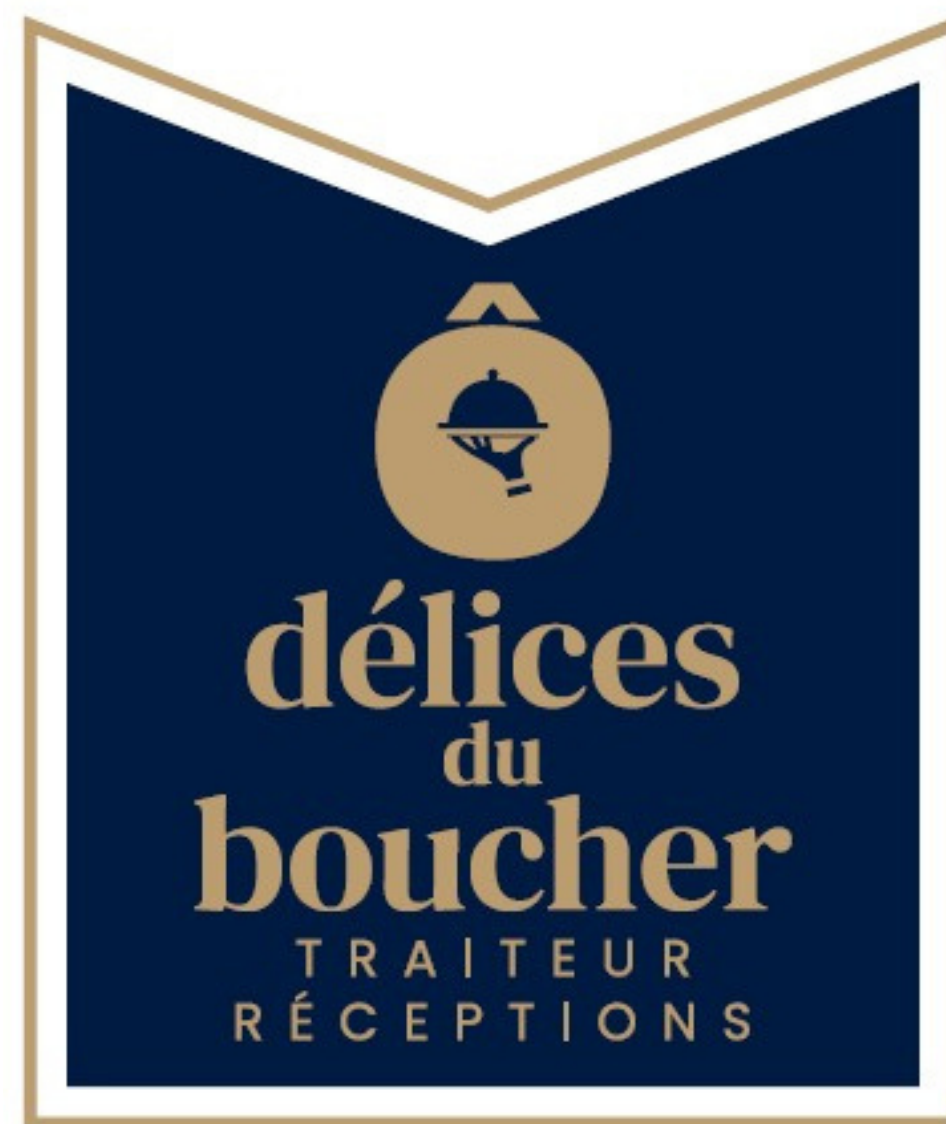


MENU DE *Mariage*



Ô Délices du Boucher
Traiteur à THOUARS (79100)
79 av. Victor Leclerc

L'apéritif



Les stands :

- Découpe jambon sec
- Huîtres
- Saumon fumé



- Mojito
- Punch
- Kir royal
- Soupe Angevine



Animation

BRASERO

- Brochettes - Carpaccio - Émincé
- Viandes : Côte de boeuf, Médaillon de porc, Volaille marinée, Brochettes d'agneau
- Poissons : St Jacques - gambas - saumon
- Légumes grillés, flambé au Cognac



Animation

PLANCHA

- Brochettes de Gambas
- Émincé d'agneau
- Carpaccio de porc/boeuf/volaille
- Brochettes de St Jacques et chorizo



