



LA TABLE DU CHÊNE

Traiteur Événementiel

MARIAGES &
GRANDES RÉCEPTIONS

*L'art de recevoir,
de la scénographie
à la gastronomie.*



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



SOMMAIRE

Plaquette Mariages & Grandes Réceptions

*Retrouvez en un clin d'œil l'ensemble de nos propositions
pour vos mariages et réceptions.*

Couverture	
Sommaire	01
Toutes nos félicitations	02
Pause fraîcheur & vin d'honneur	03
Animations culinaires	04
Pièces cocktail	05
Le Menu Harmonie	06
Le Menu La Table du Chêne	07
Buffet Signature	08
Buffet Prestige	09
Un brasero à votre mariage	10
Le menu des petits convives	11
Forfaits boissons	12
Le brunch du lendemain	13
Partenaires & réceptions sur mesure	14
Nos services & logistique	15
Coordonnées & contact	16

L'art de recevoir, de la scénographie à la gastronomie.

LA TABLE DU CHÊNE

RESTAURANT - TRAITEUR

CHIFFRE D'AFFAIRE AU CHERCHÉ AVOIR - D'ÉQUIPEMENT - APPROVISIONNEMENT - RÉASSURANCE DES DÉPENSES

TOUT D'ABORD, TOUTES NOS FÉLICITATIONS !

Mariages & grandes réceptions



UN CONTACT DIRECT

Bienvenue à La Table du Chêne, restaurant et traiteur événementiel à Oncy-sur-École.

Ici, votre projet commence souvent par un simple appel. Au bout du téléphone, c'est moi, Cédric, chef de cuisine, gérant et organisateur, qui vous répond.

Je vous accompagne de A à Z : choix de la formule, organisation, logistique, déroulé de la journée, prestataires et derniers ajustements.

Le plus important, avant même de parler de menu, c'est le feeling. Il doit être au rendez-vous avec nous, mais aussi avec l'ensemble des professionnels qui interviendront sur votre mariage.

NOTRE VISION

Mettre un maximum de budget là où cela compte vraiment : la qualité des produits, la cuisine, le sérieux de l'organisation et la fiabilité de l'équipe.

Une équipe volontairement maîtrisée : juste ce qu'il faut, mais uniquement des professionnels, en cuisine, au service, en logistique et dans l'accompagnement.



DES PARTENAIRES SÉLECTIONNÉS

Pour aller plus loin, nous nous entourons de partenaires rigoureusement sélectionnés.

S2A Production peut vous accompagner sur l'animation, la musique, le DJ, le spectacle, la lumière et l'ambiance technique.

L'Auberge de Courpain, choisie pour sa beauté, son caractère et son histoire, fait également partie des lieux avec lesquels nous aimons travailler.

Et si vous avez déjà votre domaine ou un lieu que nous ne connaissons pas encore, une visite technique sera organisée afin d'anticiper les points essentiels : accès, espace traiteur, contraintes techniques, circulation, installation et déroulé du jour J.

UNE SEULE GRANDE PRESTATION PAR WEEK-END

Votre événement reste notre priorité : sans dispersion, sans mélange possible entre deux réceptions, sans mauvaise surprise.

Chaque mariage est unique. Nous vous accompagnons dans le choix de la configuration la plus adaptée à votre réception, à vos envies et à votre budget.

Le restaurant reste notre meilleure vitrine : venez goûter notre cuisine en toute simplicité. Votre menu sera ensuite pensé pour votre événement, avec la même exigence de goût, de produits et de rigueur.



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



www.latableduchene.fr



Oncy-sur-École



PAUSE FRAÎCHEUR & VIN D'HONNEUR

Les premiers instants de votre réception

Avant l'ouverture officielle du vin d'honneur, nous pouvons proposer une pause fraîcheur lors de la séance photo ou avant et pendant une cérémonie laïque. Le vin d'honneur est ensuite pensé selon le menu choisi, toujours accompagné de boissons et réalisé sur place par nos équipes.

LA PAUSE FRAÎCHEUR

Option avant vin d'honneur

3,00 € TTC / personne

La pause fraîcheur est une prestation optionnelle proposée avant l'ouverture officielle du vin d'honneur.

Elle peut être mise en place lors de la séance photo des mariés, ou avant et pendant une cérémonie laïque.

Elle est généralement composée de 2 dames-jeannes d'eau détox ou d'eau aromatisée, sans alcool.

Les recettes sont définies avec les mariés avant la prestation.

