

# Sur-mesure

Le Traiteur

LA SIGNATURE DE VOS ÉVÈNEMENTS



# Conception haute couture, cocktails élaborés en fonction de vos envies et de votre budget

**Sur-mesure Le Traiteur vous accompagne  
dans la réalisation et l'organisation de votre évènement.**

Nos équipes artistiques vous proposent une création unique adaptée à votre évènement.  
Gastronomie, sommellerie, scénographie, décoration florale, art de la table... tout est pensé avec précision.  
Une formule personnalisée peut vous être proposée afin de répondre à vos besoins.

Spécialisé dans la réalisation d'animations culinaires très tendances  
en complément de votre cocktail.

Nous adaptons nos créations culinaires à la recherche de l'émotion et du raffinement.  
C'est aussi ça être un traiteur Sur-mesure.  
De plus, nous travaillons essentiellement avec des fournisseurs de prestige, des produits d'exception frais  
et de saisons, qui sont pour nous le gage d'une cuisine responsable.

Depuis plus de 20 ans, Stéphane Milan et ses équipes, conçoivent et réalisent  
des réceptions et repas de prestige : petits déjeuners, brunchs, cocktails,  
déjeuners, goûters, dîners, buffets, ateliers culinaires.

**Demandez un devis, il peut vous être envoyé sous 48 heures.**

Déjeuners, dîners ou plateaux repas sur demande.

Possibilité de créer votre propre cocktail dînatoire  
comprenant des pièces salées et/ou sucrées.

**STÉPHANE MILAN**

*Directeur de la création  
Compagnon du tour de France  
Membre de l'académie Culinaire  
Maître Restaurateur*



Alcool	HT	TTC
Carton de champagne Brut (6 bouteilles)	133,00 €	160,00 €
Carton de champagne Rosé (6 bouteilles)	155,00 €	186,00 €
Jéroboam équivalent à 4 bouteilles	183,33 €	220,00 €
Prix étiquette pour champagne à votre nom pour 2 cartons	36,00 €	43,20 €
Pompe à bière avec fûte (6 L) de Leffe	66,66 €	80,00 €
Punch exotique au rhum (10 L) 40 pers. env.	133,00 €	160,00 €
Sangria vin blanc ou rouge (10 L) 40 pers. env.	133,00 €	160,00 €

Pack boissons (sans alcool) env. 30 pers.	HT	TTC
3 bouteilles de coca rouge, 3 bouteilles de coca zéro, 3 bouteilles de jus d'orange, 3 jus de pamplemousse rose 6 bouteilles d'eau plate Vittel, 6 bouteilles de San Pèlegri, 1 sac de 10 kg de cubes de glace à rafraîchir	68,18 €	75,00 €

Accueil café	HT/pers.	TTC/pers.
3 minis viennoiseries pur beurre, café /assortiment de thé en thermos, dosette de lait, rondelle de citron, jus d'orange et pamplemousse, eau plate et pétillante Avec matériel jetable (gobelet à café et thé, verre plastique à eau et jus de fruits, agitateur)	9,09 €	10,00 €
Avec matériel céramique (tasse et sous tasse, cuillère, verre à eau et à jus de fruits)	10,90 €	12,00 €

Pause café	HT/pers.	TTC/pers.
3 minis douceur sucrée, café / assortiment de thé en thermos, dosette de lait, rondelle de citron, jus d'orange et pamplemousse, eau plate et pétillante Avec matériel jetable (gobelet à café et thé, verre plastique à eau et jus de fruits, agitateur)	8,33 €	10,00 €
Avec matériel céramique (tasse et sous tasse, cuillère, verre à eau et à jus de fruits)	10,00 €	12,00 €

Option	HT	TTC
Location machine Nespresso avec 50 capsules	68,18 €	75,00 €
Brochettes de fruits frais de saison à l'unité (3 sortes de fruits par brochette vendu par 20 minimum)	2,13 €	2,35 €
Fromage blanc muesli ou coulis de framboise à l'unité (vendue par 20 pièces minimum de la même sorte)	2,72 €	3,00 €
Compote de pomme ou poire à l'unité (vendue par 20 pièces minimum de la même sorte)	2,72 €	3,00 €

### Maître d'hôtel

Pour vos petits et grands événements, nos maîtres d'hôtel s'occupent de tout, expérimentés, ils assurent l'installation, le dressage et la tenue du buffet. Ils accueillent et servent vos invités, ils vous accompagnent tout au long de la réception, dont ils assurent bien sûr le rangement.

