



Cœur de Picardie®

de la cuisine au panier

Boutique & traiteur de produits régionaux de Picardie

2 avenue du Général de Gaulle
60360 Crèvecœur le Grand

03.44.48.16.97

CATALOGUE TRAITEUR





Cœur de Picardie®

Bienvenue dans l'univers gastronomique de Cœur de Picardie

Depuis 2008, Cœur de Picardie met son savoir-faire culinaire au service de vos événements particuliers. Nous comprenons que chaque occasion est unique, et c'est pourquoi nous proposons des menus personnalisés, créatifs et raffinés, adaptés à vos goûts et à vos besoins spécifiques.

Nous vous invitons à venir nous rencontrer pour nous découvrir, déguster nos produits, échanger et travailler ensemble à la préparation de votre événement.



SOMMAIRE

Prestation brunch	Pages 4
Prestation cocktail	Pages 5 à 7
Prestation buffet	Page 8
Prestation service à l'assiette	Pages 9 à 11
Prestation fromagère	Page 12
Desserts	Page 13
Boissons	Pages 14 à 17
Options	Page 18
Cadeaux Invités	Page 19
Conditions	Page 20



PRESTATION BRUNCH

Lors de cet événement, nous avons le plaisir de vous proposer un brunch gourmand et ou d'un goûter convivial, idéal pour un moment de détente et de partage. Le brunch sera composé d'une variété de mets salés et sucrés, allant des viennoiseries aux plats plus substantiels, tels que des quiches, des salades et des fruits de saison. Pour l'après-midi, notre goûter vous offrira des douceurs, des pâtisseries délicates.



Notre suggestion

- Viennoiseries, pain chocolat, croissant, chausson aux pommes, chouquettes
- Pain de campagne, pain complet, pain aux raisins
- Fruits de saison
- Lards, jambon sec, jambon blanc, œuf dur, fromages, club sandwich
- Confiture artisanale, confiture de lait, pâte à tartiner, miel
- Gâteau battu, brioche, cake, pancake
- Café, lait au chocolat, thé, jus d'orange et jus de pommes

15.00€ par pers

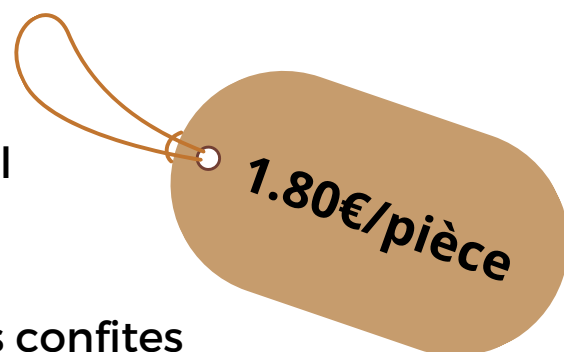
PRESTATION COCKTAIL

Éveillez vos sens et surprenez vos invités : explorez nos prestations cocktails et animations, où créativité et convivialité se mêlent pour rendre chaque moment unique et mémorable.



Notre suggestion bouchées chaudes avec animation plancha / wok

- Foie gras poêlé et sa poire confite
- Crevettes sauce tataki
- St Jacques ou pétoncles au beurre d'ail
- Saumon sauce nokman
- Légumes rôtis au miel
- Magret de canard et ses dès de pêches confites



Animation à partir de 100 personnes

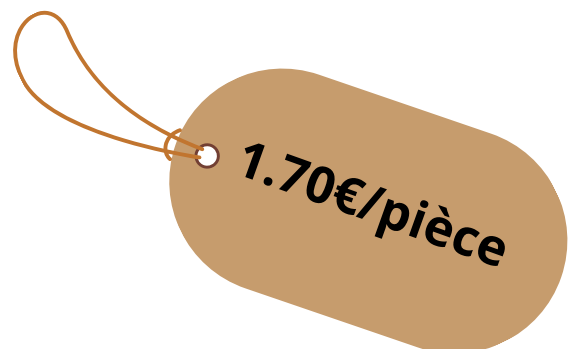
- | | |
|---------------------------|-------------|
| • Jambon à la coupe | 450€ |
| • Saumon gravlax | 6.90€ /pers |
| • Filet mignon à la coupe | 6.90€ /pers |
| • Bar à l'huitre | 7.80€ /pers |
| • Fleurs tête de moine | 5.90€ /pers |
| • Bar à smoothies | 7.80€ /pers |