VIN D'HONNEUR DES MENUS

Des formules pensées pour s'adapter à votre réception

L'ESSENTIEL

12,50 € TTC / personne

- Vin d'honneur selon menu
- 1 cocktail alcoolisé au choix
- Boissons soft
- Sans animation culinaire

L'ÉLÉGANCE

25,00 € TTC / personne

- Vin d'honneur selon menu
- 1 cocktail alcoolisé au choix
- Boissons soft
- 1 animation culinaire

SIGNATURE DU CHÊNE

33,50 € TTC / personne

- Vin d'honneur signature
- 2 cocktails alcoolisés au choix
- Boissons soft
- 2 animations culinaires

COMPOSITION DU VIN D'HONNEUR

La composition exacte du vin d'honneur — nombre de pièces cocktail, variétés, boissons et animations — est adaptée à la configuration retenue et confirmée sur le devis.

ANIMATIONS CULINAIRES

Animation complémentaire : 8 € TTC / personne

Les animations culinaires sont réalisées sur place par nos équipes. Elles accompagnent le vin d'honneur selon le menu choisi.

NOMBRE D'INVITÉS DIFFÉRENT

Il est possible d'avoir plus d'invités au vin d'honneur qu'au repas. Dans ce cas, le vin d'honneur est chiffré selon le nombre réel d'invités présents, puis le repas selon le nombre de convives à table.

Exemple :

120 invités
vin d'honneur

80 convives
au repas

*Des instants
de saveurs
qui rassemblent.*

ANIMATIONS CULINAIRES

— Le spectacle gourmand de votre réception —

Pensées pour rythmer le vin d'honneur et créer de vrais instants de partage, nos animations culinaires sont réalisées en direct devant vos invités. Elles apportent à votre réception une dimension conviviale, généreuse et résolument gourmande.

1

BAR À TARTARE

Tartare de bœuf ou de saumon préparé minute devant vos invités. Assaisonnements et garnitures au choix. Deux recettes possibles.

2

BAR À SAINT-JACQUES

Noix de Saint-Jacques snackées ou poêlées, dressées devant vos invités. Une animation raffinée et élégante.

3

BAR À ŒUF POCHÉ

Œuf poché dressé minute avec sauces et accompagnements à déterminer ensemble.

4

BAR À FOIE GRAS IGP SUD-OUEST MI-CUIT

Foie gras maison tranché minute avec pain et confiture d'oignons.

5

BAR À GAMBAS MARINÉES

Gambas décortiquées marinées et poêlées minute, servies à la demande. Saveurs et assaisonnements selon la saison.

6

BAR À JAMBON

Découpe et dégustation en direct, pour une animation généreuse et conviviale.

7

BAR À HÛÎTRES

Huîtres ouvertes et dressées minute, présentées sur glace avec leurs accompagnements.

8

BAR À GRAVLAX SAUMON OU TRUITE DE L'ÉCLIMONT

Gravlax maison, découpe et dressage gourmands selon la prestation.

9

BAR À RISOTTO

Risotto préparé en direct selon la saison et l'inspiration du Chef, à déterminer ensemble.

10

BAR À FROMAGE

Sélection de fromages affinés, découpes et accompagnements.

11

BAR À MAGRET DE CANARD IGP SUD-OUEST EN DÉGUSTATION

Magret de canard tranché et servi en dégustation, dans un esprit gourmand et raffiné.

12

BAR À BURGER

Mini burgers préparés, dressés minute, généreux et festifs.



ANIMATIONS
COMPLÉMENTAIRES
OU À LA CARTE

- Les animations sont proposées selon la formule retenue ou en complément
- 1 à 2 animations culinaires selon le menu choisi
- Animation complémentaire : 8,00 € TTC / personne
- Chaque configuration est étudiée sur devis

*Plus qu'un repas,
une expérience...*



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



www.latableduchene.fr



Oncy-sur-École

LE CHOIX DE VOS PIÈCES COCKTAIL

Des bouchées à partager, des saveurs à choisir

Nous composons ensemble votre sélection selon le menu et la configuration retenus.

