

L'Atelier des Gourmets

carte mariage
2025-2026



Sommaire

On vous explique tout !	2
Notre organisation	3
Nos formules	4
Formules boissons	5
Amuse-bouches	6
Ateliers cocktail	7
Les entrées	8
Les plats	10
La carte veggie / Autres menus	11
Menu kids	12
Sélection de fromages	13
Les desserts	14
Les lichouseries / Pour la soirée	15
Retour de nocces	16
Conditions générales de vente	17

On vous explique tout !

1. Réception de notre brochure

Découvrez ce que l'Atelier des Gourmets vous propose.

2. Rendez-vous téléphonique ou à l'Atelier

Nous détaillerons l'organisation de votre mariage, nous vous conseillerons dans vos choix et nous vous adresserons un devis personnalisé.

3. Dégustation

Elle a lieu à l'Atelier, vous pouvez venir accompagné. Vous dégusterez quelques pièces cocktail, 2 entrées, 2 plats et 1 dessert. Le repas est offert aux mariés, si mariage avec L'Atelier des Gourmets.

4. Réservation de votre date

La dégustation vous a séduits ? Vous nous confirmez le choix de votre menu. Nous vous envoyons le devis finalisé, à nous retourner signé avec les CGV et un acompte de 30%.

J-30

Confirmation du nombre définitif de convives et finalisation de la feuille de route.

J-20

Règlement total de la facture, envoi du plan de tables et signature de la feuille de route.

J-8

Confirmation de l'heure pour la mise en place.

J-1

Nos équipes viennent faire la mise en place des tables sur votre lieu de réception.

Jour J

L'équipe arrive deux heures avant le début de votre cocktail.

À votre arrivée, le maître d'hôtel sera là pour vous accueillir.

Nous sommes à votre service et à celui de vos invités. Vous n'avez plus qu'à profiter !

Notre organisation

Vous trouverez dans les pages suivantes les suggestions d'entrées, plats et desserts ; ainsi, vous **composez votre menu 100% personnalisé**.

- Si vous fournissez les boissons alcool, nous comptons une “**prise en charge boissons**” de 150 € pour le service.
- De même, si vous prenez le dessert de votre côté, nous comptons une “**prise en charge découpe**” de 150 € pour la présentation, découpe et service de votre dessert.
- Si vous apportez du fromage, nous comptons un supplément de 60 € pour le service et le pain.
- Nous comptons un **forfait déplacement et livraison vaisselle** à 200 € pour votre prestation (mise en place la veille à partir de 50 personnes).

Les prix de notre catalogue comprennent :

- 1 serveur pour 25/30 convives en repas assis (*à affiner en fonction du contenu de votre prestation*) ;
- Le personnel de service à votre disposition du début de votre cocktail jusqu'à l'envoi du dessert ;
- Le débarrassage sera fait par nos équipes jusqu'à 01h00 maximum ;
- La tenue de service de notre personnel se compose d'une chemise blanche ou noire et d'un pantalon noir.

Repas test offert pour nos deux mariés

En semaine le midi ou le soir

À L'Atelier au 11, rue de Stang Vihan à Quimper

Quelques pièces cocktail

2 entrées et 2 plats à partager

Assortiment de desserts

40 € par personne, déduits de la facture mariage, si validation

Deux accompagnants maximum*

*Le tarif de la dégustation pour les accompagnants n'est pas déductible sur la facture finale.

Nos prix sont indiqués en TTC par personne et selon la TVA en vigueur.

Nos formules

Vin d'honneur

8 pièces par personne et 1 atelier de votre choix	20 €
10 pièces par personne et 1 ou 2 ateliers de votre choix	22 €
12 pièces par personne et 1 atelier de votre choix	24 €

Nos tarifs comprennent :

- Verrerie, serviettes, mange-debout avec housses noires, tables buffet et nappage, décoration des buffets.
- Le service et le passage des plateaux parmi vos invités.

Repas

Entrée, plat ou plat, dessert	45 €
Entrée, plat, dessert ou cocktail dînatoire	55 €
Option fromages	+ 7 €

Nos formules dîner comprennent :

- La mise en place, le service jusqu'à l'envoi du dessert et le débarrassage (vacation de 9 heures maximum).
- L'eau plate et l'eau pétillante Plancoët en bouteilles de verre consignées, le pain, une ardoise de beurre demi-sel.
- Café et thé en libre service.