PRESTATION COCKTAIL

Notre suggestion bouchées froides

- Burger jambon fermier et sa tomme au foin
- Navette de thon
- Navette de saumon
- Canapé de pain d'épices au foie gras et sa poire confite
- Gaspacho carotte cumin
- Wrap de chèvre
- Canapé de magret de canard et sa crème mascarpone au miel
- Brochette de charcuterie
- Caviar d'aubergines (de saison)
- Crevette tataki
- Saumon Gravlax
- Gaspacho de saison
- Verrine de truite
- Brochette de tomate et sa mozza au pesto (de saison)
- Brochette de melon chiffonnade (de saison)
- Club sandwich
- Mini pâté en croute



Nos propositions :

- Apéritif : 4 à 5 bouchées par personne
- Dinatoire : 8 à 12 bouchées salées par personne



PRESTATION COCKTAIL

Notre suggestion bouchées desserts

Faites fondre de plaisir vos invités : découvrez nos prestations de bouchées dessert, une explosion de saveurs sucrées et raffinées pour couronner votre événement en beauté.



- Mousse au chocolat
- Flan picard
- Panna cotta aux fruits rouges
- Sablé citron meringuée
- Tartelette Amandine
- Verrine picardes aux pommes
- Truffe chocolat
- Fondant chocolat
- Tiramisu spéculos
- Brownies
- Tartelette fruits de saison
- Tartelette chocolat
- Verrine de citron crumble
- Le Cœur de Pic vanille
- Chiboust pistache et son Cœur de Picardie
- Feuilleté praliné
- Brochette de fruits
- Madeleine
- Mousse aux fruits

1.70€/pièce

PRESTATION BUFFET

Fraîcheur, qualité et convivialité : découvrez notre sélection de buffets froids élaborée à partir de produits frais, pour sublimer vos événements et régaler vos convives !

Entrée

8.50€ /pers
A partir de 15 pers

4 entrées au choix :

- Rillette de truite
- Rillette d'oie
- Pâté en croute
- Melon chiffonnade (saison)
- Plateau charcuterie
- Tomate thon (saison)
- Poulet citron en gelée

Plat

12.50€ /pers
A partir de 15 pers

- 3 viandes et 1 poisson :
Cuisse de poulet, rôti de porc, rôti de bœuf, et filet de truite ou saumon
- 5 salades au choix + salade verte
Taboulé, piémontaise, salade de pâtes, riz niçois, salade de pommes de terre, tomate mozzarella, haricots verts, salade grec, coslow



PRESTATION SERVICE À L'ASSIETTE

Élégance et raffinement à chaque bouchée : laissez-vous séduire par notre service à l'assiette, mettant en valeur des entrées délicates préparées avec des produits frais et de saison



Entrée

Au choix :

8.50€ /pers

- **Aumonière de chèvre - chaud**
(poires et fruits du mendiants)
- **Farandole façon Napolitaine**
(tomates et burrata au pesto)
- **Folie douce de melon et son vin d'épices**
(melon, jambon sec d'exception et pipette de porto)

10.50€ /pers

- **Le bouchon de la mer**
(rillette de truite aux capres)
- **Salade gourmande**
(magret fumé, gésiers de canard, tomates, croutons, légumes de saison)

12.50€/pers

- **Saumon duo**
(saumon gravlax et tartare de saumon)
- **Tartare frais**
(St Jacques et thé noir)

PRESTATION SERVICE À L'ASSIETTE

Chaque plat est conçu avec soin pour sublimer vos événements et ravir les palais les plus exigeants.

