



LA TABLE DU CHÊNE

Traiteur Événementiel



MARIAGES • RÉCEPTIONS • ENTREPRISES
COCKTAILS • BRASEROS

*Des prestations sur mesure
pour vos événements
privés et professionnels.*



Oncy-sur-École (Essonne)



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



www.latableduchene.fr



RESTAURANT & TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL
ESSONNE • SEINE-ET-MARNE • ÎLE-DE-FRANCE



*Au cœur du Gâtinais,
une maison de passionnés*

Située à Oncy-sur-École, au cœur du Parc naturel régional du Gâtinais français, La Table du Chêne est une **maison familiale** portée par Christelle & Cédric depuis leur passion commune pour la gastronomie et la réception.

Restaurant et **traiteur événementiel**, nous accompagnons particuliers, entreprises, associations et collectivités dans l'organisation de leurs réceptions.

Notre cuisine s'appuie sur des produits soigneusement sélectionnés, des producteurs de confiance et le respect des saisons.

Chaque événement est pensé sur mesure afin de proposer une prestation fidèle aux attentes de nos clients.

LA TABLE DU CHÊNE

Située à Oncy-sur-École, au cœur du Parc naturel régional du Gâtinais français, La Table du Chêne est une **maison familiale** portée par Christelle & Cédric depuis leur passion commune pour la gastronomie et la réception.

Restaurant et **traiteur événementiel**, nous accompagnons particuliers, entreprises, associations et collectivités dans l'organisation de leurs réceptions.

Notre cuisine s'appuie sur des produits soigneusement sélectionnés, des producteurs de confiance et le respect des saisons.

Chaque événement est pensé sur mesure afin de proposer une prestation fidèle aux attentes de nos clients.



NOTRE MAISON

Au cœur du Gâtinais, une maison de passionnés



NOS ENGAGEMENTS

- 🌿 Produits frais sélectionnés
- 🌿 Producteurs et artisans partenaires
- 🌿 Prestations sur mesure
- 🌿 Accompagnement personnalisé
- 🌿 Restaurant & Traiteur événementiel
- 🌿 Mariages & Grandes Réceptions

NOS CAPACITÉS D'ACCUEIL



RESTAURANT

- Jusqu'à 50 convives
- Privatisation partielle ou totale



TRAITEUR

- Jusqu'à 100 convives assis
- Jusqu'à 300 personnes en cocktail selon configuration



Cocktails & Réceptions

Pour un événement privé, professionnel ou familial, nos cocktails sont conçus pour offrir à vos invités une **expérience gourmande et conviviale**.

Pièces cocktail, verrines, bouchées salées, créations chaudes ou froides, notre équipe élabore des **prestations sur mesure** adaptées à la nature de votre réception et au nombre de convives.



De **6 à 12** pièces par personne



Pièces froides et chaudes



Cocktails déjeunatoires ou dînatrices



Livraison ou service sur place



Jusqu'à **300** convives



Prestations personnalisées selon votre événement

UNE OFFRE ADAPTÉE À CHAQUE ÉVÉNEMENT



Réceptions privées



Anniversaires



Cocktails d'entreprise



Séminaires



Inaugurations



Associations et collectivités

NOS CRÉATIONS

- Verrines gourmandes
- Mini wraps
- Navettes garnies
- Blinis
- Mini burgers
- Brochettes apéritives
- Tartelettes salées
- Pièces chaudes
- Sélection de douceurs sucrées



Anniversaire, baptême, communion, séminaire, inauguration, repas d'entreprise ou réception privée :

chaque événement mérite une prestation à son image.



LIVRAISON



SERVICE



MATÉRIEL



BOISSONS



SUR MESURE

LE CHOIX DE VOS PIÈCES COCKTAIL

Composez votre réception selon vos envies

NOS FORMULES COCKTAIL

CONVIVIAL

6 pièces salées
11,25 €
TTC / personne

GOURMAND

8 pièces salées
15,00 €
TTC / personne

SIGNATURE

10 pièces salées
18,75 €
TTC / personne

PRESTIGE

12 pièces salées
22,50 €
TTC / personne

Plateau de 48 pièces salées identiques : 85,50 € TTC | Plateau de 48 pièces sucrées identiques : 93,60 € TTC
Mignardises sucrées : 2,00 € TTC / pièce