3 formules vaisselle selon votre menu :

- 4,50 € par convive, hors nappes et serviettes (plat, dessert).
- 5,90 € par convive, hors nappes et serviettes (entrée, plat, dessert).
- 6,90 € par convive, hors nappes et serviettes (entrée, plat, fromage, dessert).

Nos prix sont indiqués en TTC par personne et selon la TVA en vigueur.

Formules boissons

Forfait soft pour votre cocktail

2 €

Eau plate, Perrier fines bulles, jus de pommes,

Breizh-Cola, Schweppes agrumes

Ou jarres de citronnade et eaux aromatisées aux fruits frais

Forfait vins pour votre cocktail

A partir de 10 €

4 verres par personne

Crémant brut, méthode traditionnelle

Vin blanc Viognier Pays d'Oc (récoltant)

Vin rouge Carigan ou AOP Pic Saint-Loup

Forfait alcool pour votre dîner

A partir de 10 €

1 bouteille de vin rouge et 1 bouteille de vin blanc pour 3 personnes

Vins accordés en fonction des plats choisis

Carte complète de nos vins disponible sur demande.

Champagne brut Grande Réserve Maison Devaux

33 €

Tarif à la bouteille

Cascade de champagne

Mise en scène et service par notre personnel

Avec boissons

7,50 €

Hors boissons

1,90 €

Pause fraîcheur (avant le dessert)

4,50 €

Service dans des coupes à champagne ballon

Trou normand : sorbet pomme ou poire, calvados ou lambig

Coupe breizh : sorbet framboise, crémant rosé

Coupe italienne : sorbet citron, limoncello

Nos prix sont indiqués en TTC par personne et selon la TVA en vigueur.

Amuse-bouches

Voici la liste des pièces cocktail que nous proposons pour votre **vin d'honneur**. Nous travaillons avec des produits frais ; de ce fait, les suggestions de la Cheffe peuvent être agrémentées en fonction des saisons. Nous assurons le service au buffet et au plateau parmi vos convives.



Verrines

Guacamole, effeuillé de cabillaud aux herbes

Salade de fèves, tomates marinées, crémeux parmesan

Saumon fumé mariné à la ciboulette et crémeux à l'aneth

Ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et chèvre frais

Gaspacho melon et pastèque *ou* tomates et concombre (selon saison)

Méli-mélo d'amuse-bouches

Roll'wrap de saison

Club saumon, aneth

Madeleine curry-coco

Briochette au foie gras

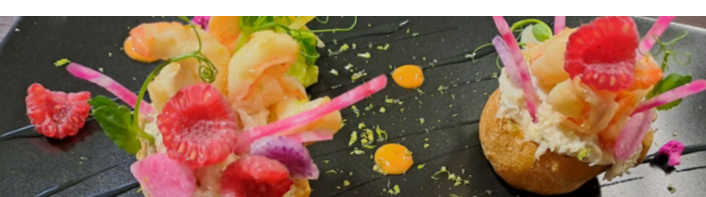
Macaron chèvre, thym et figue

Briochette fromage frais et légumes croquants

Gaufre salée, pommes de terre et magret fumé

Panier de pommes de terre, légumes croquants

Focaccia tomate confites, tête-de-moine et chorizo



Ateliers cocktail

Selon la formule que vous avez retenue pour votre vin d'honneur, vous pouvez sélectionner vos ateliers parmi les suggestions suivantes.



Bar iodé

2 pièces/personne

Dégustation d'huîtres de la Maison Ronan Cariou à l'île-Tudy
Citron, perles de vinaigre à l'échalotte

Blé noir

4 pièces/personne

Mini crêpes garnies, au choix :

chèvre/pesto

chorizo/caviar de tomates

jambon artisanal/fromage

compotée de légumes de saison (*idéal pour les végétariens*)



Coquillage

2 pièces/personne

Saint-Jacques snackées

Sauces maison, en fonction de vos envies !



Croquant du jardinier

Environ 4 pièces/personne

Panier de légumes croquants de saison

Houmous de patate douce et de betterave



Italien

3 pièces/personne

Découpe de jambon italien à *partir de 100 personnes*

Ou plateau de charcuterie fine

Pains toastés, tomates confites et billes de mozzarella

Tapenades et légumes marinés

Sud-Ouest

2 pièces/personne

Foie gras et pain d'épices snacké

Assortiment de chutneys maison, selon la saison !

