

Garre
Gourmet



Le traiteur de votre
mariage



Présentation

Votre mariage est un jour unique, un moment d'exception à partager avec vos proches. Pour sublimer cette journée, Carré Gourmet Traiteur vous propose une **expérience culinaire raffinée et sur-mesure**, à la hauteur de vos attentes.

Créé en **2012** par Karen et François, Carré Gourmet s'est imposé comme un acteur incontournable du mariage en Sarthe. Fort d'une expérience de plus de 23 ans en cuisine, François met tout **son savoir-faire et sa passion** au service de la création de plats aux arômes fins et délicats, imaginés pour éveiller vos sens et ravir vos invités.

D'abord implantée dans le sud de la Sarthe, l'entreprise a su évoluer pour répondre aux attentes des futurs mariés en délocalisant sa production au Mans et en élargissant son champ d'intervention. Aujourd'hui, Carré Gourmet rayonne sur **toute la Sarthe et les départements limitrophes**, **accompagnant de nombreux couples**, 30 à 40 par saison en moyenne, dans la réalisation du plus beau jour de leur vie.

Une cuisine d'exception pour un jour inoubliable !

Nous avons à cœur de faire de votre réception **un moment unique et gourmand**. Nos mets sont entièrement faits maison, élaborés avec minutie et créativité, pour que chaque bouchée soit une véritable explosion de saveurs.

Nos engagements pour votre mariage

Qualité

Priorité aux ingrédients locaux et français, sélectionnés avec soin.

Esthétisme

Une présentation raffinée pour un effet "wahou" garanti à chaque plat.

Originalité et tradition

Des recettes gourmandes et audacieuses pour surprendre vos convives.

Carré Gourmet va plus loin et veille à ces détails !

Innovation

Une veille constante pour suivre et anticiper les tendances culinaires du mariage.

Eco-responsabilité

Utilisation d'emballages biodégradables et mise en place d'une politique anti-gaspillage (redistribution des aliments non consommés aux clients et/ou au personnel présent sur place).



Services

Garré
Gourmet
Traiteur

**Cliquez et accédez
directement aux informations !**

Vin d'honneur

Page 1

Menu Plaisir

Page 1

Menu Tentation

Page 2

Menu Prestige

Page 2

Menu Enfant

Page 2

**Buffet et Brunch
du lendemain**

Page 3

**Planches et
ateliers**

Page 4

**Nos services
complémentaires**

Page 5

Zone d'intervention

Le Mans, Sarthe et départements limitrophes.

Modes de règlement acceptés

Chèque, espèces, virement bancaire.

Conditions d'annulation/modification

Voir les conditions générales.

**contact@carregourmet-traiteur.fr
06 14 79 36 18**

Le déroulé de la prestation

● Prise de **contact**

Premier échange :
Comprendre vos attentes
et recueillir un maximum
d'informations.

● **Rendez-vous** préalable

Discussion approfondie
sur les envies et les besoins.
Comprendre vos attentes et
recueillir un maximum
d'informations.

● **Devis** personnalisé

Reception du **devis détaillé**
et ajustements si nécessaire.

● **Dégustation**

OPTION 1

Votre choix de menu est fait ?

Vous le **dégustez** dans nos
locaux ou à emporter !

50€ TTC la dégustation, offerte si
Carré Gourmet Traiteur est sélectionné
pour votre événement de +de 70 pers.

OPTION 2

Vous souhaitez affiner vos choix ?

Vous sélectionnez **deux entrées, poissons, ou plats**
selon le menu choisi,
vous les dégustez dans
nos locaux ou à emporter !

100€ TTC la dégustation, 50€ TTC
seront déduits de l'acompte si
Carré Gourmet Traiteur est choisi
pour votre événement

● **Validation** de la prestation

Signature du devis
et versement d'un
acompte de 30%.

● **Rendez-vous** des **préparatifs**

Choix définitif du menu,
du nombre de convives,
de l'organisation et
le teaming de la soirée.

● **Le jour J**

Mise en place des
services sélectionnés.

● **Le lundi suivant** la prestation

Retour du **petit matériel**
éventuellement laissé à
votre disposition pour
la nuit et/ou pour le dimanche.

Règlement du **solde restant**.

