

*table*  
CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



# LA CUISINE FRANÇAISE

À LA RENCONTRE **DES SAVEURS DU MONDE**

*Mariage*

# Qui sommes-nous ?



La cuisine française  
à la rencontre  
des saveurs du monde

## UN TRAITEUR A VOTRE SERVICE

Mariage, fête religieuse, cocktail d'entreprise, vœux de fin d'année, pot de départ, afterwork ou simple réunion de famille ? Table CENT-DEUX vous accompagne dans l'organisation de vos réceptions à Paris et en Île-de-France. Notre équipe se met à votre disposition pour élaborer avec vous une formule sur-mesure qui répond à vos attentes et à votre budget pour faire de votre événement un véritable succès !

## UN TRAITEUR AMOUREUX DES SAVEURS

Notre chef et toute l'équipe de Table CENT-DEUX mettent leurs talents à votre disposition pour réaliser de délicieuses recettes et vous offrir un service traiteur haut de gamme. Surprenez vos invités avec des mets soigneusement préparés par un traiteur pour qui la gastronomie et les saveurs authentiques doivent être à la portée de tous.

## UN TRAITEUR OUVERT SUR LE MONDE

Nous puisons notre inspiration dans les saveurs du monde et de cette ouverture culinaire naît une offre traiteur riche et diversifiée. Nos recettes mêlent tradition française, modernité. Retrouvez dans notre carte traiteur une offre variée et inspirée de diverses régions du monde : Asie, Afrique, Europe, Amérique, Caraïbes.

## UN TRAITEUR A VOTRE ECOUTE

Afin de répondre au mieux à vos attentes, nous mettons un point d'honneur à développer des recettes qui respectent les envies et les restrictions alimentaires de chacun. Envie de proposer des recettes végétariennes, végan, sans gluten, halal ? Notre équipe est à votre écoute pour vous concocter un menu adapté à votre budget et différents régimes (végétariens, végétaliens, sans gluten et halal).

## UN TRAITEUR ENGAGE

Pour garantir la qualité de nos prestations, nos créations culinaires sont réalisées à partir de produits frais, de saison et la priorité est donnée au circuit-court.



*table*  
CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

## NOS SUGGESTIONS DE MENUS

# MENU I

## COCKTAIL

6 pièces par personne

1 coupe de Soupe champenoise *ou* de Planteur

## PLAT

Suprême de volaille cuisson douce aux 5 épices, gratin dauphinois et brochette de légumes

*ou*

Cabillaud en croûte d'herbes, riz aux petits légumes

*ou*

Feijoada de bœuf

## DESSERT

Assortiment de mignardises sucrées

À partir de **64,00€ TTC par personne\***

\*boissons softs, art de la table et service compris (en fonction du nombre de convives)

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



# MENU II

## COCKTAIL

6 pièces par personne

1 coupe de Soupe champenoise *ou* de Planteur

## ENTRÉE

Foie gras de canard mi-cuit, duo de confitures d'oignon et figue

*ou*

Filet de rouget, concassé de tomates cerises et sauce vierge olives

*ou*

Taboulé de boulgour aux herbes fraîches et grenade

## PLAT

Magret de canard rôti et laqué au miel épicé, purée au pesto de roquette

*ou*

Pavé de veau grillé, gratin dauphinois et légumes grillés

*ou*

Filet de dorade grillé, mousseline de carottes à l'orange

## FROMAGE

Assiette de fromage et jeunes pousses

## DESSERT

Assortiment de mignardises sucrées

À partir de **72,00€ TTC par personne\***

\*boissons softs, art de la table et service compris (en fonction du nombre de convives)

CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

# MENU III

## COCKTAIL

8 pièces par personne

1 coupe de Soupe champenoise *ou* de Planteur

## ENTRÉE

Tartare de saumon mariné, brunoise de courgettes à l'huile d'olives et germes d'alfalfas

*ou*

Chiquetaille de morue aigre doux

*ou*

Blaff de gambas acidulé, tagliatelles de céleri, huile d'herbes fraîches

## PLAT

Filet de bœuf grillé, pommes grenailles et carottes rôties à l'estragon

*ou*

Filet de bar au pesto rosso, risotto aux tomates confites

*ou*

Poulet boucané, sauce créole, riz parfumé au piment doux

## FROMAGE

Assiette de fromage et jeunes pousses

## DESSERT

Assortiment de mignardises sucrées

À partir de **77,00€ TTC** par personne\*

\*boissons softs, art de la table et service compris (en fonction du type et du nombre de convives)

