

# Ambiance Traiteur

**C'est aussi pour tous vos évènements  
Un service animation qu'il soit seul ou avec traiteur**

**L'animation de vos soirées avec un  
Savoir-faire de plus 35 ans d'expérience**

## Dj's Animateur

**Tarif 900€ pour les mariages**



Pour

- anniversaires, baptêmes, communions, repas de fêtes etc...
- soirées privées, entreprises, associations
- toutes sonorisations en magasin

- un service adapté à votre budget

[ambiance.traiteur@gmail.com](mailto:ambiance.traiteur@gmail.com)

**[www.ambiancetraiteur.com](http://www.ambiancetraiteur.com)**

**SAS AMBIANCE TRAITEUR  
SIRET : 802 874 678 00020**

# Ambiance Traiteur



**2022-23**

Désormais éco responsable



Choisir Ambiance Traiteur c'est vouloir  
Un bon moment tout simplement !



**Notre vaisselles BIODÉGRADABLE**

**06.50.50.49.47**

[ambiance.traiteur@gmail.com](mailto:ambiance.traiteur@gmail.com)  
22120 QUESSOY

**[www.ambiancetraiteur.com](http://www.ambiancetraiteur.com)**

## ***L'APÉRITIF***

### **LUNCH**

**17€00/pers (1)**

**option verrines**

**(1) 2.00€ par verrines**

.....

**-Punch Planteur avec et sans alcool**

ou

**-VINS PETILLANT Nature ou Rosé**

**Ou en kirs etc... (Maxi 3 flutes)**

Avec amuses bouches chauds et froid  
déterminé ensemble

À raison de 6 bouchées minimum par personne

### **OPTION VÉRRINES**

Suppl. de 2.00€ par pièce mini 30 pers

**FORFAIT AMUSES BOUCHES SEUL**

**10€ pour 6 bouchées au choix**

**(1) : bouchée supplémentaire : 2.00€ L'unité**

**Pour tout vos  
Evènements**

## **LOCATION DE TIREUSE à BIERES**

**Demandez l'un de nos TRUCK**

**Pour vos retours de mariages**

**(Minimum 30 pers)**

**Ou bien tous autres  
Manifestations**

**Nous avons la solution !**





**NOUVEAU**

## AMBIANCE TRAITEUR LOCATION

| TARIF  | JOURNÉE         | -        | W-E            |
|--|-----------------|----------|----------------|
| <b>REMORQUE FRIGO 6 M3</b>                     | <b>180.00 €</b> |          | <b>300.00€</b> |
| <b>Caisson liaison chaude 6 niveaux</b>        | <b>100.00€</b>  |          | <b>180.00€</b> |
| <b>Caisson liaison chaude 14 niveaux</b>       | <b>150.00€</b>  |          | <b>280.00€</b> |
| <b>Caisson liaison chaude 21 niveaux</b>       | <b>200.00€</b>  |          | <b>380.00€</b> |
| <b>Caisson liaison Froide 12 niveaux</b>       | <b>50.00€</b>   |          | <b>80.00€</b>  |
| <b>GN1 En plaque froide statiques</b>          |                 |          |                |
| <b>Caisson liaison froide 12 niveaux</b>       | <b>50.00€</b>   |          | <b>80.00€</b>  |
| <b>Gn2 En plaque froide statiques</b>          |                 |          |                |
| <b>Caisson liaison froide 18 niveaux</b>       | <b>100.00€</b>  |          | <b>180.00€</b> |
| <b>En plaque froide statiques</b>              |                 |          |                |
| <b>Vaisselle kit 1assiette plate</b>           | <b>3.00€</b>    |          | <b>4.00€</b>   |
| <b>+1 dessert + 1verre +1 kit couvert inox</b> |                 |          |                |
| <b>PERCOLATEUR CAFÉ</b>                        | <b>30.00 €</b>  | <b>-</b> | <b>50 €</b>    |
| <b>100 Tasses</b>                              |                 |          |                |



**TIREUSES à BIERES\*** **60€** **80€**

**Fut de bières en sus prix selon la qualité demandé**

**\*Soumis à contrat de location et à caution**



**LE FROID**

**Buffet (entre nous) 9.50/pers  
a prendre sur place**

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami  
**Les charcuteries préparées**