Tarification 2025

Menu **Plaisir**

35,90€ TTC
PAR CONVIVE

Menu **Tentation**

42,90€ TTC
PAR CONVIVE

Menu **Prestige**

49,90€ TTC
PAR CONVIVE

Menu **Enfant**

9,50€ TTC
PAR ENFANT

Le **Buffet** du lendemain

12,90€ TTC
PAR CONVIVE

Le **Brunch**

17,90€ TTC
PAR CONVIVE

Informations

- **Nos menus comprennent :** une mise en bouche, une entrée, un plat, un fromage et un café.
- Les menus peuvent être **modifiables** selon vos envies.
- Nous ne demandons **pas de droit de bouchon** sur le service de vos vins.
- Tous nos tarifs s'entendent **toutes taxes comprises**.
- **Chef de cuisine inclus** à partir de 70 personnes (amplitude horaire 17h-00h). Personnel de service en supplément.



RAFFINEMENT ET GÉNÉROSITÉ

www.carregourmet-traiteur.fr

Vin d'honneur

Inclus dans le forfait :

- 8 pièces cocktails
- Assiettes noires de dressage
- Serviettes cocktails

Verres

0,90€ TTC
PAR CONVIVE

- Coupes et verres à jus
- 3 verres par pers.

Vin d'honneur **sans** les boissons

9,90€ TTC
PAR CONVIVE

Vin d'honneur **avec** les boissons

14,90€ TTC
PAR CONVIVE

Boissons au choix

Notre sélection d'**alcools** (2 verres par pers.)

Pétillant **ou** Sangria **ou** Punch

Coupe de Vouvray (supplément 1,90€TTC)

Coupe de Champagne (supplément 3,90€TTC)

Notre sélection de **softs** à volonté

Eau plate ou pétillante

Jus de fruits BIO

Soda



Menu Plaisir

35,90€ TTC
PAR CONVIVE

MISE EN BOUCHE du moment

ENTRÉES

- Rillettes de saumon rose à l'aneth du chef, crème légère au citron vert, jus flash aux herbes fraîches
- Milles feuilles de poires pochées au Jasnières, fois gras et filet de canard, réduction balsamique
 - Aumônière crousti croquante périgourdine, vinaigrette à l'huile de truffes

POISSONS (supplément 8,00€ TTC)

- Marmite de joue de loup de mer et écrevisses, crème safranée
- Pavé de sandre rôti à l'huile d'olive, crème de crustacés au vin de Jasnières
 - Dos de cabillaud piqué au romarin, jus de viande aux petits lardons

INSTANT FRAÎCHEUR* sobert au choix

PLATS

- Croustillant de canard confit, jus corsé au foie gras et au vin de Banyuls
 - Suprême de pintade rôti au beurre d'herbes, crème de cèpes
 - Noix de veau rôti au thym et jus de cuisson réduit aux trois poivres

FROMAGES

Assiette du maître affineur et son mesclun

DESSERTS POSSIBLES

Demandez la carte de notre partenaire



Menu Tentation

42,90€ TTC
PAR CONVIVE

MISE EN BOUCHE du moment

ENTRÉES

- Allumette gourmande de pain d'épices au foie gras maison, magret de canard et figues
- Saint-jacques et gambas en salade, pesto de roquette, cannelloni d'avocat au piment d'Espelette
- Rouleau de printemps revisité à la chair de tourteau, mangue gingembre et coulis de poivrons jaunes au combava

POISSONS (supplément 8,00€ TTC)

- Bar vapeur à l'estragon, réduction crémeuse au safran
- Saint pierre rôti à l'huile de romarin et jus corsé aux queues d'écrevisses
- Brochette de saint-jacques à l'ibérique, réduction crémeuse au chorizo

INSTANT FRAÎCHEUR* sobert au choix

PLATS

- Magret de canard façon tournedos, réduction acidulée aux framboises
- Grenadin de filet de veau en croûte d'herbes, jus de viande à l'Armagnac
- Filet de canette rôti au miel, à la lavande et au thym

FROMAGES

Assiette du maître affineur et son mesclun



DESSERTS POSSIBLES

Demandez la carte de notre partenaire

*Eau de vie à fournir par vos soins



Menu Prestige

49,90€ TTC
PAR CONVIVE

COCKTAIL ENTRÉE

- Dix pièces cocktails du moment
 - Atelier foie gras poêlé à la minute, chutney de figues et pain d'épices
 - Atelier poêlée party, crevettes flambées, tartare de légumes du soleil
- D'autres ateliers culinaires sont disponibles page 4.

