



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

Carte Salée Apéritif 2025

Canapés salés froids

Bagel saumon fumé et fromage
 Bagel mousse de canard confit d'oignons
 Pain pita d'agneau crème ciboulette
 Oréo crème cheese cabillaud
 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
 Tartelette houmous Tarbais
 Pain pita crabe et herbes
 Mini cannelé salé mousse de brebis
 Blinis curry tourteau au curry
 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
 Prince Norvégien
 (pain suédois et anchois)

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
 Rillettes d'oie cornichons
 Fromage frais aux herbes
 Mousse de canard
 Jambon blanc au torchon et
 Beurre de montagne
 Mortadelle truffée
 et beurre de montagne

Cheese cake salé

Petit pois
 Betterave
 Potimarron

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 au saumon
 Mini pizza
 Mini croc aux cèpes
 Mini croc béchamel truffée
 Mini vol au vent financier
 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

Œufs 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 gravelax, chantilly aux herbes
 Crémeux de chou romanesco au chorizo



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

Atelier de la Mer

Crevette de Madagascar aux épices
St Jacques de Baie à l'huile de Homard
Chiperons piment d'Espelette

Atelier moules

Moules à la crème
Moules au bleu
Moules au curry

Atelier Huitre

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

Etale du Mareyeur

(A sélectionner)
Saumon gravelax à la betterave
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

Carte Ateliers Apéritif 2025

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



Aux Fins Palais

Geoffroy Traiteur

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

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

Nos options 2025

Option Tirage pression

Fût de Heineken 20 litres : 130 €/fût

Fût de Pelfort 20 litres : 130 €/fût

Fût de Mutzig 30 litres : 140 €/fut

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 €

Marquissette : 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

Option : fontaine chocolat 6,50 €/pers

2 brochettes de fruits frais

Ou

2 brochettes de bonbons

+ Fontaine à chocolat

Option : Barbe à papa 6,50 €/pers

Option Trou normand 3,50 €/pers

Sorbet pomme et Calvados

Sorbet Citron et Vodka

Sorbet ananas et Rhum blanc

Sorbet melon et Melonade

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, salpicon 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 moussoux
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, mousseline aux pétoncles et son bouillon de langoustines crémé
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 giroldes
Mini ballotin de pintade, jus de viande et crème à la tartufada
Gigollette 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 grenaille 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