NAVETTES & BOUCHÉES

NAVETTE CAROLINE

- Ganache foie gras & noisette caramélisée
- Rillettes saumon ciboulette
- Fromage frais, fines herbes & chorizo
- Fromage frais, brisures de truffe & magret de canard

BOUCHÉES POP'GOURMANDES

- Pop'chou crémeux saumon ciboulette
- Pop'chou foie gras & cerise Amarena
- Pop'chou fromage frais, pesto rouge & crevette

CLUBS, WRAPS & BROCHETTES

CLUB POLAIRE

- Pain polaire moelleux, saumon fumé, tartare de concombre à l'aneth

WRAPS

- Wrap chorizo ibérique, crémeux de pesto rouge & emmental
- Wrap carpaccio de bœuf, crémeux ciboulette & comté
- Wrap crémeux saumon, ciboulette & julienne de carotte

BROCHETTES

- L'Italienne : tomate cocktail, mozzarella & basilic
- La Mixte : crevette marinée & chorizo ibérique
- La Volaille : volaille marinée citron-thym & abricot confit

TARTELETTES, PINCES & BLINIS

TARTELETTES

- Boudin noir & confit d'oignons
- Guacamole & crevette
- Carotte cumin & magret de canard
- Pesto rouge & speck

PINCES BOIS

- Crevette & radis italien
- Chorizo & crème de poivron
- Tortilla avocat & jambon d'agneau

BLINIS

- Crémeux citron & gravlax de truite de l'Éclimont
- Crémeux truffe & magret de canard

VERRINES & PIÈCES CHAUDES

VERRINES

- Terre & Mer : avocat, crabe, crevette & ciboulette
- Italienne : tartare de tomate, basilic & mozzarella
- Soleil : velouté de butternut & chorizo
- Tartare de saumon & mousse mozzarella
- Poivron confit, crémeux de jambon & basilic

PIÈCES CHAUDES

- Gougère emmental, cœur crémeux & brisures de truffe
- Gougère emmental & saumon
- Mini burger du Chef
- Mini taquitos de légumes, saveur mexicaine
- Mini quiches gourmandes

MIGNARDISES SUCRÉES

- Mini tatin
- Mini baba au rhum, mousse vanille
- Tartelette citron, éclat de meringue
- Tartelette praliné, éclat de noisette

- Tartelette crémeux chocolat & framboise
- Chou crémeux pistache
- Verrine crème vanille, caramel beurre salé

- Brochette de fruits frais
- Brochette de fruits enrobés de chocolat
- Mini macaron



Sélection évolutive selon la saison et les disponibilités.



LIVRAISON
FRIGORIFIQUE



PRÊT À SERVIR
SUR PLATEAUX NOIRS



CONDITIONNEMENT
BOÎTE TRAITEUR



PRODUITS ÉLABORÉS
DANS NOTRE CUISINE



DEVIS
GRATUIT



SUR
MESURE



ANIMATIONS CULINAIRES

LE SPECTACLE GOURMAND DE VOTRE RÉCEPTION

Nos animations culinaires sont réalisées en direct devant vos invités
et apportent une dimension conviviale, interactive et gourmande à votre événement.



BAR À TARTARE

Tartare de bœuf ou de saumon préparé devant vos invités.

Deux recettes maximum par prestation.

BAR À FOIE GRAS

Foie gras mi-cuit maison dressé minute avec ses accompagnements gourmands.

Accompagnements selon la saison :

- Chutney
- Pain toasté
- Fleur de sel
- Condiments gourmands

BAR À RISOTTO

Risotto crémeux préparé en direct.

Recettes selon la saison et l'inspiration du Chef :

- Gambas
- Volaille
- Champignons
- Légumes de saison

BAR À HUÎTRES

Huîtres ouvertes et dressées minute selon arrivage.

Présentation sur glace avec :

- Citron
- Vinaigre à l'échalote
- Pain de campagne
- Beurre

BAR À ŒUF POCHÉ GOURMAND

Œuf poché dressé minute devant vos convives.