PLAT

Au choix :
15.50€ /pers

- Suprême de volaille en croûte de spéculos
- Filet mignon sauce Cœur de Picardie

18.50€ /pers

- Magret de canard à la bière de framboise
- Saumon rôti aux effluves d'orchidées

22.50€/pers

- Pavé de selle d'agneau et son jus au romarin
- Filet de bar à la crème de whisky



PRESTATION SERVICE À L'ASSIETTE

Au choix 2 accompagnements :

- Purée de céleri au miel et aux noisettes
- Riz sauvages aux petits légumes
- Tonneau de courgettes et sa purée de carotte
- Tomate rôti
- Gratin dauphinois de pommes de terre
- Galette de pommes de terre aux champignons tatin
- Petits légumes croquants (saison)
- Gâteau de Polenta





PRESTATION FROMAGÈRE



NOTRE SPÉCIALITÉ



Découvrez l'harmonie parfaite des saveurs avec nos plateaux de fromages, une sélection minutieuse qui sublime chaque instant de partage. Nous mettons une attention particulière à la mise en scène de nos fromages.



4.90€ par pers

A partir de
30 personnes
3.90€ par pers

PRESTATION DESSERTS



A partir de
5.10€ la part



Nous vous proposons une prestation traiteur de qualité avec des gâteaux faits maison, préparés avec soin et passion par notre équipe. Chaque gâteau est confectionné à partir de produits frais et de saison, afin de garantir une expérience gustative exceptionnelle pour vos événements. En complément de nos créations pâtisseries, nous collaborons avec des partenaires spécialisés pour la réalisation de pièces montées, offrant ainsi une touche élégante et raffinée. Ces pièces montées, conçues par nos sous-traitants, sont personnalisées selon vos souhaits et peuvent s'adapter à tous les types d'événements, tout en respectant vos attentes en termes.

BOISSONS SOFT

Le pétillant de rhubarbe de Milly-sur-Thérain est une boisson artisanale et festive, élaborée à partir de la fermentation naturelle de la rhubarbe. Originnaire de cette petite commune de l'Oise, dans les Hauts-de-France, ce produit incarne le savoir-faire local et le respect des traditions.

7.00€ la bouteille



Le jus de pommes bio du domaine de Moismont, reconnu pour son authenticité et sa qualité de saveur d'antan, pour un goût doux et équilibré. Issus d'un petit village de la Somme.

6.50€ la bouteille

La Gosse, artisan limonadier depuis 1930, aujourd'hui situé à Liévin. Fort d'un savoir-faire quasi séculaire, la marque associe tradition et modernité pour faire de ses produits "Made in France".

4.95€ la bouteille



Nous vous proposons également des eaux plates, pétillantes, du soda type coca cola, jus d'orange... (tarif : nous consulter).

BOISSONS ALCOLISÉES



Champagne

Ses arômes légèrement boisés et fruités ! Par un Chardonnay dominant, cette Cuvée intemporelle s'apprécie pour son équilibre entre féminité et maturité.

33.90€ la bouteille

Crémant

En cours de référencement



Rhubarbissimo

Un pétillant à base de rhubarbe servi en tant que Champagne brut ou demi sec.

18.50€ la bouteille

D'autre sélection et référence de boissons disponible (nous consulter)

*Consommer de l'alcool avec modération



BOISSONS ALCOLISÉES



Vin Tarani

- Tarani rouge
- Tarani blanc 6.90€ la bouteille
- Tarani rosé

Belle couleur pourpre aux reflets violets. Nez de fruits rouges relevé de notes d'amande grillée et de vanille. Bouche savoureuse, fruitée et onctueuse. Finale agréable.

Tarani est le vin idéal pour accompagner vos repas festifs et quotidiens tout au long de l'année.



Bière Bellus

- La bouteille 5.90€ la bouteille
- Fût de 20 litres 140.00€ avec pompe
- Fût de 30 litres 180.00€ avec pompe

La brasserie familiale Bellus vous propose de découvrir ses bières artisanales aux multiples arômes brassées à partir des céréales de sa propre exploitation agricole.

*Consommer de l'alcool avec modération



BOISSONS ALCOLISÉES



Cidre fermier

- Cidre doux 4.50€ la bouteille
- Cidre brut 4.50€ la bouteille

Pour le côté picard et bonne franquette, nous vous proposons le cidre crépicordien doux ou brut.



