



D & V

- WEDDING COOKS -

SINCE 2001

TRAITEUR DE RECEPTION - MARIAGE - CEREMONIE - BRUNCH

WWW.DVTRAITEUR.COM

UNE ÉQUIPE DÉDIÉE A VOTRE ÉVÈNEMENT

Saisonnier en plonge à L'hostellerie **BÉRARD** (étoilé Michelin) pendant que je passais mon baccalauréat économique, je me suis pris de passion pour ce métier. Accepté en apprentissage dans cet établissement, j'en suis sorti chef de partie.

Tout au long de ces années, j'ai profité de mes congés annuels pour approfondir mon savoir à travers des stages, chez Pierre **REBOUL** à Aix en Provence (étoilé Michelin), **Hôtel Bellevue** à Cognac en Italie (étoilé Michelin)

J'ai suivi des formations auprès de Georges **PRALU** (inventeur de la machine sous vide) ou encore auprès de Philippe **ALEXANDRE** (cuisine moléculaire). Mon parcours dans la restauration s'est achevé au **Plaza Athénée** à Paris.

C'est en 2011 que le projet proposé par les responsables de la société **DV TRAITEUR** a retenu mon attention.

Nous avons ensemble instauré une nouvelle notion du traiteur. Une vision plus gastronomique accessible à une plus vaste clientèle. Pour cela, l'investissement de notre équipe est primordial, cueillette des légumes à l'aube, recherche des meilleurs produits. Nous avons su nous entourer de meilleurs producteurs des mini légumes aux fromages affinés.

L'ESPRIT DV TRAITEUR TIENT À SA TAILLE HUMAINE



NOS PAUSES CAFE
EN PRESTATION COMPLETE

PAUSE-CAFE

Formule N°1

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, (Citron, Lait),

•••
RAFRAICHISSEMENT

Jus de fruits(Orange- pomme-ananas)
Eau Minérale

2 Viennoiseries par personne

(*croissant, pain au chocolat, pain au raisins et brioches*)

PAUSE-CAFE

Formule N°2

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, (Citron, Lait),

•••
RAFRAICHISSEMENT

Jus de fruits(Orange- pomme- ananas)
Eau Minérale

Assortiment de moelleux (2 par personne)

(*Brownies ,financier, cannelé, clafoutis*)

PAUSE-GOURMANDE

Formule N°3

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, (Citron, Lait),

•••
RAFRAICHISSEMENT

Jus de fruits(Orange- pomme-ananas)
Eau Minérale

•••

Assortiment de moelleux
(2 par personne)

(*Brownies ,financier, cannelé, clafoutis*)

Macarons(2 par personne)
(*pistache, vanille, chocolat, caramel..*)

PAUSE-GOURMANDE

Formule N°4

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, (Citron, Lait),

•••
RAFRAICHISSEMENT

Jus de fruits(Orange- pomme-ananas)
Eau Minérale

•••

2 Viennoiseries par personne
(*croissant, pain au chocolat et brioches*)

Assortiment de moelleux
(2 par personne)
(*Brownies ,financier, cannelé, clafoutis*)

Macarons(2 par personne)
(*pistache, vanille, chocolat, caramel..*)

PAUSE-GOURMANDE

Formule N°5

BOISSONS CHAUDES

Café, Thé, (Citron, Lait),

•••
RAFRAICHISSEMENT

Jus de fruits(Orange- pomme-ananas)
Eau Minérale

•••

Les gâteaux de soirées(1piece/ pers)
tarte citron, éclair , opéra, choux praliné ...

Viennoiseries par personne
(*croissant, pain au chocolat et brioches*)

Assortiment de moelleux
(2 par personne)
(*Brownies ,financier, cannelé, clafoutis*)
Macarons(2 par personne)
(*pistache, vanille, chocolat, caramel..*)

NOS PAUSES CAFE

Suite 1

NOTRE MATERIEL

Tables buffets, nappage tissu,
machine à café Nespresso (en dosettes), carafes, verrerie traditionnelle,
tasses et sous-tasses en porcelaine

NOTRE PERSONNEL DE SERVICE

Il assure sur place une prestation de 2H00(ex :8h00 à 10H00). Celle-ci commence à l'heure du début de la réception indiquée par le client sur le contrat.
Toutes les heures de transport, mise en place (arrivée sur site 1h30 avant le début de la prestation), décoration et rechargement sont à la charge de DV Traiteur.

