

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z
Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

MENU FRAICHEUR 2026 à 46 euros

Assortiment de 5 mises en bouches

Toast Foie Gras et Confit de Figue, Seigle et sa Chiffonnade de Parme, Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio de Saumon, Toast Crudité et Œuf de Caille, Pain Bijoux à la Mousse de Foie de Canard au Porto.

L'Entrée au Choix

Salade Manière au Foie Gras
Salade de la Mer et son Mesclun aux écrevisses, lardon de saumon et st Jacques
Croustade de Fruits de mer
Paupiette de Saumon et ses Coquillages de la Mer Gratinés

Le Plat Principal servi à Table au Choix

→ Le Filet de Bœuf et sa Duxelles de Champignon sous son écrin sauce Poivrade
Pomme Marquise, Tomate Provençale, Fagot de Haricots Verts
→ Le Filet de Veau à la Grimaldi farci Soubise
Pomme Amandine, Tomate Provençale, Flan d'épinards
→ La Cuisse de Confit de Canard
Gratin Dauphinois, Tomate Provençale, Croustade Forestière
→ Le Carré d'agneau braisé au four et son jus au Thym frais
Pomme Amandine, Tomate Provençale, endive braisée
→ Le Fondant de Pintadeau farcie à la Normande
Pomme Rosette, Tomate Gratinée, Courgette Farcie

Le Fromage affinés du Terroir

Duo de Fromage au choix accompagné de mesclun de jeunes pousses
(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles)

Le Dessert au Choix

Pièce Montée (4 choux par pers)
Livre ouvert (framboisier avec sa nougatine)
Présentoir d'entremets au choix
Buffet de dessert tartes fraise, framboise, citron, roll cake exotique, concerto chocolat, Paris Brest

Le Matériel

Fourniture de la Vaisselle cocktail et Repas 8€50
Fourniture du Nappage tissu cocktail et Repas 5€50

Le Service

Mises à disposition de personnel de Cuisine et de Service (règlement directement à votre charge)
Mise en place en Cuisine et remise en température des plats, ainsi que la mise en place en Service et rangement de la vaisselle.
20€ horaire par personnel de Cuisine et de Service.

Frais de Déplacement

2.80 € du Km

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

MENU PRESTIGE 2026 à 56 euros

Assortiment de 6 mises en bouches

Toast Foie Gras et Confit de Figue, Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio de Saumon, Toast Crudité et Œuf de Caille, Pain Polaire Saumon Fumée et Tartare Fromage Frais, Pain Bijoux à la Mousse de Foie de Canard au Porto, Toast St Jacques et Guacamole

L'Entrée au Choix

Salade Manière au Foie Gras

Salade Délice de la Mer et son émincée de Langoustes et St Jacques Fraîches

Croustade aux Cèpes et son Foie Gras Poêlé au Velouté de Cèpes

Tartelette de filo et ses St Jacques sur sa Julienne de Légumes au Coulis de Crustacés

Filet de Turbot Farci et ses Mignardises de la Mer au beurre Nantais

Tartare Saumon Avocat et ses chicons d'endives sauce safranée

Cannelloni de Homard sur son Crèmeux de Brocolis

Le Plat Principal servi à Table au Choix

→ Le Filet de Bœuf et sa Duxelles de Champignon sous son écrin sauce Poivrade

Pomme Marquise, Tomate Provençale, Fagot de Haricots Verts

→ Le Grenadin de Veau aux Girolles et son Feuilleté

Pomme Amandine, Tomate Provençale, Flan d'épinards

→ La Cuisse de Confit de Canette aux Morilles

Gratin Dauphinois, Tomate Provençale, Croustade Forestière

→ Le Carré de Cochon de Lait sauce Aigre-doux

Pomme Amandine, Tomate Provençale, Courgette Farcie

Le Fromage affinés du Terroir

Duo de Fromage au choix accompagné de mesclun de jeunes pousses
(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles)

Dessert au Choix

Pièce Montée (4 choux par pers)

Livre ouvert (framboisier ou fraisier avec sa nougatine)

Présentoir d'entremets au choix, fraisier, framboisier, chocolat

Buffet de dessert, tartes fraise, framboise, citron, roll cake exotique, concerto chocolat, Paris Brest

Le Matériel

Fourniture de la Vaisselle cocktail et Repas 8€50

Fourniture du Nappage tissu cocktail et Repas 5€50

Le Service

Mises à disposition de personnel de Cuisine et de Service (règlement directement à votre charge)

Mise en place en Cuisine et remise en température des plats, ainsi que la mise en place en Service et rangement de la vaisselle.