Mise en bouche

FROIDES

- Mini sandwich
- Charcuterie
- Verrines (perles, concombre, ...)
- Mini burger, wraps, tacos



Mise en bouche

CHAUDES

- Escargots
- Saint-Jacques
- Crevettes bambou
- Accras de morue
- Samoussa
- Mini choux escargot
- Cigare poulet curry



Entrées

FROIDES

- Foie gras de canard
- Salade d'écrevisses
- Salade bretonne ou océane
- Salade filet de caille / foie gras
- Tartare de St Jacques
- Assiette terre et mer (*foie gras, petits pois, tartare de St-Jacques*)
- Assiette terre et mer (*gambas, langoustine, queues d'écrevisses et fois gras*)



Entrées

CHAUDES

- Filet de Saint Pierre
- Filet de sabre
- Filet de brochet
- Filet de maquereau
- Pavé de saumon
- Brochettes de 3 poissons (*saumon, St-Jacques, St-Pierre*)



- Filet de sébaste
- Filet de merlu breton
- Marmite du pêcheur
- Cassolette de St-Jacques
- Dos de cabillaud

Les Forbets

- Nougat
- Pêche
- Ananas
- Fruits rouges
- Fruit de la passion
- Framboise
- Pomme
- Poire
- Abricot
- Vodka/citron
- Au choix du client



La Viande



- Filet de boeuf
- Filet de caille
- Caille farcie
- Médaillon de volaille
- Suprême de volaille
- Suprême de pintadeau



- Confit de canard
- Filet de canette
- Filet de veau
- Quasis de veau
- Filet mignon



Les Accompagnements

- Champignons farcis
- Fagots de haricots verts
- Purée de carottes
- Écrasé de pommes de terre vitelotte



- Gratin dauphinois
- Tomate garnie
- Tomate confit
- Pleurotes
- Pomme de terre grenaille

Le Fromage



- Buffet de fromages
- Plateau de fromage par table
- Assiette de fromages



Le Dessert

- Mignardises (*macaron, gâteau nantais, crémet d'Anjou...*)
- Pièces montée (*2 ou 3 choux par personne*)
- Pyramide macarons
- Corbeille de fruits de saison
- Fontaine de chocolat
- Wedding-cake