Cocktail du chef

Nous vous proposons des cocktails apéritifs fait maison, en fonction de vos événements : kir, feuille d'automne, punch, mojito, sangria, sex on the beach ...

Tarif : nous consulter

*Consommer de l'alcool avec modération



LES OPTIONS

Parce que chaque événement est unique, nous vous proposons des options sur mesure, adaptées à vos besoins et à vos envies. Nos tarifs sont établis sur devis personnalisé, afin de garantir une offre qui correspond parfaitement à vos attentes et à votre budget.



Location

- Vaisselle
- Mange debout avec housse noire
- Petit mobilier



Prestation

- Service
- Floral
- Montage de tables
- Livraison
- Petite décoration



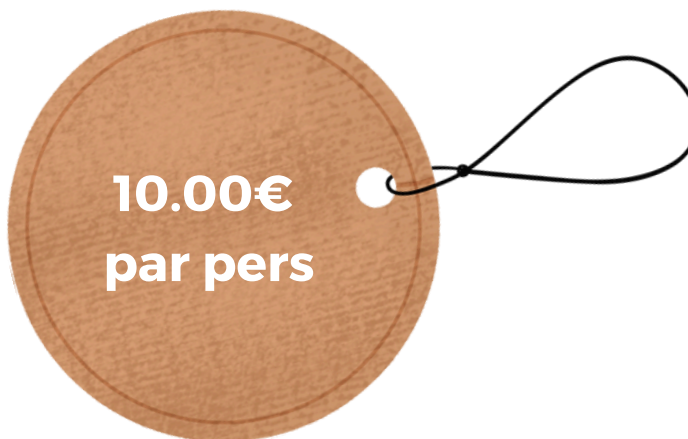


PLATEAU APERITIF (fromages & charcuteries)



Méli Mélo de fromages charcuteries, cela met en avant la qualité et le caractère artisanal des produits, tout en évoquant la convivialité et le plaisir.

PLATEAU RACLETTE



Nous sélectionnons avec soin des fromages fondants et savoureux, parfaits pour une raclette réussie. Pour accompagner ces délices, nous ajoutons un assortiment de charcuteries artisanales de la région : jambons, saucissons, rosettes et autres spécialités qui ramènent le savoir-faire

CADEAUX INVITÉS

Nous vous proposons notre fabrication artisanales, nos fameux petits cœurs de Picardie, idéal pour des petits cadeaux invités ou à proposer lors du café.

Prix : Réduction sur quantité

90g : 5.10€ 500g : 18.60€

190g : 12.10€ 950g : 30€

350g : 15.20



Offrez à vos invités un souvenir unique et authentique de votre mariage grâce à notre boutique dédiée aux spécialités locales. Découvrez une sélection de cadeaux gourmands et artisanaux, parfaits pour partager la richesse de notre terroir et laisser un souvenir mémorable.

NOS CONDITIONS

Le devis précise les prestations, telles que le menu choisi, le nombre de convives, la date, les horaires, l'adresse précise, les options, ainsi que le montant global et les conditions de règlement.

- Demande d'acompte de 30% à signature du devis (encaissement 30 jours avant l'événement)
- Solde du règlement une semaine après l'évènement.
- Modalités de règlements chèque, virement, espèces, CB
- Si annulation, prévenir 15 jours avant l'évènement, sinon frais d'annulation de 30% du montant global du devis.
- Le devis reste modifiable jusqu'à signature de ce dernier.
- Devis valable 2 mois.
- Les boissons non entamées seront récupérées et déduites de la facture finale.
- Les informations concernant les allergies alimentaires, les restrictions diététiques et les demandes spéciales doivent être clairement mentionnées afin d'établir au mieux votre devis.

Cœur de Picardie

2 Avenue du Général de Gaulle

60360 Crèvecœur le Grand

03.44.48.16.97

contact@coeurdepicardie.com

Votre contact

Célestine COIN

06.18.46.11.92

coincelestine@gmail.com



[coeurdepicardie](#)



[coeurdepicardie](#)



boutique-coeurdepicardie.com