20€ horaire par personnel de Cuisine et de Service.

Frais de Déplacement

2.80 € du Km



Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

BUFFET DECOUVERTE 2026 à 46 euros

Les entrées sous forme de Buffet et le Plat servi à table

Assortiment de 4 Mises en Bouches

Toast Foie Gras et Confit de Figue, Seigle et sa Chiffonnade de Parme, Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio de Saumon, Bijoux Saumon Fumé

Au Buffet

Terrine de Poisson sauce estragon

Terrine de Volailles au Foie Gras

Salade de Tagliatelles au Lardon de Saumon et Queues de Gambas

Salade de Tomate à la Grecque à la Feta, olives, œuf de Caille

Le Plat Principal servi à Table au Choix

→ Le Pavé de Filet de Bœuf sauce Poivrade

Fagot de Haricots verts, tomate à la provençale, Pomme Rosette

→ Le Carré de Porcelet sauce Aigre-doux

Gratin Dauphinois, Tomate Provençale, Courgette Farci

→ Le Filet de Veau à la Grimaldi farci soubise

Pomme Marquise, Tomate à la provençale, Flan de Courgette

→ La Cuisse de Volaille Landaise et sa Suprême

Timbale de Basmati, Champignon Farci, Tomate Mornay

→ Le Magret de Canard à la Bigarade

Pommes Amandines, Tomate Gratinée, Flan de Carotte

La Ronde des Fromages affinés du Terroir

(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles, Roquefort)

Le Dessert au Choix

Pièce Montée (4 choux par pers) **(supplément 5€50)**

Livre ouvert (framboisier ou fraisier avec sa nougatine) **(supplément 5€50)**

Présentoir d'entremets au choix, fraisier, framboisier, chocolat **(supplément 5€50)**

Buffet de dessert tartes fraise, framboise, citron, roll cake, concerto chocolat, Paris Brest

Le Matériel

Fourniture de la Vaisselle cocktail et Repas 8€50

Fourniture du Nappage tissu cocktail et Repas 5€50

Le Service

Mises à disposition de personnel de Cuisine et de Service (règlement directement à votre charge)

Mise en place en Cuisine et remise en température des plats, ainsi que la mise en place en Service et rangement de la vaisselle.

20€ horaire par personnel de Cuisine et de Service.

Frais de Déplacement

2.80 € du km

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

BUFFET EMOTION 2026 à 50 euros

Les entrées sous forme de Buffet et le Plat servi à Table

Assortiment de 6 Mises en Bouches

Toast Foie Gras et Confit de Figue, Seigle et sa Chiffonnade de Parme, Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio de Saumon, Wrap Jambon Fromage et Tartare Fromage Frais, Pain Polaire Saumon Fumée et Tartare Fromage Frais, Pain Bijoux à la Mousse de Foie de Canard au Porto.

Au Buffet

Carpaccio de Saumon aux Baies Roses
Terrine de Volailles au Foie Gras
Pièce de jambon sec de la Forêt Noire
Salade de Queues de Gambas aux épices

Le Plat Principal servi à Table au Choix

→ Les Gigots d'agneau sur broche
Pomme Rosette, Tomate Provençale, Croustade Forestière
→ Le Filet de Bœuf et sa Duxelles de Champignon feuilleté
Pomme Rosette, Tomate Provençale, Fagot de Haricots Verts
→ Le Jambon Braisé au Four
Gratin dauphinois aux épinards, Tomate Provençale
→ La Cuisse de Poularde aux Morilles
Timbale de Basmati, Champignon Farci, Tomate Gratinée
→ La Cuisse de Confit de Canard aux Morilles
Gratin dauphinois, Tomate Provençale, Croustade Forestière
→ Le Carré D'Agneau Braisé et son Jus au Thym
Pomme Marquise, Tomate Provençale, endive braisée
→ Le Grenadin de Veau aux Girolles et son Feuilleté
Pomme Amandine, Tomate Provençale, Flan d'épinards