NAVETTES & BOUCHÉES

NAVETTES CAROLINE

- ♦ Ganache foie gras & noisette caramélisée
- ♦ Rillettes de 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 guacamole & crevettes

TARTELETTES, PINCES & BLINIS

TARTELETTES

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

PINCES EN 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

CLUBS, WRAPS & BROCHETTES

CLUB POLAIRE

- ♦ Pain polaire moelleux, saumon fumé, tartare de concombre à l'aneth
- ♦ Pain polaire, crémeux de pesto rouge, chorizo & emmental

WRAPS

- ♦ Chorizo ibérique, crémeux de pesto rouge & emmental
- ♦ Carpaccio de bœuf, crémeux ciboulette & comté
- ♦ 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

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 de mozzarella
- ♦ Tartare de tomate & poivron, chiffonnade de jambon & julienne de basilic

PIÈCES CHAUDES

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

*L'art du cocktail,
le goût des belles réceptions*

LE MENU HARMONIE

Une formule simple, gourmande et complète

À partir de 75 € TTC / personne

Minimum 30 convives

LE VIN D'HONNEUR

Configuration au choix

- ♦ 5 pièces cocktail salées (avec entrée)
Choix parmi notre sélection
- ou
- ♦ 10 pièces cocktail salées + 1 animation culinaire
5 variétés au choix parmi notre sélection

Boissons comprises sur nos vins d'honneur

- ♦ Softs, jus de fruits, eau plate & gazeuse

1 cocktail au choix

- ♦ Punch Maison · Soupe Champenoise · Mousseux ICE · Mojito

L'ENTRÉE

1 choix

- ♦ Tataki de magret de canard français, tartare de légumes, balsamique framboise
- ♦ Cannelloni de chair de crabe, fromage frais, zeste de citron vert, balsamique citron-thym
- ♦ Pressé de volaille & foie gras, mayonnaise à l'ail noir
- ♦ Bavarois d'avocat à l'aneth & tartare de saumon comme un gravlax, crème ciboulette
- ♦ Médailon de foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest, pain brioché comme un croissant (+ 5 € / pers.)

LE PLAT

1 choix

- ♦ Ballotine de volaille française, sauce romarin, gratin de pommes de terre, tomate confite & courgette
- ♦ Pavé de truite de l'Éclimont, sauce beurre blanc pointe de vanille & brunoise de légumes (+ 5 € / pers.)
- ♦ Pièce de veau cuite lentement, sauce aux champignons, brunoise de légumes
- ♦ Effiloché de canard, purée de pommes de terre, tomate & courgette rôties
- ♦ Effiloché de bœuf aux petits légumes, sauce ail noir, purée de céleri & pomme de terre confite

LE FROMAGE

- ♦ Assiette de 2 fromages AOP, mâche, vinaigrette balsamique & légère crème de fraise
- ou
- ♦ Buffet de fromages AOP, 4 variétés, mâche, vinaigrette balsamique & légère crème de fraise (+ 5 € / pers.)

LE DESSERT

1 choix

- ♦ Gâteau framboisier-citron & mini chou vanille
- ♦ Pièce montée, saveur au choix à déterminer & mini tartelettes lunch sucrées

Option

- ♦ Fontaine de chocolat, fruits à piquer & chamallows (+ 5 € / pers.)

INCLUS

- ♦ Vaisselle complète
- ♦ Eau minérale
- ♦ Eau gazeuse
- ♦ Petit pain

OPTIONS & PRESTATIONS SUR DEVIS

- ♦ Forfait vins
- ♦ Champagne
- ♦ Personnel de service & cuisine
- ♦ Transport, manutention & logistique
- ♦ Nappage & serviettes



LE MENU LA TABLE DU CHÊNE

— *Le menu, sans chichi, gourmand & dynamique* —

À partir de 130 € TTC / personne

Minimum 30 convives

LE COCKTAIL LA TABLE DU CHÊNE

Configuration au choix

- ◆ 6 pièces cocktail salées + 1 animation culinaire
Entrée comprise : 1 choix à sélectionner

ou

- ◆ 12 pièces cocktail salées (6 variétés au choix) +
2 animations culinaires
Formule sans entrée
Entrée en option : + 10 € TTC / pers.

Boissons comprises au vin d'honneur

- ◆ Softs, jus de fruits, eau plate & gazeuse

2 cocktails au choix

- ◆ Punch Maison • Soupe Champenoise • Mousseux ICE •
Mojito • Spritz

L'ENTRÉE

1 choix

- ◆ Œuf cocotte du Gâtinais, siphon au safran, julienne de jambon d'agneau
- ◆ Tataki de magret de canard français, tartare de légumes, balsamique framboise
- ◆ Cannelloni de chair de crabe, fromage frais, zeste de citron vert, balsamique citron-thym
- ◆ Pressé de volaille & foie gras, mayonnaise à l'ail noir
- ◆ Bavarois d'avocat à l'aneth & tartare de saumon comme un gravlax, crème ciboulette
- ◆ Médallion de foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest, pain brioché comme un croissant

