



Votre mariage, notre savoir-faire

LA MUSE GUEULE • TRAITEUR

CARTE MARIAGE 2027–2028

Une cuisine généreuse pour une réception qui vous ressemble







VIN D'HONNEUR

Des saveurs gourmandes pour partager un moment unique

Les Plateaux



Toast	1,49 €
Plateau assortiment 36 pièces	53,64 €
Verrine salée	3,05 €
Plateau assortiment 30 pièces	91,50 €
Planche apéro mixte charcuterie & fromages	
Moyenne (4/6 pers)	31,00 €
Grande (8/10 pers)	49,00 €
Mini burger froid	2,00 €
Plateau assortiment 30 pièces	60,00 €
Wrap's	1,50 €
Plateau de wrap's aux 3 parfums 36 pièces	54,00 €
Mini bagel	1,70 €
Plateau assortiment 24 pièces	40,80 €

Les Picorettes



Brochette de tomate / mozzarella / melon ..... 1,00 €
(selon saison)

Les Club Sandwichs



Pain surprise « Terre & Mer » (pour 12/13 pers) ..... **54,50 €**

Huîtres de Noirmoutier



3 huîtres / pers ..... selon cours
(vinaigre échalotes, rince doigt, citron frais, petites fourchettes jetables inclus)

Les Planchas Cocktails

	Sans service	Avec service
Viande Magret de canard nature & mariné (2 pièces), Boeuf nature & mariné en brochette (2 pièces) (soit 4 brochettes/pers)	10,00 €	13,50 €
Poisson St Jacques en brochette nature & marinées en persillade (2 pièces), Crevettes en brochette (2 pièces) (soit 4 brochettes par pers)	12,50 €	15,00 €



Garniture plancha ..... 2,50 €

Les Plateaux Sucrés



Assortiment de mignardises 30 pièces	58,50 €	(pièce : 1,95 €)
Assortiment de choux pâtissiers 24 pièces	46,80 €	(pièce : 1,95 €)
Assortiment de macarons 18 pièces	34,20 €	(pièce : 1,90 €)
Assortiment de verrines & mignardises 36 pièces	70,20 €	(pièce : 1,95 €)

Nos Formules

Formule "6" ..... à partir de **14,30 €**

1 verrine + 2 wrap's + planche apéro mixte
+ 2 mignardises sucrées

Formule "10" ..... à partir de **23,80 €**

1 verrine + 2 wrap's + 3 toasts + 1 navette sandwichs
+ 2 mignardises sucrées + 1 verrine sucrée

Formule "12" ..... à partir de **28,50 €**

2 verrines + 2 wrap's + 3 toasts + 1 navette sandwichs
+ 1 brochette + 1 mini burger
+ 2 mignardises sucrées

Formule "15" ..... à partir de **35,70 €**

2 verrines + 2 wrap's + 3 toasts + 1 navette sandwichs
+ 1 brochette + 1 mini burger + planche apéro mixte
+ 4 mignardises sucrées

Formule "COMPLÈTE" ..... à partir de **48,90 €**

Apéritif punch ou kir amélioré (2 v/pers)
2 toasts + 2 verrines + 2 wrap's + 3 toasts
+ 2 navettes sandwichs + 1 brochette + 1 mini burger
+ planche apéro mixte
+ 4 mignardises sucrées

Notre conseil

- Pour l'organisation d'un apéritif dînatoire simple, comptez 6 à 8 pièces par personne.
- Pour un apéritif dînatoire médium, comptez 10 à 12 pièces par personne.
- Pour un cocktail repas complet, comptez 15 à 20 pièces par personne.