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

# MENU IV

## COCKTAIL

10 pièces par personne

2 coupe de Soupe champenoise *ou* de Planteur

## ENTRÉE

Tartare de saumon et Saint-Jacques aux agrumes

*ou*

Tartare de thon et avocat, sauce tomates, soja et citron vert

## PLAT

Mignon de veau sauce morilles, pommes sarladaises et ses petits légumes

*ou*

Filet de dorade grillé, sauce créole et mousseline de patate douce

*ou*

Saint-Jacques rôties, purée de butternut et tuile de parmesan

*ou*

Rougail de gambas, sauce curcuma gingembre et riz aux petits légumes

## FROMAGE

Assiette de fromage et jeunes pousses

## DESSERT

Assortiment de mignardises sucrées

À partir de **89,50€ TTC** par personne

\*boissons softs, art de la table et service compris (en fonction du type et du nombre de convives)

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

# MENU V



## COCKTAIL

10 pièces par personne

Champagne à discrétion durant le vin d'honneur

## ENTRÉE

Brochette de gambas flambées au Cognac

*ou*

Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert, salade de fèves à la menthe

*ou*

Ceviche de gambas, tartare d'avocat, mangue et coriandre fraîche

## PLAT

Filet de bœuf grillé, sauce foie gras, écrasé de pommes de terre à la truffe

*ou*

Carré d'agneau au jus de thym, gratin de pommes de terre au Comté et légumes croquants

*ou*

Filet de bar au jus de coquillages, carottes et oignons des Cévennes

*ou*

Gambas grillées, sauce vierge et tagliatelles de légumes

## FROMAGE

Assiette de fromage et jeunes pousses

## DESSERT

Assortiment de mignardises sucrées

À partir de **99 € TTC par personne\***

\*boissons softs, art de la table et service compris (en fonction du type et du nombre de convives)



Vin et champagne  
à discrétion du  
cocktail au dessert



# BUFFET FROID

## COCKTAIL

8 pièces par personne

1 coupe de Soupe champenoise ou de Planteur

## ENTRÉE

2 salades au choix

## PLAT

Plateau de charcuterie

Plateau de fromage

Chiffonnade saumon fumé

Carpaccio de bœuf au pesto et à l'huile de truffes,  
salade d'herbes aux pignons de pin

## DESSERT

Assortiment de mignardises sucrées

À partir de **49,00€ TTC** par personne

\*boissons softs, art de la table et service compris (en fonction du type et du nombre de convives)

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



*table*  
CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

## **ANIMATIONS CULINAIRES**

Pour sublimer votre vin d'honneur, Table CENT-DEUX vous propose des animations culinaires réalisées par un de nos chefs qui fera de votre réception un événement inoubliable.

## ANIMATIONS SALÉES

- Découpe de jambon de Serrano - 4,50€/personne
- Foie gras, chutney d'oignons et de figues et ses toasts - 4,50€/personne
- Brochettes de bœuf teriyaki aux graines de sésame - 3,50€/personne
- Brochettes de poulet teriyaki - 4,50€/personne
- Tomates cerise d'amour – 3,00€/personne
- Brochettes de gambas - 6,00€/personne
- Pic de Saint-Jacques snackées, crème de safran - 6,00€/personne

## ANIMATIONS SUCRÉES

- Fontaine de chocolat et ses brochettes de fruits frais - 5,00€/personne
- Candy-bar - 4,00€/personne





*table*  
CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

## BOISSONS



## SOFT

San Pellegrino

Evian

Coca-Cola ou Coca-Cola Zéro

Jus de pomme, Jus d'orange

Café et thé

## COCKTAIL SANS ALCOOL

(30 PERS MIN.)

Citronnade (citron, eau plate, menthe)  
1,10€ TTC par personne

Virgin Mojito (sirop, Perrier, menthe, citron  
vert) – 1,20€ TTC par personne

Bora Bora (Jus d'ananas, fruit de la passion,  
jus de citron, sirop de grenadine)  
1,10€ TTC par personne

## COCKTAIL AVEC ALCOOL

(30 PERS MIN.)

