



Organisateur de Réception

*Repas tradition à l'assiette
Buffet et Repas dînatoires
Buffet avec plat chaud
Buffet froid
Buffet à thème
Cuisine et mariage médiévaux
Poêlon géant (paëlla, jambalaya, colombo...)
Méchoui et cochon à la broche*

Sarl Magnoni Frères

Chemin des Amoureux - 89140 PONT-SUR-YONNE

Siret 432 382 455 00017 APE 526D - Tva intra FR 36 432 382 455 001

Service Traiteur : 06 86 57 49 34

authentik.traiteur@yahoo.fr

www.authentik-traiteur.com

*Moment fort de votre fête,
Le vin d'honneur marquera les esprits
Par l'esthétisme des buffets et pièces 'cocktail'
Et l'efficacité tout sourire de notre équipe*

VIN D'HONNEUR

Soupe champenoise : 2,50 €/pers.
(autres apéritifs possibles)



Eaux et softs du vin d'honneur : 0,25 €/pers.



Nappage et décoration de vos buffets Cocktail et Dessert
A partir de 30,00 €



6 gougères et allumettes	3,00 €/pers.
Cocktail simple (5 pièces)	5,00 €/pers.
Cocktail tradition (6 pièces)	6,00 €/pers.
Cocktail prestige (7 pièces)	7,00 €/pers.
Cocktail premium (9 pièces + 1 animation)	10,00 €/pers.

Ex. de pièces 'cocktail' :

Croustillant provençal, toast boudin noir,
Gougère aux ris de veau, tonnelet d'Espelette,
Tartare de courgette en verrine,
Brochette landaise, brochette tomate mozzarella...

Ex. d'animations :

Saumon fumé, marbré pain d'épice de foie gras,
Jambon Serrano, wok de Saint-Jacques...

LES MENUS 'TRADITION'

PLAISIR

17,00 €

Salade périgourdine

(Mesclun, dés de foie gras, gésier, magret)

Ou Assiette Bord de mer

(Mesclun, saumon frais et fumé, gambas)

Ou Terrine de ris de veau

Et son mesclun terroir



Jambon à la chablisienne

Ou Emincé de filet mignon forestier

Ou Joue de bœuf au cidre

Gratin dauphinois



Nos 3 affinés et leur verdure

Petit pain, baguette et café en open bar

TERRE DE FRANCE

25,00 €

Belle tranche de foie gras

Et son confit de figue

Ou Terrine marine et chiffonnade de saumon fumé

Ou Cassolette chaude de Saint-Jacques et gambas

Ou Profiterole de ris de veau



Filet mignon et sa crème de morilles

Ou Suprême de pintade aux girolles

Ou Magret de canard au pinot noir

Gratin fondant et petits légumes



Nos 5 affinés et leur verdure

Petits pains et café en open bar

CONVIVIAL

18,00 €

Pressée d'andouillette sur mesclun

Et ses croûtons

Ou Terrine de ris de veau

Et son confit d'oignons sur mesclun

Ou Pavé de saumon au champagne

Ou Assiette Bord de mer

(Mesclun, saumon frais et fumé, gambas)

Ou Tomate marine

Et sa rosace de mozzarella di Bufala



Filet mignon et son jus corsé

Ou Canette rôtie de nos vergers

Ou Magret de canard au pinot noir

Gratin dauphinois



Duo d'affinés ou Mesclun de chèvre chaud

Petit pain, baguette et café en open bar

EXCELLENCE

30,00 €

Cabillaud rôti et Saint-Jacques safranées

Ou Feuillantine d'escalope de foie gras poêlée

Et sa compotée de mangue poivrée

Ou Assiette Terre et Mer

(Foie gras, magret, saumon fumé,

gambas, Saint-Jacques)



Mignon de veau aux épices

Ou Filet de bœuf aux morilles

Gratin fondant et poêlée forestière

Ou Souris d'agneau en infusion de thym

Gratin fondant et tian provençal



Nos 4 Affinés et leur verdure

Petits pains et café en open bar

BONHEUR

23,00 €

Destination bourguignonne

(Mesclun, dés de foie gras,
pleurotes, gougère d'escargot)

Ou Fantaisie de la mer

(Saumon fumé, mesclun, gambas,
rillettes, terrine de poisson)

Ou Assiette Terre et Mer

(Foie gras, magret, saumon fumé,
gambas, Saint-Jacques)



