A vertical strip on the left side of the page contains several photographs from a wedding. From top to bottom, it shows a bride's face in profile wearing a white veil, a bride and groom kissing, a bride holding a bouquet of flowers, and a close-up of hands clasped together.

L'APARTÉ
MET SON GRAIN DE SEL...

CARTE MARIAGE
2026

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

02 40 42 31 97

6 RUE MAUPERTHUIS,
44510 LE POULIGUEN

A

PRÉSENTATION

À L'aparté, nous faisons tout pour rendre vos événements uniques en utilisant les produits locaux de l'Ouest de la France.

Nous vous garantissons une cuisine de qualité et une touche de saisonnalité.

Nos chefs talentueux apportent leur vision unique pour créer des plats savoureux à partir d'ingrédients frais et toute l'équipe se mobilise pour faire de cette journée le plus beau jour de votre vie.

Nos valeurs : Authenticité, Audace, Partage, Plaisir.

Optez pour L'aparté pour un mariage inoubliable où la gastronomie régionale rencontre la créativité.

Nous sommes à vos côtés pour partager le plaisir à chaque bouchée.

Nous avons le plaisir de vous recevoir dans nos locaux pour une dégustation de votre repas de mariage. Cette dégustation vous sera offerte dans la mesure où nous signons ensemble le contrat.

Il vous est possible d'apporter vos propres vins prévus pour le mariage afin que ce moment soit au plus représentatif du jour J.

NOS PIÈCES COCKTAIL

6 pièces
9 pièces
12 pièces
15 pièces

NAVETTE

- Saumon fumé, citron vert
- Chair de crabe, coriandre, sauce cocktail
- Tomate, mozzarella, pesto
- Mascarpone truffé, jambon truffé
- Avocat et crevette
- Thon, olive et tomate confite
- Fromage frais, façon Tzatziki

WRAP

- Poulet mariné aux épices, crudités
- Poulet fumé au bois d'hêtre, crudités
- Saumon, crème aneth
- Jambon, fromage frais
- Chair de crabe, mayonnaise
- Crudités (salade, carotte, choux, fromage frais, menthe)
- Chèvre miel au curry madras

BOUCHÉE

- Macaron foie gras, cassis
- Tartelette de légumes à la provençale
- Tartare de Saumon à l'italienne
- Tartelette jambon, comté, oignon
- Club Nordique, saumon, crème aneth
- Gaspacho de saison
- Tartelette effiloché de canard, balsamique
- Pic de Saumon Gravlax

BILLE

- Saumon fumé, fromage frais, aneth
- Chèvre, tomate, pistache
- Betterave, gingembre, coriandre
- Fruits secs
- Chair de crabe, fromage frais, citron vert
- L'olive de Kalamata

NOS PIÈCES COCKTAIL

6 pièces
9 pièces
12 pièces
15 pièces

GRESSIN

... Aux épices cajuns
... Tomate, parmesan
... Végétale
... Au fromage
... Olive, pavot
... Aux céréales

CROQ' CHAUD

-Le traditionnel croq' jambon, emmental
-Croq' saumon, beurre aux herbes fraîches
-Croq' truffe
-Croq' à l'italienne (tomate confite, basilic, parmesan)
-Croq' jambon, cheddar
-Croq' jambon serrano, olive

TAPAS CHAUDE

-Accras de morue, sauce aigre douce
-Croustillant de gambas, crème acidulée
-Falafel quinoa, maïs, coriandre
-Samoussa boeuf, légumes de saison aux épices douces
-Beignet de crevette, sauce aigre douce

LES ANIMATIONS CULINAIRES

3 pièces/personne / atelier

Pour animer le cocktail, choisissez parmi nos ateliers gourmands :
Nos multiples animations aux saveurs et aux couleurs diverses qui aiguiseront la curiosité visuelle de vos convives.

TERRE

BAR À TAPENADE : Tapenade d'olive, tomate, champignon, pois chiches et menthe, toast

TOMATE MOZZARELLA : Tomate d'antan, mozzarella di bufala, pesto

FORESTIER : Champignons sautés, crème de champignons, crouton à l'ail, pain de campagne

PLANCHA : Brochette de boeuf mariné au thym & sauce gribiche, Brochette de volaille au cajun & sauce tandoori.

Accompagnement au choix : pommes de terre grenailles & champignons ou carotte

JAMBON SERRANO À L'OS : Découpe minute d'un jambon sec & pain aux fruits / graines / olives.

DÉCLINAISON DE FOIE GRAS MAISON : Accompagnement chutney de saison, pain céréales / pain d'épices.

GASPACHO DE SAISON : Gaspacho de tomate, concombre et menthe, melon

BAR À OEUF BROUILLÉ : Oeuf brouillé truffé aux saveurs des sous bois

LES ANIMATIONS CULINAIRES

3 pièces/personne / atelier

Pour animer le cocktail, choisissez parmi nos ateliers gourmands :
Nos multiples animations aux saveurs et aux couleurs diverses qui aiguïseront la curiosité visuelle de vos convives.

MER

FRICASSÉ D'ENCORNET : Encornet, légumes du marché, crème de crustacés

PLANCHA DE GAMBAS : Légumes du soleil, crème de crustacés

HUÎTRES N°4 DE KERCABELLEC : Pain aux seigles, vinaigre échalote, citron.