Terrine de campagne ou Terrine de foie  
ou 1/2 tranche de Jambon blanc

**2 viandes froides au choix entre**

Rôti de porc  
ou

Rôti de bœuf  
ou

Pilon de Poulets nature et épices

**2 crudités : 250 gr**

Carottes râpées et Betteraves vinaigrette  
ou

Taboulé ou Piémontaise

**Buffets froid seul 12€/pers  
Livraison en supp**

**Selon la distance 1€/km A/R**

\*\*\*\*\*

Saucisson sec, Saucisson ail,  
Terrine de campagne

Rillettes

Jambon blanc

Rôti de porc

Carottes râpées

Taboulé

Tomates

Œufs dur

Piémontaise

chip's

**Pain NON FOURNIE**

**Buffet campagnard (17.00€/ pers)  
complet**

**Livraison en supp**

**Selon la distance 1€/km A/R**

\*\*\*\*\*

Saucisson sec, Saucisson ail, Terrine de  
campagne, Terrine de foie, Rillettes,  
Jambon blanc, Jambon Sec, Rôti de porc,  
Rôti de bœuf

Carottes râpées, Betteraves rouge,  
Taboulé, Tomates ,Œufs dur, Salade

Marco polo, Macédoine, Piémontaise

Chips. Salade .fromage duo

Condiments INCLUS

**Pain NON FOURNIE**

dessert (aux choix)

• vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le  
débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette  
formule

**Buffet Terre et Mer (19.00€/ pers)  
complet**

**Livraison en supp**

**Selon la distance 1€/Km A/R**

\*\*\*\*\*

Saucisson sec, Saucisson ail, Salami, Terrine de  
campagne, Terrine de foie, Rillettes, Jambon  
blanc, Jambon Sec, Rôti de porc, Rôti de bœuf  
Carottes râpées, Betteraves rouge, Taboulé,  
Tomates ,Œufs dur, Salade Marco polo,

Piémontaise

**Les poissons**

**Saumon frais cuisiné**

**terrinerie de trois poissons**

**médailillon de surimi**

Chips. Salade .fromage

Condiments INCLUS

**Pain NON FOURNIE**

dessert (aux choix)

• vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le  
débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette  
formule

**Plat unique  
8€90 la part  
9.90€ livré**

\*\*\*\*\*

aux choix

Jambon à l'os gratin Pdt  
Couscous  
Tartiflette etc...  
etc

**Pain NON FOURNIE**

(1) livraison minimum 10 personnes  
n'hésitez pas à nous contacter pour plus de  
renseignements  
caution de 1500€ pour le caisson chaud

## LE CHAUD

**Buffet Gourmand 24 €/Pers\*  
livrée**

**Caution de 1500€ / caissons**

\*\*\*\*\*

**Tout est modifiable**

(Le froid)

Salade de tomate, Œufs dur,  
Médailon de surimi  
Salade de tagliatelles, Macédoine,  
Taboulé

(Le chaud)

Jambon à l'os sauce forestière  
Pomme de terre en robe des champs  
ou rôti de veau, tartiflette, couscous,  
bourguignon, sauté de porc etc...  
Salade et duo de Fromages

**Dessert**

**Entremet aux choix**

**Pain NON FOURNIE**

Vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le débarrassage  
des assiettes ni leurs nettoyages  
2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette formule  
Option Location de vaisselles 2.00€/Personne (de base)

## SERVICE PLUS

# PIZZAS MAISON Sur commandes 31 cm

**Buffet chaud unique**

**+ Dessert**

**12.90€ /Pers**

**13.90€ livré**

\*\*\*\*\*

Aux choix

Jambon à l'os et

Avec sa Pdt rode des champs ou gratin de Pdt

Couscous, Tartiflette

Etc...

**Dessert à déterminé**

**Pain NON FOURNIE**

Vaisselle et Boissons non comprises

1) cette formule n'intègre pas le service ainsi que le  
débarrassage des assiettes ni leurs nettoyages

2) vaisselles et couverts NON FOURNIE sur cette  
formule

Option Location de vaisselles (base) 2.00€/Pers

Caution de 1500€/caissons

## *SERVICE PLUS*

### **Plateaux repas**

**LIVRÉ CHEZ VOUS C'EST  
POSSIBLE (sur devis)**

**une soirée privée à la maison ?**

**Pensez au  
CUISINIER A  
DOMICILE**

**à partir de 35 €/ pers (renseignez-vous !)**

**SPECIALE**

**ENTREPRISES**

**Et ASSOCIATIONS**

**En traiteur mobile**

**ou sur place**

**Buffet**

**Lunch**

**BRUCH**

**APÉRITIF**

**Etc....**

**Prix sur demande**



**REPAS DE 42 € \***

**Menu 42€/pers \* service à l'assiette**

(Sans les vins)