Accompagnements au choix :

- Chorizo croustillant
- Lardons fumés
- Champignons poêlés
- Oignons confits
- Herbes fraîches

Sauces au choix :

- Crème ciboulette
- Pesto rouge

BAR À GAMBAS

Gambas marinées poêlées minute devant vos convives.

Préparation réalisée à la demande selon la prestation.

BAR À FROMAGES

Sélection de fromages affinés accompagnés de pains et condiments.

Accompagnés de :

- Pains spéciaux
- Fruits secs
- Condiments
- Confitures artisanales

BAR DE L'ÉCLIMONT

Gravlax de truite maison préparé à partir de la truite de l'Éclimont.

Dressage minute avec :

- Crème ciboulette
- Pickles
- Herbes fraîches

POUR QUELS ÉVÉNEMENTS ?

- | | |
|-----------------|--------------------------------|
| ✓ Mariages | ✓ Inaugurations |
| ✓ Anniversaires | ✓ Réceptions privées |
| ✓ Baptêmes | ✓ Événements d'entreprise |
| ✓ Communions | ✓ Associations & collectivités |
| ✓ Séminaires | |



BON À SAVOIR

- Animations disponibles seules ou en complément d'un cocktail ou d'un buffet.
- Nombre minimum de convives selon l'animation choisie.
- Personnel de service et matériel selon la prestation retenue.
- Prestations personnalisables sur devis.



BUFFETS FROIDS

Des formules généreuses livrées prêtes à déguster

Préparés dans notre cuisine à Oncy-sur-École, nos buffets froids sont composés de produits sélectionnés et présentés avec soin pour vos réceptions privées, professionnelles et associatives.

NOS FORMULES

BUFFET CONVIVIAL

39 € TTC / PERSONNE

À partir de 25 personnes

- 1 salade au choix
- 1 plateau gourmand
- Plateau de viandes froides
- Brie de Meaux
- Dessert du moment

BUFFET GOURMAND

49 € TTC / PERSONNE

À partir de 25 personnes

- 2 salades au choix
- 2 plateaux gourmands
- Plateau de viandes froides
- Plateau de fromages affinés
- Pâtisserie à déterminer

BUFFET SIGNATURE

62 € TTC / PERSONNE

À partir de 25 personnes

- 3 salades au choix
- 2 plateaux gourmands
- Plateau de viandes sélectionnées
- Plateau de fromages affinés
- Dessert Signature du Chef

BON À SAVOIR



Livraison en
véhicule
frigorifique



Dressage sur
plateaux
traiteur



Produits élaborés
dans notre
cuisine



Produits
prêts à
servir



Vaisselle
disponible
en option



Formules
personnalisables
sur devis



NOS SALADES & NOS PLATEAUX GOURMANDS

Composez votre buffet selon vos envies et la formule choisie.



NOS SALADES

- 🍃 **Salade Tomates Cerises & Mozzarella,**
pesto basilic ou pesto rouge
- 🍃 **Salade Toscane**
Pâtes, poulet rôti, tomates cerises
- 🍃 **Salade Grecque à la Feta**
Concombre, poivron, feta, oignons,
olive noire, tomate
- 🍃 **Salade Fusilli au Pesto**
Fusilli, courgette, tomate cerise confite,
sauce pesto
- 🍃 **Perle Nacrée au Saumon Fumé**
Pâte perle, tapioca, quinoa rouge, saumon fumé
et œuf de capelan assaisonnés d'une sauce
légèrement citronnée.
- 🍃 **Salade Cocktail**
Crevette, crabe, riz, ananas,
herbes fraîches
- 🍃 **Trio de Chou-Jambon-Comté**
Chou blanc, jambon cuit fumé, comté, crème fraîche
Chou croquant, jambon et comté accompagnés
d'une sauce à la crème.