MISE EN BOUCHE du moment

INSTANT FRAÎCHEUR* sobert au choix

PLATS

- Filet mignon de veau dans son jus aux senteurs des bois
- Fondant de boeuf rôti et son jus réduit aux Morilles
- Tournedos de canard Rossini
- Croustillant d'agneau confit au romarin et jus de cuisson aux Girolles

FROMAGES

- Assiette du maître affineur et son mesclun
- Croustillant de chèvre au miel et son bouquet de mâche
- Eclair au saint Maure de Touraine



DESSERTS POSSIBLES

Demandez la carte de notre partenaire

*Eau de vie à fournir par vos soins



Menu Enfant

PLATS

- Burger maison et ses potatoes
- Volailles fondante à la crème et son gratin



9,50€ TTC PAR ENFANT

DESSERT

Moelleux chocolat et chantilly



ON PRÉPARE, ON LIVRE

ET VOUS SAVOUREZ !

Notre Buffet

12,90€ TTC

PAR CONVIVE



POISSON ET VIANDES

- Aiguillettes de **saumon** en croûte de poivrons et sésame doré
- Effeillé de **boeuf** rôti à l'huile de romarin
- Filet de **poulet** en émincé mariné aux épices Sétoise

ACCOMPAGNEMENTS

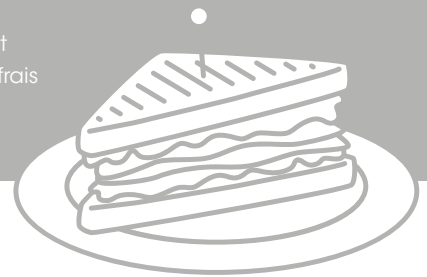
- Salade de **pommes de terre** à l'huile de noix et fines herbes
- Fricassée de **lentilles** aux petits lardons et échalotes
- **Pennes** tricolores au pistou et tomates confites
- Salade de **carottes** au vinaigre de tomates

FROMAGES

Ardoise du fromager aux fruits secs

DESSERTS

- **Tarte** du moment
- Salade de **fruits** frais



Notre Brunch

17,90€ TTC

PAR CONVIVE

Livraison sur planche XXL.

Vaisselle et matériel de service non inclus.

Délices salés

- 50 gr de **charcuterie snackée** : coppa, pancetta, bacon, lard et œuf fermier (plancha non fournies).
- 50 gr de **viande et charcuterie froide** : rillettes en pots, moutarde, cornichons
- et jambon blanc, jambon cru, effeuillé de boeuf.
- 150 gr de **salades** : conchiglioni en salade, mozzarella au pesto
- et salade de pommes de terres aux noix et fines herbes,
- tomates variées multicolores, à la coupe et fleur de sel.
- 50 gr de **fromages** : ardoise du maître affineur
- **Pain XXL** à la coupe

Douceurs sucrées

- 25 cl de **boisson chaude** : Café, lait, chocolat en poudre, thé et sucre.
- 25 cl de **boisson froide** : Jus d'orange, jus d'ananas, eau plate et eau pétillante.
- 50 gr de **mini viennoiseries** : Pain au chocolat, pain au raisin et croissant.
- 50 gr de **baguette**, de **brioche** et ses **garnitures** : Confitures variées, pâte à tartiner, miel et beurre.
- 50 gr de **fromage blanc**, sucre et coulis de fruits.
- Brochette de **melon** et **pastèque**
- **Salade de fruits** frais et **tartes** variées : moitié salade de fruit (soit 130 gr), l'autre moitié tarte du moment (soit 80gr).

Par exemple, pour un brunch pour 80 personnes, il y aura 40 parts de salade de fruits et 40 parts de tarte.



Nos Planches et Plateaux

Bon à savoir 50 gr de nos plateaux peuvent remplacer l'équivalent de 3 pièces cocktails par personne sur un cocktail dînatoire.

Plateau de Rillettes

500gr	1kg
13,00€ TTC	24,00€ TTC

Rillettes, croûtons, moutarde, pickles.