Le Fromage affinés du Terroir

Duo de Fromage au choix accompagné de mesclun de jeunes pousses
(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles Fermier, Roquefort)

Le Dessert au choix

Livre ouvert (framboisier ou fraisier avec sa nougatine) (**supplément 5€50**)
Pièce Montée (4 choux) (**supplément 5€50**)
Présentoir d'entremets au choix, fraisier, framboisier, chocolat (**supplément 5€50**)
Buffet de dessert tartes fraise, framboise, citron, roll cake, concerto chocolat, Paris Brest

Le Matériel

Fourniture de la Vaisselle cocktail et Repas 8€50
Fourniture du Nappage tissu cocktail et Repas 5€50

Le Service

Mises à disposition de personnel de Cuisine et de Service (règlement directement à votre charge)
Mise en place en Cuisine et remise en température des plats, ainsi que la mise en place en Service et rangement de la vaisselle. 20€ horaire par personnel de Cuisine et de Service.

Frais de Déplacement

2.80 du km

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

BUFFET FROID 2026 à 25 euros

Terrine de volaille au foie gras, Saucisson à l'ail, Rosette d'Aoste

Cherisot des Montagnes, Jambon Sec

Poulet Froid, Roti de Porc Froid

Sauces & Condiments

Taboulé à l'occidental, Piémontaise au Jambon, Cèleri Rémoulade, Tagliatelles au Saumon

Brie de Meaux

Tartelettes aux Fruits de Saison

BUFFET FROID 2026 à 35 euros

Assortiment de 4 Mises en Bouches

Wrap de jambon fromage et tartare fromage frais, Seigle et sa chiffonnade de Parme, Pain Bijoux à la Mousse de Foie de Canard au Porto, Verrine Provençale

Les Entrées

Terrine de Poisson, Jambon Sec de la Forêt Noire, Terrine de Campagne

Les Viandes Froides

Roti de Bœuf Froid, Roti de Porc Froid, Poulet Froid

Sauce & Condiments

Les Salades Composées

Taboulé à l'occidental, Piémontaise au Jambon, Salade de Riz Niçois, Salade Fusillis

La Ronde des Fromages affinés du Terroir

(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles Fermier, Roquefort)

Buffet de Dessert

(Tartelette fraises, framboises, citron, Paris Brest)

BUFFET FROID 2026 à 45 euros

Assortiment de 6 Mises en bouches apéritifs

Toast Foie Gras et Confit de Figue, Seigle et sa Chiffonnade de Parme, Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio de Saumon, Toast Crudité et Œuf de Caille, Wrap de jambon et tartare de fromage frais, Pain Polaire Saumon fumée et

Tartare Fromage Frais

Les Entrées

Terrine de Volaille au Foie Gras, Jambon Sec de la Forêt Noire

Darne de Saumon Frais et ses Bouquets Roses

Les Viandes

Gigot d'Agneau Froid, Pièce de Bœuf Froid, Carré de Porc Froid

Sauces & Condiments

Les Salades

Salade Piémontaise aux Charlottes, Taboulé à l'occidental, Tagliatelles au Saumon, Salade de Riz à la Niçoise, Salade de Tomates à la Grecque à la Feta)

La Ronde des Fromages affinés du Terroir

(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles Fermier, Roquefort)

Dessert au Choix

Livre Ouvert (framboisier ou fraisier avec sa Nougatine)

Pièce Montée (4 choux par pers)

Présentoir d'entremets au choix, fraisier, framboisier, chocolat

Buffet de dessert, tartes fraise, framboise, citron, roll cake exotique, concerto chocolat, Paris Brest,

Fourniture de la Vaisselle cocktail et Repas 8€50
Fourniture du Nappage tissu cocktail et Repas 5€50



Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

SOIREE AUTOUR D'UN BUFFET CHAUD 2026 à 56 euros

Notre sélection de 6 Mises en Bouches

Toast Foie Gras et confit de Figue
Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio de Saumon
Verrine Provençale et son Houmous de Poivrons
Pain Polaire Saumon Fumée et Tartare Fromage Frais
Toast aux Pointes d'Asperges Vertes Fraîches
Brochette de Tomates Cherry et Mozzarella au Basilic