10€ /pers avec les vins à volonté

**Entrées aux choix par exemple**

**Ou choix sur notre carte annexe**

**Exemple Le CHANT DES SIRENES**

(Cassiolette de la Mer mélanges de fruits de Mer sauce homardine - Entrée chaude)

ou

**La Malle au trésor Fermier Breton (servi chaud)**

(pâté en croute maison rôti sur sauce Souchen)

**Plats aux choix Ou choix sur notre carte annexe**

**L'EMPEREUR DE LA FERME**

(Mignon de porc sauce délice Miel et ses graines de Moutarde)

**LE CŒUR D'OCÉAN**

(Dos de Merlu blanc et sa sauce et leurs Légumes au choix)

\*\*\*\*\*

**FARANDOLE de TROIS FROMAGES**

(BRIE, EMMENTALE, salade verte)

**1 dessert aux choix si inférieur à 50 pers**

**2 desserts si supérieur à 50 pers**

**Entremet Pomme caramel**

(Biscuit, praliné feuillantine, mousse caramel aux pomme caramélisé)

**Entremets Poire Chocolats**

(Biscuits feuillantine, mousse poire et à la poire confit)

Café

Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg 10€00 Ttc/pers

\*prix garantie pour mini 65 pers +15%si en deca et prix révisable identiquement à l'inflation si + de 10%

**PENSEZ à LA LOCATION de Nbs Tireuses à BIERES!**



**PENSEZ A NOTRE SERVICE**

**ANIMATION**

Une animation établie sur vos  
demandes et des musiques  
sélectionnées  
pour vous !

\*\*\*\*\*

Pour vos retours de mariage  
et évènements en tous genres

Pensez à notre  
**FOOD TRUCK**



N'hésitez plus

[www.auxdelicesdegladys.fr](http://www.auxdelicesdegladys.fr)

## LES DESSERTS MAISON

# Commandez vos desserts fait maison

Fait pour vous  
à la demande



**3€50 la part**  
(Minimum 6 personnes)  
choix multiples et selon vos souhaits

Ex) Entremet Pomme Caramel  
Poire Chocolat  
Trois chocolats  
Fruits de saison etc...

N'hésitez plus demander nous !

## REPAS DE 52 € \*

### Menu 50€/pers \* service compris

#### 1 Entrées aux choix

Élaborez vous-même avec la  
Possibilité de changer selon  
vos envies par une entrée de  
notre carte et de votre  
création.

#### Elaborez la aussi votre plats parmi un large choix de notre carte

- BŒUF
- VEAU
- VOLAILLES
- POISSONS \* (selon le tarif du jour J)
- etc...

\*\*\*\*\*

**FARANDOLE de 4 FROMAGES**  
(Brie, St ALBRAY EMENTALE, salade aux noix)

#### Desserts aux choix

**Entremet Pomme caramel**  
(Biscuit, praliné feuillantine, mousse caramel aux pomme caramélisé)  
**Entremets Poire Chocolats**  
(Biscuits feuillantine, mousse poire et à la poire confit)  
**L'esquis amende cassis figues**  
(Biscuit amandes et mousse figue cassis)  
Duo des douceurs Mangue Passion et Framboise  
Café

\*Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg  
1 bouteille pour 6 après facturation en supp tarif a vigueur a la bouteille



## REPAS 62 € TOUT COMPRIS

**Menu 60€/Pers** tarif ajustable selon le nombre de plat choisi

### Entrées Froide aux choix

**TARTARE de la Mer**  
Saumon fumé, Thon et St Jacques

**Une Vague de la Mer**  
(Assiette de verrine Thon, Saumon Frais et Fumé)

**Un Printemps maritime**  
(Salade de légumes du soleil au saumon frais et fumé à la bretonne revisitée)

**La traversée aventurière**  
Foie gras Mi- Cuit du Sud-Ouest et son feuilleté pomme caramélisé  
**Hors d'œuvres aux choix**

**LE CANADA S'INVITE A MA TABLE**  
(Pancake chaud et son camembert Roti sauce érables)

**DÉLICATESSE de La MER**  
Brochette de St Jacques et Merlu sauce beurre blanc sur lit de légumes

**La CAMPAGNE en TERROIRE**  
Pâté en croute Maison sauce Souchon et sa tomate rôtie  
\*\*\*\*\*

### Viandes aux choix

**LE ROI DES PRES FORESTIER**  
(Filet de Bœuf aux Légumes et oignons caramélisés)

- **LE PRINCE DE L'ETABLE**  
(Pavé de Veau sauce forestière aux Morilles)

