

## 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 cuit 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**



## 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](http://traiteur-aubergejeannedarc.fr)



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 poisssons  
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 huîtres 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

Raviolis 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 saison 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