Lardée de filet mignon au porto

Gratin dauphinois et champignons 'prestige'

Ou Crémée de volaille aux girolles

Gratin dauphinois et petits légumes

Ou Filet de canette à la mangue

Et son wok de légumes



Nos 5 affinés et leur verdure

Petits pains et café en open bar

LA FRAICHEUR D'ALAMBIC A COMPOSER :

Sorbet + alcool + coupe du traiteur : 2,50 €

Sorbet + coupe du traiteur, alcool du client : 1,50 €

Sorbet + alcool du client, coupe du traiteur : 0,50 €

La Petite Attente Prestige : 2,00 €

Mise en bouche selon la saison et le menu choisi

Plat chaud supplémentaire : 5,00 €

Feuillantine de ris de veau et mesclun

Ou Cassolette de ris de veau aux morilles

Ou Filet de saumon à la normande

Ou Cabillaud rôti au coulis de crustacés

Ou Nage de Saint-Jacques et gambas safranées

LES BUFFETS CHAUDS

TRADITION

22,00 €

Salades et crudités

Salade italienne - Salade terroir
Taboulé **ou** Crudités

Rosace de jambon sec

Et charcuteries

Terrine marine sur plat décoré

Et crevettes 'bouquet'

Servi chaud au buffet

Rôti de porc forestier

Ou Emincé de volaille aux giroles

Ou Plat terroir à l'ancienne

Gratin dauphinois

Brie de Meaux

Petit pain, baguette et café en open bar

AUTHENTIK

25,00 €

Côté Campagne

Salade landaise - Salade italienne
Salade terroir
Salade musette **ou** Piémontaise

Dégustation de charcuteries

Chiffonnade de jambon Serrano
Terrine de ris de veau et d'andouillette
Persillé de Bourgogne **ou** Fromage de tête
Saucisson fumé - Jambon à l'os

Côté Mer

Belle chiffonnade de saumon fumé
Rillettes marines
Médailon de saumon frais

Servi à l'assiette ou au buffet

Jambon à la chablisienne
Ou Pavé de filet mignon dijonnais
Ou Joue de bœuf au cidre
Ou Médailon de volaille forestier
Gratin dauphinois

Nos 5 affinés et leur verdure

Petit pain, baguette et café en open bar

ELEGANCE

26,50 €

Panier maraîcher

Salade musette
Salade landaise **ou** Pasta marine
Salade italienne **ou** Coleslaw

Dôme de jambon sec

Et piqués de charcuteries à l'ancienne

Belle présentation marine

Chiffonnade de saumon fumé
Terrine et rillettes de saumon
Cascade de gambas

Servi à l'assiette ou au buffet

Filet mignon aux giroles
Ou Salmis de pintadeau à l'ancienne
Ou Filet de canette au cidre
Gratin dauphinois et poêlée forestière

Nos 5 affinés et leur verdure

Petits pains et café en open bar

ROYAL

35,00 €

Panier maraîcher

Salade musette
Salade landaise **ou** Pasta marine
Salade italienne **ou** Coleslaw

Jambon Victoria

Piqués de jambon à l'os et ananas

Dôme de jambon sec

Et piqués de charcuteries à l'ancienne

Dégustation de foie gras

Et son confit de figue

Variation autour du saumon

Petite terrine et médaillon de saumon
Chiffonnade de saumon fumé
Cascade de belles crevettes

Servi à l'assiette ou au buffet

Filet mignon aux morilles
Ou Pavé de mignon dijonnais
Ou Suprême de pintade aux giroles
Ou Magret de canard au pinot noir
Gratin dauphinois et poêlée forestière

Nos 5 affinés et leur verdure

*Salade verte et ses noix
Petits pains et café en open bar*



TOUS BUFFETS

Possibilité de remplacer
Le plat chaud
Par une présentation
De viandes froides décorées

Onglet de bœuf, Rôti de porc,
Rôti de veau, Volaille rôtie



LES BUFFETS FROIDS

PETITS PLAISIRS

13,00 €

Salades et crudités

Salade italienne - Salade terroir
Taboulé **ou** Crudités

Charcuteries Maison

Jambon à l'os - Terrine - Saucisson

Nos 2 viandes froides

Rôti de porc **ou** Rôti de bœuf
Poulet rôti

Brie de Meaux

TERROIR

22,00 €

Côté Campagne

Salade landaise - Salade italienne
Salade terroir
Salade musette **ou** Piémontaise

