50 €**

Chaise St Rémy **8,00 €**

Mange debout + housse blanche **25,00 €**

*Pour tout autres modèles nous consulter*

Ces tarifs de base,  
restent des prix négociables en fonction de vos besoins et du calendrier,  
n'hésitez donc pas à nous contacter.































# Les conditions générales

Nos prestations sont soumises aux présentes conditions générales qui prévalent sur toutes autres conditions, sauf dérogations formelles et expresse de notre part.

## **1. Définition**

L'expression LA CINQUIEME SAISON TRAITEUR désigne la SAS « MAURYLAURE » dont le siège social est situé 22 rue JOSEPH THORET ZI du tubé 13800 ISTRES, représentée par son président Maurille Bouroult.

Les termes « le client » désigne le contractant qu'il agisse directement en son nom propre ou pour le compte d'un tiers à titre mandataire.

## **2. Réservation**

Pour une réservation ferme et définitive, il vous sera demandé un acompte de 30% du montant total de la manifestation

## **3. Choix du menu**

Il est possible de changer le menu jusqu'à un mois de la date de l'évènement, au delà de ce délai un supplément de 5% du montant globale sera facturé.

## **4. Prix et conditions de paiement**

Tous nos prix sont valables pour une manifestation donnée, et un lieu défini. Les prix sont fermes sauf changements d'ordre fiscal (TVA etc...). Tout report de date ou de lieu de la manifestation, fera l'objet d'un nouveau devis.

Ils sont payables selon les modalités suivantes :

30% du montant global de la manifestation à titre d'acompte lors de la réservation.

50% du montant global de la manifestation un mois avant la date de début de l'évènement soit un total de 80%

Le solde 10 Jours avant la date de début de l'évènement.

Le non-respect des conditions de règlement nous laisse la possibilité d'annuler la réception sans remboursement des acomptes ou indemnités quelconques.

## **5. Assurances**

**a)** La cinquième saison traiteur est assuré pour sa responsabilité civile dans le cadre de son activité couvrant tous risques liés à la fourniture des repas, à l'exclusion de tout autre.

**b)** L'introduction dans l'établissement de la réception des biens, de quelque nature qu'ils soient, appartenant à nos clients ou à leurs invités, entrainera pour ceux-ci l'obligation d'assurer à leur frais, pendant la durée de leur présence dans l'établissement, l'ensemble de leur bien pour tous dommages matériels ou immatériels, consécutifs ou non, avec renonciation à tous recours contre La cinquième saison traiteur qui ne sera en rien responsable de ces dommages.

c) Pour toute dégradation volontaire ou involontaire commise par le client ou invité (participant) la remise en état ou la perte d'exploitation du lieu et des dégâts sont à la charge du client (nous recommandons de consulter votre assureur).

## **6. Annulation**

En cas d'annulation du fait du client : Tout acompte ne sera pas remboursé, considéré comme indemnités d'annulation : 30% du montant global sera dû entre 8 mois et 3 mois avant la manifestation, 80% du montant global sera dû entre 3 mois et 1 mois avant la manifestation, 100% du montant de la manifestation sera dû 10 jours avant la manifestation.

LA SAS MAURYLAURE pourrait se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouvait dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestation, grèves, conditions climatiques exceptionnelles, sinistres affectant ses déplacements ou ses installations sur le lieu prévu de l'évènement...) En cas d'annulation du fait de LA CINQUIEME SAISON TRAITEUR, l'intégralité des acomptes sera restituée au client.

Toute inexécution partielle ou totale des prestations promises résultant du fait d'un tiers, d'un cas fortuit ou de force majeure, seront exonératoires de la responsabilité de LA CINQUIEME SAISON TRAITEUR.

## **7. Litiges**

A défaut de règlement amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du Tribunal, dans le ressort duquel se trouve le siège de la SAS MAURYLAURE.

**JE RECONNAIS AVOIR PRIS CONNAISSANCE ET ACCEPTÉ LES CONDITIONS GÉNÉRALES DE LA SAS MAURYLAURE pour la réception du.....**

**Date :**

**Nom et Signature du client :**

# La chronologie de votre Mariage

L'organisation avec votre traiteur jusqu'au **jour J**

**1<sup>ère</sup> étape** Validation de votre menu (finalisation des repas tests), pièces cocktails, boissons. Identification des particularités : allergie, culturel... Validation du nombre de personnes (à 10%).

**2<sup>ème</sup> étape** Établissement d'un devis détaillé sur mesure.

**3<sup>ème</sup> étape** Validation du devis et versement du premier acompte, soit 30% du montant ttc.

**4<sup>ème</sup> étape** Visite du lieu de réception et choix des agencements en fonction de votre événement, de vos envies, en restant à votre écoute pour vous guider vers les meilleures solutions.

**5<sup>ème</sup> étape** le décompte :

**J - 1 mois** Transmission du plan de table prévisionnel et du planning horaire final du jour J. Validation du nombre de convives définitifs et des prestataires. Versement du second acompte, soit 50% du montant ttc.

**J - 10 jours** Validation des derniers points en attente et des évolutions de dernières minutes. Dernier versement, soit le solde du montant ttc.

**Jusqu'au jour J** Toujours à votre écoute pour réaliser votre moment d'exception.

## **Jour J**

Prenez le temps d'apprécier votre journée destinée à devenir inoubliable. Profitez d'une journée créant l'émotion des Sens.

Tout est prévu !

Notre planning de la journée : Arrivée des équipes, fin d'installation de la salle et des différents agencements. Lancement de votre réception suivant le planning et service jusqu'à l'horaire convenu.

Nettoyage, rangement et remise en état du lieu à l'initial.

Départ du traiteur à l'horaire convenu.

**J + 3** Réception de la facture définitive par mail.

# Vos notes d'organisation





*L'alliance des Saisons  
Pour vous offrir un moment d'exception,  
La Cinquième Saison !*

**La Cinquième Saison Traiteur**

22 rue Joseph Thoret, ZI du Tubé Nord 13800 ISTRES [ France ]

TEL : 04.13.43.75.69 ou 06.20.05.07.21

contact@lacinquiemesaisontraiteur.com

www.lacinquiemesaisontraiteur.com

SAS MAURYLAURE / Capital : 5000€ / N° SIRET : 815 227 772 000 28. Code APE 5621 Z

Plaquette réalisée par :

 POM marketing. | [www.pomweb.fr](http://www.pomweb.fr)



LA CINQUIÈME SAISON  
traiteur