



**FAITES-VOUS**  
*Plaisir*

**Offrez-vous un instant gourmand  
et surprenez vos convives.**

Chez Le Plateau Gourmand, chaque  
prestation est portée par trois  
maîtres mots : **créativité, saveurs et  
raffinement.**

Que ce soit pour un événement privé  
ou professionnel, nous sublimons  
chaque occasion grâce à notre service  
traiteur sur-mesure.

**Mariage, anniversaire, séminaire,  
congrès ou petit-déjeuner d'entreprise :**

Nous vous accompagnons avec  
des menus qui font sensation.

**Plus d'informations par téléphone  
ou sur notre site :  
[www.leplateaugourmand.com](http://www.leplateaugourmand.com)**



**Contact**

**03 86 36 67 12**

*Le Plateau Gourmand*



**LE TRAITEUR**  
**DE TOUS VOS**  
*événements*

**Nos prestations et services**



|                                                                                                                                                        |              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>QUI SOMMES-NOUS ?</b> .....                                                                                                                         | <b>5</b>     |
| <b>NOS COCKTAILS</b> .....                                                                                                                             | <b>7-10</b>  |
| <b>NOS BUFFETS</b> .....                                                                                                                               | <b>11</b>    |
| <b>PLATS À PARTAGER</b> .....                                                                                                                          | <b>13-16</b> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Gamme traditionnelle (française)</li><li>• Gamme prestige</li><li>• Gamme voyage et cuisine du monde</li></ul> |              |
| <b>PLATEAU REPAS</b> .....                                                                                                                             | <b>17</b>    |
| <b>SOIRÉE PRO ET PARTICULIERS</b> .....                                                                                                                | <b>19</b>    |
| <b>ATELIER PLANCHAS</b> .....                                                                                                                          | <b>21</b>    |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Formules découvertes</li><li>• Formule dînatoire</li></ul>                                                     |              |
| <b>MENU MARIAGE</b> .....                                                                                                                              | <b>23-25</b> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Explications sur notre accompagnement</li><li>• Un seul tarif de menu, gamme élargie</li></ul>                 |              |
| <b>FORMULE BRUNCH</b> .....                                                                                                                            | <b>26</b>    |
| <b>PORTAGE DE REPAS</b> .....                                                                                                                          | <b>27</b>    |

# SOMMAIRE

# QUI SOMMES NOUS?



**Le goût du fait maison, au service de vos moments**

## VOTRE TRAITEUR

Depuis 2008, Le Plateau Gourmand accompagne particuliers et professionnels dans leurs événements à Nevers et ses alentours

**Mariages, anniversaires, séminaires ou cocktails :** chaque prestation est pensée pour créer un moment à la fois gourmand et convivial.



**UNE CUISINE FAITE MAISON**



**DES PRODUITS DE QUALITÉ**



**UNE ATTENTION PORTÉE  
À L'ÉQUILIBRE DES SAVEURS**

## VOTRE PARTENAIRE POUR VOS ÉVÈNEMENTS

**Chaque événement est unique**

Nous adaptons nos propositions selon vos envies, votre budget et le format de votre réception.

**Du repas complet au cocktail  
dînatoire, tout est conçu  
pour vous ressembler**

## LOCATION DE VAISSELLE & DE MATÉRIEL

**Tout le nécessaire  
pour vos réceptions**

Vaisselle et matériel sont disponibles à la location pour compléter votre prestation et simplifier l'organisation de votre événement.

**Une offre adaptée à vos besoins,  
sur devis.**

## AU QUOTIDIEN AUSSI

Parce que bien manger ne se limite pas aux grandes occasions, nous proposons également :



**Des plateaux repas**



**Un service de livraison**

**Pratique, rapide, toujours gourmand.**

>> Plus d'informations page 27

## LA CANTINE CONNECTÉE



**Des plats frais,  
disponibles directement  
sur votre lieu de travail**

Une solution pratique et autonome pour permettre à vos équipes de profiter d'un bon repas, à toute heure et en toute simplicité.

**Le Plateau Gourmand s'occupe  
de l'approvisionnement et du  
renouvellement des plats.**

# NOS Cocktails

## UN COCKTAIL À VOTRE IMAGE

Composez votre cocktail selon vos envies en sélectionnant parmi nos différentes pièces salées et sucrées.

Nombre de convives, budget, préférences ou type d'événement : nous vous accompagnons dans la composition d'une formule sur mesure, adaptée à vos besoins et à l'occasion.

