

Ambiance Traiteur

C'est aussi pour tous vos évènements
Un service animation qu'il soit seul ou avec traiteur

L'animation de vos soirées avec un
Savoir-faire de plus 30 ans d'expérience

Dj's Animateur

Tarif à partir de 350€



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 AMBIANCE TRAITEUR
SIRET : 802 874 678 0020

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

13€00/pers (1)

option verrines

(1) 4.00€ pour 3 verrines/Pers

.....

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

ou

**VINS PETILLANT Nature
ou Lagon bleu
et autres parfums**

(curaçao, vins pétillant maxi 3 flutes)

Amuses bouches chauds

(Feuilletés, mini cake végé etc.)

et

Amuses bouches froids

(Bouchées diverses .charcuteries. Poissons
.cruautés)

À raison de 8 bouchées minimum 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€

LE FROID

Buffet (entre nous) 8.50/pers

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami

Les charcuteries préparées

Terrine de campagne ou Terrine de foie
ou 1/2 tranche de Jambon blanc

2 viandes froides au choix entre

Rôti de porc

ou

Rôti de bœuf

ou

Pilon de Poulets nature et épices

2 crudités : 250 gr

Carottes râpées et Betteraves vinaigrette

ou

Taboulé ou Piémontaise

Buffets froid seul 11€/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 (15.00€/ 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, Betteraves rouge,
Taboulé, Tomates ,Œufs dur, Salade
Marco polo, Macédoine, Piémontaise

Chips. Salade .fromage duo

Pain et condiments

dessert (aux choix) et café

• 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 2.50€/Personne

Buffet Terre et Mer (17.00€/ 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, Betteraves rouge, Taboulé,

Tomates ,Œufs dur, Salade Marco polo,

Macédoine, Piémontaise

Les poissons

Saumon fumé ou frais

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 2,50€/Personne

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 CHAUD

SERVICE PLUS

Plat unique
8€50 la part

aux choix

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

(1) livraison minimum 10 personnes
n'hésitez pas à nous contacter pour plus de
renseignements

Buffet chaud unique
+ Dessert
11.00€ /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

Buffet Gourmand 22€/Pers*
livrée

+ 2€/pers pour le service sur place

Tout est modifiable

(Le froid)

Salade de tomate, Œufs dur,
Médailon 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)

PIZZAS MAISON

Sur commandes

33 cm

10€50

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 !)

Buffet Sérénité

28€/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)**



REPAS DE 35 € *

Menu 35€/pers * service compris

(Sans les vins)

40€ /pers avec les vins

Entrées aux choix entre

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)

Plats aux choix

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 DEUX FROMAGES

(BRIE, EMMENTALE, salade verte)

1 dessert 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)

Café

Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg 5€00 Ttc/pers

*prix garantie pour mini 65 pers



PENSEZ A NOTRE SERVICE

ANIMATION

Une animation établie sur vos
demandes et des musiques
sélectionnées
pour vous !
tarif à partir de 350€

Pour vos retours de mariage
et évènements en tous genres

Pensez à notre
FOOD TRUCK

Aux Délices de Gladys



N'hésitez plus

REPAS DE 45 € *

Menu 45€/Pers 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 jaques 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 Mangue Passion et Framboise
Café

*Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg ers
*prix garantie pour mini 65 pers

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

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...

N'hésitez plus demander nous !

REPAS ENFANT

Menu 10€00

(Jusque 10 ans)



© CanStockPhoto.com - csp45020449

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 + jus de pomme 20cl compris

LE PRESTIGE DE 40€ *

*prix garantie pour mini 65 pers

Menu 40€/pers * service compris

(avec les vins)

Élaborez vous-même avec la Possibilité de changer selon vos envies par une entrée de notre carte et de votre création.

- Plats aux choix

Elaborez la aussi votre plats parmi un large choix de notre carte

- BŒUF

▪ VEAU

- VOLAILLES

- POISSONS

- etc....

FARANDOLE de TROIS FROMAGES

(Brie, St ALBRAY EMMENTALE, 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

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.



Notre carte **AMBIANCE TRAITEUR**

100% produits frais

LES ENTRÉES :

TENDRESSE PÉRIGOURDINES

(Salade de magret de canard séché sur lie de julienne de verdure du soleil et poivrons, mais, carottes)

PROMENADES DU SUD OUEST

(Toast de rilette de canard, foie gras, terrine de gibiers et sa verdure émincé du soleil de tomates)

L'ÉCLUSE MÉDITÉRANENNE

(dés de manges, passions, avocat, homard et sa mousse d'avocat en vinaigrette de jus d'orange cuit)

TENDRESSE PÉRIGOURDINES *supp de 1.50/pers*

(Salade de magret de canard séché sur lie de julienne de verdure du soleil et poivrons, mais, carottes)

TABLEAU CHAMPETRE

(Mélanges de charcuterie du TERROIR BRETON andouille grillé et boudin noir et sa croute mille-feuille)

MELON à L'ITALIENNE

(1/2 Melon et sa brochette de jambon de pays et sa tomate confit)

PALAIS des ESCARGOTS *supp de 2.50€/pers*

(Escargot de Bourgogne sans coquilles braisé au jus d'orange cuit sur sa salade verte)

Notre carte **AMBIANCE TRAITEUR**

100% produits frais



LES VIANDES et VOLAILLES :

PIOU PIOU en BAVARDAGE

(Caille Farcie sauce miel et citron)

FIERTE DE L'ETANG

(Magret de canard grillé et cuit en basse température sauce poivre vert)

LES ACCOMPAGNEMENTS :

DÉLICIEUSES DOUCEURS

(Gratin de PdT)

MILLE SAVEURS GOURMANDES

(Gratin de légumes du moment)

FARANDOLE du POTAGER

(Trio de purée de légumes)

LES FAGOTS DU JARDIN

(Fagot d'haricots vert bardé de lard)

LE REVEILLE des ENDORMIS

(Soupe à l'oignon traditionnelle)

TROU NORMAND ou BRETON : *supp de 4€00*

PROMENADE DANS LES VERGERS NORMAND ou BRETON

(Glace poire ou pommes sur lie d'alcool de la région)