1 Maître d'hôtel
1 serveur pour 35 convives

PRESENTATION DU PERSONNEL

Nos Maîtres d'hôtel sont vêtus d'une chemise et d'un pantalon noir, accessorisés d'une cravate noire

LE TRANSPORT

Fourniture de tout le matériel de cuisine nécessaire.
Glaçons Transports matériels en camion

LES COCKTAILS AVANT REPAS

BUFFET

Les grandes panières de crudités
Pour accompagner nos anchoïades et tapenades maison

PLATEAU

EN FROID

Chèvre miel - romarin - fine gelée betterave en sucette
Saumon gravlax ,Caviar de citron sur son blini
Profiterole graine de fenouil, Fromage Apenzeler
Foie gras façon opéra, Sésames grillées et vin rouge
Tartelette courgette jaune , Copeaux de poutargue

EN CHAUD

Croque comté – Parme – champignons
Cromesquis de veau - sauce crustacés
Le véritable accras, sauce citron- basilic –
Tempura de feta, sauce tzatziki
La pissaladière aux oignons confits ,sur pain à focaccia
Les cornets à partager ,Frites de panisse

LES DEJEUNERS Ou LES DINERS « Formule servi à table »

MENU 1

ENTREE

Muffin au magret, tomate et roquette,
Et sa petite salade de magret fumé

Ou,

Fine tarte gorgonzola et bavarois betterave,
Salade aux noix et vinaigrette Marsala

Ou,

Feuilleté d'escargots,
Champignons du moment en persillade

...

PLAT CHAUD

Le veau orl off, écrasé de pomme de terre ,
Jus à la moutarde

Ou,

Volaille fermière mariné Garam massala
Risotto de épeautre aux légumes

Ou,

Encornet farci et ses quenelles à la lyonnaise,
Sauce armoricaine

...

PLATEAUX DE FROMAGE AFFINES

+ 3.90€TTC par personne

...

DESSERT

Crêpes au grand Marnier et chantilly

Ou,

Tiramisu au citron et biscuit spéculoos

Ou,

Mousse de fromage blanc,
Pruneaux cuits au vin rouge et cannelle

...

BOISSONS

Eau Minérale ,Le café

MENU 2

ENTREE

Nos ravioles brousse, vert de blettes, pignons de pin
Et citron confit- espuma de champignons

Ou,

Tarte fine de rouget, pesto salade du moment

Ou

Matelote au Banyuls de poulpe et encornet farci
Aux notes d'anis étoilé

...

PLAT CHAUD

Epaule d'agneau confite « 48h »,
*Purée de topinambour, pommes rates rissolées ,
Jus d'agneau à l'ail doux*

Ou,

Suprême de pintade aux cèpes et vin jaune, légumes glacés
Et ses pommes de terres grenailles

Ou,

Saumon frais en cuisson lente, fumé de poisson,
Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et persil ,

...

PLATEAUX DE FROMAGE AFFINES

+ 3.90€TTC par personne

...

DESSERT

La fine tarte aux pommes , crème chantilly

Ou,

Baba au rhum et crème chiboust, confiture de vieux gascon

Ou,

Royal au chocolat et mousse mangue

...

BOISSONS

Eau Minérale ,Le café

MENU 3

ENTREE

Le saumon gravlax, mousseline de fenouil et crumble
Encre de seiche, citron confit et copeaux de fenouil

Ou,

Petits légumes de saison , farcis à la brouillade aux notes
de truffe jus de viande

...

PLAT CHAUD

Magret de canard rôti et son jus corsé,
Polenta , légumes et champignons du moment

Ou,

Le filet de daurade , rizotto poêlé au vieux parmesan,
Légumes glacés , jus de coquillage

...

PLATEAUX DE FROMAGE AFFINES

+ 3.90€TTC par personne

...

DESSERT

Dôme au chocolat, crémeux 70%, mousse chocolat
Et craquelin feuillantine

Ou,

Mille-feuilles aux fraises, chantilly vanille bourbon

...

BOISSONS

Eaux Minérales ,
Notre café et ses friandises

MENU 4

ENTREE

Noix de Saint Jacques poêlées, oignons grelots confits,
Condiment citron, écume d'oignons

Ou,

Foie gras façon Puit d'amour de Joël Robuchon ,
Crème chiboust au foie gras, fraises et rhubarbe confite

...

PLAT CHAUD

Veau cuit rosé, nuage pomme de terre au lait d'amande ,
Cannelloni de courgette , jus de veau aux notes de tonka

Ou,

Pavé de Loup rôti, Barigoule d'artichaut bouquet ,
lié au pesto de basilic, tuile ail/parmesan

...

PLATEAUX DE FROMAGE AFFINES

+ 3.90€TTC par personne

...

DESSERT

Carpaccio d'ananas a la badiane et citron vert, madeleine

Ou

Cheese cake au bailey's, sur son granola aux pignons

...

BOISSONS

Eaux Minérales ,
Notre café et ses friandises

LES DEJEUNERS Ou LES DINERS « Tout en Buffet »

MENU 5

BUFFET DES ENTREES

4 choix à effectuer

Les Tourtes Provençales

Taboulé de Fregola

Mille feuilles d'aubergines au basilic et Parmesan

Jambon du pays et melon

Quiche gorgonzola et bavaois betterave,

Terrine de lotte et poireaux,

...

BUFFET DES PLATS

1 viande et 1 poisson à choisir

Agneau de 7 heures, Jus au Thym à la Découpe

Daube de bœuf à la provençale aux zestes d'orange,

Encornet farci

saumon frais cuit à basse température - sauce fenouil

Buffet des accompagnements

Pomme de terre grenailles

Ou,

Riz madras

...

FROMAGES AU BUFFET OU SUR TABLE

+ 3.90€TTC par personne

...

