butterfly
traiteur de france

Sublimez votre mariage

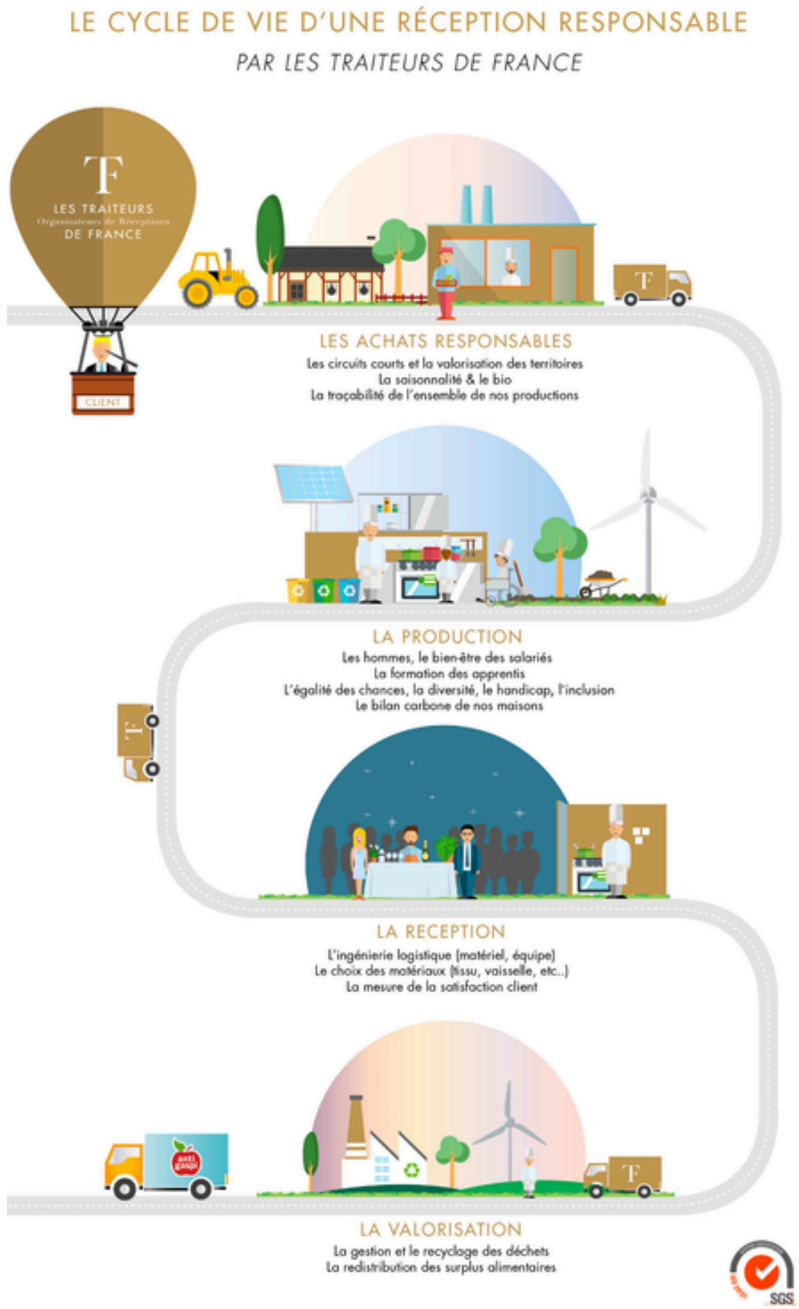


butterfly
traiteur de france

Membre des Traiteurs de France depuis **2019**, notre maison moderne et créative sait s'adapter à vos demandes qu'elles soient **uniques ou particulières.**

Les Traiteurs de France, **premier réseau national** de traiteurs organisateurs de réceptions haut de gamme, se distinguent par leur présence sur **tout le territoire.**

L'excellence et la créativité sont les piliers de ce réseau avec **20 ans** d'expériences.