LE PLAT

1 choix

- ◆ Ballotine de volaille française, sauce romarin, gratin de pommes de terre, tomate confite & courgette
- ◆ Pavé de truite de l'Éclimont, sauce beurre blanc pointe de vanille & brunoise de légumes
- ◆ Pièce de veau cuite lentement, sauce aux champignons, brunoise de légumes
- ◆ Effiloché de canard, purée de pommes de terre, tomate & courgette rôties
- ◆ Effiloché de bœuf aux petits légumes, sauce ail noir, purée de céleri & pomme de terre confite

Des instants généreux et vivants

LE FROMAGE

- ◆ Buffet de fromages AOP, 4 variétés, mâche, vinaigrette balsamique & légère crème de fraise

LE DESSERT

1 choix

- ◆ Gâteaux framboisier et citron, accompagnés de mini choux à la vanille

ou

- ◆ Pièce montée, saveur au choix à déterminer & mini tartelettes lunch sucrées

Compris

- ◆ Fontaine de chocolat, fruits à piquer & chamallows

INCLUS

- ◆ Vaisselle complète
- ◆ Eau minérale
- ◆ Eau gazeuse
- ◆ Petit pain
- ◆ Café

EN OPTION SUR DEVIS

- ◆ Forfait vins
- ◆ Champagne
- ◆ Personnel de service & cuisine
- ◆ Transport, manutention & logistique





Buffet Signature

BUFFET FROID

Fraîcheur, élégance et générosité pour vos réceptions

À partir de

65 € TTC

par personne

Minimum 30 convives



LE VIN D'HONNEUR

- 6 pièces cocktail salées
- Softs, jus de fruits, eau plate & gazeuse
- 1 cocktail alcoolisé au choix

*Punch Maison · Soupe Champenoise
Mousseux ICE · Mojito*



ANIMATION CULINAIRE

En option : + 8 € TTC / personne

Disponible uniquement dans le cadre d'une prestation avec personnel de service.



LES SALADES GOURMANDES

- 2 compositions au choix
- Tomates cerises & mozzarella, pesto rouge ou basilic
- Salade Toscane au poulet rôti & basilic
- Salade grecque à l'huile d'olive & feta AOP
- Tartare de légumes
- Tartare de tomates
- Salade de riz, ananas, crevettes & ciboulette
- Trio de choux, jambon & comté



LES PLATEAUX SIGNATURES

- 2 plateaux au choix inclus
- Charcuteries fines, cornichons & condiments
- Crevettes roses, mayonnaise maison
- Saumon fumé, blinis & crème citronnée
- Saumon Bellevue (selon la saison)
- Truite de l'Éclimont gravlax, mayonnaise citronnée ciboulette
- Melon et jambon serrano (selon la saison)

Plateau supplémentaire : + 5 € TTC / personne



LES FROMAGES

Buffet de fromages affinés de nos régions, accompagné de mesclun.



LES DESSERTS

1 gâteau au choix

Framboisier · Fraisier · Poirier · Chocolat · Citron
ou

1 pièce montée (saveur à déterminer)

Inclus : fontaine de chocolat, fruits à piquer & chamallows.

DEUX CONFIGURATIONS POSSIBLES



En livraison

Votre buffet est préparé et livré selon la configuration définie ensemble. Le matériel nécessaire au maintien en température peut être mis à disposition selon la prestation.
Animations culinaires et gestion du buffet non disponibles en simple livraison.



Avec service – sur devis

Nos équipes prennent en charge la mise en place, le service et la tenue du buffet tout au long de votre réception.

Une réception à votre image

CUISINE MAISON · PRODUITS FRANÇAIS

Buffet Prestige

BUFFET FROID & PLAT CHAUD

Une réception d'exception, alliant fraîcheur, générosité et plats cuisinés, pour un moment inoubliable.

À partir de
85€ TTC
par personne

Minimum 30 convives



LE VIN D'HONNEUR

- 8 pièces cocktail salées
- 4 variétés au choix, pièces doublées
- Softs, jus de fruits, eau plate & gazeuse
- 1 animation culinaire incluse
À choisir parmi notre sélection (réalisée uniquement dans le cadre d'une prestation avec personnel de service).
- 1 cocktail alcoolisé au choix
Punch Maison · Soupe Champenoise · Mousseux ICE · Mojito



LES SALADES GOURMANDES

- 2 compositions au choix
- Tomates cerises & mozzarella, basilic
- Salade Toscane (pâtes, poulet rôti & tomates cerises)
- Salade grecque à l'huile d'olive & feta AOP
- Salade fusilli au pesto (fusilli, courgette, tomates confites, pesto)
- Salade cocktail (crabe, riz, ananas, crevettes & ciboulette)
- Trio de choux, jambon & comté



