

Major d'home :



Depuis de nombreuses années, Major d' home offre une cuisine créative de qualité pour vos repas à domicile (12 convives minimum), ainsi que vos réceptions diverses (mariage, anniversaire, baptême, ...)

Après un parcours dans les plus grands restaurants de France et d'Europe, nous avons décidé de mettre nos talents au service des Particuliers pour des repas gastronomiques au sein d'une ambiance conviviale ; et d'offrir une prestation plus qualitative et novatrice au niveau traiteur.

Nous serons à vos cotés , tout au long des préparatifs de votre réception pour vous apporter nos conseils et notre professionnalisme dans l'organisation et la prestation de votre cérémonie, Notre équipe se charge de tout : vaisselle, nappage, , vins, Cocktail, pièce montée, et nous pouvons aussi vous proposer divers professionnel du mariage (DJ, photographe, salle, fleuriste...)



Nous vous proposons de vous rencontrer pour vous présenter des solutions sur mesure, originales et complètes, au sein de notre boutique Traiteur : 30 boulevard Jules Janin où nous pourrons préparer ensemble ces moments uniques.

Vous trouverez dans cette brochure, divers exemples de menus pour égayer vos papilles et votre imagination .

*Exemple de Menu à 32€
avec vaisselle, nappage et service*

Dariole de la mer sauce Mousseline

ou

*Pressé d'Artichauts, tomates confites et Panga, mesclun de salade à l'huile de Noisette
Ou*

Croustillante Tarte fine aux parfums Méditerranéens

*Goujonnette de Volaille fermière, farcie, aux Châtaignes et Girolles
risotto de blé au curcuma et tagliatelles de courgettes*

Ou

*Échine de Porc en Croûte à l'Orientale, Coco à la sauge et langue de Tomates
confites, et girolles*

Ou

Fondant de Joue de Bœuf, purée à l'ancienne, embeurré de gourmand

Fromage blanc du Forez ou Assiette de Fromage de nos régions

*Gâteau de mariage
ou pièce montée*



*Menu à 36€
avec vaisselle, nappage et service*

*Marbré de foie gras de Canard au jurançon, et ses toasts de Pain aux Épices
ou*

*Salade Gourmande aux pointes d'Asperges Vertes et Lamelles d'espadon fumé
ou*

Effeuillé de Saumon mariné au baie rose, Mesclun de jeune pousse à l'huile de noisette

*Filet de Daurade Sébaste, risotto de blé au curcuma, cocotte printanière, sauce
Nantua*

ou

*Paupiette de filet d'aile de Raie Farcie aux girolles, Gnocchi de Pomme de terre et fevettes, glace au
poivron rouge*

ou

*Travers de Porc confit au citron, et jus au Macon, Pomme Anna, Endive Caramélisée
ou*

*Magret de Canard au Saveur des Landes, sur tatin d'Aubergine, et son sorbet à la
Tomate*

*Fromage blanc faisselle (accompagné au choix : de sucre, miel, ou confiture de
framboise), ou*

Assortiment de fromages secs de nos régions (Savoie/Auvergne)

Surprise et étonnement du chef en trilogie



*Exemple de Menu à 40€
avec vaisselle, nappage et service*

amuse bouche: *Crumble de foie gras*

Méli-mélo de sot l'y laisse et cuisses de cailles en salade, vinaigrette émulsionnée aux cèpes.
ou

Dôme croustillant de brochet à la pancetta et pointes d'asperges vertes, vinaigrette émulsionné au corail et huile de Noisette

Ou

Œuf Cocotte en Meurette, bouquetière de légume fanes et Morilles Jumbo

Rôti de Lapin fermier à la Sarriette, courgette fleurs à la tempura et minis pâtitsons
ou

Mille-feuille de Rouget au Jamon Ibérico et parmesans, risotto au caviar d'aubergine

ou

Minute de Filet de Sandre, gratin de Cèpes, salpicon de Chorizo.

Ou

Faux filet de Veau en croûte de châtaigne, kouglof de pomme de terre et dariole de courgettes au cèpes

*Fromage blanc faisselle
ou assortiment de fromages secs de notre région*

*Présentation de la pièce Montée
Et Assiette de Douceurs du chef*



*Menu à 45€
avec vaisselle, nappage et service*

Mise en bouche : Consommé de petit légumes au foie gras//
ou St Jacques aux fruits sec

Trilogie de Foie gras (marbré au jurançon avec ses toasts de pain aux épices, en raviole à la sauge, et en glace)

ou

Salpicon de homard et tourteau au Mascarpone et piment d'espelette, salade fraîcheur aux parfums exotiques,

ou

Brochette de langoustines au piment d'Espelette et lard ; jus à la sarriette et crème de Fenouil
ou

*Filets de Rouget marinés aux agrumes, bohémienne de légumes croquants, sauce tomate et gingembre,
Croustini au basilic frais et copeaux de parmesans*

Filet de Feras, Granité de Pomme de Terre, Girolles sauté et Émulsion à la Châtaigne
ou

Carré d'agneau rôti, jus à la marjolaine, boulgours à l'huile de truffe, et Caponata
ou

Cuisse de Lapin farcie au girolle , Palet de polenta et oignon fane et fenouil à Barigoule, émulsion provençale
ou

Blanquette de Lotte au Vin jaune et Morilles, risotto au pistou et langues de tomates confites

Fromage blanc faisselle ou assortiment du Maître fromager

Pièce montée et Ronde des douceurs



*Exemple de Menu 3 plats à 50€
avec vaisselle, nappage et service*

*Marbré de Foie gras de Canard au jurançon, toast de Pain aux Épices, Compoté de rhubarbe
ou*

