



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Canapés salés froids

Bagel saumon fumé et fromage

Bagel mousse de canard confit d'oignons

Pain pita d'agneau crème ciboulette

Réglotte de houmous du Puy

Toast tout canard

Mini cône Cérilly chorizo

Mini Paris-Brest au foie gras

Navette mousse de canard

Macaron foie gras cerise noire

Macaron moutarde de Charroux

Macaron fourme d'Ambert

Macaron au fromage frais piquillos

Pointe d'asperge verte mayonnaise ail des ours

Sablé Cérilly frais

Bun's au magret fumé, confit d'oignons et roquette

Pain pita crabe et herbes

Pain pita au thon à la Méditerranéenne

Mini cannelé salé mousse de brebis

Réglotte de chez Damet et figues confite

Mini moelleux poivron chèvre au paprika

Wrap poulet césar

Mini Tartelette au thon et herbes fraîches

Mini blinis cérilly saumon fumé

Puit de courgette tartare de tomate

Mini blinis tarama et crevette

Rillette de crabes sur pain nordique

## Lobster rolls

Le bulot

Le Coleslaw crabe

Le crevette avocat

## Mini clubs

Saumon fumé

Jambon blanc emmental

Jambon cru d'auvergne

Beurre et cornichons

Rosette

Bagnat

Rillette d'oie cornichons

Fromage frais aux herbes

Mousse de canard

Jambon blanc au torchon et

Beurre de montagne

Mortadelle pistachée

## Cheese cake salé

Petit pois

Betterave

Potimarron

## Carte Salée Apéritif 2026

### La tartinade sur croutons

Guacamole

Tapenade olive noire

Tartare de bœuf au parmesan

Tartare de saumon yuzu sésame

### Mini Brochettes

Mangue gambas tandoori

Tomate cerise bille mozza

Melon jambon cru sec d'Auvergne

Jambon blanc emmental

### Petits fours chauds

Mini croc jambon emmental

Gougère vieux conté

Mini quiche oignons pommes caramélisées

Mini pizza Reine

Mini croque-monsieur truffe et comté

Mini croc béchamel truffé

Mini vol au vent chèvre miel et noisettes

Hot dog Toulousain

Falafel yaourt tandoori

## Mini cuillères

Carpaccio de bœuf au parmesan

Crème de chou-fleur et crevette rôtie

Carpaccio de St Jacques au paprika

## Dans un légume

Sphère tomate avocat et crevette

Concombre et thon à l'asiatique

Feuille d'endive, chèvre, magret, poivrons

Tête de champignons, tartare frais et aromates

## Mini verrines

Oeufs brouillés saumon fumé et chantilly salée

Tartare de magret asiatique et noix de cajou

Mousse d'avocat et betterave rouge

Fine ratatouille, crème de chèvre et crumble

Capuccino Foie gras, fruits rouges et pain d'épices

Mangue crevette coco mousse curry

Tartare de tomate mousse de brebis

Tartare de courgette, ricotta et curry

Saumon gravlax, chantilly aux herbes

Crèmeux de chou romanesco au chorizo

Tartare de bœuf fumé, câpres, pickles et

Chantilly de Charroux

Tartare de betterave, balsamique, chèvre

et noisettes



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Atelier de la Mer

Crevette de Madagascar aux épices  
St Jacques de Baie de Seine aux épices  
Chiperons piment d'Espelette

## Atelier moules

Moules à la crème  
Moules au bleu  
Moules au curry

## Atelier Huitre

À la bourriche  
Fine de Claire d'Oléron n° 3

## Etale du Mareyeur

(A sélectionner)

Saumon gravlax aux herbes  
Saumon mi-fumé à l'aneth  
Cabillaud fumé au curry  
Tartare de saumon et aromates  
Rillettes de saumon parmentière  
Truite fumée du Sichon  
Tataki de thon rouge  
Thon pané aux graines Teriyaki

## Carte Ateliers Apéritif 2026

Incluant la présence d'un cuisinier, du pain et des condiments

### Bar à charcuterie

(A sélectionner)

Jambon cru d'Auvergne (Porc fermier) Chiffonnade  
Jambon à l'os « Maison » cuit au torchon sur socle  
Terrine de campagne  
Rillettes d'oie  
Saucissons nature, poivre, noisettes  
Beurre baratte / Condiments / Pain spéciaux  
Chorizo

### Atelier des Montagnes

Raclette  
Charcuterie  
Pomme de terre

### Atelier Italien

Jambon cru de parme  
Mozzarella bille marinée  
Burrata basilic

### Atelier Terroir

Jambon blanc à l'os cuit au torchon sur socle  
Ou Truffé  
Jambon sec d'Auvergne sur socle (Porc fermier)  
Beurre baratte / Pain de campagne