LES PLATEAUX SIGNATURES

- 2 plateaux au choix inclus
- Quiche gourmande (saumon & épinards ou quiche lorraine)
- Filet de saumon, mayonnaise citronnée ciboulette
- Melon et jambon (uniquement en été)
- Plateau supplémentaire : + 5 € TTC / personne



LE PLAT CHAUD

- 1 plat au choix
- Suprême de volaille française, crème aux champignons
- Effiloché de canard façon Parmentier
- Pavé de saumon, sauce beurre blanc
- Plat supplémentaire : + 5 € TTC / convive

Autres grands plats de partage (selon votre réception)

- Paella du Chef
- Choucroute
- Cassoulet
- Bœuf bourguignon
- Blanquette
- Autres plats mijotés et recettes traditionnelles

Quelques spécialités portugaises (selon votre réception)

- Porc aux palourdes, façon Carne de Porco à Alentejana
- Bacalhau à Brás – morue, pommes de terre, œufs & oignons
- D'autres propositions peuvent être étudiées sur demande.



LES FROMAGES

Buffet de fromages affinés de nos régions, accompagné de mesclun.



LES DESSERTS

1 gâteau au choix

Framboisier · Fraisier · Poirier · Chocolat · Citron ou

1 pièce montée (saveur à déterminer)

Inclus : fontaine de chocolat, fruits à piquer & chamallows.

DEUX CONFIGURATIONS POSSIBLES



En livraison

Votre buffet est préparé et livré selon la configuration définie ensemble. Le matériel nécessaire au maintien en température peut être mis à disposition selon la prestation.
Animations culinaires et gestion du buffet non disponibles en simple livraison.



Avec service – sur devis

Nos équipes prennent en charge la mise en place, le service et la tenue du buffet tout au long de votre réception.

1. Vin d'honneur et animation culinaire pour débiter votre réception.
2. Ouverture du buffet : salades gourmandes, plateaux signatures et plat chaud.
3. Ouverture du buffet de fromages.
4. Le buffet gourmand ouvre pour terminer le repas.



EN OPTION SUR DEVIS

- Forfait vins & Champagne
- Softs
- Café, thé
- Animation culinaire supplémentaire
- Nappage & serviettes
- Personnel de service & cuisine
- Transport, manutention & logistique



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



www.latableduchene.fr



Oncy-sur-École



Un brasero à votre mariage

UN REPAS CONVIVIAL ET GÉNÉREUX

autour d'une cuisine au feu de bois

À partir de
95 € TTC
par personne

Minimum 40 convives



LE VIN D'HONNEUR

- 10 pièces cocktail salées (5 recettes à choisir dans notre sélection en début de plaquette).
- Softs, jus de fruits, eau plate & gazeuse.
- 2 cocktails alcoolisés au choix : Punch Maison • Soupe Champenoise • Mousseux ICE • Mojito • Aperol Spritz
- Animation culinaire au choix (à sélectionner sur notre page dédiée).



L'EXPÉRIENCE BRASERO

Le buffet brasero est servi et orchestré par nos équipes dans un esprit convivial autour d'une cuisine au feu de bois.

- Côte de bœuf sélectionnée par le Chef (à déterminer ensemble).
- Servie avec des pommes de terre confites à la graisse de bœuf au paprika fumé et un légume de saison, à déterminer ensemble.
- Sauce au romarin ou autre sauce à déterminer ensemble.



LE BUFFET DE FROMAGES

- Fromages affinés AOP de nos régions accompagnés d'un mesclun. (En moyenne entre 4 et 5 fromages.)
- Servi et présenté par nos équipes.



LE BUFFET GOURMAND

Fontaine de chocolat, fruits à piquer, chamallows

- Gâteau au choix (2 saveurs possibles selon le nombre de personnes) : Framboisier • Fraisier • Poirier • Citron • Chocolat • Praliné

OU

- Pièce montée, saveur à déterminer, 2 choux par personne.
- Les desserts sont mis en scène sur un buffet avec pyrotechnie et service à l'assiette ensuite.



Inclus dans la formule

Brasero et son consommable, petit matériel, vaisselle complète, eau plate et eau gazeuse, petits pains.

UN DÉROULÉ CONVIVIAL EN QUATRE TEMPS

1 Le vin d'honneur
ouvre la réception avec un buffet et une animation culinaire.

2 L'expérience brasero
prend ensuite place, les invités viennent se servir directement au buffet autour du feu, dans un esprit convivial. Nous adaptons les cuissons en live.