Les Boissons



Apéritif (Punch, Sangria, Cocktail au vin blanc)	3,00 € / verre
Cocktail de jus de fruits sans alcool	2,90 € / verre
Location de fontaine apéritive	30,00 €
Flûtes (à rendre sale)	0,60 €

Options & Service

- Nappage noir mange debout (à rendre sale) ..... 10,00 €
- Serviettes cocktail qualité supérieure "aspect tissu"
  - Blanc : 3,30 € / 50 pièces
  - Couleur : 3,50 € / 50 pièces

Vaisselle cassée facturée en supplément .... + 0,50 €

Forfait Mise en place du buffet

120 €

(jusqu'à 1h30 de mise en place)

Comprend la mise en place du nappage / serviettes / dressage en buffet avec support & décor

Forfait Personnel de service

- 35 € / heure par serveur présent
- 35 € / heure par cuisinier présent
- 25 € / heure supplémentaire si délais initialement prévu non respecté

LA MUSE GUEULE - TRAITEUR MARIAGE

MENU DOUCEUR

UNE RÉCEPTION À VOTRE IMAGE

Douceur à partir de 36.90 €

ENTRÉES

Cassolette de la mer aux petits légumes, sauce safranée
ou
Ballotine de saumon farci à la rillette de thon, sauce fraîche aux herbes et pommes
ou
Salade du terroir autour du canard

PLATS

Filet de poisson blanc & sa crème infusée aux St Jacques
ou
Suprême de poulet et sa crème de Whisky aux fruits secs
ou
Médaillon de mignon de porc et sa sauce agrumes / miel

FROMAGES

Assiette de 3 fromages A.O.P - salade ou St Marcellin rôti sur pain épices caramel au cointreau

DESSERTS - AU CHOIX

Bavarois Poire caramel
Entremet Madeleine fraise citron
Assiette gourmande +2.00 €
Pièce montée 3 choux, modèle cône +5.50 €

Entrée + plat + fromage + dessert 40.50 €
Entrée + poisson + viande + fromage + dessert 51.50 €

LA MUSE GUEULE - TRAITEUR MARIAGE

MENU PLAISIR

UNE CUISINE DE FÊTE

à partir de 44.50 €

ENTRÉES

Gravlax de saumon, espuma au citron vert et vinaigrette passion
ou
Toblerone de foie gras de canard et magret fumé, gelée au cointreau
ou
Déclinaison Terre & Mer (Tataki de boeuf mariné, foie gras, gravlax de saumon, verrine)

PLATS

Médaillon de Lotte et beurre blanc vanillé • Filet de Saint Pierre et crème de Langoustine • Filet de Caille jus au thym et figues • Filet de Veau, crème de porto rouge aux échalotes

FROMAGES

Assiette de 3 fromages A.O.P - salade ou St Marcellin rôti sur pain épices caramel au cointreau

DESSERTS - AU CHOIX

Bavarois fruits rouges pistache & madeleine
Forêt noire
Fraisier
Assiette gourmande +2.00 €
Pièce montée 3 choux, modèle cône +5.50 €

Entrée + plat + fromage + dessert 48.90 €
Entrée + poisson + viande + fromage + dessert 59.90 €

LA MUSE GUEULE - TRAITEUR MARIAGE

MENU BAMBIN

POUR LES PETITS CONVIVES

à partir de 10.40 €

Assiette de charcuterie du Terroir • Ou Salade piémontaise • Ou 1/2 tranche de foie gras de canard

PLATS DE VIANDES - 1 AU CHOIX

Suprême de poulet et gratin de pommes de terre sarladaise • Ou Hachis parmentier de canard confit

DESSERTS

Mousse au chocolat • Ou Tarte aux pommes • Ou Mini assiette gourmande de desserts (+1.00 €)
(*1 chou pièce montée parfum à définir +1.90 €)

Entrée + plat + fromage + dessert 12.90 €
Jusqu'à 12 ans

ASSIETTE ANGLAISE

POUR PROLONGER LA FÊTE

à 15.80 € (hors boissons, hors vaisselle)

Assiette de charcuterie (Bavaroise de Foie gras, Jambon de Pays, Coppa, salade composée)
+
Plateau de 3 Fromages à partager (Camembert affiné, Chèvre Cendré, Comté affiné)
+
Assiette de desserts (selon sélection des mariés)

Option café assiette anglaise +1.00 €
Location Vaisselle +1.95 € (1 verre à vin, 1 verre à eau, 1 jeu de couvert, 1 assiette plat, 1 assiette dessert)
Option boissons Assiette Anglaise : vin Rouge ou Rosé, coupe de Pétillant 3.50 €
Frais de Service assiette Anglaise +3.50 € / convive présent

PRESTATION SOIRÉE

LE PLAISIR DE SE RETROUVER

Verrines de mousses (fruits rouges, carambar et chocolat) 1.95 € / pièce - 5.85 € / 3 pièces par pers.