### Atelier Foie gras

Foie gras de canard poêlé déglacé au Ratafia  
Foie gras de canard mi-cuit en terrine  
(avec supplément : truffe)

### Atelier Crêpes salées

Galette de sarrasin :  
Gruyère, jambon, champignons  
Beurre demi-sel

### Crêpes sucrées

Confiture / Sucre  
Nutella

### Bar à Soupe froide

Gaspacho de tomate et chips de parmesan  
 Gaspacho Avocat, Concombre, Petit pois  
 Soupe de melon

### Atelier Aligot en wok

Classique (50 gr/pers)  
 Truffé (50 gr/ pers)

### Atelier Wok

(A sélectionner)  
 Risotto au parmesan  
 Risotto aux morilles  
 Brouillade d'œufs à la truffe  
 Brouillade d'œuf au saumon fumé  
 Escargots en persillade  
 Cuisse de grenouille à la crème d'ail  
 Champignon de saison en persillade  
 Purée de carotte jaune des sables



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

### Carte Ateliers Apéritif 2026

*Incluant la présence d'un cuisinier, du pain et des condiments*

### Atelier plancha Gibier

Cube de cuissot de sanglier au vin  
 chaud  
 Brochettes de cerf poivre mignonette

### Atelier : Sud-Ouest

Cœur de canard  
 Poivrons dulcé  
 Chiperons

### Atelier Pain Pita

Confit d'agneau crème d'ail  
 Pulled pork barbecue  
 Volaille marinée

### Atelier Plancha – Mini brochettes

(A sélectionner)

Magret canard au miel  
 Volaille thym et citron  
 Agneau aux herbes  
 Bœuf mariné  
 Veau au gingembre  
 Cœur de canard en persillade  
 Mini bavette aller-retour  
 Escargot

Option : Brasero (Minimum 150 personnes)

### Atelier Américain

Mini burger Charolais  
 Cheddar ou Comtesse de Vichy  
 Mini Hot Dog sauce Barbecue



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Option Tirage pression

Fût de Heineken 20 litres : 130 €/fût

Fût de Pelfort 20 litres : 130 €/fût

Fût de Mutzig 30 litres : 140 €/fût

Bière artisanale Les Bérioles 20 litres :  
140 € /fût

Option : 5,00 € / 50 gobelets

## Option cocktails (prix au litre)

Framboisine : 18,90 €

Planteur : 16,90 €

Punch 16,90 €

Marquisette : 18,90 €

Spritz : 22 €

Mojito : 22 €

Soupe champenoise : 18,90 €

Cocktail sans alcool : 12,90 €

## Option Verre d'accueil 2,40 €/pers

Présentation en bonbonne

Gobelet carton fournis

Orangeade

Citronnade

15,60 € / litre

Cocktail de fruits sans alcool

Virgin mojito

Thé glacé

## Nos options 2026

### Option : fontaine chocolat 6,50 €/pers

2 brochettes de fruits frais

Ou

2 brochettes de bonbons

+ Fontaine à chocolat

### Option Trou normand 3,50 €/pers

Sorbet pomme et Calvados

Sorbet Citron et Vodka

Sorbet ananas et Rhum blanc

Sorbet melon et Melonade

### Option : Barbe à papa 6,50 €/pers

### Option : Bar à bonbons 6,50 €/pers

Brochettes de chamallows

Brochettes de fraises

Brochettes de bananes

+ Assortiment de bonbonnières

## Option Broche 400 €

(hors viande)

Incluant un cuisinier + charbon de bois

## Option Braséro 400 €

(hors viande)

Incluant un cuisinier + Bois

## Option soupe à l'oignons 5,50 €/pers

Croutons + Emmental râpé

Bol et cuillères jetable

## Option Buffet de nuit 5,90 €/pers

### Assortiment de charcuterie

(incluant le pain tranché et les condiments)

Jambon blanc à l'os cuit au torchon

Jambon sec, Chorizo,

Terrine Grand-mère

(Porc fermier d'Auvergne)

Ou

### Assortiment de fromages affinés

(Incluant le pain tranché)

Cantal, Fourme d'Ambert,

Saint-Nectaire, Chèvre Pti Damet



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Pour composer votre menu de mariage

(Tarif au cours du marché)

### Nos mises en bouche

*Gaspacho de tomates et chips de parmesan  
Crèmeux de courgettes, salpicón de moules  
Soupe de melon et chips de jambon cru  
Petite salade d'agrumes et écrevisses  
Mini toasts chèvre, miel et jeunes pousses  
Verrine mousse d'avocat et betterave rouge*

### Nos entrées froides

*Duo : Saumon gravlax à l'aneth et tataki de thon rouge sauce aux herbes  
Marbré crème de chèvre, tomate confite et robe de jambon sec  
Ballotine de Saint-Jacques sur brunoise de légumes  
Terrine de sandre et épinards, mayonnaise à l'ail des ours  
Verrine d'avocat et médaillon de homard  
Pressé de bœuf confit, cœur de foie gras et habit vert  
Opéra de foie gras de canard et pommes caramélisées  
Foie gras de canard mi-cuit, fleur de sel, compotée d'oignons et toasts*