Plateau de Charcuterie TRADITION

500gr	1kg
21,00€ TTC	40,00€ TTC

Rillettes, jambon cru, jambon blanc, saucisson, croûtons, moutarde, pickles. Prévoir 1 kg pour 20 personnes.

Plateau de Fromages

500gr	1kg
22,00€ TTC	42,00€ TTC

Fromages affinés de nos régions, confitures du moment, fruits secs et pain au céréales. Prévoir 1 kg pour 12 à 15 personnes environ.

Plateau de Crudettes

500gr	1kg
22,00€ TTC	42,00€ TTC

Variété de légumes crus, tapenades variées, guacamole, gressins.

Plateau de Fruits frais

POUR 10/12 PERSONNES
30,00€ TTC

Fruits prêts à déguster, barquettes bambou, piques. Cela peut remplacer l'équivalent de 2 à 3 pièces de cocktails sucrées.

Planche Gourmande

500gr	1kg
21,00€ TTC	40,00€ TTC

Tapenades variées, guacamole, petits pots sarthois, gressins, croûtons.

Plateau Italien

500gr	1kg
22,00€ TTC	42,00€ TTC

Antipasti, mozzarella, confit de légumes, olives, pesto, gressins, croûtons.

Plateau de Charcuterie PREMIUM

500gr	1kg
42,00€ TTC	82,00€ TTC

Jambon de Parme, Bresaola, chorizo Ibérique, lomo ibérique, beurre de poivrons au piment d'Espelette, croûtons, pickles.



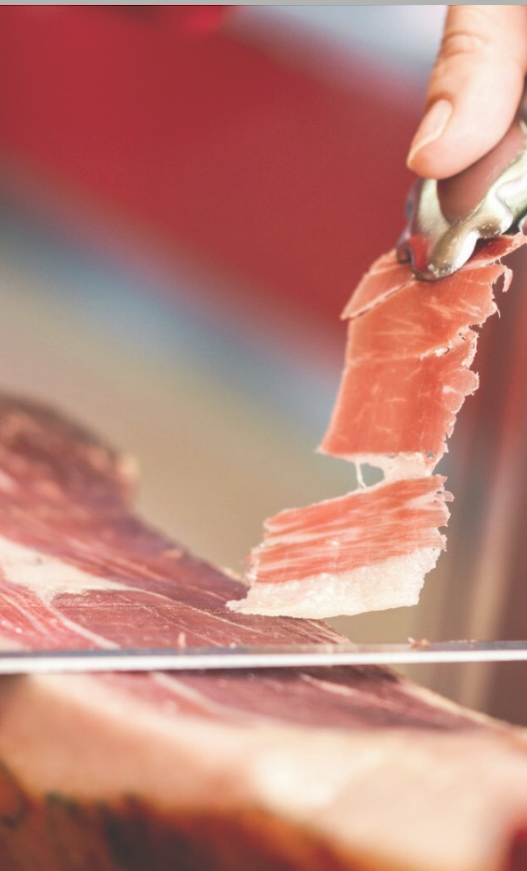
Nos Ateliers culinaires

Chaque atelier équivaut à 3 pièces de cocktails par personne

Le cuisinier ainsi que le matériel de cuisson nécessaire aux animations seront estimés lors de votre demande de devis.

3,50€ TTC
PAR PERSONNE

- **Foie gras** poêlé sur pain d'épice et son chutney
- **Crevettes flambées** au rhum et tartare de légumes
- **Gravelax de saumon** tranché minute, blinis et chantilly à l'aneth
- **Boeuf Irlande** flambé au cognac et fleur de sel
- **Tataki de thon ou de boeuf** à l'huile de sésame et gingembre
- **Découpe de jambon Serrano** minute et ses confits, tapenades variées sur croûtons (**minimum 70 personnes**)
- **Panini' party**
- **Bar à saucissons** variés, pain, beurre baratte, pickles de légumes
- **Buffet de légumes** croquants avec ces sauces variées
- **Buffet de fruits** frais prêt à déguster
- **Bar à sushis (x3 par personne)**, salade wakamé, wasabi, sauce soja salée et sucrée, marinade huile de sésame gingembre, baguettes chinoise (**supplément : 2,50€ TTC par personne**).