Planteur (Rhum brun, jus d'ananas, jus  
d'orange, sucre de canne) –  
2,25€ TTC par personne

Mojito (Rhum ambré, citron vert, Perrier,  
menthe, sucre de canne)  
2,40€ TTC par personne

Soupe Champenoise (Mousseux, Cointreau,  
sucre de canne, jus de citron)  
1,85 € le verre

Ti punch  
3,00€ le verre

## ANIMATIONS POSSIBLES

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



## VIN BLANC

Mâcon La Roche Vineuse  
Château de la Greffière - 75cl  
13,50€ TTC

Bourgogne Aligoté  
Château de la Greffière - 75cl  
15,60€ TTC

Saint-Véran  
Château de la Greffière - 75cl  
17,50€ TTC

## VIN ROUGE

Bourgogne Pinot Noir  
Château de la Greffière - 75cl  
14,50€ TTC

Saint Amour  
Château de la Greffière - 75cl  
16,50€ TTC

## CHAMPAGNE

Gross BRUT - 75cl  
21,50€ TTC



## BOISSONS À DISCRÉTION

Champagne à discrétion\* - 12,00€/personne

Vins à discrétion\*\* - 8,00€/personne

Champagne & Vins à discrétion - 18,00€/personne

\*Champagne à discrétion de 18h00 à 02h00 du matin

\*\* Vins à discrétion comprenant le vin rouge et le vin blanc durant tout le repas soit de 20h00 à 00h00 sur le Mâcon La Roche Vineuse ainsi que le Bourgogne Pinot Noir

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

Droit de bouchon : 4,00€ TTC par adulte

CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



*table*  
CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

## NOS RECETTES

# NOS PIÈCES COCKTAILS

## CANAPES & BOUCHEES

Blinis ricotta, citron, ciboulette et saumon fumé  
Cône de bresaola, risotto à l'huile de truffe  
Rouleaux de saumon fumé, crème de wasabi et citron vert  
Rouleaux à la mangue, aux crevettes et à la sauce sweet chili  
Tomates cerise d'amour  
Samoussas

## CHOUX ET MACARONS

Chou à la crème légère à l'aneth et saumon fumé  
Macaron au foie gras et à la pomme  
Macaron à la figue, au chèvre et au thym

## CUILLERES GOURMANDES

Avocat, pomme, saumon et sauce cocktail  
Crumble de courgette et chèvre  
Cuillère méli-mélo de légumes d'été  
Tartare de crevettes, pomme et concombre  
Fraîcheur de tomates au basilic, billes de mozzarella  
Carottes confites au cumin et jus de betterave  
Délice de carotte à l'anis

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

# NOS PIÈCES COCKTAILS

## PICS & BROCHETTES

- Cube de saumon flambé, courgettes aux agrumes
- Cube de saumon gravlax, sésame grillé et citron confit
- Mini brochette de fourme et de pomme granny
- Mini brochette de jambon cru, billes de melon et basilic
- Mini brochette de poulet teriyaki
- Mini brochette de tomate et mozzarella
- Pic de légumes laqués au sésame
- Pic de pastèque, feta et menthe
- Duo de jambon épicé et ananas flambé au rhum

## SANDWICHES, BUNS ET BURGERS

- Mini bun saumon et crème de wasabi
- Mini burger de saint marcelin et mesclun
- Mini club sandwich au saumon fumé et mascarpone
- Mini navette de poulet boucané et mayonnaise au piment doux

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



# NOS PIÈCES COCKTAILS

## TARTELETTES, CAKES ET PIZZAS

Clafoutis de légumes confits et pesto  
Crackers au parmesan, chutney d'oignons rouges et mousse de chèvre  
Croustade Caesar  
Croustade saumon passion  
Mini cake courgette et mimolette  
Mini quiche végétarienne

## VERRINES

Brunoise de mangue, pomme verte et vinaigrette pimentée  
Mousse d'avocat au crabe et zestes d'agrumes  
Mousse de carotte au lait de coco  
Panna cotta au chou-fleur et au gorgonzola  
Purée de céleri, pignon de pin et chips de jambon cru  
Saumon, avocat, pomme verte et sauce cocktail  
Verrine d'avocat, marmelade de pamplemousse au gingembre et saumon fumé  
Verrine légère à la fourme d'Ambert, poires, endives et noix

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



# NOS ENTRÉES

## VIANDE

Mozzarella, tomate et pesto

Salade de mangue acidulée et velours de vinaigre de framboise

Taboulé de boulgour aux herbes fraîches et grenade

Salade de légumes glacés à la coriandre

Foie gras de canard mi-cuit avec duo de confiture d'oignons et figues

Carpaccio de bœuf au pesto et à l'huile de truffes, salade d'herbes aux pignons de pin

Filet de rouget, concassée de tomates cerises et sauce vierge olives

Tartare de saumon mariné, brunoise de courgettes à l'huile d'olives et germes d'alfalfas

Chiquetaille de morue aigre doux

Blaff de gambas acidulé, tagliatelles de céleri, huile d'herbes fraîches

Tartare de saumon et Saint-Jacques aux agrumes

Tataki de thon aux éclats de pistache et citron vert, salade de fèves à la menthe