### Nos poissons chauds

*Dos de cabillaud sur fondue de poireaux et beurre mousseux  
Brochette de lotte au chorizo sauce safran de Trézelles  
Moelleux de Saint-Jacques cœur coulant sauce crustacés  
Véritable Saint-Jacques dans sa coquille sur blanc de poireaux, sauce Champagne  
Parfait de bar, mousse fine aux pétoncles et son bouillon de langoustines crémeux  
Dos de cabillaud, en écaille de chorizo, jus safrané  
Aumonière croustillante de gambas, julienne de légumes de saison au gingembre sauce Riesling*



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Nos viandes

- Suprême de pintade aux girolles  
Mini ballotin de pintade, jus de viande et crème à la tartufada  
Gigolette de poulet farci aux cèpes  
Mignon de porc aux mousserons  
Magret de canard jus miel et gingembre  
Cœur de filet de veau, réduction au pétillant de Saint-Pourçain  
Mignon de veau aux morilles  
Pavé de Charolais Label Rouge Crème de Charroux  
Côte de bœuf Charolaise, Fleur de sel et Béarnaise  
Véritable côte de veau manchonné, cuisson basse température, crème de morilles  
Travers de veau braisé, jus au safran de Trézelles  
Rondin de veau aux escargots, jus réduits aux morilles, éclats de noisettes torréfiés  
Fondant de paleron jus corsé  
Tournedos de bœuf Charolais aux morilles*

## Nos accompagnements en duo

- Rosti de pomme de terre maison / Gratin de courgettes  
Gaufre de pomme de terre, purée de brocolis et légumes de saison / Tomates rôties  
Pomme de terre grenatille persillée / Tian de légumes  
Risotto au parmesan / Poêlée de légumes de saison  
Pomme de terre gratinée au Saint-Nectaire / Fagot de carottes  
Pomme de terre fondante / Asperge verte  
Gratin dauphinois / Flan d'épinards  
Râpé de pomme de terre au cantal / Clafouti de carottes caviar de Paris*



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Nos plateaux de fromages affinés

*Saint-Nectaire fermier*

*Fourme d'Ambert*

*Cantal*

*Gaperon ficelle*

*Tome de Sept Fons*

*Chèvre frais / Crottin de chèvre*

*Confiture de fraise / Abricot moelleux / Noix / Noisettes / Pain spéciaux*

## Nos desserts

*Pièce montée*

*Wedding cake*

*Naked cake*

*Gâteaux des mariés entiers*

*Mignardises*

*Brochettes de fruits frais*

*Macaron*

*Tarte maison*

*Fontaine à chocolat*



# Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

## Mignardises

- Mini Tartelette citron vert
- Rocher praliné
- Mini Tartelette caramel beurre salé
- Tartelette aux figues et crème de nougat
- Tartelette compotée de fraise à la verveine, ganache de chocolat blanc
- Cheese cake aux myrtilles et thé matcha
- Mini brownies
- Financier framboise
- Financier pistache
- Mini Mont blanc
- Pavlova tartare de mangue
- Pavlova fruits rouges
- Mini cheese cake
- Mini éclair café
- Mini éclair chocolat
- Sablé fruits frais
- Mini Tartelette cœur de framboise  
(Ganache chocolat blanc acidulé)
- Mini Paris Brest
- Choux à la crème  
(vanille, chocolat)
- Macaron  
(Framboise, Caramel, citron, pistache)

## Carte Sucrée 2026

- Mini verrines**
- Verrine mojito
- Verrine trois chocolat
- Verrine tiramisu chocolat et cookies
- Verrine gourmandise d'agrumes et chocolat praliné
- Verrine panna cotta fleur d'oranger abricot caramélisé au romarin

## Entremets

- Fraisier
- Fruitier
- Girly (pistache et framboise)
- Trois chocolat praliné craquant
- Millefeuille caramel beurre salé
- L'ultime  
(Craquant amandes, génoise chocolat, coulis de griottes, mousse chocolat noir)
- L'ardéchois  
(Crème de marron, diplomate à la poire)



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

Réservoir de 200 litres  
(Livré avec le plein)

**Ne pas mettre de GNR**

## **Tarif Groupe Electrogène**

Location d'un groupe électrogène 80 Kw

Forfait week-end 250 €

Du jeudi soir au lundi matin

(Hors carburant : tarif en vigueur)

+ frais de déplacement = 1 euros du km (Aller-retour)

Incluant : une rallonge de 10 mètres et un coffret avec 6 prises monophasées

*Devis plus précis à la demande*