	HT	TTC
Service Maître d'hôtel pour une vacation de 6h	249,16 €	299,00 €
Vacation de 6h pour le déjeuner (10h / 16h)	249,16 €	299,00 €
Vacation de 6h pour le dîner ou en cocktail (18h / minuit)	249,16 €	299,00 €
Vacation de 4h le matin pour accueil et pause café (6h / 10h)	165,83 €	199,00 €
Vacation de 4h pour le goûter après midi (13h / 17h)	165,83 €	199,00 €
Heures sup. en journée	33,33 €	40,00 €
Heures sup après minuit (jusqu'à 6h)	41,67 €	50,00 €

### Combien de Maîtres d'hôtel à prévoir ?

Cocktail : 1 Maître d'hôtel pour 40 pers.  
 Buffet : 1 Maître d'hôtel pour 30 pers.  
 Service à l'assiette : 1 Maître d'hôtel pour 20 pers.  
 Poste boisson : 1 Maître d'hôtel pour 50 pers.

## Cocktails Classiques



### Cocktail Vendôme

(600 pièces assorties)

900,00€ HT - 990,00€ TTC

Mises en bouche froides (250 pièces)

Pièces cocktail chaudes (150 pièces)

Douceurs sucrées (200 pièces)



### Cocktail Elysées

(800 pièces assorties)

1 200,00€ HT - 1 320,00€ TTC

Mises en bouche froides (300 pièces)

Pièces cocktail chaudes (250 pièces)

Douceurs sucrées (300 pièces)



### Cocktail Concorde

(1 000 pièces assorties)

1 500,00€ HT - 1 650,00€ TTC

Mises en bouche froides (450 pièces)

Pièces cocktail chaudes (250 pièces)

Douceurs sucrées (300 pièces)



### Cocktail Opéra

(1 200 pièces assorties)

1 800,00€ HT - 1 980,00€ TTC

Mises en bouche froides (500 pièces)

Pièces cocktail chaudes (300 pièces)

Douceurs sucrées (400 pièces)

Détail des pièces sur demande.  
Ces 4 cocktails sont dressés en matériels jetables.

## Emeraude

400 pièces - 836,36€ HT - 920€ TTC

### Pièces salées froides

Œuf BIO toqué, brouillade à la brisure de truffes de Bourgogne feuille d'or

Cylindre de foie gras, sablé au piment d'Espelette, gelée de betterave

Brochette de tomates mozzarella et carré au pistou, feuille de basilic poivre fumé

Macaroni farcie à la rilette de crabe et œufs de poissons volants croquants

Noix de St Jacques au sel fumé sur feuille de parmesan

### Pièces chaudes

Mini nems légumes sauce aigre douce

Croquettes de chorizo Espuma poivron

### Pièces sucrées

Sablé breton agrume, crème citron meringué poudre de Combava

Choux au chocolat croquant



Bun's tapenade olive

# Cocktails Haute couture

## Saphir

600 pièces - 1254,54€ HT - 1380€ TTC

### Pièces salées froides

- Brochette de volaille façon Mojito mariné, cacahuète torréfiée
- Millefeuille de pain d'épices, foie gras de canard, figue moelleuse à la violette
- Brochette de saumon Label Rouge marinée au miel et fenouil
- Tuile en noire et blanc cylindre à l'encre de seiche, crème montée céleri
- Bun's tapenade olive, anchois de Collioure et tomate confite

### Pièces chaudes

- Croustilles d'Escargots de Bourgogne en croûte, beurre d'ail et persil
- Grosse crevette panée à la japonaise encre de seiche, sauce pimentée sucrée
- Croque-monsieur à la volaille, crème à la truffe et vieux comté

### Pièces sucrées

- After Eight mousse au chocolat et sa pipette de Get27
- Saint-Honoré 100% vanille, feuilleté chantilly et choux vanille glace caramel
- Religieuse et son disque de craquelin tout chocolat
- Le cube biscuit pistache de Sicile et gelée de framboise

## Diamant

800 pièces - 1672,72€ HT - 1840€ TTC

### Pièces salées froides

- Le cube de polenta d'olive noir, romarin et magret de canard fumé
- Crème brûlée au foie gras, gelée de Sauterne
- Tomate cerise au miel comme une pomme d'amour, sésame torréfié
- Galette de sarrasin, crème de sardine aux herbes et beurre Bordier
- Sablé de parmesan et poivre noir, crème légère au citron et œufs de truites
- Verrine Lentille Bêlouga, tartare d'hadock fumé de la Maison JCD
- Thon Albacore en croûte de sésame, crème de wasabi