**Une demande particulière ?  
Contactez-nous pour imaginer  
ensemble votre réception.**

## DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION



Les plats végétariens sont indiqués par ce pictogramme



### Les canapés

#### Gamme à 0,90€

- Asperges emmental
- Jambon sec
- Concombre fête grenade
- Rosette

#### Gamme à 1€

- Bleu noix
- Chèvre tomates confites
- Anchoïade olive

#### Gamme à 1,10€

- Thon chorizo
- Saumon fumé
- Fromage frais figue magret fumé



### Les navettes et tartelettes

#### Gamme à 1,10€

- Navette mimosa, tomate confite
- Tartelette roquefort, poire

#### Gamme à 1,20€

- Navette mascarpone au poivron, cervelas
- Tartelette tapenade d'escargots, champignon laqué au teriyaki
- Tartelette mascarpone au pesto, œuf de caille, tomate cerise

#### Gamme à 1,30€

- Navette guacamole de petits pois à la menthe et crevette
- Tartelette chèvre frais au curry, crevette
- Tartelette mousse de thon et cube de comté

#### Gamme à 1,50€

- Navette rillettes de saumon frais
- Navette tapenade de boudin noir, foie gras



### Les burgers et wraps

#### Gamme à 1,30€

- Wrap crudités

#### Gamme à 1,50€

- Burger poulet, pesto, ananas
- Wrap poulet, pesto, parmesan
- Wrap thon, fromage frais, crudités

#### Gamme à 1,60€

- Burger confit d'oignon, saucisse de Morteau, morbier
- Burger saumon fumé, piquillos, fromage ail et fines herbes
- Wrap saumon frais crudités

#### Gamme à 1,70€

- Burger confit de figues, rosbeef, foie gras
- Burger mayonnaise au curry, mi-cuit de thon, concombre
- Wrap rosbeef, mayonnaise au wasabi et cacahuètes

# NOS Cocktails



## Les chauds

Gamme à 1,30€

- Croque jambon emmental
- Croque dinde comté
- Feuilleté merguez
- Tartelette champignons en persillade, bleu d'Auvergne

Gamme à 1,50€

- Roulé feuilleté chorizo, tomate, cheddar
- Roulé feuilleté reblochon, lard, oignons
- Financier chèvre miel, noix
- Financier saumon courgette au curry

Gamme à 1,60€

- Burger bœuf cheddar
- Burger confit d'oignons, saucisse de Morteau, Morbier



## Les brochettes et verrines

Gamme à 1,30€

- Brochette magret fumé, cantal
- Brochette tomate cerise, mozzarella, olive

Gamme à 1,60€

- Brochette poulet, crevette, chorizo
- Brochette crevette, tomate confite, ananas
- Verrine betterave, fêta et pomme
- Verrine caviar d'aubergine au cumin, tomate confite

Gamme à 1,70€

- Verrine mousse de camembert, rosette et oignons frits
- Verrine mousse de thon, concombre et kiwi
- Verrine purée d'avocat et pamplemousse, saumon fumé
- Verrine mousse de chèvre, piquillos et chorizo



## Les sucrés

Gamme à 0,90€

- Tartelette aux fruits de saison
- Tartelette citron
- Mini baba au rhum
- Rocher coco
- Brochette de fruits frais

Gamme à 1,10€

- Tartelette mascarpone citron vert, basilic
- Tartelette chocolat blanc, coco, ananas
- Tartelette chocolat
- Navette diplomate chocolat
- Navette praliné, spéculos
- Mini chou passion
- Mini chou pistache
- Mini chou chocolat
- Mini chou cassis



Gamme à 1,30€

- Moelleux chocolat
- Financier pistache
- Financier framboise
- Financier myrtille
- Financier praline rose
- Verrine tiramisu spéculos
- Verrine tiramisu poire, caramel
- Verrine tiramisu pistache framboise
- Verrine crème brûlée
- Verrine ananas crème chiboust
- Verrine milkshake



# NOS Buffets

Pour vos mariages, anniversaires, baptêmes...  
Chaque occasion mérite d'être pleinement savourée.  
Laissez-nous faire, nous nous occupons du reste.

