

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

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
22120 QUESSOY

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 !



AMBIANCE TRAITEUR LOCATION

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

LE CHAUD

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

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

Buffet Gourmand 24 €/Pers*
livrée
Caution de 1500€ / caissons

Tout est modifiable

(Le froid)

Salade de tomate, Œufs dur,
Médaille 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

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**

(Cassolette 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

Aux Délices de Gladys



N'hésitez plus

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 EMMENTALE, 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 amendes 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 revisité)

La traversé 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 lie de légumes

La CAMPAGNE en TERROIRE
Pâté en croute Maison sauce Souchen et sa tomate rôtie

Viandes aux choix

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

- **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 amendes et mousse figue cassis)

Duo des douceurs Mangue Passion et Framboise
Café

*Boissons Eau plate, gazeuse, Sauvignon, Chardonnay, Côtes de bourg ers

*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



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 rilette 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 salardaise)

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)