Nos services complémentaires

Cascade à **champagne** lumineuse

45,00€ TTC
72 flûtes (non incluses)

en location

Forfait **cocktails enfants**

2,50€ TTC
PAR ENFANT

Location **tireuse à bière**

40,00€ TTC
Perfect Draft 6L

41,00€ TTC
Fût de Stella
24 bières de 25cl

43,00€ TTC
Fût de Leffe
24 bières de 25cl

Nappages et serviettes en tissu

NOUS CONSULTER

Kit **vaisselle**

NOUS CONSULTER

Le **personnel de service** ainsi que le **matériel nécessaire** pour le bon déroulement de la prestation sera devisé en fonction du menu choisi et du nombre de convive.

Soupe à l'oignon, fromage et croûtons

3,00€ TTC
PAR CONVIVE

Option Plateaux de **fromage** et **salade** à l'assiette

1,50€ TTC
PAR CONVIVE

en remplacement des assiettes individuelles

1 plateau par table : 7 sortes de fromages, confitures variées, salade et fruits secs.

Option Buffet de **fromages XXL**

3,00€ TTC
PAR CONVIVE

en remplacement des assiettes individuelles

Mise en scène sur rondsins de bois :

12 sortes de fromages, confitures variées, fruits sec, figues et raisins, pains variés, salade.
Le fromage non consommé vous sera mis à disposition dans les frigos sur plateaux jetables.

Plateau de **48 huîtres «Fines de Claires»** N° 3

120,00€ TTC
PAR PLATEAU

Prêtes à déguster sur glace pilée, pain de seigle, beurre breton, citron et minis fourchettes.

Bar à **eau avec fruits**

2,50€ TTC
PAR PLATEAU

Location de bonbonnes, verres et pailles, 25cl/personne, parfums disponibles (3 au choix):
Pastèque melon ; Fraise Basilic ; Ananas citron vert gingembre ; 3 agrumes et romarin
Trois fruits rouges (Framboises, myrtilles, mûres) ou Hibiscus gingembre.

Option **pain** (boule de pain, pain blanc, aux noix ...)

1,00€ TTC
PAR CONVIVE

CONTACT

☎ contact@carregourmet-traiteur.fr

✉ **06 14 79 36 18**

22 rue Edgar Brandt
72000 Le Mans



Conditions Générales de Ventes

SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales régissent les rapports entre la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et ses clients. Elles s'appliquent sous réserve d'accords particuliers.

ART. 1 – PRESTATIONS / TARIFS

L'envoi du contrat signé par le client « bon pour accord » vaut acceptation définitive de l'ensemble des prestations chiffrées. Les tarifs des prestations proposées par SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR sont décrits (plus avant ou ci-dessous) ; ces tarifs sont indiqués en euros. Cette validation vaut également acceptation de toutes les contraintes réglementaires en vigueur, et notamment, au niveau limite horaire, limite d'alcoolémie et plus généralement les règles élémentaires liées au respect du bon voisinage. En cas d'application d'un prix forfaitaire pour certaines prestations, ces prix s'appliquent globalement aux services réservés. Ces prix forfaitaires ne sauraient donc être fractionnés.

ART. 2 – GARANTIE DE PRIX

Les commandes de Services dont l'exécution est postérieure de plus de 3 mois à la passation de commande donnent lieu à l'établissement d'un devis estimatif détaillé, comportant un coût estimatif total fondé sur les tarifs TTC en vigueur au moment de l'élaboration du devis. Dans ce cas, il est précisé que les tarifs TTC portés au devis pourront faire l'objet d'une modification par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR en cas de nouvelle réglementation sur les taux de TVA, à la condition d'en informer le Client au plus tard 30 jours avant la date d'exécution des services, qui figurera sur la facture finale récapitulative. Dans ce cas, les tarifs du devis seront indexés sur la variation de La TVA applicable en vigueur au moment de la prestation.

ART.3 – CONDITIONS DE RÈGLEMENT / PÉNALITÉS DE RETARD

La réservation d'une prestation ne sera considérée comme définitive qu'après réception par SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR de l'acompte approprié accompagné du contrat et des présentes conditions générales signées. Il sera demandé 30 % d'acompte à la commande, cas particulier selon accord pour les clients professionnels.