butterfly
traiteur de france

Classique

La tradition

Vin d'honneur
Repas à l'assiette
Buffet de dessert

Le gourmand convivial

Bar à antipasti et/ou mezze
Buffet (chaud ou froid)
Buffet de desserts

Sur mesure

Le signature

Le brasero

Les thématiques

Cuisine du monde
Street food
Buffet Yellow
Pièces montées & wedding cake

L'after

Parenthèse gourmande

Brunch des mariés

butterfly
traiteur de france

Classique

butterfly
traiteur de france

La tradition

Vin d'honneur

6 pièces en format finger par personne
+ 1 animation salée au choix

*À partir de **21,95 €** par personne*

Repas à l'assiette

Entrée - Plat - Dessert - Fromage en option

*À partir de **54,65 €** par personne*

Menu enfant

Entrée - Plat - Dessert

*À partir de **19,80 €** par personne*

*Les tarifs affichés **incluent** la vaisselle, la chauffe, la verrerie et le service.*











butterfly
traiteur de france

Le Vin d’honneur

*À partir de **21,95 €** par personne*

Le plateau cocktail viande

Pièces telles que :
Navette noire, rillettes de poulet et ciboulette et piment d’Espelette.
Kubik de veau, caramel de teriyaki au ponzu et amandes fumées.

Le plateau cocktail poisson

Pièces telles que :
Maquereau fumé au poivre sur son sablé à la moutarde, crème à l'ail noir.
Finger de crevettes marinées au gingembre, citronnelle et concombre.

Le plateau cocktail végétarien

Pièces telles que :
Financier au citron, poivron rouge et pickles de choux rouges.
Tartelette de tomates à la marjolaine, féta et sésame à la prune.









butterfly
traiteur de france

+ une animation salée au choix

Atelier viande : Boucherie moderne

Découpe de Copa di parma IGP, de Salame Finocchio et de Spianata piquante à la trancheuse manuelle Volano.

Atelier poisson : Ceviche leche de tigre et lime

Ceviche de bar, sauce leche de tigre, oignons rouges, poivrons et coriandre.

Atelier végé : Halloumi grillé

Tomate cerise au basilic, vinaigre balsamique et Halloumi grillé.



butterfly
traiteur de france

Repas à l’assiette

*À partir de **54,65 €** par personne*

Suggestion d’entrée

Poisson
Saumon gravlax, sauce aigrelette, zestes de citron.

Maquereaux fumés au poivre, choux Pak choï rôtis, pickles de choux rouges et mayonnaise aux herbes

Viande
Tartare de bœuf au couteau façon thaï, tuile de pain.

Salade César, poulet, crispy de bacon et œufs mimosa (salade romaine)

Végétarien
Salade de tomates anciennes, burrata, pesto et pistache.

Aubergine parmigiana, huile d'olive basilic, (aubergine, mozza, sauce tomate, origan)



butterfly
traiteur de france

Suggestion de plat

Poisson
Dos de merlu, tombé d'épinards, pommes vapeur et asperges rôties et sauce vierge.

Filet de bar cuit sur peau, céleri confit aux noisettes, mousseline de carotte, sauce beurre blanc.

Viande
Confit d'agneau, radis, oignons rouges et écrasé de pommes de terre et jus de viande.

Filet de bœuf cuit à basse température, purée de pommes de terre, carottes fanes glacées, jus réduit tranché.

Végétarien
Gnocchis aux champignons, crème onctueuse à la truffe et roquette.

Poêlée de légumes de saison aux épices. VEGAN



butterfly
traiteur de france

Buffet de desserts

Suggestion

Tartelette fruits de saison
Tartelette citron meringuée
Tartelette chocolat praliné
Salade de fruits en pot de mon enfance
Pyramide de macarons
Entremets

Les options

Fromage à l'assiette ou au buffet
Dessert assiette
Pièce montée / wedding cake



butterfly
traiteur de france

Menu enfant

*À partir de **19,80 €** par personne*

Entrées
Feuilleté au fromage
Œuf mimosa revisité

Plats
Filet de volaille, gratin de pommes de terre et haricots verts au beurre
Burger de bœuf, pommes de terre nouvelles rôties

