



Au Service de vos Projets

Mariages

Une Signature sérieuse sur toute l'Île de France

Nos Services

L'Art de la Table



Nous accordons une importance particulière aux petits détails propres à créer une atmosphère digne de votre événement.

L'art de la table consiste à mettre en place dans un ordre précis et pour une fonction stricte, tous les éléments nécessaires au bon fonctionnement d'une réception.

Chaises, tables, nappes, couverts, verres, chemins de table, décorations florales ...

En fonction de vos attentes, nous vous proposons les gammes de matériel et de décoration les plus adaptées à votre prestation.

Personnel de Service



Maîtres d'hôtel, D'J, hôtesse, barmen, cuisiniers, agents de sécurité, photographes, ... Nous mettons à votre disposition une brigade de professionnels capables de répondre à toutes vos exigences.

Ainsi que toutes les Options Imaginables



Plan de table, location de voiture, sculpture de glace, cartons d'invitation, album photos, ...

Cette liste inexhaustible reste ouverte à toutes vos suggestions.

Notre unique préoccupation est de vous satisfaire pleinement.

Vin d'Honneur

10 Pièces Salées Par Personne

12€90 TTC / Personne

Les Boissons

Soupe Champenoise
Eaux Minérales plates et gazeuses
Jus de Fruits & Coca Cola



Les Pièces Cocktail

Animation Culinaire

"Mini Hamburger au Foie Gras Poêlé minute devant vos convives"
Corbeille de légumes et sauces assorties de 3 kg
Verrines de Poivronnade au Basilic et Crème d'Avocat au Muscat
Mini Coca Barcelonaise au Thon
Petits Fours Salés Servis Chauds
Brochettes de Bonbon de Foie Gras, Amaréna & Pain d'Epices
Brochettes de Mini Artichaut Marinées à l'Huile de Truffes et Roulade de Sérano
Ardoise aux Saveurs Marines :
Têtes d'Asperges Vertes enroulées de Saumon Fumé
Pic'up d'Agneau



Nos Menus

Menu Topaze

37€ TTC / Personne



Service Compris jusqu'à 2 heures du Matin

Entrée au Choix

Roulé de Saumon Fumé Maison à l'Aneth, Blinis tiède au Levain
ou
Salade Folle, Carpaccio de Bœuf et Mousse de Canard

Plat Chaud au Choix

Suprême de Volaille Fermière, jus au Porto &
Millefeuille de Pommes de terre
ou
Pièce de Bœuf Rôti, Sauce Marchand de Vin &
Gratin de Courgettes

Briè de Meaux sur son lit de Salade

Dessert des Mariés

Entremets aux Fruits ou Pièce montée 4 Choux (Supp. +3€50)

Les Boissons

Eaux Minérales plates et gazeuses
Vin Blanc & Rouge AOC (1 Btl pour 4)
Café

Menu Saphir

47.90€ TTC / Personne



Service Compris jusqu'à 2 heures du Matin

Entrée au Choix

Salade du Sud Ouest
(Foie Gras, Magret de Canard, Gésiers, Pignons de Pain)
ou
Brochette de Saint Jacques sur son Lit de Fondue de Poireaux,
Jus de Betterave Pimenté

Plat Chaud au Choix

Tournedos de Lotte Sauce Américaine Riz Madras & Pommes Château
ou
Râbles de Lapin Farcis et son Jus, Fricassée des bois au Porto,
Polenta aux Raisins et Fondue de Tomates

Assortiment de Fromages Affinés et Son Mesdun à l'Huile de Noix
Petits Pains Nature et Céréales

Dessert des Mariés

Pièce Montée (2 Choux Par Personne)
& Cascade d'Entremets

Boissons:

Eaux Minérales plates et gazeuses
Vin Blanc & Rouge AOC (1 Btl pour 3)
Café

Menu Rubis

55.90€ TTC / Personne



Service Compris jusqu'à 2 heures du Matin

Entrée au Choix

Brochette de Caille et son Jus Corsé, Déposée sur sa Mousseline de
Petits Poids & Minis Tomates Farcies

ou

Asperges Vertes et Brousse de Chèvre Frais au Basilic, Roulade de Saumon Fumé,
Verdure Croquante & Tuile Sésame

Plat Chaud au Choix

Magret de Canard Sauce aux Epices, Perles de Légumes et Haricots Coco

ou

Filet de Bar sur son Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive Citronnée,
Tomate Rôtie et Sa Verrine de Cresson Fumé

Assortiment de Fromages Affinés et Son Mesdun à l'Huile de Noix
Petits Pains Nature et Céréales

Dessert des Mariés

Pièce Montée (2 Choux Par Personne)
& Cascade d'Entremets

Boissons:

Eaux Minérales plates et gazeuses
Vin Blanc & Rouge AOC (1 Btl pour 4)
Café

Menu Jade

61.90€ TTC / Personne



Service Compris jusqu'à 2 heures du Matin

Buffet de Hors d'œuvre

Plateau Baltique

(Chiffonnade Saumon Gravelax, Saumon Fumé, Macro au Poivre)

Foie Gras, Chutney de Figues et Ses Toasts

Plateau du Jardinier

(Bâtonnets de Légumes, Terrine de Fromage de Chèvre et Tomate Confites)

Brochettes de Melon & Pastèque au Magret Fumé

Verrines de Poivronnade au Basilic et Crème d'Avocat au Muscat

Plat Chaud au Choix

Pavé de Turbot et Son Beurre Blanc à l'Orange, Poêlée de Raisins,

Brochette de Légumes, Pomme Amandine

ou

Pavé de Veau rôti, Sauce au Vin Moelleux, Carottes Glacées, Mousseline de

Pomme de Terre à l'Huile d' Arguant et Fagot d'Asperge

Assortiment de Fromages Affinés et Son Medun à l'Huile de Noix Petits Pains Nature et Céréales

Dessert des Mariés

Pièce Montée (2 Choux Par Personne)

& Cascade d'Entremets

Boissons:

Eaux Minérales plates et gazeuses

Vin Blanc & Rouge AOC (1 Btl pour 3)

Café

Menu Émeraude

74.90€ TTC/ Personne
Service Compris jusqu'à 2 heures du Matin



Deux Entrées au Choix

Carpaccio de Saint Jacques et sa Salade Fraîcheur au Goût Exotique
ou

Tartare de Saumon en Verre Rafraîchi d'un Sorbet Citron
Verdure & Tuile Croquante

ET

Terrine de Foie Gras de Canard et son Crumble Pomme Cannelle,
Brochette et Coulis de Framboises

ou

Risotto Milanais, Verdure et Craquant Parmesan

Plat Chaud au Choix

Demi Homard Rôti au Piment d'Espelette

Piperade de Poivrons au Thym & Riz Sauvage et ses Fleurs
ou

Carré d'agneau en Croûte d'Herbes et son Millefeuille de Légumes,
Gratin de Pommes de Terre & Brochette de Tomates Cerises Rôties

ou

Pavé de Bœuf Sauce Morilles,
Ecrasé de Pommes De Terre Vitelottes & Fagot d'Haricots Verts

Assortiment de Fromages Affinés et Son Mesdun à l'Huile de Noix
Petits Pains Nature et Céréales

Dessert des Mariés

Pièce Montée (2 Choux Par Personne)
& Cascade d'Entremets

Boissons:

Eaux Minérales plates et gazeuses
Vin Blanc & Rouge AOC (1 Btl pour 3)
Café



Notre Equipe Commerciale
vous conseille du Lundi au Vendredi de 9h00 à 18h00

Email : contact@progtraiteur.fr

Td : 01 60 34 97 65

Site Internet : www.progtraiteur.fr