Le solde sera réglé à la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR, au plus tard à réception de facture. La réservation d'une simple livraison ou d'une commande en retrait boutique ne sera considérée comme définitive qu'après réception par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR de l'acompte de 30% ou d'un règlement total de la commande 72h minimum avant la date de livraison ou retrait. Cas particuliers selon accord pour les clients professionnels. Pour les clients professionnels, conformément à l'article L. 441-6 du code du commerce, des pénalités de retard, au taux annuel de 20%, et une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement minimum de 40.00 € sont dues à défaut de règlement le jour suivant la date de paiement figurant sur la facture.

ART.4 – GARANTIE DU NOMBRE DE PARTICIPANT ET DE COUVERTS ET MODIFICATION DES PRESTATIONS COMMANDÉES

Les demandes de diminution du nombre de participants peuvent être acceptées dans la limite de 10 % du nombre confirmé à la signature du devis, au plus tard 15 jours avant la date de la prestation et devront être confirmées par écrit. Cette confirmation sera alors prise en compte pour la facturation minimum. Passé ce délai, aucun changement n'est garanti. En cas de modification (à la hausse ou à la baisse) du nombre de participants indiqués dans la confirmation, la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR appliquera les conditions suivantes :

- En cas de réduction des prestations demandées : la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR facturera le montant total prévu à la réservation.
- En cas d'augmentation du nombre de participants entraînant la fourniture de prestation supplémentaire : SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR facturera selon le nombre réel de participants. Nous attirons votre attention sur le délai préalable à respecter afin d'être en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Une situation contraire porterait préjudice à vos invités et à notre image de marque.

ART. 5 – ANNULATION DE LA RÉSERVATION

Annulation avant le début de l'évènement prévu ou date de livraison/retrait prévu :

Art.5.a) Toute annulation de réservation doit être communiquée par écrit, le plus tôt possible. Si toute la réservation est annulée sans que la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR en soit responsable, les conditions suivantes seront appliquées :

- Jusqu'à 60 jours avant le début de l'évènement : 30 % des prestations réservées seront facturées (soit, l'acompte versé sera conservé)
- De 60 à 30 jours avant le début de l'évènement : 40 % des prestations réservées seront facturées.
- De 30 à 7 jours avant le début de l'évènement : 50 % des prestations réservées seront facturées.
- Moins de 7 jours avant le début de l'évènement : 100 % des prestations réservées seront facturées.

Art.5.b) Cas particuliers : si l'annulation de la réception est due à un cas de force majeure (fermeture administrative de la salle de réception, règles administratives empêchant les invités de se rendre sur le lieu de la réception, interdiction de rassemblement) les conditions suivantes seront appliquées : Conservation par la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et report de la totalité de l'acompte pour une prestation ultérieure selon disponibilité de la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR . En cas d'annulation ferme, 30 % des prestations réservées seront facturées (soit, l'acompte versé sera conservé)

ART. 6 - RESPONSABILITÉ / ASSURANCE

La SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR engage sa responsabilité civile sur les prestations qu'il facture. Tout événement extérieur de force majeure (manifestation, blocage, accident, grève générale ou particulière) dégage sa responsabilité. Les risques de perte, de casse, de dégradation des biens présents sur le lieu de la réception ne peuvent être couverts par les assureurs et restent à la charge effective du client. Il en est de même pour les frais de remise en état des locaux. Ainsi, il appartiendra au client d'assurer à ses frais les biens de valeur que ses invités ou lui-même introduisent sur le lieu de la réception. La SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception. En outre, le client sera responsable de toute perte, casse, dégradation qui pourrait être causée par les participants et/ou le personnel dont il a la charge, sur les biens et le matériel appartenant à la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR et ceux mis à la disposition de l'organisation, dont ceux pouvant appartenir aux sous-traitants de la SARL CARRÉ GOURMET TRAITEUR.

ART. 7 - RÉCLAMATIONS / LITIGES

Toute réclamation sur la prestation fournie, devra être effectuée par écrit dans un délai de 24 heures suivant la prestation. Toute contestation concernant la facturation devra être formulée par courrier AR et ne pourra être prise en compte passé un délai de 8 jours après la facturation. Le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve aux conditions générales de vente. A défaut de règlement amiable, tous litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Commerce du Mans.