Nos Animations Dégustation

- Brochette de St Jacques à la Plancha
- Emincées de Magret de Canard à la Plancha
- Gambas Poêlées et Flambées au Whisky à la plancha
- Brochette Porc Caramel à la Plancha
- Effiloché de bœuf, veau avec sa purée

Autour d'un Chaud au Buffet au Choix

- Carbonade Flamande et ses Pommes Rissolées
- Paella Madrilène Cuisinée au Safran
- Suprême de Volaille Fermière à la Crème et son étuvée de Basmati
- Paupiette de Saumon à la Dieppoise
- Ballotine de Sole au Beurre Nantais et son Accompagnement

La Ronde des Fromages affinés du Terroir

(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles Fermier, Roquefort)

Assortiment de Pain de Campagne de notre boulanger de Septeuil

Nos Farandole de Desserts en Buffet

Charlotte Fraise, Roll Cake Exotique, Concerto Chocolat, Délice Pomme Caramel, Paris Brest

Le Matériel

Fourniture de la Verrerie Flûtes à champagne verre à jus de fruits 4€00 par pers

Fourniture du Nappage buffet cocktail 3€50 par pers

Fourniture Matériel pour Animation 5€50 par pers

Devis personnalisé pour le matériel

Buffet, Tables, Manges Debout, Vaisselle, Nappage

Le Service

Mises à disposition de personnel de Cuisine et de Service (règlement directement à votre charge)

Mise en place en Cuisine et remise en température des plats, ainsi que la mise en place en Service et rangement de la vaisselle. 20€ horaire par personnel de Cuisine et de Service.

Frais de Déplacement 2.80 du km

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

COCKTAIL SAVEUR 2026 à 13 euros

6 pièces par personnes

Pain Polaire Saumon Fumée et Tartare Fromage Frais
Canapé Asperges Mignonnette
Toast au Foie Gras et confit de Figue
Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio saumon
Pain Bijoux à la Mousse de Foie de Volaille au Porto
Toast au Tartare de Noix et Magret de Canard Fumé

COCKTAIL CHAMPETRE 2026 à 19 euros

10 pièces par personnes

Seigle aux Rillettes d'Oie
Coupelle d'asperges vertes et saumon fumé
Brochette Charcutière (Rosette et cornichon aigre-doux)
Roulé de Speck au chèvre frais
Cuillère de Brouillade d'œuf aux Anchois Cantabrique
Brochette de Tomate cerise et boule de Mozzarella
Pain Polaire Saumon Fumée et Tartare Fromage Frais
Toast Crudités aux Œufs
Pain Bijoux au Tartare ail et fines herbes
Mini Poivrons farcis à la Mousseline de Thon

COCKTAIL PASSION 2026 à 22 euros

12 pièces par personnes

Seigle et sa Chiffonnade de jambon de Parme
Canapé Asperges Mignonnette
Toast au Foie Gras et confit de Figue
Pain Polaire Saumon Fumée et Tartare Fromage Frais
Wrap de Jambon et Tartare Fromage Frais
Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio saumon
Pain Bijoux à la Mousse de Foie de Volaille au Porto
Brochette de Gambas aux épices
Verrine Provençale aux trois parfums
Pain Bijoux au Rillettes de Thon
Toast au Tartare de Noix et Magret de Canard Fumé
Pain Bijoux au Tartare ail et fines herbes

Plateau de Crudités et ses Sauces 3€50 par pers

Brins de Choux Fleurs, Jeunes Carottes, Radis Roses, Concombre, Champignons de Paris, Tomates Cerises
Aïoli, Tartare, Rouille

Le Matériel

Fourniture de la Verrerie Flûtes à champagne verre à jus de fruits 4€00 par pers

Fourniture du Nappage buffet cocktail 3€50 par pers

Le Service

Mises à disposition de personnel de Cuisine et de Service (règlement directement à votre charge)

Mise en place en Cuisine et remise en température des plats, ainsi que la mise en place en Service et rangement de la vaisselle. 20€ horaire par personnel de Cuisine et de Service.