Dessert
Mousse au chocolat et topping









butterfly
traiteur de france

Le gourmand convivial

Bar à antipasti et/ou mezze

Équivalent 4 pièces par personne

*Antipasti à partir de **5,70 €** par personne*

*Mezze à partir de **4,55 €** par personne*

Buffet froid

*À partir de **27,20 €** par personne*

Buffet chaud

*À partir de **32,70 €** par personne*

*Les tarifs affichés **incluent** la vaisselle, la chauffe, la verrerie et le service.*











butterfly
traiteur de france

Bar à antipasti

*À partir de **5,70€** par personne*

Mini focaccia et gressins aux 7 céréales
Assortiment de burrata nature et truffé
Sucette de chèvre au pavot
Chiffonnade de Jambon à la truffe d'été et saucisson du marin 100% de la région
Chorizo cular tranché
Crème méditerranéenne et crème d'olive kalamata
Assortiment de houmous de saison 100% local
Demi-artichaut sauté et rondelles de tomates séchées
Filets de canard fumé et Mozzarella cerise
Pesto vert
Petits oignons balsamique

et/ou

Bar à mezze

*À partir de **4,55€** par personne*

Mini pita et gressin aux 7 céréales
Assortiment de houmous de saison 100% local
Olives Riviéra et rondelles de tomates séchées
Caviar d'aubergines et Tzatziki
Falafels de fèves
Salade Grecque
Filets de canard fumé



butterfly
traiteur de france

Buffet froid

*À partir de **27,20€** par personne*

Assortiment de charcuteries et de fromages
Terrine de poisson
Tranches de rôtis de bœuf & sa sauce gribiche
Assiette de falafels & houmous
Salade de carottes et pois chiches aux épices
Salade de concombres, copeaux de radis et fromage frais aux herbes
Lentilles au vinaigre de Xérès, herbes fraîches, échalotes

Condiments : Cornichons aigre-doux, oignons balsamique
Boule de pain individuelle

Assortiments de tartelettes individuelles :
Citron meringuée
Fruits rouges
Chocolat praliné



butterfly
traiteur de france

Buffet chaud

*À partir de **32,70€** par personne*

Salade :
Salade de carottes et pois chiches aux épices
Salade de concombres, copeaux de radis et fromage frais aux herbes
Lentilles au vinaigre de Xérès, herbes fraîches, échalotes

Plat :
Viande : Suprême de volaille Hauts-de-France, sauce aux champignons

Poisson : Dos d'églefin, crème citron et herbes

Végétarien : Lasagnes 100% végé

Accompagnement :
Pommes de terre rôties en persillade et légumes de saison

Boule de pain individuelle

Dessert :
Assortiments de tartelettes individuelles : citron meringuée, fruits rouges,chocolat praliné



butterfly
traiteur de france

Sur mesure

butterfly
traiteur de france

Le signature

Les animations culinaires

À partir de 37,75 € par personne

Les bistronomiques

À partir de 46,20 € par personne

*Les tarifs affichés **incluent** la vaisselle, la chauffe, la verrerie et le service.*











butterfly
traiteur de france

Animations culinaires

L'animation à partir de 6,05 € par personne

Atelier Halloumi grillé
Tomate cerise au basilic, vinaigre balsamique et Halloumi grillé.

Atelier Asperge crème glacée moutarde
Flan à l'asperge verte, crème de petits pois, tartare d'asperges blanches marinées et crème glacée moutarde de Meaux Pommery®.

Atelier Ceviche leche de tigre et lime
Ceviche de bar, sauce leche de tigre, oignons rouges, poivrons et coriandre.

Atelier Cabillaud en écume
Cabillaud gravlax à la betterave, écume citron, gingembre et spiruline, billes de yuzu.