Dégustation de charcuteries

Chiffonnade de jambon Serrano
Terrine de ris de veau - Persillé de Bourgogne
Fromage de tête - Saucisson fumé - Jambon à l'os

Côté Mer

Belle chiffonnade de saumon fumé
Rillettes marines - Médaille de saumon frais

Nos viandes froides sur plat décoré

Rôti de porc fermier
Chiffonnade d'onglet de bœuf - Volaille rôtie

Nos 5 affinés terroir et leur verdure

DELICE

19,00 €

Salades et crudités

Salade italienne - Salade terroir
Taboulé **ou** Crudités

Rosace de jambon sec

Et charcuteries

Terrine marine sur plat décoré

Et crevettes 'bouquet'

Nos 3 viandes froides

Rôti de porc - Rôti de bœuf - Poulet rôti

Brie de Meaux - Chaource

HARMONIE

24,00 €

Panier maraîcher

Salade musette
Salade landaise **ou** Pasta marine
Salade italienne **ou** Coleslaw

Dôme de jambon sec

Et piqués de charcuteries à l'ancienne

Belle présentation marine

Chiffonnade de saumon fumé
Terrine et rillettes de saumon - Cascade de gambas

Nos viandes froides sur plat décoré

Chiffonnade d'onglet de bœuf **ou** Rôti de veau
Rôti de porc fermier **ou** Magret de canard
Pilon **ou** Fondant de volaille
Gratin dauphinois ou Haricots verts en salade

Nos 5 affinés et leur verdure

PRESTIGE

33,00 €

Panier maraîcher

Salade musette
Salade landaise **ou** Pasta marine
Salade italienne **ou** Coleslaw

Jambon Victoria

Piqués de jambon à l'os et ananas

Dôme de jambon sec

Et piqués de charcuteries à l'ancienne

Dégustation de foie gras

Et son confit de figue

Variation autour du saumon

Petite terrine et médaillon de saumon
Chiffonnade de saumon fumé
Cascade de belles crevettes

Nos viandes froides sur plat décoré

Chiffonnade d'onglet de bœuf
Rôti de veau **ou** Rôti de porc fermier
Emincé de magret **ou** Fondant de volaille
Gratin dauphinois ou Haricots verts en salade

Nos 5 affinés et leur verdure

Salade verte et ses noix

TOUS BUFFETS

**Possibilité de remplacer le plat froid
Par un plat chaud**

Recette terroir : + 1,50 €/pers.

Jambon à la chablisienne

Ou Joue de bœuf bourguignonne **ou** au cidre

Recette gourmande : + 2,00 €/pers.

Filet mignon aux morilles

Ou Magret de canard au miel **ou** au pinot noir

LES BUFFETS A THEME

FRANCO-CREOLE

25,00 €

Fantaisie de 5 salades

Salades : landaise, italienne, musette, créole, jambalaya



Toastinade franco-créole

Anchoïade, rillettes, piment...



Jambon Victoria

Piqués de jambon à l'os et ananas



Dôme de jambon sec exotique

Charcuteries et boudins créoles
Cascade de melon et crevettes



Servi chaud au buffet

Gambas flambée, accras de morue...

Mini brochettes

Piqué de porc - Curry de volaille
Pilon de poulet mariné
Patates douces et riz créole



Buffet de fromages affinés

Petits pains et café en open bar

MEDIEVAL

28,00 €

Hypocras à outrance

5 Mises en gueule médiévales

Tranchoirs, bourses, légumes d'antan...



Les écuelles

Épeautre et saucisse fumée
Lentilles à la cardamome et poulailler
Pastez de porc en croûte à l'hypocras
Chaircuiteries à l'ancienne



Servi en plat au brancard

Brouet de bœuf **ou** Cochon au miel...
Enfournée de pommes



Tranchoir du Roy



Buffet de douceries

Taillis de menagier **ou** Tourte aux mûres
Pomme **ou** Poire en chausson
Blanc caillé au coing
Ou Blanc manger à la rose

DOLCE ITALIA

28,00 €

Antipastis

Poivrons, aubergines et artichauts
Bruschetta - Poivrons farcis
Ratatouille à l'italienne
Marinade de tomate
Concombre et mozzarella