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

COCKTAIL DINATOIRE 2026 à 45 euros

24 pièces par personnes + crudités

Assortiment de 8 mises en bouches salées

Toast Brioché au Foie Gras et son confit de Figue, Gougères farcies à la Mousse d'Avocat,
 Toast au Seigle et sa Chiffonnade de Parme, Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio de Saumon,
 Toast Crudités aux Œufs de Caille, Pain Polaire Saumon Fumée et Tartare Fromage Frais
 Verrine provençale aux trois parfums, Brochette de Queues de Gambas à la Mexicaine

Assortiment de 8 Mises en Bouches Chaudes

Gratin de Homard sauce Nantua, Bambou de Boudin aux Pommes, Pâté Richelieu au jus de Truffes
 Mini St Jacques Gratinée, Quiche Lorraine, Quiche Saumon Poireau, Cake au Thon, Muffin au Fromage Frais Jambon,
 Mini Pizza Oignons, Croustade de Cèpes au Foie Gras, Croustillant Fromage, Croque-Monsieur, Acras Morue Antillais

Plateau de Crudités et ses Sauces

Bâtonnet de Carotte, Cèleri Branche, Concombre, Choux Fleur, Tomate cerise, Radis, Champignon
 Sauce Aioli, Rouille, Tartare

Assortiment de 8 Mises en Bouches Sucrées

Macaron, Choux Paris Brest, Cannelé Bordelais, Choux Chocolat, Pommes Caramel,
 Tartelette citron, Tartelette Fraises, Tartelette Framboises

COCKTAIL DINATOIRE AVEC ANIMATIONS 2026 à 50 euros

22 pièces par personnes + animations

Assortiment de 5 mises en bouches salées

Toast Brioché au Foie Gras et son confit de Figue, Wrap de jambon et Tartare de Fromage Frais,
 Roulé de Parme au Chèvre frais, Blinis aux Rillettes de Sardine et Carpaccio de Saumon, Fagot d'asperges au Saumon,

Assortiment de 5 Mises en Bouches Chaudes

Bambou de Boudin aux Pommes, Pâté Richelieu au jus de Truffes
 Quiche Saumon Poireau, Mini Pizza aux Oignons, Croustillant au Chèvre

Animation de la Mer

→ Fricassée de Calamars aux épices

Animation volailles

→ Emincée de Magret de Canard à la Plancha

Animation crustacée

→ Brochette de St Jacques au Safran

Assortiment de 6 Mises en Bouches sucrées

Macaron, Choux Paris Brest, Cannelé Bordelais, Moelleux au Chocolat, Délice Mangué Passion, Opéra,
 Tartelette Citron, Tartelette Fraises, Tartelette Framboises

Le Matériel

Fourniture de la Verrerie Flûtes à champagne verre à jus de fruits 4€00 par pers

Fourniture du Nappage buffet cocktail 3€50 par pers

Fourniture Matériel pour Animation 5€50 par pers

Frais de Déplacement

2.80 du km

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

AUTOUR D'UN PLAT UNIQUE 2026

Le Plat Principal

→ **La Paella Cuisinée au Safran 18€00**

Poulet, Porc, Calamar, Moules Coquilles, Gambas

→ **Le Couscous Marocain 18€00**

Marga de Légumes, Poulet, épaule d'agneau, Merguez, Semoule Moyenne

→ **Le Coq au Vin de Bourgogne 18€00**

Pomme Vapeur et Fricassée de Champignons

→ **Le Cassoulet à la Toulousaine 18€00**

Haricots lingot, échine de Porc, épaule d'agneau, Saucisse Fraîche

→ **La Bouillabaisse Marseillaise 18€00**

Rascasse, St Pierre, Lotte, Congre, Langoustines, Moules

→ **La Choucroute Alsacienne 17€00**

Collet Fumé, Poitrine Demi-sel, Montbéliard, Francfort, Pomme de Terre

→ **La Tartiflette au Reblochon 14€00**

Pomme de Terre, Oignons, Poitrine Fumé Reblochon, Crème de Normandie

→ **La Moussaka d'Agneau 14€00**

Aubergines, Viande d'agneau, Tomates Fraîches

Le Fromage

Au Plateau 4€50 par pers

(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles, Roquefort)