**Prestations sur mesure possibles.**  
(minimum 10 personnes)



Les plats végétariens sont  
indiqués par ce pictogramme

## SALADES & ENTRÉES

|                                                                      |       |   |
|----------------------------------------------------------------------|-------|---|
| Taboulé libanais.....                                                | 3€    | 🌱 |
| Taboulé aux merguez .....                                            | 3.20€ |   |
| Salades de pommes de terre .....                                     | 3.20€ |   |
| Classique : Chorizo façon mimosa                                     |       |   |
| Version végé : Fêta, oignons rouges 🌱                                |       |   |
| Salade Mjadra .....                                                  | 3.40€ | 🌱 |
| Riz basmati, lentilles, grenades, oignons, fêta, menthe, citron      |       |   |
| Salade Coleslaw .....                                                | 3€    | 🌱 |
| Salade de pâtes crémeuse .....                                       | 3.40€ |   |
| Purée de poivron, poulet, parmesan, olives                           |       |   |
| Riz niçois au thon .....                                             | 3,40€ |   |
| Pomme de terre, bleu, noix, jambon sec, tomates confites             |       |   |
| Salade Auvergnate .....                                              | 3,60€ |   |
| Pomme de terre, bleu, noix, jambon sec, tomates confites             |       |   |
| Salade de pâtes à l'italienne .....                                  | 3,40€ | 🌱 |
| Pesto, tomates confites et parmesan                                  |       |   |
| Salade fraîcheur .....                                               | 3,40€ | 🌱 |
| Tomates, melon, concombre, pastèque, mozzarella, herbes fraîches     |       |   |
| Salade solterito aux crevettes.....                                  | 3,60€ |   |
| Quinoa, maïs, fèves, tomates, oignons, olives, mozzarella, crevettes |       |   |



## VIANDES ET POISSONS

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Filet mignon de porc tranché.....                 | 4€    |
| Longe de porc au miel tranché.....                | 4€    |
| Filet de poulet aux épices tranché .....          | 4€    |
| Filet de dinde tranché.....                       | 4€    |
| Rôti de bœuf aux herbes de Provence tranché ..... | 4.50€ |
| Rôti de noix de veau tranché .....                | 4.50€ |
| Filet de bœuf au teriyaki tranché.....            | 5€    |
| Dos de saumon froid.....                          | 5€    |
| Saumon fumé tranché .....                         | 5€    |
| Mi-cuit de thon à l'indienne tranché .....        | 5€    |

**2 sauces au choix\***

moutarde / mayonnaise / barbecue / moutarde miel / citron  
mayorizo / verdurette / verdurette pamplemousse / tartare

\*Compris dans le tarif



## CHARCUTERIE ET FROMAGE

2 sortes : 3€    3 sortes : 4€    4 sortes : 5€

### Charcuteries

Rosette, terrine, pâté en croûte richelieu, jambon cru, jambon blanc, saucisson à l'ail, saucisse de Morteau, mortadelle, coppa, chorizo)

### Fromages

Saint-nectaire, Brie, crottin de chèvre, bleu, Cantal, Comté, Tomme de Savoie, Emmental, Morbier, Galet de Loire

## DESSERTS

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| Tarte aux pommes.....                              | 3€    |
| Fraisier .....                                     | 3.50€ |
| Bavarois cassis, pistache.....                     | 4€    |
| Tarte aux fruits de saison, crème pâtissière ..... | 3.50€ |
| Tiramisu spéculos.....                             | 4€    |
| Tarte aux fraises .....                            | 3€    |
| Tarte poire chocolat.....                          | 3.50€ |
| Gâteau roulé aux fruits exotiques .....            | 3€    |
| Mousse au chocolat .....                           | 4€    |
| Salade de fruits de saison.....                    | 3€    |

# PLATS *à partager*



Les plats végétariens sont  
indiqués par ce pictogramme

## GAMME TRADITIONNELLE FRANÇAISE

**Cassoulet de Castelnaudary**

**Blanquette de veau, riz**

**Tartiflette**

**Bœuf bourguignon, pomme de terre vapeur**

**Suprême de poulet chasseur, gratin dauphinois**

**Choucroute**

**Pot-au-feu**

**Truffade**

**Poulet basquaise, riz**

**Confit de canard, pommes de terre sarladaises**

## GAMME PRESTIGE

**Queue de lotte rôtie, crème de moules au champagne**

**Marmite du pêcheur (saumon, crevettes, moules, saint-jacques) au noilly prat**

**Dos de saumon, sauce au whisky et maïs**

**Filet de veau lardé, sauce foie gras**

**Magret de canard, sauce créole**

**Suprême de pintade, sauce morilles**

**Filet de bœuf sauce Diane**

**Filet mignon de porc, sauce porto**

**Souris d'agneau à la provençale**

**Parmentier végétarien **

**Garniture au choix :**

Écrasé de pommes de terre / Patate douce façon dauphinois

Jardinière de saison / Poireaux aux lardons / Risotto / Galette de légumes fromagère