NOS PLATEAUX GOURMANDS

- 🍃 **Plateau de Charcuteries Sélectionné**
Assortiment de charcuteries artisanales selon arrivage
- 🍃 **Plateau de Crevettes**
Mayonnaise Safranée
- 🍃 **Gravlax de Truite de l'Éclimont**
Crème ciboulette
- 🍃 **Éventail de Melon & Jambon Cru**
Melon de saison,
chiffonnade de jambon cru
- 🍃 **Quiche Gourmande**
 - Saumon & Épinards
 - ou
 - Lorraine



LIVRAISON & LOGISTIQUE

- 🍃 Buffets dressés sur plateaux traiteur jetables noirs
et saladiers traiteur adaptés au transport
- 🍃 Conditionnement en boîtes traiteur
pour une parfaite conservation
- 🍃 Produits élaborés dans notre cuisine à Oncy-sur-École
- 🍃 Livraison et reprise du matériel :
50 € TTC jusqu'à 20 km de nos locaux (91)
- 🍃 Au-delà : sur devis
- 🍃 Option dressage en saladiers verre, vaisselle de présentation
et mise en scène du buffet



OPTION CLÉ EN MAIN

+ 25 € TTC / PERSONNE

Profitez pleinement de vos invités, nous nous occupons de tout.

- 🍃 Personnel de service (vacation jusqu'à 4 heures, au-delà nous consulter)
- 🍃 Nappage et dressage des tables
- 🍃 Vaisselle en dur et verrerie pour le repas
- 🍃 Petits pains
- 🍃 Gestion complète du buffet
- 🍃 Service derrière le buffet
- 🍃 Animations culinaires disponibles en option



LA TABLE DU CHÊNE
TRAITEUR & RÉCEPTIONS

06 77 11 63 79

✉ traiteur@latableduchene.fr

📍 2 Grande Rue
91490 Oncy-sur-École



BUFFETS MIXTES

CHAUD & FROID

L'alliance de nos buffets froids et de nos plats chauds pour des réceptions généreuses et conviviales.



BUFFET MIXTE CONVIVIAL

45 € TTC / PERSONNE
À partir de 25 personnes

- ✦ 1 salade au choix
- ✦ 1 plateau gourmand au choix
- ✦ 1 plat chaud au choix
- ✦ Plateau de fromages
- ✦ Dessert du moment



BUFFET MIXTE GOURMAND

55 € TTC / PERSONNE
À partir de 25 personnes

- ✦ 2 salades au choix
- ✦ 2 plateaux gourmands au choix
- ✦ 1 plat chaud au choix
- ✦ Plateau de 2 fromages AOP
- ✦ 3 mini desserts
- ✦ Verrine Panna Cotta vanille framboise



BUFFET MIXTE SIGNATURE

69 € TTC / PERSONNE
À partir de 25 personnes

- ✦ 3 salades au choix
- ✦ 2 plateaux gourmands au choix
- ✦ Pressé de volaille & foie gras maison
- ✦ 2 plats chauds au choix
- ✦ Plateau de fromages affinés
- ✦ Dessert Signature du Chef



OPTION CLÉ EN MAIN + 25 € TTC / PERSONNE

*Profitez pleinement de vos invités,
nous nous occupons de tout !*

- ✦ Personnel de service (4 heures maximum, au-delà nous consulter)
- ✦ Nappage et dressage des tables
- ✦ Vaisselle en dur et verrerie pour le repas
- ✦ Petits pains
- ✦ Gestion complète du buffet
- ✦ Service derrière le buffet



BON À SAVOIR

- ✦ Livraison en véhicule frigorifique
- ✦ Dressage sur plateaux traiteur
- ✦ Produits élaborés dans notre cuisine

- ✦ Produits prêts à servir
- ✦ Vaisselle disponible en option
- ✦ Formules personnalisables sur devis



LA TABLE DU CHÊNE
TRAITEUR & RÉCEPTIONS



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



2 Grande Rue
91490 Oncy-sur-École



NOS PLATS CHAUDS AU CHOIX

Sélectionnez les recettes qui composeront votre buffet mixte selon la formule choisie.



VIANDES

- Bourguignon de Joue de Bœuf**
Mijoté longuement au vin rouge, lardons, carottes et champignons.
- Blanquette de Veau**
Recette traditionnelle à l'ancienne, sauce crémeuse et petits légumes.
- Suprême de Volaille**
Sauce Normande
Crème, champignons et touche de cidre.
- Filet Mignon Rôti**
Sauce miel & romarin.
- Effiloché de Canard**
Façon Parmentier
Purée maison et canard confit.
- Jambon Braisé à la Coupe**
Sauce au jus réduit.