A l'assiette 4€50

2 Fromages au Choix et son Mesclun de Jeunes pousses

(Brie de Meaux, Chèvre Cendré, Chaource, Comté, Camembert, Maroilles)

L'assiette Spéciale 5€00

Crottin de Chavignol en Croûte et son Mesclun de Jeunes pousses

Le Matériel

Fourniture de la Vaisselle cocktail et Repas 8€50

Fourniture du Nappage tissu cocktail et Repas 5€50

Le Service

Mises à disposition de personnel de Cuisine et de Service (règlement directement à votre charge)

Mise en place en Cuisine et remise en température des plats, ainsi que la mise en place en Service et rangement de la vaisselle.

20€ horaire par personnel de Cuisine et de Service.

Frais de Déplacement 2.80 du km

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

NOS ENTREES FROIDE CARTE 2026

Demi Langouste à la Parisienne	45 € 00
Salade Délice à la Langouste	19 € 00
Salade Manière au Foie Gras	18 € 00
Salade Gourmande aux Ris de Veau	18 € 00
Turbot Farci sur sa Mosaïque	18 € 00
Salade de St Jacques & écrevisses	17 € 00
Tartare saumon Avocats	15 € 00
Marinade de Saumon à l'aneth	14 € 50
Plat de Saumon en Bellevue	14 € 00
Assiette de Foie Gras	14 € 00
Assiette de Saumon Fumé	13 € 50
Méli-mélo de Crabe et Saumon	13 € 00
Mesclun aux Fruits de Mer	12 € 50
Asperges Fraîches et sa Mousseline	7 € 80
Darne de Saumon sur sa Mosaïque	7 € 00
Assiette de Charcuterie	6 € 00
Terrine au trois Poisson	5 € 80
Assortiment de Crudités de Saison	5 € 80
Eventail de salade composée	5 € 50
Demi Melon au Porto	5 € 50

NOS ENTREES CHAUDES CARTE 2026

Gratin de Homard sauce Nantua	25 € 00
Tartelette de Filo et sa julienne et st Jacques	20 € 00
Feuillantine de Foie Gras aux Cèpes	19 € 00
Tian de Saint Jacques	19 € 00
Filet de Turbot Farci	19 € 00
Barbue Farcie à l'Amiral	19 € 00
Gratin de Fruits de Mer	18 € 00
Ballotine Filet de Sole Farcie	17 € 00
Saumon Farci en crouste sauce Tyrolienne	17 € 00
Cassiolette de Filet de Sole à la Normande	17 € 00
Tresse de Saumon & Filet de Sole	17 € 00
Vol au Vent de St Jacques à l'Américaine	17 € 00
Rissole d'escargot et son Mesclun	16 € 00
Aumônière Saumon et croustades de la Mer	15 € 00
Vol au Vent de Ris de Veau Financière	13 € 00
Vol au Vent de Fruits de Mer	11 € 00

Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z

Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

NOS PLATS DE VIANDE CARTE 2026

Porcelet à la Broche et sa garniture 22 € 00

Fagot de Haricots Verts, Tomate Provençale, Pomme Rosette

Gigot d'Agneau à la Broche 22 € 00

Fagot de Haricots Verts, Tomate Provençale, Pomme Rosette

Jambon D'York braisé au Four et son Jus 20 € 00

Gratin Dauphinois, Tomate Provençale, Flan d'épinard

Cuisse de Confit de Canard aux Morilles 19 € 00

Gratin Dauphinois, Tomate Provençale, Forestière

Cuisse de Poularde Aux Morilles 19 € 00

Timbale Basmati, Tomate Mornay, Champignon Farci

Grenadin de Veau aux Girolles et son écrin 19 € 00

Pommes Amandine, Tomate Gratinée, Flan d'épinards

Cochon de lait farcie au four 19 € 00

Gratin Dauphinois, Tomate Provençale

Ris de Veau Marchal 19 € 00

Endive Braisé, Pomme Amandine, Tomate Gratinée

Caille Farcie Foie Gras sur son Nid 18 € 50

Pommes Vapeurs, étuvée de Basmati

Carré d'Agneau Braisé, jus au Thym 18 € 00

Pomme Amandine, Tomate Provençale, Fagot de Haricots Verts

Filet de Veau Farcie à la Grimaldi 18 € 00

Tagliatelles Fraîches, Tomate Provençale, Tian d'aubergine

Pavé de Filet de Bœuf sous son écrin 18 € 00

Forestière, Tomate Provençale, Courgette Farcie

Filet Mignon de Porc Aigre-doux 17 € 00

Pomme Amandine, Tomate Provençale, Endive Braisée

Magret de Canard à la Bigarade 17 € 00

Pomme Marquise, Tomate Provençale, Courgette Farcie

Fondant de Pintadeau à la Normande 17 € 00

Pomme Amandine, Tomate Gratinée, Flan d'épinards

Carré de Porcelet Aigre-doux 17 € 00

Pomme Amandine, Croustade d'épinards, Tomate Gratinée

Joues de Porc confites à la Vigneronne 17 € 00

Pommes Amandine, Tomate Gratinée, Flan d'épinards

Blanquette de Veau à l'Ancienne 17 € 00

Pommes Vapeur, étuvée de Basmati

Jambon en Croûte, Sauce Madère 17 € 00

Fagot de Haricots Verts, Tomate Provençale, Pomme Rosette

Navarin d'Agneau 17 € 00

Et sa Garniture Printanière

Pot au Feu Albigeois 17 € 00

Et son Assortiment de Légumes

NOS PLATS DE POISSON CARTE 2026

Tian de St Jacques au Beurre Nantais 20 € 00

Et son étuvée de Basmati et Légumes

Brochette de Saint Jacques 20 € 00

Et sa Tatin Provençale

Choucroute de la Mer 19 € 00

Et ses Poissons du Moment

Pot au Feu de la Mer 19 € 00

Pommes Vapeurs et Fenouille

Barbue Farcie à l'Amiral 19 € 00

Filet de Turbot Farci 19 € 00

Et sa Garniture Printanière

Ballotine de Filet de Sole 18 € 00

Et sa Garniture Printanière

Paupiette de Saumon au Chablis 18 € 00

Pommes Vapeurs et Fenouille

Aumônière de la Mer sur épinard 17 € 00

Et ses Mignardises de la Mer

Saumon Farci en Croûte 17 € 00



Organisateur de réception événementiel

Sébastien Rousseau

01 74 58 27 99 – 07 71 64 14 03

8, Place de Verdun – 78790 Septeuil

TRAITEUR@78APG.COM – www.auxplaisirsgourmands.fr

TVA Intercommunautaire : FR 85 414 343 640 / SIRET : 41434364000010 / APE & NAF : 5621Z
Siège social 8 place de Verdun 78790 SEPTEUIL SARL au Capital de 12500 € / SIREN 414 343 640 R.C.S. Versailles

L'authenticité garantie pour vos réceptions.

NOS DESSERT AUX CHOIX 2026

Les pièces montées spéciales (église, landau, maison)	8 € 50
La pièce montée simple (4 choux par pers)	8 € 00
La Cascade d'entremets, fraisier, framboisier, chocolat	8 € 00
Buffet de dessert avec pièce montée 2 choux par pers	8 € 00
Le livre ouvert (framboisier ou fraisier avec sa nougatine)	7 € 50
Les framboisiers ou Fraisiers avec décor	6 € 50
Les gratins de fruits frais au sabayon	6 € 00
Les omelettes Norvégiennes (parfum au choix)	5 € 50
Délice Mascarpone et son Cœur Framboise sur son sablé	5 € 50
Délice Mascarpone et son Cœur Ganache sur son sablé	5 € 50
Délice Dacquoise Mangue Passion	5 € 50
Délice Pomme Caramel au beurre salé	5 € 50
Concerto au Chocolat	5 € 50
Paris Brest et sa Mousseline au Praliné	5 € 50
Mille-Feuille Crème Légère au Rhum	5 € 50
Forêt Noires aux Griottes	5 € 50
Tiramisu aux Café (la part)	5 € 50
Tiramisu aux Fruit Rouge (la part)	5 € 50
Tarte Framboises, Fraises, Citrons (la part)	5 € 50
Corbeille de Fruits exotique et de saison (la part)	4 € 50