Charcuteries italiennes

Speck - Jambon - Coppa - Pancetta



Servi chaud au buffet

Animation Pasta party
Ou Lasagne party
Ou Osso bucco et spaghettis



Fromages et gressins

Gorgonzola, Taleggio...
Petits pains et café en open bar

CUISINES DU MONDE

28,00 €

Cascade de salades

'D'ici et d'ailleurs'

Salades : Nouvelle-Orléans, mexicaine, musette, pasta pesto, coleslaw
Antipastis et bruschetta



Servi chaud au buffet

Tapas - Wings
Beignet de crevettes - Accras



Côté Terroir

Animation Jambon Serrano
Piqués de charcuteries à l'ancienne



Jambon Victoria

Piqués de jambon à l'os et ananas



Cuisine Bord de mer

Chiffonnade de saumon fumé
Miroir de saumon cuit
Et sa brunoise

Terrine et rillettes de la mer
Carpaccio de poissons fumés



Le poêlon géant servi chaud

Paëlla **ou** Risotto
Ou Jambalaya **ou** Plat terroir



Buffet de fromages affinés

Petits pains et café en open bar

Vaisselle médiévale,
Saltimbanques
Tarifs sur demande



LES REPAS et BUFFETS DÎNATOIRES

REPAS 'Terre de Bourgogne'

25,00 €

avec plat chaud

Le Terroir retrouvé (7 pièces)

Brioche mousseline de tartare de courgette
Bagel d'aubergine et mozzarella
Rillettes de saumon en boule cocktail
Mini wrap de saumon fumé
Brochette tomate mozzarella
Piqué landais - Piqué gambas fraîcheur
Tonnelet d'Espelette - Tortilla au chèvre
Aumônière marine
Mousseline de chèvre et légumes confits
Cuillère de tartare de Saint-Jacques

Saveurs Authentik (3 pièces)

Toast boudin noir
Toast forestier
Gougère aux ris de veau
Piqués de charcuteries artisanales

Animation Jambon Serrano

Ou

Animation Marbré pain d'épice de foie gras

Animation Saumon fumé sur blinis

Servi à l'assiette ou au buffet

Jambon à la chablisienne

Ou Mijotée de mignon de porc forestier

Ou Emincé de canard aigre-doux
Gratin fondant et tomate confite

Dégustation d'affinés terroir

Petits pains et café en open bar

REPAS 'Gourmet'

28,00 €

avec plat chaud

Le Terroir retrouvé (7 pièces)

Navette saumon fumé et asperge verte
Cubik club pesto et légumes confits
Bagel Serrano et mousseline aux noix
Brochette tomate mozzarella
Brochette d'artichaut Serrano
Tonnelet d'Espelette
Croustillant provençal
Aumônière marine
Tartare de courgette en verrine
Cocotte mandorlotta de poivrons

Saveurs Authentik (3 pièces)

Toast boudin noir
Croustade bourguignonne
Gougère aux ris de veau
Piqué de charcuteries artisanales

Animation Marbré pain d'épice de foie gras

Wok de Saint-Jacques et gambas

Servi à l'assiette ou au buffet

Lardée de filet mignon au porto
Ou Suprême de volaille forestier
Gratin fondant et tomate confite

Dégustation d'affinés terroir

Petits pains et café en open bar

BUFFET 'Terre et Mer'

28,00 €

Cocktail gourmand (6 pièces)

Toast boudin noir
Cubik club pesto et légumes confits
Brochette tomate mozzarella
Croustillant provençal
Brochette d'artichaut Serrano
Rillettes de saumon en boule cocktail
Mousseline de chèvre et légumes confits
Croustade bourguignonne
Gougère aux ris de veau

Animation Marbré pain d'épice de foie gras

Ou Animation Saumon fumé sur blinis

Saveurs Terre et Mer (5 pièces)

Bagel Serrano et mousseline aux noix
Brioche mousseline de tartare de courgette
Bagel d'aubergine et mozzarella
Aumônière marine - Wrap de saumon fumé
Antipastis - Tonnelet d'Espelette
Bodega de salade landaise
Cocotte mandorlotta de poivrons

Wok de Saint-Jacques et gambas

Jambon Victoria

Piqués de jambon à l'os et ananas

Dôme de jambon sec

Et piqués de charcuteries à l'ancienne

Nos viandes froides sur plat décoré

Chiffonnade d'onglet de bœuf
Rôti de porc fermier - Volaille rôtie

Dégustation d'affinés terroir

Petit pain, baguette et café en open bar

BUFFET 'D'ici et d'ailleurs'