Les entrées

Gaufre de pommes de terre au saumon fumé

Fromage frais aux herbes, légumes croquants et perles citronnées

Déclinaison possible avec du magret de canard fumé ou végétarien

Mi-cuit de foie gras

Tranche de foie gras, chutney granny smith et vinaigre balsamique
ou chutney de la Cheffe selon les saisons, pain d'épices,
caramel aux épices, fleur de sel

Tataki de thon au sésame

Sésame, gingembre, coriandre, sauce Sriracha, tartare ananas-passion

Choux de langoustines

Mousseline d'avocat, chair de crabe, langoustines de Loctudy,
framboises fraîches, sauce vierge à l'huile fumée

Feuilleté italien

Fromage frais aux herbes, tomates confites,
légumes croquants et origan, réduction de vinaigre tomate-basilic

Déclinaison possible avec de la coppa, du saumon fumé ou végétarien

Méli-mélo terre & mer

Foie gras, langoustines de Loctudy, saumon fumé,
melon (selon la saison), jambon cru, mesclun



NOS PLATS



Plats à la carte

Nous vous proposons différents plats de viande et de poisson, ainsi qu'une offre veggie. Tout est confectionné dans notre laboratoire à Quimper.

CUISINÉ AVEC AMOUR
DANS NOTRE ATELIER

Les plats

Composer votre **menu 100% personnalisé** en choisissant une viande ou un poisson, la sauce et deux accompagnements. N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir des conseils personnalisés.

Côté campagne

Toutes nos viandes sont d'origine française.

- Magret de canard, accompagné de pommes confites beurre-miel
- Pavé de quasi de veau
- Suprême de poulet fermier breton (label rouge)

Au bord de l'eau

Poissons frais de la Criée de Concarneau.

- Médaillon de lotte
- Dos de cabillaud au gomasio
- Saint-Jacques snackées
- Pavé de bar de nos côtes (supplément possible selon le cours)

Nos sauces

- Beurre nantais combawa et citronnelle ou beurre nantais aux herbes fraîches
- Cerise et sauge
- Chimichuri (sauce froide)
- Pommeau et vanille de Madagascar
- Crème légère des sous-bois
- Kari Gosse
- Méditerranéenne
- Poivre noir Voatsiperifery (poivre aromatique à queue - Madagascar)
- Saté (épice asiatique parfumée et non pimentée)

Nos accompagnements

Deux accompagnements au choix

La pomme de terre dans tous ses états (au choix) :

- brochette de pommes de terre grenaille, gratin, écrin, en corolle
- écrasé de patate douce
- Grappe de tomates cocktail confites
- Légumes rôtis, pois gourmand et ail en chemise
- Crumble de légumes (carotte, poireau, oignon)

La carte veggie

Entrées

Feuilleté de crudités marinées

ou

Faux gras, chutney pommes et passion, jeunes pousses

ou

Blinis de blé noir, duo de houmous, notes de citron confit, légumes croquants

Plats

Dahl de lentilles corail au tofu fumé, lait de coco et curry

ou

Raviole ouverte ricotta et tombée d'épinards, légumes croquants

Desserts

Déclinaison de desserts (option vegan et sans gluten possible)

Autres menus

Tendance conviviale

Plat à partager au centre de chaque table - Tarif identique aux plats à la carte

Cuit à la broche

Accompagnements et sauces au choix parmi notre sélection (voir page 10)

Menu prestataire

20 €

Plat, dessert sur le même menu que les convives

Menu hallal ou casher

Nous consulter

Menu kids



Pour les 2 à 12 ans

L'apéro des bambins : brochette de saucisson sec, tomates cerises, pop-corn salé, navette Kiri, briochette au saumon fumé, chips

* * *

Aiguillette de poulet et pommes de terre grenaille

ou

Burger maison

* * *

Donut

16 €



Sélection de fromages

Servis en planche de table

Composez votre planche en sélectionnant 3 références :

- Comté AOP
- Chèvre cendré du Menez-Hom (*local*)
- Tendre brebis (*local*)
- Fourme de Montbrison
- Neufchâtel
- Tomme de Savoie
- Tomme Ty-Ewen (*local*)
- Timanoix (*local*)

Accompagnés de fleurs comestibles (selon arrivage) et de fruits de saison.



Les desserts

Mignardises et macarons

Chou Saint-Honoré

Chou chocolat

Chou Paris-Brest

Cube deux citrons, fruits rouges, caramel-sarrasin

Macaronade framboise

Noisetier chocolat-praliné

Triangle chocolat-pistache

Tartelette framboises ou fraises (selon la saison)

Mini-kouign amann (sur demande)

Macarons : 20 parfums au choix, nous consulter.