3 Le buffet de fromages AOP
est dressé et présenté par nos équipes.

4 Le dessert
vient clôturer la réception sur le buffet avec une mise en scène dédiée. Les mariés sont présents derrière le buffet. Ils n'ont plus qu'à se laisser guider par nos conseils, selon leurs envies.

NOS FORFAITS & OPTIONS

- Forfait vin (à retrouver sur la page dédiée.)
- Champagne (en option)
- Café (en option)
- Forfait nappage et serviettes

- Forfait personnel de service et cuisine
- Forfait transport, manutention et logistique
- Animation culinaire supplémentaire : + 8 € TTC / personne
- Viande supplémentaire : sur devis, selon sélection

Certains forfaits ne peuvent être inclus dans le prix du menu.

Le sens de la réception

CUISINE MAISON
PRODUITS FRANÇAIS



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



www.latableduchene.fr



Oncy-sur-École



Le Menu des Petits Convives

Comme les grands, au même rythme
pour faire de leur journée un moment aussi spécial

30 € TTC
par enfant
jusqu'à 12 ans



LE VIN D'HONNEUR

- Accès aux pièces cocktail et aux animations adaptées à leur âge.
- Softs et jus de fruits à volonté.



LE PLAT

- Le même plat que les mariés et leurs invités.
- Ou, lorsque le plat choisi est trop marqué pour un jeune convive, une assiette adaptée préparée avec les mêmes exigences de qualité.

Exemple : Volaille française rôtie et pommes de terre grenailles.



LE FROMAGE

- Accès au fromage comme les adultes, qu'il soit servi à table ou présenté sous forme de buffet.
- Une sélection de fromages affinés, adaptée aux plus jeunes.



LE DESSERT

- Gâteau, pièce montée, buffet gourmand ou fontaine de chocolat...
- Les enfants participent eux aussi à ce dernier temps fort de la réception.
- Seules les préparations ou mises en scène contenant de l'alcool ou non adaptées aux enfants sont exclues.



Inclus dans la formule

Eau plate et eau gazeuse, jus de fruits, petits pains, vaisselle complète et couverts en bois.



LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Notre équipe est particulièrement attentive aux besoins des plus jeunes tout au long de la réception. Les animations et cuissons au brasero sont encadrées pour garantir leur sécurité.

Le sens de la réception

CUISINE MAISON
PRODUITS FRANÇAIS



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



www.latableduchene.fr



Oncy-sur-École

Forfaits Boissons



NOS VINS ET CHAMPAGNES AU FORFAIT

Nous travaillons avec les mêmes **références** que celles proposées au restaurant : des vins et champagnes sélectionnés pour leur **qualité**, leur **équilibre** et leur capacité à accompagner l'ensemble du repas avec **élégance**.



VOUS SOUHAITEZ VOUS EN CHARGER ?

Aucun problème pour nous. Vous pouvez gérer cette partie librement. Nous n'appliquons pas de droit de bouchon. Il convient simplement d'anticiper les quantités nécessaires selon le nombre de convives et le déroulé de la réception.



FORFAITS VINS & CHAMPAGNE

- Sélection 1 couleur (au choix) : 12 € TTC / personne
- Duo de vins (2 couleurs au choix) : 16 € TTC / personne
- Trilogie de vins (Rouge, Blanc & Rosé) 20 € TTC / personne
- Champagne Sélection : 17 € TTC / personne
- Duo de vins + Champagne 25 € TTC / personne
- Trilogie de vins + Champagne 30 € TTC / personne



EAUX, SOFTS & JUS

- Eaux 4 € TTC / personne
- Sodas & jus : 4 € TTC / personne
- Eaux + softs 7 € TTC / personne



Des boissons fraîches et rafraîchissantes pour accompagner vos cocktails et vos repas.



FORFAITS COCKTAILS

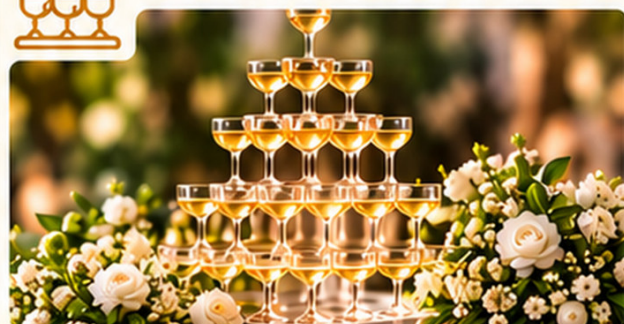
Option supplémentaire – en complément de votre formule boissons