POISSONS

- Pavé de Saumon**
Graines de sésame noir.
- Dos de Cabillaud**
Huile d'olive & basilic.
- Truite de l'Éclimont**
Sauce citronnée.



Poissons issus d'élevages responsables et partenaires sélectionnés.



RECETTES CONVIVIALES

- Rougail Saucisses**
- Choucroute Classique**
- Paëlla du Chef**
- Lasagnes à la Bolognaise**
- Tartiflette au Reblochon AOP**



Des recettes généreuses et gourmandes, idéales pour vos réceptions.



ACCOMPAGNEMENTS SELON LA RECETTE



Gratin Dauphinois



Pommes Grenaille Rôties aux Herbes



Riz Pilaf



Légumes de Saison



Ratatouille Provençale



Écrasé de Pommes de Terre à l'Huile de Truffe

Les accompagnements sont sélectionnés par le Chef selon la recette choisie afin de garantir l'harmonie des saveurs.



Les recettes proposées évoluent selon la saison, les disponibilités produits et l'inspiration du Chef.



Nous privilégions les produits français et les matières premières rigoureusement sélectionnées.



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



2 Grande Rue
91490 Oncy-sur-École

UNE EXPÉRIENCE
CONVIVIALE
AUTOUR DU
FEU DE BOIS



LE BRASERO DU CHEF

Le spectacle de la cuisson au feu de bois, pour des moments gourmands et inoubliables.



BRASERO CONVIVIAL

59 € TTC / PERSONNE

À partir de 25 personnes

*Une formule conviviale
autour du feu de bois.*

COMPREND :

- 3 pièces cocktail par personne
- Bœuf mariné du Chef
- Poulet mariné thym citron
- Pommes grenaille rôties
- Ratatouille provençale
- Brie de Meaux & salade verte



OPTION :
Salade de fruits frais
en supplément



BRASERO GOURMAND

79 € TTC / PERSONNE

À partir de 25 personnes

*Notre formule
la plus demandée.*

COMPREND :

- 5 pièces cocktail par personne
- 1 salade au choix
- Plateau de melon & chiffonnade de jambon cru
- Côte de bœuf sélectionnée
- Poulet mariné gremolata
- Saucisse artisanale
- Pommes grenaille rôties
- Ratatouille provençale
- Brie de Meaux & salade verte
- Salade de fruits frais
- Gâteau du moment



LA PLUS
DEMANDÉE



BRASERO SIGNATURE

110 € TTC / PERSONNE

À partir de 30 personnes

*Formule clé en main
tout compris.*

COMPREND :

- 6 pièces cocktail premium par personne
- 2 salades aux choix
- 1 plateau gourmand au choix
- Brasero Signature avec sélection de 3 viandes du Chef
- Garnitures et accompagnements
- Fromages affinés
- Dessert ou gâteau de réception

INCLUS DANS LE TARIF :

- | | |
|-----------------------------|--|
| ✓ Personnel de service | ✓ Pain |
| ✓ Mise en place et dressage | ✓ Logistique et transport |
| ✓ Vaisselle en dur | ✓ Gestion complète de la prestation |
| ✓ Verrerie | ✓ Reprise du matériel en fin d'événement |
| ✓ Nappage | |



*Toutes nos viandes sont sélectionnées avec soin et préparées dans notre cuisine.
Produits français et matières premières rigoureusement sélectionnées.*



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



2 Grande Rue
91490 Oncy-sur-École

Mariages & Réceptions SUR MESURE

BIEN PLUS QU'UN TRAITEUR,
VOTRE PARTENAIRE ÉVÉNEMENTIEL

SON • LUMIÈRE • RÉGIE TECHNIQUE



S2A PRODUCTION

- Sonorisation professionnelle
- Régie technique
- Éclairage architectural
- DJ & animation de soirée
- Mise en lumière de domaines
- Écrans & équipements événementiels

SPECTACLES & ANIMATIONS



CRÉEZ L'EFFET "WAOUH"

- Spectacles de feu
- Effets spéciaux
- Animations visuelles
- Mise en scène événementielle
- Performances artistiques

MUSIQUE LIVE



UNE AMBIANCE À VOTRE IMAGE

- Chanteurs professionnels
- Variété Française & Internationale
- Groupes Live
- Soirées dansantes
- Jazz & Lounge

NOS DOMAINES PARTENAIRES



AUBERGE DE COURPAIN



DOMAINE DES DEUX TOURS

DES LIEUX SÉLECTIONNÉS POUR LEUR QUALITÉ D'ACCUEIL

Nous travaillons régulièrement avec plusieurs domaines et lieux de réception afin de vous proposer des solutions adaptées à votre événement.