# PLATS *à partager*

## GAMME VOYAGE

### MAGHREB

#### Le couscous royal aux 3 viandes

Merguez, poulet, agneau et légumes au ras el hanout pur sans additif et sa traditionnelle semoule



### CARAÏBES

#### Le colombo antillais

Viande de porc, volaille ou poisson marinés aux épices, cuit lentement servi avec des pommes de terre et patate douce

### ESPAGNE

#### Déclinaison de paëlla

L'authentique valenciana à base de lapin, la marisco à base de fruits de mer, la mixta à base de viande et fruits de mer



### JAPON

#### Création signature

Tartare de bœuf et thon et ses condiments à la crème de wasabi, riz vinaigré mangue fèves et menthe

# PLATEAUX

## Repas



Les plats végétariens sont indiqués par ce pictogramme

Nos **plateaux repas** sont préparés selon notre arrivage au fil des saisons

Vous avez tout de même la possibilité de nous aiguiller selon vos envies, régimes particuliers ou restrictions.

## LE PLATEAU SUPÉRIEUR

19€

### LES ENTREES AU CHOIX

- **Viandes et poissons** : Foie gras, magret fumé, saumon fumé, crevettes
- **Fruits et légumes** : Asperges, Avocat, pamplemousse, ananas, tomates confites pois chiches, ananas

### LES VIANDES OU POISSONS AU CHOIX

- Filet de bœuf
- Filet de veau
- Saumon frais
- Mi-cuit de thon
- Galette de légumes fromagère
- Légumes ou féculent en salade
- Duo de fromages
- Dessert
- Pain, eau 50cl, couverts jetables

## LE PLATEAU ESSENTIEL

15€

Crudités ou charcuterie

Viande blanche ou poisson blanc

Légumes ou féculents en salade

Duo de fromages

Dessert

Pain, eau 50cl, couverts jetables

## LE PANIER À RÉCHAUFFER

16€

Crudité ou charcuterie

Viande ou poisson

Legumes ou féculents

Duo de fromages

Dessert

Pain, eau 50cl, couverts jetables



## PANIER SANDWICH

10€

### GRAND SANDWICH AU CHOIX

- Jambon emmental
- Thon crudités
- Coleslaw
- Poulet crudités

### PETIT SANDWICH au fromage AU CHOIX

- Brie
- Saint-Nectaire
- Comté
- Emmental

## DESSERT AU CHOIX

- Cookie
- Beignet
- Muffin
- Fruit de saison



# SOIRÉE *Professionnels & Particuliers*

## Pour vos moments pro et perso

**Soirée d'entreprise, séminaire,  
anniversaire, mariage, réception privée...**

Que ce soit pour réunir vos collaborateurs ou célébrer un moment important, Le Plateau Gourmand vous accompagne avec une prestation adaptée à votre événement.

Le Plateau Gourmand vous accompagne dans l'organisation de votre événement et veille à son bon déroulement.

## Une prestation sur mesure

**Nombre de convives, budget, type  
d'événement, choix des pièces... Nous  
construisons avec vous une formule  
adaptée à vos besoins.**

Professionnels comme particuliers,  
contactez-nous pour échanger sur votre  
projet et créer une prestation qui vous  
correspond.



# ATELIER

## Plancha



Les plats végétariens sont  
indiqués par ce pictogramme

### FORMULE DÉCOUVERTE



#### Déclinaison autour du foie gras

Foie gras poêlé

Terrine de foie gras maison sur toast

Tranches de magret de canard mariné  
au vinaigre de safran

(50 personnes minimum, 9€/personne)



#### Découverte de la mer

Queue de gambas en persillade

Queue de langoustine  
aux zestes d'oranges

Tranches de saumon au soja et sésame

(50 personnes minimum, 9€/personne)

### FORMULE DÎNATOIRE

(50 personnes minimum, 35€/personne)

#### Les viandes en tranches

Tranche de filet de poulet  
au pamplemousse

Tranche de magret de canard  
au vinaigre de safran

Tranche de filet de bœuf à l'asiatique

#### Légumes & accompagnements

Brochette de légumes

Frites fraîches

#### Les poissons

Tranche de thon au wasabi

Gambas aux zestes d'orange

Cube de saumon flambé au whisky

#### Mais aussi

Croque-monsieur façon pain perdu

Grosse Boule de pain garnie   
(tomate, nectarine, oignons, ail, camembert)

Sauce (verdurette, mayorizo)

# MENU ♦ ♦ ♦ *Mariage*

**Parce que chaque mariage est unique, nous vous accompagnons dans la création d'une réception qui vous ressemble.**

Du cocktail au repas, en passant par le buffet ou le brunch du lendemain, nous imaginons avec vous une prestation sur mesure, adaptée à vos envies, à votre budget et au nombre de convives.