**L'EMPEREUR DE LA FERME**  
(Mignon de porc sauce délice Miel et ses graines de Moutarde)

**LE CŒUR D'OCÉAN**  
(Dos de Merlu blanc et sa sauce et leurs Légumes au choix)  
\*\*\*\*\*

**ESCALE DE MAITRE CORBEAU**  
(Brie, chèvre, Gouda, salade aux noix)

### Desserts aux choix

Déli caramel D'amour  
(Biscuit aux gaine de pavot, praliné feuillantine de mousse caramel)  
L'esquis amende cassis figues  
(Biscuit amandes et mousse figue cassis)  
Duo des douceurs Mangue Passion et Framboise  
Café

\*Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de Bourg etc

\*prix garantie pour mini 65 pers

Possibilité de changer  
selon vos envies par une  
entrée de notre carte



## LES BOUTCHOUS \*

**Menu 13€00**  
(Jusque 10 ans)



**Ont détermines ensembles sur le repas pour  
vos enfants avec chips et boisson 20 cl**

**Burger**

**Ou**

**Filets de poulets panées**

**Ou**

**Jambon blanc**

**Dessert + jus de pomme 20cl compris**

## *NOS DIVERSES PRESTATIONS*

- **Traiteur**
- **Animation Dj's**
- **Ambiance traiteur location**
- **Pâtisserie maison**

### **- FOOD TRUCK**

**Avec Aux délices de Gladys**

**Burgers**

**Paninis**

**Viandes**

**Pizzas**

**Etc ...**

**Selon votre imagination**

**Avec son Food Truck sur les foires et en mode  
privé pour vos soirées Foot, et autres**

**Demandez notre cuisine à domicile en version**

## **FOOD TRUCK**



**Tous vos évènements sur place  
Une Cuisine diverse et variée  
Burger, Plat unique, Saladerie  
- Snacking, Sandwicherie etc.**

**Pour vos soirées privées ou tout autres  
évènements qui vous tiennent à cœur  
Association, Séminaire, Entreprises  
Etc.**

**[www.auxdelicesdegladys.fr](http://www.auxdelicesdegladys.fr)**



Notre carte **AMBIANCE TRAITEUR**

**100% produits frais**

**LES ENTRÉES :**

**TENDRESSE PÉRIGOURDINES**

(Salade de magret de canard séché sur lie de julienne de verdure du soleil et poivrons, mais, carottes)

**PROMENADES DU SUD OUEST + 3€/pers**

(Toast de rillette de canard, foie gras, terrine de gibiers et sa verdure émincé du soleil de tomates)

**TENDRESSE PÉRIGOURDINES supp de 2.00/pers**

(Salade de magret de canard séché sur lie de julienne de verdure du soleil et poivrons, mais, carottes)

**TABLEAU CHAMPETRE**

(Mélanges de charcuterie du TERROIR BRETON andouille grillé et boudin noir et sa croute mille-feuille)

**MELON à L'ITALIENNE**

(1/2 Melon et sa brochette de jambon de pays et sa tomate confit)

**PALAIS des ESCARGOTS supp de 3.50€/pers**

(Escargot de Bourgogne sans coquilles braisé au jus d'orange cuit sur sa salade verte)

**LES VIANDES et VOLAILLES :**

**PIOU PIOU en BAVARDAGE**

(Caille Farcie sauce miel et citron)

**FIERTE DE L'ETANG selon disponibilités**

(Magret de canard grillé et cuit en basse température sauce poivre vert)

**LES ACCOMPAGNEMENTS :**

**DÉLICIEUSES DOUCEURS**

(Gratin de PdT saladaise)

**MILLE SAVEURS GOURMANDES**

(Gratin de légumes du moment)

**FARANDOLE du POTAGER**

(Trio de purée de légumes)

**LES FAGOTS DU JARDIN**

(Fagot d'haricots vert bardé de lard)

**LE REVEILLE des ENDORMIS**

(Soupe à l'oignon traditionnelle)

**TROU NORMAND ou BRETON : supp de 4€00**

**PROMENADE DANS LES VERGERS NORMAND ou BRETON**

(Glace poire ou pommes sur lie d'alcool de la région)

Notre carte **AMBIANCE TRAITEUR**

**100% produits frais**

**LOCATION DE TIREUSE à BIERES (voir carte)**