DÉCOUPE DE SAUMON : Saumon gravlax, saumon fumé, crème aneth citronnée, pain céréales, blinis

MENU GOURMAND

REPAS À L'ASSIETTE

Entrée

Jardinière de légumes, vinaigrette parfumée

ou

Rillettes de poissons au citron vert, toast

Plat

Suprême de pintade, écrasé de pomme de terre, sauce forestière

ou

Daurade royale, légumes de saison, beurre citron

FROMAGES À L'ASSIETTE

Assortiment de 3 fromages affinés,
sélectionnés par le chef.

DESSERT À L'ASSIETTE

Desserts page 8

MENU PLAISIR

REPAS À L'ASSIETTE

Entrée

Carpaccio de saumon Gavlox aux agrumes

ou

Foie gras de canard, chutney de saison, pain aux fruits secs

Plat

Filet de Bar doré au four, mousseline de panais, vierge de légumes

ou

Poitrine de porc confite au miel, tomate rôtie, caviar d'aubergine,
jus au cumin

FROMAGES À L'ASSIETTE

Assortiment de 3 fromages affinés,
sélectionnés par le chef.

DESSERT À L'ASSIETTE

Desserts page 8

MENU ÉLÉGANCE

REPAS À L'ASSIETTE

Entrée

Carpaccio de langoustine, mayonnaise crustacés, croûtons

ou

Tataki de boeuf, sésame, coriandre, marinade au gingembre, soja sucré

Plat

Médaille de lotte aux agrumes, mousseline de petits pois, crème de crustacés

ou

Filet mignon de veau, cannelloni de légumes, pomme duchesse, jus corsé aux fruits rouges

FROMAGE

Aumônière Camembert de
Normandie, pommes, cannelle

DESSERT À L'ASSIETTE

Desserts page 8

LES DESSERTS

INCLUS DANS LES MENUS

DESSERT À L'ASSIETTE

Finger au caramel beurre salé

ou

Choux croustillant au citron meringué, praliné noisette, gel bergamote, huile d'olives

ou

Royal au chocolat

ou

Macaron fruits rouges, crème vanillée, framboises fraîches

ou

Assortiment de mignardises, 3 pièces par personne

Choux : Vanille, chocolat, caramel, fruits rouges, pistache, citron

Macarons : Vanille, chocolat, caramel, fruits rouges, pistache

Tartelettes : chocolat, fruits de saison

L'APARTÉ

MET SON GRAIN DE SEL...

NOS PIÈCES MONTÉES :
(en complément des desserts à l'assiette)

Pièce montée en choux

(2 choux / personne, minimum 60 convives)

Pièce montée en macarons

2 macarons / personne, minimum 60 convives, parfum au choix
(chocolat, caramel, citron, framboise, choco passion & pistache)

Wedding Cake

minimum 70 convives, parfum au choix
(chocolat, framboise, vanille)

Wedding Cake aux entremets

(mini 70 convives)

Royal chocolat, entremet caramel, Saint Honoré, fraisier, framboisier
(selon saison)

MENU ENFANTS & PRESTATAIRES

MENU ENFANT

LE PANIER PIQUE-NIQUE

Tomates cerises

-

Club sandwich poulet

Chips

-

Fromage

-

Muffin au chocolat

-

Bonbons

MENU DES PRESTATAIRES
IDENTIQUE A CELUI DES MARIÉS

L'APARTÉ

MET SON GRAIN DE SEL...

LES OPTIONS

ART DE LA TABLE

Reposez-vous sur notre expérience...

Forfait par personne nappage et serviette en tissu
verrerie, couverts, matériel et dressage inclus.

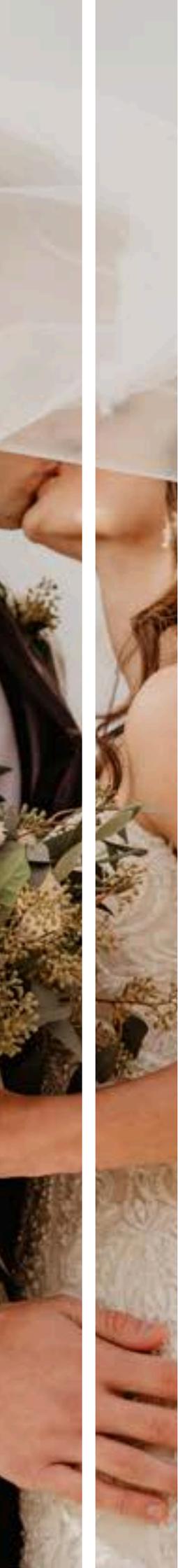
Grâce à cette option, vous pourrez également compter sur nous la veille de votre mariage pour éclaircir les décisions de dernière minute liées au temps ou aux animations et pour vous aider à la mise en place de la salle.

LE SERVICE

Faire confiance à L'Aparté Traiteur, c'est avoir l'assurance d'être accompagné durant toute la préparation de l'événement.

Le jour J, le temps de service de 6h00 maximum pour un cocktail d'accueil & déjeuner ou un dîner (animations comprises) au-delà, une facturation supplémentaire sera appliquée sur l'ensemble des équipes présentes.
45€/heure/employé

Le jour de votre mariage, un maître d'hôtel de l'Aparté, chef d'orchestre de votre mariage, coordonnera votre prestation avec une connaissance parfaite de votre événement et de toutes les spécificités liées à celui-ci.



L'APARTÉ

MET SON GRAIN DE SEL...

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL

02 40 42 31 97

6 RUE MAUPERTHUIS,
44510 LE POULIGUEN