Cuisine généreuse, produits de qualité et organisation soignée : notre objectif est simple, vous permettre de profiter pleinement de votre journée et de vos invités.

Que vous rêviez d'un mariage intimiste, champêtre, élégant ou convivial, nous mettons tout en œuvre pour faire de ce moment un souvenir aussi beau que gourmand.

- **Cocktail & vin d'honneur**
- **Buffets froids & repas de mariage**
- **Menus personnalisés**
- **Service sur mesure**
- **Accompagnement dans l'organisation**

**Laissez-nous donner une saveur unique à votre grand jour.**



## Menu à 40€\*

\*service non inclus  
sur devis

### ENTRÉES

**Mascarpone aux 2 saumons, poivrons confits, sauce vierge aux fruits exotiques**

**Tatin de canard aux pommes, crème à l'ail**

**Ratatouille froide confite au balsamique, crumble parmesan et chips de coppa**

**Marmite du pêcheur (Saint-Jacques, crevettes, moules, saumon)**

**Foie gras de canard au porto, confit de figues**

**Mi-cuit de thon, coleslaw de carottes, courgettes et fenouils à l'indienne**

### VIANDES ET POISSONS

**Filet de bœuf, sauce vigneronne**

**Suprême de poulet jaune, sauce morilles**

**Filet de veau, sauce foie gras**

**Magret de canard, sauce créole**

**Dos de saumon, sauce coco, citron vert**

**Queue de lotte, crème de moules au champagne**

## GARNITURES (2 AU CHOIX)

- Écrasé de pommes de terre aux cèpes
- Pommes de terre confites à la graisse de canard
- Tomate ou courgette provençale
- Caviar d'aubergine
- Petits légumes rôtis aux épices
- Flan de patate douce

## SÉLECTION DE FROMAGE

Sélection de fromages, salade, noix et confiture de cassis : (3 choix) à l'assiette ou au plateau

- Morbier
- Époisses
- Chavignol
- Comté
- Chaource
- Galet de Loire

Possibilité d'élaborer une pièce montée de fromage à la demande (+5 €)



## DESSERT

Sélection de mignardises : 3 au choix parmi notre liste de mises en bouche sucrées

Café, pain et vaisselle inclus

Service non inclus



# FORMULE BRUNCH

• • • • • 25€



## Les douceurs & boissons

Mini-viennoiseries  
Pains au chocolat & croissants  
Salade de fruits frais  
Café, pain & jus de fruits



## Les incontournables à partager

Plateau de charcuterie fine  
Plateau de fromages affinés



## Les fraîcheurs

Salade de pommes de terre,  
feta & oignons rouges



## Les créations salées

Wrap thon & crudités  
Bagel saumon fumé, fromage frais  
& roquette  
Pain suédois mortadelle, pesto,  
pistache & parmesan

Disponibilité de certains produits selon la saison et les stocks disponibles



# PORTAGE de Repas

## Besoin d'un repas livré à domicile ?

Des repas équilibrés et variés livrés chez  
vous, chaque jour !\*

Un service pensé pour vous accompagner  
au quotidien.

Que vous soyez une personne âgée, en  
situation de handicap ou simplement à la  
recherche d'un service pratique pour vos  
repas, Le Plateau Gourmand est là pour vous.

\*Le vendredi, livraison des repas du samedi et du dimanche.



Des repas équilibrés  
et variés, du lundi  
au dimanche, 7 j/7.

Nous livrons chaque jour  
à Nevers et dans  
son agglomération,

**Sans engagement  
ni abonnement**

## PLUSIEURS FORMULES

1 plat + pain  
..... 7,70€

1 entrée + 1 plat + pain  
..... 11,00€

1 plat + 1 dessert + pain  
..... 11,00€

1 entrée + 1 plat + 1 dessert + pain  
..... 13,00€

## LIVRAISON

**ENTRE 8H30 ET 12H30,  
EST COMPRISE DANS LE TARIF**

**L'Allocation personnalisée d'autonomie peut être  
prise en charge par le Conseil départemental**