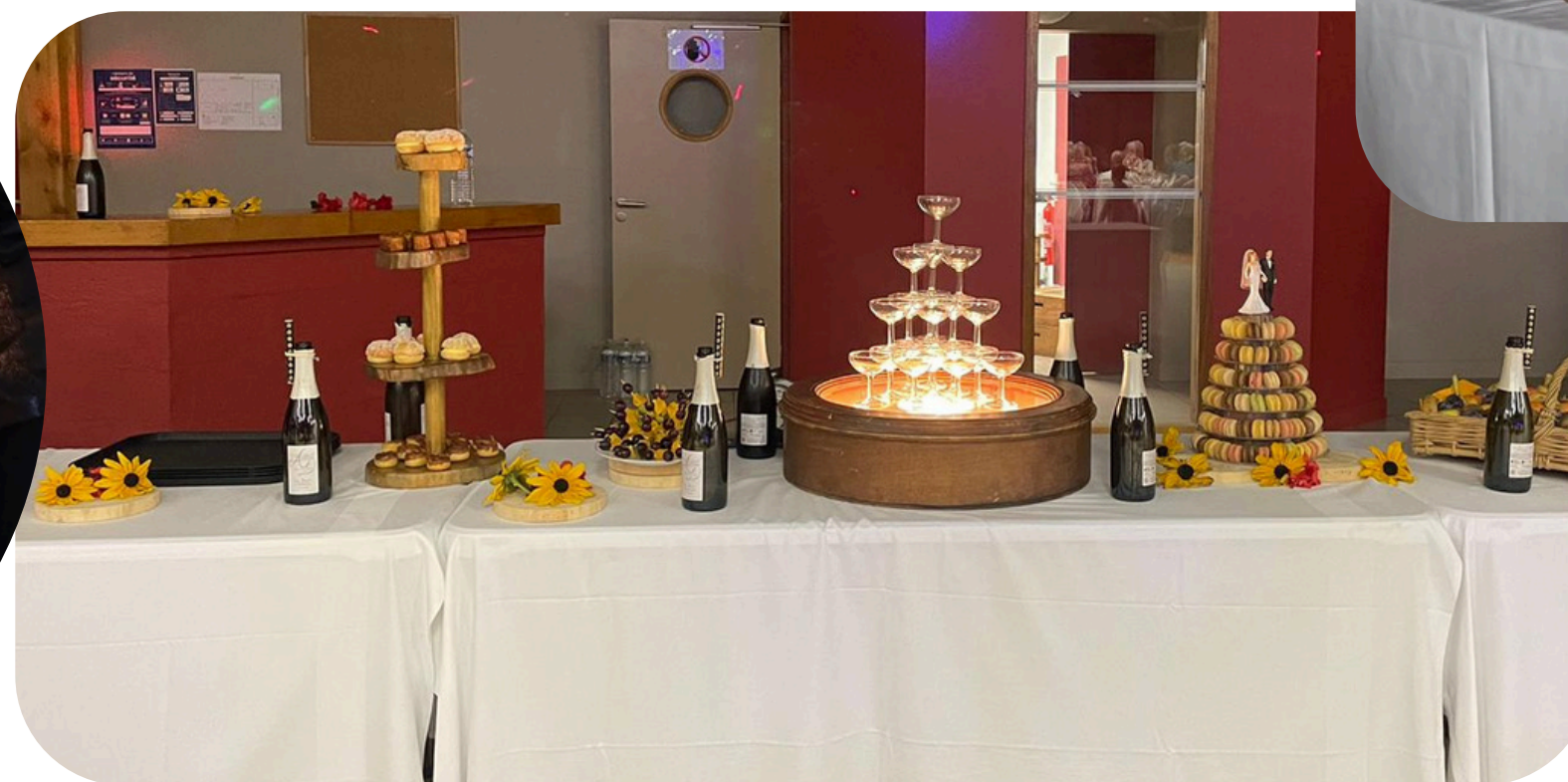


Ô Délices du Boucher

VOUS OFFRE

- L'animation dessert
- Avec feu d'artifice
- Et pyramide de Champagne

(vin non fourni)



ON PARLE DE *Ô Délices du Boucher*

Avis de Ô Délices du Boucher



Votre confiance est notre pilier. Notre plateforme repose sur des avis sincères qui aident les couples à faire leur choix.



4.8 Excellent



46 avis

Recommandé à 95%

Écrivez une recommandation

Qualité du service



Temps de réponse



Professionalisme



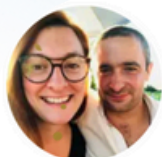
Rapport qualité/prix



Flexibilité



ON PARLE DE *Ô Délices du Boucher*



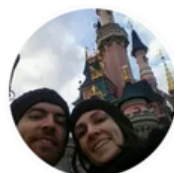
Pauline Envoyé le 19/07/2024

★★★★★ 4.8 ✓

Mariage 22 Juin 2024

Nous avons été conquis par ce traiteur.

A l'écoute de nos envies, nous avons composé notre menu nous même avec ses conseils. Le vin d'honneur était juste fantastique et le repas délicieux. Les produits cuisinés sont locaux & de saison donc d'une qualité impeccable. Il sait s'adapter à ses clients & les accompagner. Très bien organisé, il sait également gérer les imprévus. Rapport qualité / prix excellent. Nous gardons un souvenir merveilleux de notre mariage en partie grâce à notre traiteur. N'hésitez pas à faire appel à ses services.



Noémie Envoyé le 21/09/2024

★★★★★ 5.0 ✓

N'hésitez plus !

Nous avons eu la chance de choisir Ô Délice du boucher comme traiteur pour notre mariage du 14/09/24. Des produits de qualités, des conseils avisés, à l'écoute de nos attentes, une équipe agréable et professionnelle qui sait s'adapter aux aléas du jours, et ce, toujours avec le sourire. Il s'adapte aux budget souhaité avec élégance, sans faire l'impasse sur la qualité. Que de bons retours de la part de nos invités. Merci encore à toute l'équipe.



Sandrine S. Envoyé le 16/08/2024

★★★★★ 5.0 ✓

Traiteur au top

M. Dumoulin est une personne généreuse, de très bons conseils, qui a su s'adapter au lieu atypique et qui fait des merveilles culinaires.