Cascade de Fruits frais (composition selon fruits de saison) 4.90 € / pers

Ananas frais pré coupé 0.50 € / pers

Assortiments de mignardises sucrées (minis moelleux au chocolat, choux farcis, mini éclairs) 5.85 € / 3 pièces par pers

Assortiments de mini macarons 3.80 € / 2 pièces par pers

Mini moelleux au chocolat 0.40 € / pièce

Assortiments de verrines desserts pâtissières 1.95 € / pièce - 3.90 € / 2 pièces par pers

Assortiments de mini choux pâtissiers 1.95 € / pièce - serviette cocktail comprises

Option Café +1.00 € / pers (prêt du percolateur offert) - Option +0.45 € tasse + cuillère

Option Brioche ronde sur plateau pour le bal à 1.50 € / pers. hors garnitures (4.00 € avec)

Dressage et mise en place en buffet 120.00 €

Avec service : prévoir une présence minimum de 02h00, soit 2 serveurs et 1 cuisinier.

35 € / heure

LES OPTIONS

PERSONNALISEZ VOTRE RÉCEPTION

BOISSONS

Apéritif avec ou sans alcool à partir de 2.90 € / pers (cocktail au vin blanc, punch, sangria +3.00 €)

BOISSONS

Apéritif avec ou sans alcool à partir de 2.90 € / pers (cocktail au vin blanc, punch, sangria +3.00 €)
Accord mets & vins à partir de 15.50 € / pers (vin entrée, vin plat et fromage, vin de dessert)
Cascade de crémant de Touraine avec mise en place, vin fourni par nos soins 2.35 € / pers (location coupe spécifique 0.50 €)
Café / Thé +1.00 € / pers

VAISSELLE

Location de vaisselle à partir de 6.75 € (2.80 € enfant). Entrée + plat + fromage + dessert + café.
Flûte supplémentaire +0.60 € / pers • Tasse + cuillère supplémentaire +0.45 € / pers • Livraison matériel +25.00 € • Vaisselle cassée +2.50 €

NAPPAGE

COMPRIS : nappage rectangle blanc non tissé, serviette blanche qualité supérieure « aspect tissu » et pain.
Serviettes colorées : 18,50 € / 50 pièces. Nappage table ronde blanc « aspect tissu » 180 cm : 24 € / nappe - couleur 25,50 €. 240 cm : 27 € - couleur 28,50 €. Tissu blanc 180 cm : 28 € / nappe.

INTENDANCE

Dressage du couvert + nappage de votre salle la veille : 90.00 €. Selon nombre de couverts, prévoir 01h30 à 02h00. Pliage tables et chaises en fin de prestation +1.00 € / pers.
Dépassement d’horaire si passage à table après 14h30 : 35 € / heure par serveur présent et 35 € / cuisinier présent. Notre prestation se termine en fin de repas avec café servi à table ou au bar.

OPTIONS & TARIFS

CONDITIONS APPLICABLES À LA CARTE MARIAGE 2027-2028

LOCATION VAISSELLE - À RENDRE SALE

PACK « CLASSIQUE » 2,00 € : 1 verre à vin + 1 assiette + 1 jeu de couvert (1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère).

PACK « MEDIUM » 2,80 € : 1 verre à vin + 2 assiettes + 1 jeu de couvert + 1 tasse OU flûte.

PACK « PRESTIGE » 6,75 € (systématique pour les mariages) : 1 verre à vin + 1 verre à eau + 4 assiettes + 2 jeux de couvert + 1 tasse avec cuillère + 1 flûte.

Flûte 0,60 € • Livraison matériel +25,00 € • Vaisselle cassée +2,50 €.

Dressage avec nos décors à partir de 60,00 €.

CONDITIONS

LES DÉTAILS DE VOTRE PRESTATION

CE QUI EST COMPRIS

NOS MENUS COMPRENNENT : La mise en place (pain) et le débarrassage de vos tables. Le débarrassage de la vaisselle disponible et de votre décoration (rangement tables et chaises par vos soins). Si vaisselle restante alors que notre prestation est terminée, vous devrez nous la rapporter le lendemain.
Nappage non tissé pour table rectangle BLANC. Serviette non tissée BLANC. Petit pain individuel de campagne et pain tranché mis en corbeille pour le reste du repas.

