

Ambiance Traiteur

C'est aussi pour tous vos événements
L'animation de vos soirées
le savoir-faire de 30 ans d'expérience

Dj's Animateur



Pour

- anniversaires, baptêmes, communions, repas de fêtes etc...
 - soirées privées, entreprises, associations
 - toutes sonorisations en magasin
- un service adapté à votre budget

ambiance.traiteur@gmail.com

www.ambiancetraiteur.com

SAS ATCAM
SIRET : 802 874 678 00012

Ambiance Traiteur



Choisir Ambiance Traiteur c'est vouloir
Un bon moment tout simplement !



06.50.50.49.47

ambiance.traiteur@gmail.com
22120 QUESOY

www.ambiancetraiteur.com

L'APÉRITIF

LUNCH

12€00/pers (1)

option verrines

(1) 4.00€ pour 3 verrines/Pers

.....

**Punch Planteur en fontaine avec et
sans alcool**

ou **Lagon bleu**

(curaçao, vins pétillant maxi 3 flutes)

Amuses bouches chauds (2)

(mini Quiches, Feuilletés, mini cake végété etc.)

et

Amuses bouches froids (2)

(Bouchées diverses .charcuteries. Poissons
.crudités)

À raison de 8 bouchées(2) par personne

OPTION VÉRRINES

Suppl. de 4.00€ pour 3 pièces

(1) : bouchée supplémentaire : 0.35€ L'unité

LOCATION

BAR A

BONBONS OU AUTRES USAGE

Tarif sur demande



LOCATION DE MATÉRIELS

TARIF	JOURNÉE	-	W-E
PERCOLATEUR CAFÉ 100 Tasses	30.00 €	-	50 €
Jeux Assiettes + verres +couverts (1 plate, 1 dessert, 1 verre à pied +couverts)	3.00 €	-	4€

NOUVEAUTÉ

Parrainages récompensé

PARLEZ EN et PERCEVER !

pour tous parrainages recevez par tranche de 200€ HT

sur une prestation validé, effectuée et clôturé

la somme 10€ avec un plafond de 50€ maximum

LE FROID

Buffet (entre nous) 6.50/pers

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami

**Les charcuteries préparées (2 au
choix)**

Terrine de campagne ou Terrine de foie
Rillettes

1/2 tranche de Jambon blanc

2 viandes froides au choix

Rôti de porc

Rôti de bœuf

Pilon de Poulets nature ou épices

2 crudités au choix : 250 gr

Carottes râpées

Betteraves vinaigrette

Buffets froid seul 10€/pers livré

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami

Terrine de campagne

Terrine de foie

Rillettes

Jambon blanc

Rôti de porc

Carottes râpées

Betteraves vinaigrette

Taboulé

Tomates

Œufs dur

Macédoine mayonnaise

Piémontaise

chip's

Buffet campagnard (14.50€/ pers) complet

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami,

Andouille, Terrine de campagne,

Terrine de foie, Rillettes, Jambon blanc

Jambon Sec, Rôti de porc, Rôti de bœuf

Carottes râpées, Concombres (selon saison)

Betteraves rouge, Taboulé, Tomates

,Œufs dur, Salade Marco polo,

Macédoine Piémontaise

Chips. Salade .fromage

Pain et condiments

dessert (aux choix) et café (sticks)

• vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule

Option Location de vaisselles de base 2.00€/Personne

Buffet Terre et Mer (16.50€/ pers) complet

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami, Andouille,

Terrine de campagne,

Terrine de foie, Rillettes, Jambon blanc

Jambon Sec, Rôti de porc, Rôti de bœuf

Carottes râpées, Concombres (selon saison)

Betteraves rouge, Taboulé, Tomates ,Œufs dur,

Salade Marco polo, Macédoine Piémontaise

Les poissons

Saumon fumé

terrine de st jaques

terrine de trois poissons

médaille de surimi

Chips. Salade .fromage

Pain et condiments

dessert (aux choix) et café (sticks)

• vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule

Option Location de vaisselles de base 2,00€/Personne

Plat unique
Emporté ou Livré
6.50€ la part emporté
7€50 la part livré(1)

aux choix

Jambon à l'os gratin Pdt
Couscous
Tartiflette etc...

pour 1 €00 de +/-Pers

On vous propose également
pavé de veau, sauté de veau
bourguignon etc.

(1) livraison minimum 20 personnes

n'hésitez pas à nous contacter pour plus de
renseignements

Buffet chaud unique
+ Dessert
10.00€ /Pers livré

Aux choix

Jambon à l'os et

Avec sa Pdt rode des champs ou gratin de Pdt

Couscous

Tartiflette

Etc...

Dessert à déterminé

Vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le
débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette
formule

Option Location de vaisselles (base) 2.00€/Pers

LE CHAUD

Buffet Gourmand 20€/Pers*
livrée

+ 2€/pers pour le service sur place

(Le froid)

Salade de tomate, Œufs dur,
Médailillon de surimi
Salade de tagliatelles, Macédoine,
Taboulé

(Le chaud)

Jambon à l'os sauce forestière
Pomme de terre en robe des champs
ou rôti de veau, tartiflette, couscous,
bourguignon, sauté de porc etc...
Salade et duo de Fromages

Dessert

Pain et condiments compris

Vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le débarrassage
des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule

Option Location de vaisselles 2.00€/Personne (de base)

SERVICE PLUS

PIZZAS MAISON

Sur commandes

Plateau repas

**LIVRÉS CHEZ VOUS C'EST
POSSIBLE (sur devis)**

une soirée privée à la maison ?

**Pensez au
CUISINIER A
DOMICILE**

à partir de 35 €/ pers (renseignez-vous !)

