Buffet du *Lendemain*

à partir de 14.00€ par personne
(hors vaisselle, hors pain et hors service)

Mayonnaise, moutarde, vinaigrette et cornichons inclus
Salade piémontaise
Tomates Mozzarella *(produit saisonnier)*
Salade de légumes d'été
Terrine de campagne
Poulet rôti
Sainte Maure de Touraine, Camembert
Tarte aux abricots et tarte aux pommes



Brunch du *Lendemain*

à partir de 17.00€ par personne
(hors service et hors vaisselle)
25,00€ par personne
vaisselle et service inclus + omelette et lard cuisiné sur place

Assortiments de viennoiseries,
Brioches
Terrine de campagne,
Pains, Beurre, confitures
Fromage blanc
Jambon blanc,
Fromages *(emmental, camembert)*
Salade de fruits frais

Boissons
Café, Chocolat, Thé, Jus d'orange

Les *Enfants*

Buffet 14.00€ par personne

Tomates cerises, carottes,
sandwich pain de mie jambon blanc, chips, fromage *(type Kiri)*

Menu servi à table 15.00€ par personne
(vaisselle et service compris)

Entrée
Assiette fraîcheur (en saison)
(Melon, jambon blanc)
Plat
Filet de poulet à la crème, pâtes
Dessert
Tarte aux pommes ou mousse chocolat

L'Auberge vous accompagne jusqu'au *jour J*

1. **Prise de rendez-vous** *(physique ou téléphonique)* dans l'objectif d'établir un devis

2. **Dégustation dans notre restaurant** à Sainte Catherine de Fierbois après avoir fait votre choix des pièces cocktail, 2 entrées, 2plats.

3. **Répondre à la fiche de renseignements**

4. **Un mois avant nombre de personnes définitif à nous communiquer**

5. **Le jour J**
   - Arrivée de l'équipe 3h avant le vin d'honneur
   - Mise en place du cocktail
   - Dressage des tables que vous aurez préalablement nappées et disposées
   - Environ 2h30 de cocktail et 3h30 de repas
   - A l'issue du repas 1 flûte et 1 verre seront laissés sur table et 1 nappe, l'ensemble sera à ramener à l'auberge **en cas de non-retour et ou casse une facturation sera effectuée**

Pour la période de juin à septembre, nos prestations de mariage sont proposées à partir de 70 repas adultes.





Besoin d'un devis, de renseignements,
une demande particulière, une dégustation !?

**N'hésitez pas à nous contacter,
nous serons heureux de vous accompagner
dans votre projet.**









Traiteur - Auberge Jeanne D'Arc

15, place Jeanne d'Arc
37800 Ste Catherine de Fierbois
02 47 65 68 61
contact@traiteur-aubergejeannedarc.fr

traiteur-aubergejeannedarc.fr



TRAITEUR AUBERGE *Jeanne d'Arc*

Le Traiteur de vos *Evenements*

Carte 2027/2028
Tarif applicable au 1 Janvier 2026

L'Auberge Jeanne d'Arc Traiteur, fondée en 2006 par Karine & Sylvain, est née de la volonté de vous offrir **une expérience culinaire inédite**, où nouvelles saveurs et fait maison riment avec **authenticité, avec une touche d'élégance, tout en respectant votre budget pour votre Mariage.**



Sylvain
Chef

Si vous êtes à la recherche d'un traiteur passionné, qui saura réveiller vos papilles avec une explosion de saveurs, alors nous sommes faits pour nous entendre !

Nous mettons un point d'honneur à vous offrir un service personnalisé et sur-mesure, jusqu'au jour J.



Authenticité, Service sur-mesure, Créativité et Produits authentiques aux saveurs de qualité.

Nous vous offrons une expérience culinaire unique, alliant savoir-faire traditionnel et création, avec des produits du terroir pour sublimer vos événements.