CE QUI EST NON COMPRIS

Installation des tables et chaises. Dressage de votre salle de réception la veille : 90 € (nappage / serviettes / dressage vaisselle). Après le repas : débarrassage des tables et des chaises à votre charge.
Le débarrassage de la vaisselle se fera par nos soins. En cas d'impossibilité de récupérer toute la vaisselle, celle-ci devra nous être retournée les jours suivants.
Matériel de cuisson pour lieu ou cuisine non équipé : forfait location 50 €. Éléments décoratifs de vos tables non compris.

SERVICE NON INCLUS

Option 1 : Service à table par nos soins (repas et café) 7,00 € / convive présent. Débouchage, service et rangement des bouteilles à votre charge.
Option 2 : Service à table et service du vin par nos soins (repas, vin et café) 8,50 € / convive présent. Service du 1er verre puis bouteilles posées sur table ; vin fourni, débouchage et rangement des bouteilles par vos soins.
Option 3 : Service à table par le client (1 serveur pour 15 pers.) + 1 chef de salle de notre équipe pour gérer vos serveurs et l'organisation de la vaisselle : 6,00 € / convive présent.

BUFFET RETOUR DE NOCES

UN LENDEMAIN GOURMAND & CONVIVIAL

SALADES COMPOSÉES - 200 G / PERS

Salade Piémontaise charcutière ou au thon

Saladier de crudités

Salade de champignons à la crème et à l'ail

Salade Vendéenne - choux, jambon de Vendée et emmental

Salade Montbelliarde - saucisse fumée, pommes de terre, moutarde à l'ancienne

Salade de pâtes Océane - surimi et saumon

Salade Nordique - riz, thon, saumon, maïs, mayonnaise

4,20 € / pers

PLATEAUX

Plateau de charcuterie - 200 g / pers : rillettes, mousse de foie, jambon de pays, saucisson sec, saucisson à l'ail, terrine de campagne - 7,20 € / pers

Plateau de viandes froides - 190 g / pers : rôti de porc et de bœuf, manchon de poulet + moutarde - 12,80 € / pers

FORMULES RETOUR DE NOCES

Formule « Plaisir gourmand » - à partir de 20,30 €

2 salades composées + plateau de viandes : 20,30 €

2 salades composées + plateau de viandes + fromages + dessert : 30,30 €

Formule « Sur le pouce » - à partir de 11,40 €

Charcuterie + 2 salades composées : 11,40 €

Charcuterie + 2 salades composées + fromages + dessert : 21,40 €

ACCOMPAGNEMENTS

Mogettes : 2,50 € / pers • Chips : 2,00 € / pers

Pain boule tranché : 1 boule pour 5/6 pers - 2,60 €

LOCATION VAISSELLE - À RENDRE SALE

Pack "Classique" 2,00 € : 1 verre à vin + 1 assiette + 1 jeu de couvert
(1 fourchette, 1 couteau, 1 cuillère)

CONDITIONS GÉNÉRALES

CONDITIONS APPLICABLES À LA CARTE MARIAGE 2027-2028

Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilités des denrées et du maintien des cours durant les années 2027-2028. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de modification de TVA.

Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilités des denrées et du maintien des cours durant les années 2027-2028. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de modification de TVA.

Le nombre approximatif de personnes sera à nous communiquer 30 jours avant la date de réception. Un changement est encore possible 5 jours avant la date de la réception. Passé ce délai, les plats prévus seront préparés, facturés et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle.

Four, armoire chauffante, trépied gaz, congélateur : facturés au tarif de location pour les salles non équipées en matériel de cuisine.

Invités de dessert (déjeuners) : Assiette Anglaise 16h30 • Fromage, Dessert 17h00 • Dessert 17h30. Passage à table pour les DÉJEUNERS : 14h30 maximum. Si les horaires fixés ne sont pas respectés, un forfait d’heure supplémentaire sera appliqué.