BUFFET DE DESSERTS

Nos pâtisseries a partager

Tarte amandine abricot, Feuillantine praliné au chocolat,

Feuilleté aux pommes, tartes fruits rouges

BOISSONS

Eaux minérales, Le café

MENU 6

BUFFET DES ENTREES

La terrine de foie gras , et sa confiture de figues-oignons

La lasagne de rouget servie tiède

Saumon fumé et ses blinis maison, sauce a l'aneth

...

BUFFET DES PLATS

1 viande et 1 poisson à choisir

Agneau de 7 heures , Jus au Thym à la Découpe

Brochette de bœuf grillée ,

Bourride de lotte au safran,

Ballotine de saumon farcie au St Jacques, sauce Nolly Prat

Buffet des accompagnements

Le véritable dauphinois à l'ancienne

Et,

Tian de légumes

...

FROMAGES AU BUFFET OU SUR TABLE

+ 3.90€TTC par personne

...

BUFFET DE DESSERTS

Nos pâtisseries a partager

Tarte amandine abricot, Feuillantine praliné au chocolat,

Feuilleté aux pommes , tartes fruits rouges

Ou

Le gâteau d'anniversaire (à convenir ensemble)

BOISSONS

Eaux minérales, Le café

LES DEJEUNERS Ou LES DINERS « INTEMPORELS »

...

LES PLATS CUISINES

PAËLLA

Pilons de poulet confit aux herbes, sauté de porc, chorizo, légumes, riz, crevettes,
Moules et mélange de fruits de mer

COUSCCOUS

Agneau, merguez
Légumes de saison (carotte, navet, poivrons, cèleri, pois chiche)
Semoule au beurre et sauce piquante

AIOLI

Pomme de terre, carotte, choux fleur, haricots, betterave, œuf, moules, morue
Pommade individuelle à l'huile d'olive

FROMAGE AFFINE

(exemple, Brie, Fourme d'Ambert, tomme)
Salade du moment

...

...

DESSERT

Nos pâtisseries a partager
Tarte amandine abricot,
Feuillantine praliné au chocolat,
Feuilleté aux pommes,

BOISSONS

Eau minérale, Le café

NOTRE PERSONNEL DE SERVICE

PRESTATIONS INCLUS DANS NOS TARIF

Notre personnel entièrement dévoué à la réussite de votre Evenement, répond à une charte de qualité très stricte, sourire, courtoisie, politesse, disponibilité, professionnalisme, diplomatie, discrétion et tenue vestimentaire irréprochable

Il assure sur place une prestation de 4h00. Celle-ci commence à l'heure du début de la réception indiquée par le client sur le contrat.

Toutes les heures de transport, mise en place, décoration et rechargement sont à la charge de DV Traiteur.
Une partie du personnel reste jusqu'à la fin de la réception pour le rechargement des véhicules

1 Maître d'hôtel et sa brigade de salle
(Base 1 employé pour 25 convives nécessaires au service)

PERSONNEL DE CUISINE

PRESENTATION DU PERSONNEL

Nos Maîtres d'hôtel sont vêtus d'une chemise et d'un pantalon noir,
Accessoirisés d'une cravate noire

LE TRANSPORT

Fourniture de tout le matériel de cuisine nécessaire.
Glaçons Transports matériels en camions



LES ARTS DE LA TABLE

PRESTATIONS INCLUS DANS NOS TARIF



BUFFET APERITIF

Table de buffet

Nappage droit blanc - Matériel Cocktail : Verrerie (tumblers, flûtes "Elégance")
Serviettes cocktail, Vasques, glace à rafraîchir et glaçons –
Service aux buffets et passage aux plateaux

REPAS

Nappage intégral des tables blanc ou de couleur
Serviette en tissu blanche
Assiettes en porcelaine blanche - Couverts « de style » -
Verrerie à pied "sensation"
Porcelaine (tasses à café) -

ELEMENT DE DECORATION

Des rehausses de buffet en bois naturel serviront de support à nos plateaux de présentation vase photophores pour l'illumination des buffets de dessert

LE COMPTOIR DE DV TRAITEUR

Vous n'avez pas trop acheté, vous n'avez pas manqué !

LES BIÈRES

Notre Bassine en zinc de bières glacées
Pour votre apéritif ou soirée dansante
Bière Blonde & Bière Blanche

FORFAIT 1 TIREUSE + 30 LITRES DE BIÈRE

FORFAIT SOFT (apéritif et soirée)

Jasmine cocktail (Sirop de jasmin, jus de pêche et jus d'ananas,
coulis de fruits rouges ,jus de fruits , coca, coca light,
Schweppes, Perrier, eaux minérales plates et gazeuses

LE SPRITZ

(Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, orange fraîche)

FORFAIT COMPLET APÉRITIF

Forfait complet pour l'apéritif :
Soupe champenoise Pastis, Whisky, Martini

LES COCKTAILS

Choix de 2 cocktails
Mojito Ou Soupe Champenoise Ou Punch

LES ALCOOLS

Les alcools en soirée Whisky, Gin, Vodka, Get 27

ANIMATION MOJITO

2 verres / personne