*Pressé de Joue de lotte aux Tomates confites et sa sauce mousseline
ou*

Dôme croustillant de brochet à la pancetta et pointes d'asperges vertes, suées d'écrevisses

*Brochette de St Jacques et Saumon , risotto au Jus de Crustacé
ou*

*Minute de couteaux et St Jacques ,réduction de balsamique et pignon de pin
ou*

Lasagne de Tourteau et ricotta, sauce Homardine

*Tournedos de Canard à la Truffe noire du Périgord, Pomme soubise et Mini tomate
farci aux fevettes*

ou

*Carré d'agneau à la Marjolaine, Galette de Polenta à la Fourme, et Niçoise de
légumes*

ou

Grenadin de Filet de Veau breton à la Trilogie de champignon, Purée Vichy

Fromage blanc faisselle ou Assortiment du Maître fromager

Pièce montée, Fontaine de champagne et Farandole de Minis gâteaux



*Thème Régional menu 3 plats à 55€
avec vaisselle, nappage et service*

amuse bouche : Capuccino de Champignon et son croustillant au Bacon

Marbré de Foie Gras de Canard au Jurançon, toaste de Pain aux épices, et confiture de coing

Terrine bio, d'artichaut Barigoule et Jämon Iberico (jambon cru de cerf) et Pousses.
ou

Duo de Saumon en Dariole au caviar d'aubergine, mini légumes fanes et quenelle de Ricotta.

Filet de Sandre en Croûte d'épices, pomme Agatha à la fleur de Sel
ou

Poêlé de Mérou ou daurade Sébaste, granité de PDT Forezien jus corsé au Syrah
ou

Tournedos de Lotte à la Pancetta, galette de Lentille verte du Puy

Cuisse de Lapin farcie aux girolles et Marrons confits, jus à la sarriette
ou

Suprême de Poule rôti, sauce champagne, et râpées en fête
ou

Onglet de Veau poêlé au balsamique, chanterelle grise, croquant de St Marcellin

Fromage Blanc faisselle, ou Assortiment de Fromages de notre région

Buffet d'entremets : Croustillant au Chocolat, Rubis (chocolat/framboise), Fraisier, et
Pièce Montée



Brunch

A partir de 20 personnes. Nos Brunch sont livré en même temps que le mariage.

Stockage géré par le client.

Le pain et le café seront à la charge du client.

Terrine de Sandre aux écrevisses

ou

-Duo de Saumon au caviar d'Aubergine, pain polaire , salade .



-Salade espagnole, chorizo , persil plat , pois chiche

ou

-Tiens de légumes à la mozzarella.

Salade du Puy et truite fumée

ou

-Salade de Penne à la Grecque(feta, concombre, tomates confites).



--Roulade de Fondant de Veau, Dinde ou porc.

ou

-Plateau du Paysan (rosette, jambon cru /blanc, coppa, pickles).

-Cake à la Provençale.

ou

-Croustillant chèvre frais,épinard et tomate.

Ou

Empadillas : galette de blé garnie,guacamole,poivron,maïs,viande



-Plateau du fermier (Assortiment de fromages du terroir).

Croustillant au chocolat, ou mousse chocolat

Salade de fruit frais,ou Panna cotta ou Iles flottante

Tartes sablé de saison ou macarons



Options : Location vaisselle : 3,30€ par personnes

Nappage des buffets, livraison, mise en place,
possibilité de service sur place (nous consulter).

Les boissons



Formule vin à volonté:

*Comportant eau plate et pétillante, vin blanc et vin rouge, à volonté à 6,50€Ttc ou 8,50€Ttc par personne. (en fonction de la gamme *ou**sur la carte des vins)*

Formule Caviste: grand choix de vins à partir de 4,90€ la bouteille (demander la carte des vins).

Forfait Eaux seules:

comprenant les eaux plates et pétillantes en bouteilles verre à 1,25 €/personne

Conditions générales :

Le service :

Il est compris pour toute la durée de la prestation. Sans plus value.

Matériel :

*Nous fournissons toute la vaisselle (assiettes, verres, couverts,...), nappes et serviettes tissus. En revanche le mobilier (tables de réception, tables de buffet, tables de cuisine, chaises..) est à la charge du client.
De plus il est impératif de visiter la salle auparavant pour définir ce que celle ci doit comporter.
Tout le matériel qui sera laissé à votre disposition est sous votre responsabilité et devra nous être restitué par vos soins sous 72h après la réception (de préférence le mardi matin).*

Nombre d'Invités :

*Le nombre de convives définitif doit nous être communiqué par voie écrite un mois avant au plus tard..
celui ci sera le nombre facturé, même en cas de défection importante. Si le nombre définitif devait augmenter dans les 7 jours précédent la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaire qu'en fonction de notre approvisionnement.*

Déplacement :

Au delà de 70 km, les heures de trajet ainsi que les frais des véhicules (autoroutes) seront facturés en supplément

Dégustation :

Une dégustation est prévue, celle ci comprend deux portions de l'entrée et du plat choisis. Cette dégustation sera offerte à la signature du mariage. Si notre proposition n'est pas retenue, celle ci sera facturée 25€ ttc par personne.

Réservation :

Celle ci est ferme et définitive après le versement d'un chèque de réservation correspondant à 33% du montant global. Cet acompte reste acquis à la société en cas d'annulation.

Condition de règlement :

Un deuxième acompte d'un montant de 33% du montant global vous sera demandé un mois avant la date de réception, avec le nombre réel de personnes. Le solde est payable comptant à réception de facture, (au plus tard, sous 7 jours)

Nous déclinons toutes responsabilités sanitaires sur la consommation des restes de marchandises. (amuse bouches, repas...)