Atelier Boucherie moderne
Découpe de Copa di parma IGP, de Salame Finocchio et de Spianata piquante à la trancheuse manuelle Volano.



butterfly
traiteur de france

Les bistronomiques

Le bistronomique à partir de 7,30 € par personne

Bistronomique viande

Filet de volaille au thym, compotée d'oignons jaunes,
purée de carottes et crème de balsamique

Bistronomique poisson

Tartare de saumon, sauce vierge aux asperges,
concombres et huile d'olive

Bistronomique végétale

Taboulé de petits pois, radis, asperges grillées,
sauce au miel citroné et amandes hachées



butterfly
traiteur de france

Le brasero

Viande

Flexitarien

*À partir de **34 €** par personne*

*Les tarifs affichés **incluent** la vaisselle, la chauffe, la verrerie et le service.*











butterfly
traiteur de france

Le viandard
320Gr de viande /pers
Suprême de poulet jaune, romarin et citron vert
Pluma de Porc Français
Carré Agneau

150Gr de grenailles rôtis /pers
100Gr de Légumes de saison /pers
(courgettes, Carottes fanes, Sucrines)

Le flexitarien
310 Gr de viande /pers
Pluma de Porc Français
Ribs de boeuf Français fumé
Mini saucisses de volaille à la Truffe

120 Gr de poisson / pers
Crevettes papillon flambées, coriandre & citronnelle
Pavé de saumon aux aromates

150 Gr de grenailles rôtis /pers
100Gr de Légumes de saison /pers
(courgettes, Carottes fanes, Sucrines)



butterfly
traiteur de france

Les thématiques

Les cuisines du monde

La street food

Food truck

Buffet Yellow

Pièces montées & wedding cake

Prix sur demande











butterfly
traiteur de france

Cuisines du monde

Prix sur demande

Ateliers

Les saveurs d'Italie
Atelier risotto au parmesan, pesto au basilic et zeste de citron jaune

Les saveurs d'Indonésie
Wok Mie Goreng, nouilles saucées aux légumes à la sauce ponzu et au sésame

Les plats

Le pôle Indonésie
Sauté de volaille au curry et lait de coco
Garniture : Riz à la citronnelle et légumes poêlés à la coriandre

Le pôle Méditerranéen
Bavette d'aloyau marinée au paprika, ail et thym faite à la plancha

Le pôle Italien
Gnocchi sauce truffe et parmesan









butterfly
traiteur de france

Street food

Prix sur demande

Le Burger
Steak haché de boeuf, cheddar, cornichons, sauce mayo moutarde et miel

Le Hot dog
Saucisse de porc, oignons frits, ketchup, moutarde et herbes

Le Croissant
Croissant froid, sauce picallilli, pastrami et concombre

La Focaccia
Focaccia stracciatella, pesto, mortadelle à la pistache et roquette

Food truck

N’hésitez pas à nous consulter si vous désirez un food truck sur votre événement, nous disposons d’un réseau de partenaires dédié.









butterfly
traiteur de france

Buffet yellow

Prix sur demande

À partir de 120 personnes

Citron meringuée destructurée

Tartelette au citron meringuée

Guimauve maison au citron

Sablé breton au citron

Macaron au citron

Cheese cake au citron

Citron givrée

Colonel (sorbet citron - vodka)

Eaux détox citron - romarin



butterfly
traiteur de france

Pièces montées & wedding cake

Prix sur demande

Pièces montées en choux

Les parfums disponibles :
chocolat au lait,
chocolat noir,
vanille,
café,

Les couleurs disponibles :
blanc,
rose,
jaune pâle,
caramel.

Wedding cake

Fraises : Ganache montée vanille, fraises, moelleux vanille.

Citron : Crémeux citron, ganache montée chocolat au lait, noisettes, noisettes torréfiées, moelleux vanille.
Chocolat : Crémeux chocolat, ganache montée vanille, grué de cacao, moelleux chocolat.



butterfly
traiteur de france

L’after

butterfly
traiteur de france

Parenthèse gourmande

Croque monsieur
Cagette cake
Cagette mini sandwich
Plateau cookies
Madeleines

Prix sur demande



butterfly
traiteur de france

Le brunch des mariés

Le lendemain quand les proches sont encore là. Prolongez la fête autour d'une table généreuse et sans effort.

Nous nous occupons de tout.