3 pièces par personne inclus dans votre menu

Pièce supplémentaire : + 1,90 €

La pièce montée de choux

Choux vanille et/ou chocolat : 3 choux par personne

+ 2,90 €

Nude cake personnalisé

Nous consulter.

Les lichouseries

Avant l'église, la mairie, pour votre cérémonie laïque ou avant le cocktail, nous proposons :

Le bar à bonbons

3 €

Présentés dans des grandes bonbonnières

Chouchou, assortiment de Carambar®, Coca®, Crocodile®, Dragibus®, Fraise tagada®, Scoubidou®, Schtroumpfs®

La pause bretonne

3 €

Gâteau breton

Clafoutis et financier

Macaron caramel au beurre salé

Crêpes et *toppings* (confiture, pâte à tartiner)

3 pièces par personne

Pièce supplémentaire : + 1,60 € l'unité.

Pour la soirée

Mignardises pour les petits creux

Nos mignardises ou une pyramide de macarons peuvent être commandés en supplément et être servis à tout moment de votre soirée.

1,90 € par pièce

Planche tapas

Planche de fromages, pains aux fruits et aux graines, charcuterie, burger gourmand tête-de-moine.

5 € par personne

Nos prix sont indiqués en TTC par personne et selon la TVA en vigueur.

Retour de noces

- Livraison et mise en place le dimanche entre 10h30 et 12h00 : 155 €
- Compter une heure de mise en place
- Possibilité de livrer le samedi soir (sans surcoût) sous réserve de stockage froid suffisamment grand
- Plats de service nettoyés à nous retourner le lundi à l'Atelier.

Le buffet froid de l'Atelier : 23 €

Deux salades végétariennes

Roll'wrap légumes croquants

Pain pita façon kebab ou crudités

Aiguillette de poulet sauce teriyaki

Mini-burger gourmand tête-de-moine

Planche de fromage et de charcuterie

Planche de saumon fumé, blinis, citron

Salade de fruits frais de saison

Les gâteaux de Mamie Valise : citron-pavot, financier,
brioche aux pralines, bouchons noisette

Option brunch : + 4 € par personne

Crêpes, confitures, pâte à tartiner

Mini-pains au chocolat, mini-croissants, chouquettes

Option vaisselle : + 2 € par personne

1 verre, 1 jeu de couverts, 2 assiettes

Les boissons ne sont pas incluses

Nos prix sont indiqués en TTC par personne et selon la TVA en vigueur.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Article 1 : Application des Conditions Générales de vente

Les présentes Conditions Générales de Vente s’appliquent aux prestations fournies par la SARL MARA (L’Atelier des Gourmets), dont le siège social se situe 11, rue de Stang Vihan, 29000 Quimper. Ces Conditions Générales de Vente sont adressées au client en même temps que le devis, pour lui permettre d’effectuer sa commande. Toute commande implique donc de la part du client l’adhésion entière et sans réserves aux présentes conditions.

Article 2 : Prix

Nos prix sont exprimés toutes taxes comprises (TTC). Ils comprennent les frais de déplacement dans un rayon de 20 kilomètres autour de Quimper. Au-delà, nous consulter pour connaître le tarif du forfait kilométrique.
Des modifications tarifaires et des modifications d’horaires peuvent être appliquées en cas de manutention importante due au site, ou si le site du cocktail est différent de celui du dîner.
Les tarifs de ce catalogue sont valables du 1er janvier 2024 au 31 décembre 2026, sauf mention contraire.

Article 3 : Confirmation de réservation

Le règlement de notre facture sera fait en 2 fois : 30% à la réservation et le solde 1 mois avant le jour J. Aucun remboursement ne pourra être demandé.

Article 4 : Exécutions

Avant la prestation : la mise en place des tables et des chaises est à assurer par le client selon le planning établi entre le client et le maître d’hôtel.
À l’issue de la prestation : le débarrassage et le rangement de la vaisselle sont faits par nos équipes ; le nettoyage des cuisines et le chargement des véhicules doivent être achevés au plus tard à 01h00, heure de départ du site de notre personnel. Au-delà, toute heure entamée sera facturée sur la base de 84 € TTC par heure supplémentaire et par serveur sur le site. Le rangement des tables et des chaises est à effectuer par le client. Le nettoyage du site et de la salle reste à la charge du client. Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol ou de perte d’objets au cours d’une réception.

Article 5 : Heures supplémentaires

En cas de dépassement des horaires fixés dans le devis, les heures supplémentaires seront facturées de la manière suivante :

- De 7h00 à 21h00 : au taux de 66 € TTC l’heure, par serveur présent,
- De 21h00 à 7h00 : au taux de 84 € TTC l’heure, par serveur présent.