Il est aussi très bien entouré d'une très bonne équipe toujours souriante, aimable et très gentille. Les produits sont frais et provenant de maraichers locaux. Tout était vraiment succulent. Je recommande à 1000% les yeux fermés



Amélie Envoyé le 20/10/2024

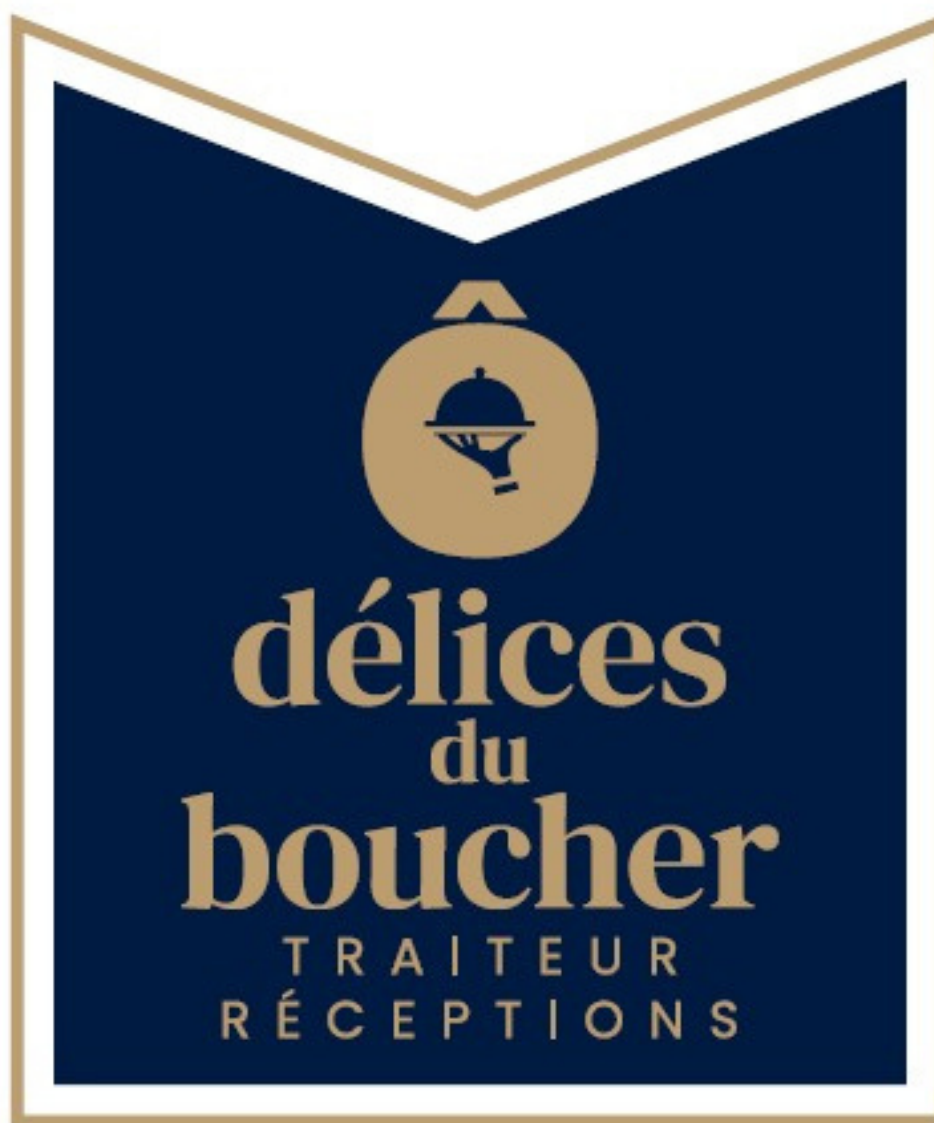
★★★★★ 5.0 ✓

à l'écoute, qualité ++, réactif

Nous recommandons O délices du boucher !!!

Le vin d'honneur était au top, le menu copieux, les viandes extras, les légumes, les fromages de qualité, les choux du pâtissier tout était top! N'oublions pas les travailleurs de l'ombre, les serveurs.es, le cuisinier, le patron, tous très gentils et discrets. Ils ont tous fait sensation auprès de nos convives également! Les animations ont aussi fait sensation ! Nous avons eu des restes pour le lendemain et encore plus!! merci

Contact



Téléphone : (+33) 06 30 70 61 77

Email : contact@odelicesduboucher.com

<https://www.odelicesduboucher.com>