Ceviche de gambas, tartare d'avocat, mangue et coriandre fraîche

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

# NOS PLATS

## VIANDE

Carré d'agneau au jus de thym, gratin de pommes de terre  
au Comté et légumes croquants

Filet de bœuf grillé, sauce foie gras, écrasé de pommes de terre

Mignon de veau sauce morilles, pommes sarladaises et petits légumes

Poulet boucané, sauce créole et riz parfumé au piment doux

Filet de bœuf grillé, pommes grenailles et carottes rôties à l'estragon

Magret de canard rôti et laqué au miel épicé,  
purée au pesto de roquette

Feijoada de bœuf

Souris d'agneau confite, patates douces rôties

Pavé de veau grillé, gratin dauphinois et champignons de Paris grillés

Suprême de volaille cuisson douce aux 5 épices, mousseline de patate douce

Suprême de volaille aux épices colombo et ratatouille créole

Poulet façon Yassa (moutarde, citron et olives vertes)

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

# NOS PLATS

## POISSON

Filet de bar au jus de coquillages, carottes et oignons des Cévennes

Filet de dorade grillé, sauce créole et mousseline de patate douce ou de carottes à l'orange

Filet de bar au pesto rosso, risotto aux tomates confites

Cabillaud en croûte d'herbes, riz aux petits légumes

## CRUSTACES

Gambas grillées, sauce vierge et tagliatelles de légumes

Saint-Jacques rôties, purée de butternut et tuile de parmesan

Rougail de gambas, sauce curcuma gingembre et riz aux petits légumes

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

# AUTRES PRESTATIONS

## MENU ENFANT

Menu enfant – 13,90€ de 3 à 12 ans  
Nuggets de poulet ou burger, frites de pomme de terre ou de patate douce  
Mousse au chocolat

## MENU PRESTATAIRE

Menu prestataire – 35,00€  
Composé sous forme de plateau repas au choix du chef

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS





*table*  
CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

# ORGANISATION



## LE PERSONNEL

Nos forfaits sont de 10h. Ils débutent généralement à 15h00 pour un début de cocktail à 18h00 et se terminent à 01h00.

Au-delà de 01h00 du matin, des heures supplémentaires vous seront facturées (toute heure entamée est due).

Heure supplémentaire de jour (jusqu'à 23h59) par maître d'hôtel : 55,00€ TTC

Heure supplémentaire de nuit (après 00h00) par maître d'hôtel : 110,00€ TTC

De 15h00 à 01h00 nous prévoyons :

- Un chef de réception
- 1 maître d'hôtel pour 25 convives
- 1 cuisinier pour 50 convives

Au-delà de 01h00 du matin, deux formules s'appliquent :

### Formule 1 :

Nous commençons à remballer le matériel à 23h30 et laissons à votre disposition nappage, serviettes, gobelets et 1 coupe de Champagne.

Vous devrez impérativement nous rapporter le matériel au plus tard le lundi.

Vous devez également fournir les softs pour la fin de votre soirée.

### Formule 2 (forfait fermeture) :

Forfait fermeture : 2 Maîtres d'hôtels restent pour le service et le rangement de notre matériel jusqu'à la fin de votre réception (04h00 du matin)

Rien à nous rapporter le lundi.

Boissons softs à volonté fournies jusqu'au départ du personnel.

550,00€ TTC

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

## RETRO – PLANNING ET SUIVI COMMERCIAL

1er RDV téléphonique : présentation de nos prestations, analyse de votre projet mariage et envoi de notre proposition commerciale.

2nd RDV : dégustation des pièces cocktail et plats, prévoir 2h30/3h00. (35€ par convive et sans engagement pour les mariés. Si validation du devis avec Table CENT-DEUX, la dégustation sera déduite du devis).

Validation du mariage : signature du contrat + versement du 1er acompte + 1 chèque de caution de 1000€ (non encaissé)

M-3 : Envoi du document « informations Mariage »

J-15 : Document « informations Mariage » à nous retourner par mail

J-10 RDV téléphonique : nous faisons un point général sur l'organisation de votre mariage et validons les plats et le nombre définitif de convives pour la facturation

Pour toutes demandes spécifiques nous contacter

*table*  
CENT-DEUX  
CRÉATEUR D'ÉMOTIONS



*table*  
CENT-DEUX

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS

## DEMANDES SPÉCIFIQUES

SUR DEVIS





[www.tablecentdeux.fr](http://www.tablecentdeux.fr)

 @tablecentdeux

07 66 64 87 38 | [contact@tablecentdeux.fr](mailto:contact@tablecentdeux.fr)