Hébergement



Réception



Mariage



Cocktail



Séminaire



Réception privée

★ NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Parce qu'un événement réussi ne repose pas uniquement sur la restauration, nous pouvons vous conseiller sur les aspects essentiels de votre projet :

- ✓ Organisation générale
- ✓ Choix du lieu de réception
- ✓ Gestion des prestataires
- ✓ Coordination technique
- ✓ Animations et spectacles
- ✓ Hébergements
- ✓ Logistique invités
- ✓ Timing de la réception
- ✓ Solutions adaptées à votre budget

UNE PLAQUETTE COMPLÈTE "Mariages & Réceptions"

EST DISPONIBLE SUR SIMPLE DEMANDE
OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE INTERNET



INSPIRATIONS
& RÉALISATIONS



PRESTATIONS
& PARTENAIRES



CONSEILS
& ORGANISATION



LA TABLE DU CHÊNE
TRAITEUR & RÉCEPTIONS



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



www.latableduchene.fr

*L'exigence du goût,
la passion de l'événement.*

NOS SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Une organisation professionnelle
au service de votre réception.



PERSONNEL DE SERVICE

MAÎTRE D'HÔTEL

- Vacation 6 h 300 € TTC
- Heure supplémentaire 60 € TTC
- Après minuit 84 € TTC



Personnel supplémentaire
sur devis.



ART DE LA TABLE & MATÉRIEL

PACK VAISSELLE REPAS ASSIS

7,50 € TTC / personne

Comprend :

- Assiette entrée
- Assiette plat
- Assiette dessert
- Couverts complets
- Mise à disposition de la vaisselle
- Reprise du matériel après la prestation



PACK COCKTAIL DEBOUT

6 € TTC / personne

Comprend :

- Verrerie adaptée aux boissons servies
- Coupelles de dégustation
- Assiettes cocktail
- Serviettes de réception
- Contenants de présentation
- Matériel adapté au format de votre événement

Le contenu du pack est adapté à la formule choisie et au déroulement de votre réception.



PACK VAISSELLE USAGE UNIQUE PREMIUM

5,50 € TTC / personne

Comprend :

- Assiettes premium
- Couverts
- Gobelets ou verres adaptés
- Serviettes
- Matériel jetable de qualité



Vaisselle complémentaire
et nappage sur demande.



LIVRAISON & LOGISTIQUE

LIVRAISON ZONE 1

50 € TTC

Jusqu'à 30 km

Ce tarif concerne uniquement les livraisons de plateaux traiteur, buffets froids et plateaux repas.

Pour les prestations avec personnel, cocktail, brasero, buffet chaud ou mariage, un forfait logistique adapté est établi directement sur votre devis.

Un forfait logistique
qui englobe la totalité des frais.



UNE LOGISTIQUE PROFESSIONNELLE

Autonome, mobile et adaptée à chaque réception.

Grâce à nos véhicules frigorifiques et à notre matériel professionnel, nous intervenons en toute autonomie sur vos événements.

Nous nous adaptons aux espaces traiteur mis à disposition par les domaines et lieux de réception afin de garantir une organisation fluide, le respect de la chaîne du froid et une prestation réalisée dans les meilleures conditions.

NOTRE MATÉRIEL COMPREND NOTAMMENT :

- Véhicules frigorifiques
- Tables inox de préparation
- Contenants isothermes
- Matériel de maintien en température
- Vaisselle & verrerie
- Matériel de dressage
- Matériel de service professionnel



CHAÎNE DU FROID
MAÎTRISÉE



MATÉRIEL PROFESSIONNEL
DE QUALITÉ



ÉQUIPE EXPÉRIMENTÉE
À VOTRE SERVICE



PRESTATION SUR MESURE
ET ADAPTÉE À VOS BESOINS