Menu *Amour*

à partir de 61.00€ par personne

Vin d'honneur 8 pièces + 1 animation plancha

Entrée ou Vin d'honneur 12 pièces
+ Plat + Fromages + Dessert





Menu *Passion*

à partir de 69.50€ par personne

Vin d'honneur 8 pièces + 1 animation plancha

Entrée ou Cocktail 12 pièces + Poissons
+ Sorbet et son alcool + Plat de viande
+ Fromages + Dessert



Cocktails

2 verrines + 1 mise en bouche
+ 5 gourmandises salées + 1 animation plancha

Plancha

Onglet aux 3 poivres
Poulet mariné thaï
Brochette de légumes du moment
Crevettes citron gingembre

Mises en bouche

Gravlax de saumon brunoise de mangue
Mousse de brocolis œufs de poissons
Tartare de bœuf assaisonné

Verrines

Gaspacho
Panna cotta foie gras noisettes torréfiées
Cappuccino de betterave au curry
Saumon fumé et fromage frais
Gourmandises salées
Wrap poulet curry
Wrap œuf mimosa et tomate séchée
Muffin salé (chaud)
Tartelette comté (chaud)
Tartelette escargot beurre d'ail
Samoussa de légumes (chaud)
Buns de foie gras, confiture d'oignons
Buns de magret de canard fumé compoté de poire au poivre de sichuan
Blini crème fouettée à l'aneth saumon fumé
Blini crevette guacamole

Nos options Animations Cocktail

Découpe de serrano *(environ 6 kg)* 36.00 €/le kg
Découpe de saumon fumé ou gravlax 65.00 €/le kg
Bar à huitres vinaigre échalotte, citron 4.50€ par personne
Escalope de foie gras snackée
sur toast et fleur de sel 4.50€ par personne

Vins, soft, eaux....
Nous tenons une carte des vins et boissons
à votre disposition pour votre vin d'honneur et repas

Glaçons offerts pour maintenir vos boissons au frais

Options tarif linge
Nappes : 11.00€/nappe - Serviettes : 0.60€/serviette

Entrées et/ou poissons

Tatin de foie gras sur pain d'épices,
verdure craquante au vinaigre de cidre
·
Gravlax de saumon, rémoulade de courgettes aux olives
et tomates confites, huile d'olive et citron
·
Tartare de pétoncles au pesto et citron vert,
mélange de jeunes pousses
·
Tataki de bœuf en croute de sésame, sauce soja
·
Noix de saint Jacques snackées risotto aux asperges vertes et citron
·
Ceviche de daurade et crevettes,
mangue vinaigrette d'agrumes à la coriandre
·
Cassolette de pétoncles et noix de Saint Jacques,
fondue de poireaux curry coco, sauce vin blanc
·
Ravioles de foie gras aux champignons noirs et légumes,
bouillon de volaille safrané *(sup. 2.50€)*

Plats

Risotto aux légumes de saison *(Végétarien)*
·
Parmentier de patates douces aux lentilles *(Végétarien)*
·
Pièce de veau confit, fricassée de pleurotes,
risotto crémeux, jeune carotte
·
Marbré de mignon de porc, tomates confites, jus tomate et basilic,
tatin d'oignons et tomate cocktail rôtie
·
Suprême de pintade, réduction d'estragon et Porto,
millefeuille de pommes de terre aux champignons
·
½ magret de canard cuit sur peau miel et épices douces,
brochette de grenailles persillées, légumes de saison
·
Cuisse de canette, jus aux poires pochées poivre fumé, légumes
de saisons rôtis, écrasée de pommes de terre, pleurotes persillés
·
Filet de Saint pierre, sauce homardine, crumble de légumes
·
Pièce de filet de bœuf aux morilles, pomme Anna,
courgettes rôties à l'huile d'olive *(sup.2.50€)*

Fromages

Assiette de fromages AOC, petite salade *(3 fromages affinés)*
Brick de fromage *(fromage à définir)*, poire pochée à la vanille

Desserts
(Personne supplémentaire 6,00€)

Fraisier ou framboisier *(produit saisonnier)*
Entremet poire caramel
Croustillant aux 3 Chocolats
Délice fruits de la passion
Assiette gourmande *(2 gâteaux, 1 verrine)*
Supplément pièce montée 3€

Café