*À partir de **18,50 €** par personne*
Min. 20 personnes







butterfly
traiteur de france

Les boissons

butterfly
traiteur de france

Sélection de notre carte

*À partir de **10 €** par personne*

Vous souhaitez apporter vos propres bouteilles d'alcool ?
Un droit de bouchon s'applique et s'élève à 2,50€/bouteille

Les softs

Bouteille d'eau plate et pétillante,
Jus de fruits
Limonade
Coca Cola et Coca Cola zéro

Les boissons alcoolisées

Champagne, bulles
Vin blanc, rosé et rouge,
Bière bouteille ou au fût,
Cocktail et mocktail.

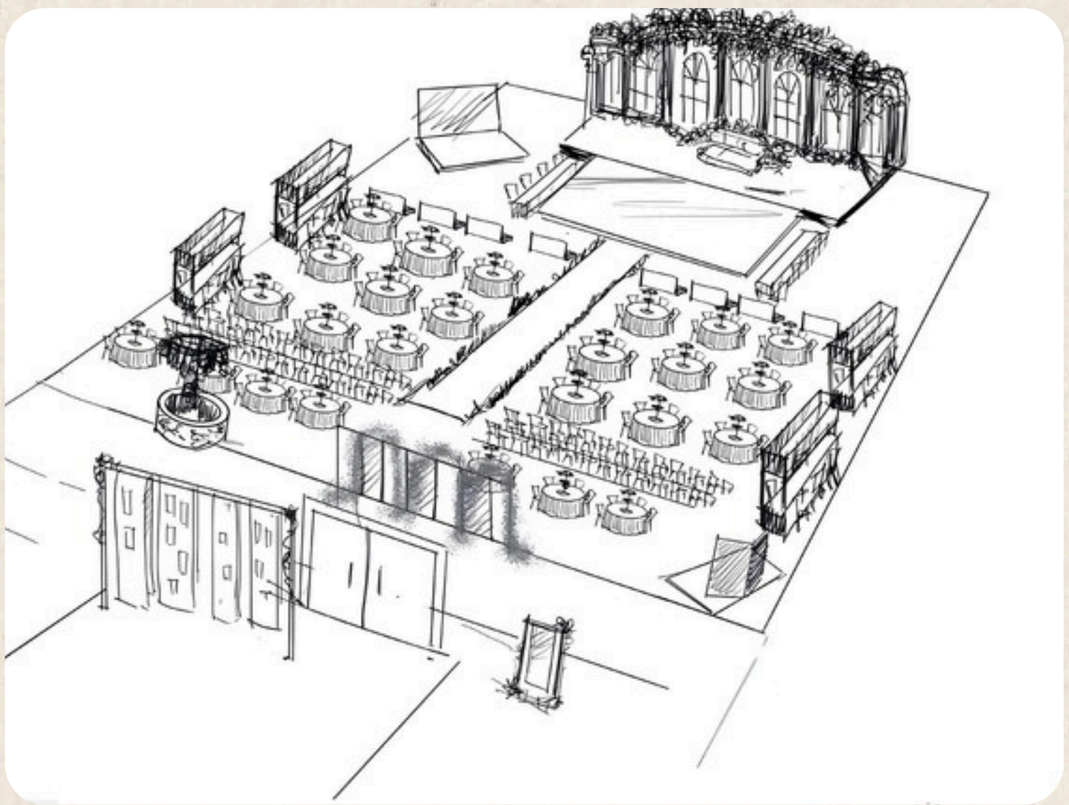


butterfly
traiteur de france

Scénographie

Parce qu'un mariage se vit autant avec les yeux qu'avec les papilles, Butterfly vous accompagne au-delà du repas. Nous mettons à votre disposition **un ensemble de prestations complémentaires** pour sublimer chaque espace de réception : dressage de table soigné, vaisselle et art de la table sélectionnés avec soin, compositions florales, mobilier et éléments de décoration coordonnés.

Mobilier - Art de la table - Décoration florale en option



butterfly
traiteur de france

03 66 72 95 79

contact@butterfly-traiteur.fr

butterfly-traiteur.fr



Ne pas jeter sur la voie publique