- **Forfait cocktail alcoolisé : 8 € TTC / personne**
1 cocktail au choix parmi nos recettes :
 - Punch Maison (Rhum, ananas, mangue, passion, vanille)
 - Sangria (Vin rouge, Cognac, Porto, fruits frais)
 - Champenoise Framboise (Mousseux, Cointreau, liqueur de framboise)
 - Mojito (Rhum, menthe, citron vert, sucre roux, eau gazeuse)
 - Aperol Spritz (Aperol, prosecco, eau gazeuse)
 - Piña Colada (Rhum, lait de coco, jus d'ananas)
 - Blue Lagoon (Vodka, curaçao, citron)
 - Cosmopolitan (Vodka, triple sec, cranberry)
 - White Lady (Gin, triple sec, citron vert)
 - Mousseux ICE



FONTAINE À CHAMPAGNE



- **120 € TTC**
- Installation, dressage et reprise compris
- Champagne non compris
- Idéale notamment pour le dessert, le gâteau ou la pièce montée



Le Brunch du lendemain

UN LENDEMAIN GOURMAND ET CONVIVIAL

Prolongez la magie de votre mariage avec un brunch généreux et raffiné, pour partager un dernier moment ensemble dans une ambiance détendue et chaleureuse.

BRUNCH SIGNATURE

35 € TTC / personne



En livraison



BOISSONS INCLUSES

Jus de fruits, café, thé, chocolat chaud, eau plate ou gazeuse



MINI-VIENNOISERIES

Assortiment de mini-viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...)



LES CROQ'CROISSANTS

- **Le Parisien**
Brioche croissant, jambon, emmental, fromage frais
- **Le Norvégien**
Brioche croissant, saumon fumé, fromage frais & pointe d'aneth



LE SALÉ

- Wrap de bœuf basse température, crémeux de Comté, salade iceberg
- Salade de fusilli au pesto, courgette & tomates cerises confites



LES GOURMANDISES

- Crêpe au Nutella
- Mini-muffins
- Salade de fruits frais du moment

BRUNCH PRESTIGE

45 € TTC / personne



Avec service obligatoire



BOISSONS INCLUSES

Jus de fruits, café, thé, chocolat chaud, eau plate ou gazeuse



MINI-VIENNOISERIES

Assortiment de mini-viennoiseries (croissants, pains au chocolat, pains aux raisins...)



LES CROQ'CROISSANTS

- **Le Parisien**
Brioche croissant, jambon, emmental, fromage frais
- **Le Norvégien**
Brioche croissant, saumon fumé, fromage frais & pointe d'aneth



LE SALÉ

- Wrap de bœuf basse température, crémeux de Comté, salade iceberg
- Salade de fusilli au pesto, courgette & tomates cerises confites



TOUCHE FRAÎCHEUR PRESTIGE

- Tomates cerises, mozzarella & basilic (ou composition selon la saison)



LES GOURMANDISES

- Crêpe au Nutella
- Mini-muffins
- Salade de fruits frais du moment



SERVICE SUR DEVIS

Mise en place, service et tenue du buffet



OPTIONS CHAUDES MINUTE

Uniquement pour le Brunch Prestige



Œufs brouillés & bacon grillé

Inclus



Œufs brouillés & brisures de truffe française

+ 5 € TTC / personne



Plancha de bœuf minute (piccata de bœuf)

+ 5 € TTC / personne



AVANTAGE MARIAGE

Vous nous confiez également votre mariage ?

La livraison de votre brunch sur le même lieu de réception vous est offerte.

Pour le Brunch Prestige, le service est obligatoire.

Personnel de service, installation et reprise du matériel établis sur devis selon la configuration de votre événement.



Forfait vins disponible en option.

CUISINE MAISON • PRODUITS FRANÇAIS



À partir de 15 convives.

Le sens de la réception

Mariages & Réceptions SUR MESURE

BIEN PLUS QU'UN TRAITEUR,
VOTRE PARTENAIRE ÉVÉNEMENTIEL

SON, LUMIÈRE & PACK DJ



S2A PRODUCTION

- Mise en relation avec un partenaire trié sur le volet
- Tarifs préférentiels négociés pour nos clients
- Matériel et personnel professionnels
- Une équipe capable d'anticiper les imprévus
- Une vraie tranquillité pour votre soirée

Mise en relation, les options complémentaires se négocient directement avec S2A Production.

SPECTACLES & ANIMATIONS



CRÉEZ L'EFFET "WAOUH"

- DJ & animation de soirée
- Artistes et performances visuelles
- Magie & close-up
- Aquarellistes & photographes
- Effets spéciaux et mise en scène

MUSIQUE LIVE



UNE AMBIANCE À VOTRE IMAGE

- Chanteurs professionnels
- Groupes live
- Jazz & lounge
- Variété française & internationale
- Soirées dansantes

NOS DOMAINES PARTENAIRES



AUBERGE DE COURPAIN



AUTRE LIEU DE RÉCEPTION

Notre coup de cœur : l'Auberge de Courpain.