Article 6 : Modification des prestations

Le nombre de convives (détail du nombre de cocktails et dîners, nombre de menus enfants et prestataires, choix du menu définitif), le plan de tables, le plan de salle doivent nous être confirmés par mail au plus tard 1 mois avant la réception. La facturation sera arrêtée sur ce nombre, même en cas de désistement de dernière minute.

Nous nous réservons le droit de supprimer un plat ou d’en modifier sa composition selon les arrivages ou les aléas des livraisons ; la carte des vins peut varier également. Les plats que nous vous proposons contiennent des allergènes (œuf, arachides, lupin, crustacés, mollusques, moutarde, poissons, gluten, sésame, produits laitiers, fruits à coques, céleri, sulfites, soja). Nous ne garantissons pas l’absence totale d’allergènes dans nos plats.

Les photos ne sont pas contractuelles. Tout litige relatif à la présente vente, même en cas de recours en garantie ou de pluralité de défenseurs, serait, à défaut d’accord amiable, de la compétence du Tribunal de Commerce de Quimper.

Article 7 : Origine des produits

Les viandes ainsi que les poissons sont d’origine française.

Article 8 : Report

Tout report, pour quelque raison que ce soit y compris en cas de force majeure, ne peut engendrer la restitution des acomptes déjà encaissés. Néanmoins, le montant de l’acompte sera attribué à la manifestation reportée dans la même année civile. Le report de l’événement entraîne la révision de nos tarifs et du contenu de nos propositions. Un report de la manifestation à l’année d’après engendrera la perte totale et irréversible de l’acompte versé.

Article 9 : Annulation

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d’annulation ci-après :
Les annulations, de tout ou partie de la commande initiale, doivent être adressées par écrit au traiteur.
– En cas de notification d’annulation, le traiteur conservera l’acompte versé au titre d’indemnité.
– En cas de notification d’annulation reçue moins de 120 jours avant la date de la manifestation, le client devra régler la totalité du montant de la prestation figurant au devis.

Article 10 : Art de la table

Concernant l’art de la table, nous sous-traitons avec un prestataire. Le règlement devra se faire 1 mois avant le jour J.

Article 11 : Livraison/Force majeure

Le prestataire est dégagé de plein droit de ses obligations sans paiement d’indemnité d’aucune sorte en cas de survenance d’un événement de force majeure ou cas fortuit, notamment en cas de guerre, émeute, blocus, grève totale ou partielle, incendie, fermeture administrative par décision de l’Etat, blocage des moyens de transport, crise sanitaire, tempête, coupure d’électricité, ou tout autre événement extérieur susceptible de perturber la bonne circulation des marchandises. De même, la responsabilité du prestataire ne saurait être engagée pour tout inconvénient ou dommage inhérent à l’utilisation d’internet, notamment une rupture de service, une intrusion extérieure ou un virus informatique. De convention expresse et déterminante à la conclusion du contrat, dans l’hypothèse où la prestation commandée ne pourrait se dérouler à date convenue en raison d’un cas de force majeure, l’acompte versé resterait acquis au prestataire. Un avoir correspondant au montant de l’acompte versé valable sur une durée de 12 mois suivant son émission serait en pareil cas adressé au client, à l’exclusion de tout remboursement.

Article 12 : Rappel de la législation sur les boissons alcoolisées

La vente d’alcool à des personnes mineures de moins de 16 ans est interdite, en vertu de l’ordonnance n°59-107 du 7 janvier 1959 et de la loi n° 74-631 du 5 juillet 1974. Toute personne commandant du vin ou de la bière ou toutes formes de boissons alcoolisées certifie donc avoir 16 ans révolus à la date de la commande. L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer avec modération.

Article 13 - Règlement des litiges

Le présent contrat est régi par la loi française et soumis à la juridiction exclusive des tribunaux français.
Pour toute contestation, le Tribunal de Quimper sera déclaré seul compétent.

À nous retourner signé, avec la mention “Lu et approuvé” et avec le chèque d’acompte ou la preuve du virement

Fait à Quimper, le

À bientôt !



**Atelier
des Gourmets**

TRAITEUR ÉVÈNEMENTIEL

L'Atelier des Gourmets - Traiteur

11, rue de Stang Vihan

29000 Quimper

07 89 08 68 89

latelierdesgourmets29@gmail.com

site web : www.atelierdesgourmets.com