REPAS 30€ EN TOUTE SÉRÉNITÉ

Buffet Sérénité

30€/Pers

mise en assiette sur le buffet (1)

(pas de service à table vous venez chercher votre assiette au buffet)

Assiette de crudité

Salade verte et de perle aux légumes du soleil avec ses tomates cerises, son Œufs dur, julienne de légumes de saison ses brisures de noix et dés de fromage

(Le chaud) mis en assiette

Jambon à l'os sauce forestière
Pomme de terre en robe des champs ou son gratin de Pdt
ou bien encore

Rôti de veau, tartiflette, couscous, bourguignon, sauté de porc etc...

Salade et duo de Fromages en plateau libre-service
Dessert et café
Pain et condiments

Vaisselle et Boissons non comprises

- 1) **le débarrassage se fera impérativement en déposant le sale sur le buffet de retour par les clients nettoyage compris**
- 2) **(pas de débarrassages à table)**
- 3) **2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule**

REPAS DE 40 €

Menu 40€/pers * service compris

(Sans les vins)

Entrées aux choix

Possibilité de changer
selon vos envies par une
entrée de notre carte

Le CHANT DES SIRENES

(Cassolette de la Mer mélanges de fruits de Mer sauce homardine - Entrée chaude)

La Malle au trésor Fermier Breton (servi chaud)
(pâté en croute maison rôti sur sauce Souchen)

- Un Printemps maritime (Entrée froide)

(Salade de légumes du soleil au saumon frais et fumé à la bretonne revisitée)

Plats aux choix

- **LE PRINCE DE L'ÉTABLE**
(Pavé de Veau sauce forestière aux Morilles)

L'EMPEREUR DE LA FERME
(Mignon de porc sauce délice Miel et ses graines de Moutarde)

LE CŒUR D'OCÉAN
(Dos de Merlu blanc et sa sauce et leurs Légumes au choix)

FARANDOLE de TROIS FROMAGES
(Brie, St ALBRAY EMENTALE, salade aux noix)

Desserts aux choix

Entremet Pomme caramel
(Biscuit, praliné feuillantine, mousse caramel aux pomme caramélisé)

Entremets Poire Chocolats
(Biscuits feuillantine, mousse poire et à la poire confit)

L'esquis amende cassis figues
(Biscuit amendes et mousse figue cassis)

Duo des douceurs Mangue Passion et Framboise
Café

*Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg 8€50 Ttc/pers
à volonté pendant le repas

LES DESSERTS MAISON

Commandez vos desserts maison

Fait pour vous à la demande



2€00 la part *

(minimum 6 personnes)

choix multiples et selon vos souhaits

Ex) Entremet Pomme Caramel

Poire Chocolat

Trois chocolats

Fruits de saison etc...

*exp) Weeding cake , ou gâteaux personnalisé supp de 1.50€

N'hésitez plus demander nous !

REPAS ENFANT

Menu 8€00
(Jusque 10 ans)



On détermine ensemble sur le repas pour vos enfants avec chip's et boisson

Burger

Ou

Filet de poulet crip's

Ou

Jambon blanc

Dessert

LE PRESTIGE DE 45€ (2 PLATS) À 50 € (3 PLATS)

Menu 50€/Pers *(sans les boissons) tarif ajustable selon le nombre de plat choisi

Entrées Froide aux choix

TARTARE de la Mer
Saumon fumé, Thon et St Jacques

Une Vague de la Mer
(Assiette de verrine Thon, Saumon Frais et Fumé)
Un Printemps maritime
(Salade de légumes du soleil au saumon frais et fumé à la bretonne revisité)

La traversé aventurière
Foie gras Mi- Cuit du Sud-Ouest et son feuilleté pomme caramélisé

Hors d'œuvres aux choix

LE CANADA S'INVITE A MA TABLE
(Pancake chaud et son camembert Roti sauce érables)

DÉLICATESSE de La MER
Brochette de St jagues et Merlu sauce beurre blanc sur lie de légumes

La CAMPAGNE en TERROIRE
Pâté en croute Maison sauce Souchen et sa tomate rôtie

Viandes aux choix

LE ROI DES PRES FORESTIER
(Filet de Bœuf aux Légumes et oignons caramélisé)

- **LE PRINCE DE L'ETABLE**
(Pavé de Veau sauce forestière aux Morilles)

L'EMPEREUR DE LA FERME
(Mignon de porc sauce délice Miel et ses graines de Moutarde)

LE CŒUR D'OcéAN
(Dos de Merlu blanc et sa sauce et leurs Légumes au choix)

ESCALE DE MAITRE CORBEAU
(Brie, chèvre, Gouda, salade aux noix)

Desserts aux choix

Déli caramel D'amour
(Biscuit aux gaine de pavot, praliné feuillantine de mousse caramel)
L'esquis amende cassis figues
(Biscuit amendes et mousse figue cassis)
Duo des douceurs Manguie Passion et Framboise
Café

Possibilité de changer selon vos envies par une entrée de notre carte

*Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg 8€50 Ttc/pers à volonté nendant le renas

NOS DIVERSES PRESTATIONS

- **Traiteur**
- **Animation Dj's**
- **Pâtisserie maison**

- **FOOD TRUCK**

Avec Aux délices de Gladys

Burgers

Paninis

Viandes

Pizzas

Etc ...

Selon votre imagination

**Avec son Food Truck sur les foires et en mode
privé pour vos soirées Foot , au autres**

Nouveauté 2019

Demandez notre cuisine en version

FOOD TRUCK



Tous vos évènements sur place

Une Cuisine diverse et variée

Burger, Plat unique, Saladerie

- Snacking, Sandwicherie etc.

Pour vos soirées privés ou tout autre évènements

qui vous tiennent à cœur

Association, Séminaire, Entreprises

Etc.