

Yorigin

Traiteur événementiel de caractère

**Découvrez nos menus
de repas de nocces**



Chez Origin Traiteur, nous pensons que chaque couple mérite un mariage et un repas de nocces unique.

Pour le plus beau jour de votre vie, nous n'imaginons pas vous proposer un menu qui ne soit parfaitement à votre image.

C'est pourquoi la gamme de plats composants nos différents menus de nocces est si variée et pleine d'inspiration.

Si vous le souhaitez, nous saurons aller encore plus loin dans la personnalisation en nous adaptant à vos demandes particulières.

NOCES DE SAPHIR

Vin d'honneur 6 pièces et 2 animations

1 Mise en bouche Saphir au choix

Raviole de homard bisque légère au lait de coco

Foie gras poche au vin chaud

Carpaccio de lotte fume aïoli de petits pois, ceviche de légumes

Moules caramélisées au banyuls pommes granny smith, crème acidulée aux agrumes et verveine

1 plat Saphir au choix

Agneau roti

1/2 cochon de lait fourré au foie gras

Tourte au turbot foie gras, choux, truffes et champignons

Boeuf wellington au foie gras

1 fromage au choix

Assortiment de 3 fromages affinés, accompagnés de son mesclun aux noix et noisettes

1 Dessert au choix

Pièce montée de choux (2pc/pers), crème pâtissière et nougatine maison +2€

Pièce montée pâtissière wedding cake +4€

Variété de 3 entremets à définir en fonction de vos préférences

Buffet de mignardises

Tartelette banane et cacao

tartelette citron citron jaune primofiori bio

Tartelette fruits de la passion

Bar à mousse au chocolat mousse chocolat noir, blanc et au lait, accompagné de ses topping caramel, pralin, noisettes, fruits secs et fruits confits

87€/convive

NOCES DE RUBIS

Vin d'honneur 8 pièces et 2 animations

1 entrée Rubis au choix

Foie gras de canard confit rhubarbe, hibiscus

Noix de saint jacques roties façon flammekueche

Opera de foie gras poire confites

Tartare de boeuf aux coquillages et algues

Raviole de homard bisque légère au lait de coco

Pommes de terre en déclinaison a la truffe

tempura de cuisse de grenouille au lard

1 plat Rubis au choix

Saint jacques poêlée panais et truffes

Roti de bar aux artichauts et truffes

Ballotine de suprême de pintade au foie gras

Canon de bœuf en croustade

Dos de cabillaud confit aux agrumes

Tourte de canard aux pommes

Saint jacques rôti en croustade de noisettes

1 fromage au choix

Assortiment de 3 fromages affines, accompagnés de son mesclun aux noix et noisettes

1 Dessert au choix

Pièce montée de choux (2pc/pers), crème pâtissière et nougatine maison +2€

Pièce montée pâtissière wedding cake +4€

Variété de 3 entremets à définir en fonction de vos préférences

Buffet de mignardises

Tartelette banane et cacao

Tartelette citron citron jaune primofiori bio

Tartelette fruits de la passion

Bar à mousse au chocolat mousse chocolat noir, blanc et au lait, accompagné de ses topping caramel, pralin, noisettes, fruits secs et fruits confits

109€/convive

NOCES DE DIAMANT

Vin d'honneur 12 pièces et 3 animations

1 entrée Diamant au choix

Crème de lentilles, foie gras poêlés

Dôme de foie gras, coque chocolat blanc

Carpaccio de bœuf, truffe, foie gras mi-cuit

Pancakes de gambas écrevisses

Gaufre à l'encre de seiche, poulpe, aioli de petits pois

Millefeuille de foie gras, purée de litchi et eau de rose

1 plat Diamant au choix

Filet de veau rôti et jus truffé

Pigeon, nougat et fruits secs

Canette en 3 services magret rôti, cuisse confite en parmentier, foie gras poêlé

Bonbonnière de queue de gambas comme un tajine

Pave d'autruche rossini

Tarte fine de homard saint jacques et langoustines

Tournedos de lotte rossini

1 fromage au choix

Assortiment de 3 fromages affinés, accompagnés de son mesclun aux noix et noisettes

1 Dessert au choix

Pièce montée de choux (2pc/pers), crème pâtissière et nougatine maison +2€

Pièce montée pâtissière wedding cake +4€

Variété de 3 entremets à définir en fonction de vos préférences

Buffet de mignardises

Tartelette banane et cacao

Tartelette citron citron jaune primofiori bio

Tartelette fruits de la passion

Bar à mousse au chocolat mousse chocolat noir, blanc et au lait, accompagné de ses topping caramel, pralin, noisettes, fruits secs et fruits confits

Arbre à macarons

129€/convive



NOCES D'EMERAUDE (en buffet)

Vin d'honneur 8 pièces et 2 animations

1 Entrée Terre Haut de gamme au choix

Plateau terroir prestige

Jungle bar 100% vegan

Bodega tataki de canard

Bodega de boeuf marine a la thai

Pate en croute au foie gras

Eclair a la truffe

1 Entrée Mer Haut de gamme au choix

Bodega saumon graavelax betterave

Plateau de saumon fume prestige

Bodega ceviche au poisson de roche

Bodega de salade de poulpe a l'asiatique

Pancake de crevettes quinoa noir

Bodega de saumon en tartare granny smith

Plat(s) chaud(s) haut de gamme au choix

Rouget aux agrumes, pomme grenaille

Saint jacques aux brisures de truffe

Parmentier confit canard; pommes Granny

Bar en croute d'herbes

Magret de canard, sauce au poivre

Ballotine de pintade aux champignons

Curry d'agneau a l'indienne, riz basmati

Roti de boeuf et risotto a l'huile de truffe

Steack vegan a la provencale

Tataki de saumon

Cabillaud laque aux clous de la passion

Roti de bar aux legumes anciens fumes

Picanha de boeuf sauce chimichurri

1 fromage au choix

Assortiment de 3 fromages affinés

2 desserts haut de gamme au choix

Petit pot de mousse de chocolat gianduja

Chia pudding aux agrumes graines de chia

Perles du japon façon riz au lait)

Cake chocolat gianduja

Tartelette aux pommes façon tatin

Bodega pavlova aux fruits

Bodega salade de fruits

Terrine de pommes, crumble de fruits secs

Sticky toffe pudding aux agrume

75€/convive



Comment nous dire "oui!"

1. **Choisissez votre menu et contactez-nous** - nous vous enverrons votre devis
2. **Demandez une dégustation** - nous validerons ensemble vos plats préférés et personnaliserons votre projet ensemble
3. **Validez votre devis** - si notre proposition vous convient, vous n'aurez plus qu'à nous dire "oui!"
4. **Validons ensemble votre protocole** - après nous avoir communiqué les derniers détails de votre journée
5. **Jour J: Profitez!** - Laissez-nous faire de votre repas de noces un moment inoubliable