30,00 €

Terroir de France (5 pièces)

Croustillant provençal
Brochette d'artichaut Serrano
Toast boudin noir
Marbré pain d'épice de foie gras
Rillettes de saumon en boule cocktail
Mousseline de chèvre et légumes confits
Piqué landais
Gougère aux ris de veau
Bodega de pommes de terre musette
Piqués de charcuteries à l'ancienne

Découpe de jambon Serrano entier

Et son melon

Animation Plancha-Burger

Demi-burger andouillette
Demi-burger aubergine mozzarella

Cuisine d'ailleurs (5 pièces)

Embarquée de tapenade et antipastis
Tortillas - Moelleux guacamole
Cubik club pesto et légumes confits
Wrap de saumon fumé
Acras - Beignet de crevette
Tonnelet fraîcheur au curry
Bodega pasta pesto italienne

Le poêlon géant servi chaud

Paëlla ou Risotto

Ou Jambalaya ou Plat terroir

Dégustation d'affinés terroir

Petit pain, baguette et café en open bar

Options de dessert

Buffet Gourmandine : 3,00 €

(pour accompagner votre gâteau)

Verrine 3 saveurs

Candy fontaine de chocolat

Buffet Gourmand : 5,00 €

½ part Fraisier 'prestige' + ½ part Plaisir chocolat

Verrine 3 saveurs

Candy fontaine de chocolat

Buffet Caprice : 6,50 €

Farandole d'entremets 'prestige'

Bodega gourmande

1 mignardise **ou** 2 macarons

Candy fontaine de chocolat

Buffet Dînatoire Gourmand : 7,00 €

5 mignardises, cannelés et macarons

Bodega gourmande

Candy fontaine de chocolat - Corbeille de fruits

Assiette Gourmande : 4,00 €

(pour accompagner votre gâteau)

Bodega gourmande

Sorbet et coulis

Brochette d'ananas caramélisée

+ Notre ½ part d'entremet 'prestige' : + 2,50 €

Cupcake : à partir de 2,50 € la pièce

Wedding Cake : à partir de 5,50 € la part

Duo d'entremets 'prestige' en ½ part : 4,50 €

Présentation au buffet puis à l'assiette

Pièce montée chou-nougatine

A partir de 3,50 € les 2 choux

Menu enfant : demi-tarif adulte

Idem adulte en ½ part

Menu enfant

10,00 €

1 entrée + 1 plat + 1 légume

Elaboré par le client avec les produits ci-dessous

Entrée

Assiette de crudités

Petite terrine de campagne et cornichons

Assiette de crudités et charcuteries

Plat

Tranche de jambon

Sauté de porc à la crème

2 croustillants de poulet

2 pilons de poulet rôti

Emincé de poulet à la crème

Lasagne (plat complet sans légumes)

Légumes

Gratin dauphinois

Pâtes au gruyère

Haricots verts

Pommes dauphines

Buffet Chloro : 8,00 €/enfant

Vaisselle jetable comprise

Candy Bar + crêpe party

Mallette de jeux...

+ 1 animatrice : tarifs sur demande

Ile aux enfants : 9,00 €/enfant

Vaisselle jetable comprise

Candy Bar + crêpe party

Mallette de jeux, atelier maquillage...

+ 2 animatrices : tarifs sur demande

Boissons

Eaux et softs du vin d'honneur : 0,25 €/pers.

Eaux et softs du repas : 1,25 €/pers.

1/2 Chardonnay et Pinot Noir : 3,00 €/pers.

1/2 Petit Chablis et Epineuil : 5,00 €/pers.

Ou Forfait caviste sur demande

Locations

Nappes tissu (tables rondes ou longues), **serviettes**

Vaisselle

Verres, assiettes, couverts...

Chaises

Housse de chaises

Tarifs sur demande

Nappage non tissé de vos tables longues,

Serviette couleur comprise : 1,50 €/pers.

Déplacement et Prestation de service

Le déplacement aller/retour

Le personnel de salle et de cuisine

Tarifs sur demande selon besoin

Le lendemain

Buffet simple,

Viandes et salades à la carte,

Brunch, cochon à la broche,

Journée champêtre, ibérique,

Buffet médiéval...

Tous nos tarifs sont T.T.C.