Nos lieux événementiels sont sélectionnés pour la qualité d'accueil, l'hygiène et le sérieux des équipes.

Si nous ne connaissons pas encore votre lieu, une visite technique est organisée afin d'anticiper l'accès, l'installation électrique et la logistique.



Hébergement



Réception



Mariage



Cocktail



Séminaire



Réceptions privées

NOTRE VALEUR AJOUTÉE

Parce qu'un événement réussi ne repose pas uniquement sur la restauration, nous vous mettons en relation avec des partenaires de confiance, habitués à travailler avec nous.

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|
| ✓ Prestataires triés en amont | ✓ Hébergements |
| ✓ Tarifs préférentiels négociés | ✓ Logistique invités |
| ✓ Coordination technique | ✓ Timing de la réception |
| ✓ Animations et spectacles | ✓ Solutions adaptées à votre budget |
| ✓ Gestion des imprévus | ✓ Accompagnement personnalisé |

N'oubliez pas, le plus important reste le feeling.



INSPIRATIONS
& RÉALISATIONS



PRESTATIONS
& PARTENAIRES



CONSEILS
& ORGANISATION



NOS SERVICES & LOGISTIQUE

Une organisation sur mesure pour une réception en toute sérénité.

— EXCLUSIVITÉ & SÉRÉNITÉ —

De la préparation à la mise en place, notre équipe vous accompagne avec le même soin du détail que dans nos assiettes. Afin d'accorder une attention 100 % dédiée à votre réception et garantir un déroulement parfait, nous faisons le choix de ne réaliser qu'une seule grande prestation par week-end.



PERSONNEL DE SERVICE & CUISINE



Une équipe professionnelle et expérimentée, adaptée à la taille et à la formule de votre réception.

- ✦ Maître d'hôtel
- ✦ Serveurs et commis
- ✦ Personnel de cuisine
- ✦ Mise en place et service
- ✦ Gestion du déroulement de votre réception



Forfait établi sur devis selon le nombre de convives et la formule choisie.



ART DE LA TABLE & NAPPAGE



Une présentation soignée pour accompagner votre réception.

- ✦ Vaisselle adaptée
- ✦ Verrerie adaptée
- ✦ Couverts de qualité
- ✦ Nappage et serviettes
- ✦ Mise en place du matériel de réception

Nous ne réalisons pas la décoration des tables ni de la salle.



Forfait établi selon le nombre de convives et la formule de réception.



TRANSPORT, LIVRAISON & MANUTENTION



Une logistique maîtrisée pour vous garantir une prestation fluide et sans contrainte.

- ✦ Livraison avec véhicules frigorifiques
- ✦ Transport du matériel
- ✦ Manutention sur place
- ✦ Installation et reprise du matériel
- ✦ Respect de la chaîne du froid



Forfait logistique établi sur devis selon la distance, les accès et la configuration du lieu.



MATÉRIEL PROFESSIONNEL



Un matériel adapté à chaque réception pour garantir qualité, sécurité et sérénité.

- ✦ Véhicules frigorifiques
- ✦ Tables de préparation
- ✦ Contenants isothermes
- ✦ Matériel de maintien en température
- ✦ Matériel de dressage
- ✦ Matériel de service
- ✦ Équipements professionnels selon vos besoins



Inclus dans nos forfaits ou proposé sur demande, selon la nature de votre réception.



DÉCOUVRIR NOTRE CUISINE

Nous ne proposons pas de dégustation dédiée. Pour découvrir notre cuisine et la qualité de nos produits, nous vous invitons à venir au restaurant, en toute simplicité. Le meilleur moyen de juger notre travail reste de vivre l'expérience comme un client parmi les autres, dans des conditions réelles, sans mise en scène particulière.



Visite technique possible lorsque le lieu de réception nous est inconnu.

Notre exigence, au service de vos plus beaux moments.



*Au plaisir de concevoir, à vos côtés,
une réception d'exception.*



Merci de nous avoir accordé quelques instants.
Il ne reste maintenant qu'à imaginer, ensemble, votre réception.



06 77 11 63 79



traiteur@latableduchene.fr



www.latableduchene.fr



Oncy-sur-École • Essonne • Île-de-France



Instagram • Facebook : La Table du Chêne



Le sens de la réception

CUISINE MAISON • PRODUITS FRANÇAIS