### Pièces chaudes

- Crème de lentilles Dupuy, chips de magret de canard fumé
- Boudin blanc truffé pomme au caramel
- Rizotto arborio à la truffe ou aux œufs d'Avruga
- Cube de Comté 18 mois, jambon Serrano
- Croquette de chorizo Espuma poivron

### Pièces sucrées

- Petits babas imbibés aux fruits exotiques, chantilly vanille
- Ile flottante agrume et passion avec sa tuile
- Sucette chocolat garnis caramel à la fleurs de sel
- Macaron framboise et litchi



Petits babas

## Collection de pièces cocktails végétales salées

Vendues par 25 pièces minimum de la même sorte

**50,00€ HT - 55,00€ TTC**

Rouleau de printemps, pousse de soja,  
tomate sèche, crème de pois chiche, coriandre

Verrine de céréales, quinoa et boulgour  
façon taboulé

Cappuccino de petit pois et piment d'Espelette

Polenta crémeuse et champignons des bois (chaud)

Rizotto courgette et menthe

Pétales de radis et mélimélo de légumes  
huile d'olive à la truffe

Maki concombre, avocat, pomme granny

Roll's de galette au sarrasin  
crème de champignons

Cuillère végétale crème de mascarpone,  
abricot confit et noisettes

Focaccia guacamole et  
légumes du soleil et pesto

---

## Comte Lord Sandwiches les mini clubs

Vendus par 20 pièces minimum de chaque sorte

### Club végétarien

Pain de mie aux céréales, courgettes, tomates confites,  
avocat, œuf dur, mayonnaise au curry

**1,64€ HT - 1,80€ TTC**

### Club végétal

Pain de mie, crème de pois chiche,  
betterave Chioggia, basilic

**1,64€ HT - 1,80€ TTC**

### Club de Monsieur le comte

Pain de mie aux céréales, filet de volaille, œuf dur,  
tomates séchées, mesclun, poitrine grillée

**1,73€ HT - 1,90€ TTC**

### Club saumon concombre

Pain de mie moelleux, crème au citron et à l'aneth,  
saumon fumé et concombre croquant

**1,82€ HT - 2,00€ TTC**

### Clubs saumon coleslaw

Pain de mie moelleux, saumon fumé  
et salade coleslaw

**1,82€ HT - 2,00€ TTC**

---

## Les mises en scène salées de vos événements

Vases de légumes croquants de saison et leurs sauces  
Pied de vigne avec sphères de fruits ou légumes piqués



## Ateliers salés

### Atelier saumon\*

Découpe de saumon fumé et poêlée de saumon marinée mi-cuit

### Atelier bagel's\*

Le bagel's un petit pain en forme d'anneau accompagné de garniture de saison

### Atelier barbecue\*

Assortiment de brochette de bœuf, volaille et poisson grillé sur nos barbecue Ofyr accompagner de légumes

### Atelier tartares\*

Trio de tartare saumon, dorade et bœuf avec ces condiments

### Atelier sushis\*

Maki et California à accompagner de sauce sucrée et salée

### Atelier huîtres\*

Huitre origine suivant saison à déguster de façon traditionnelle

### Atelier panini\*

Pain panini pressé et garni suivant la volonté des convives

### Atelier foie gras\*

Terrine de foie gras toastée et lobe de foie gras poêlé minute

### Atelier fromages

Assortiment de fromages avec un affinage supérieur à 6 mois et une dégustation de vins



*\* Conditions spéciales pour les animations :  
Certaines animations ne sont pas réalisables  
dans tous les lieux de réception et peuvent  
également générer de la fumée.  
(Ex : gaz interdit, bois pour BBC sur certain lieu).*

## Ateliers sucrés

### Atelier crêpe

Assortiment de 3 confitures, de nutella, sucre, miel, crème de marron

### Atelier barbe à papa

Barbes à papa préparées sous les yeux des convives et de lanières de guimauve

### Atelier madeleines

Madeleines trempées dans du chocolat noir, au lait, blanc, avec ses toppings

### Atelier pop-corn

Véritable machine à pop-corn mise à disposition

### Atelier fontaine de chocolat

Assortiment de fruits : fraises, ananas, bananes... et chamallow

## Ateliers boissons & cocktails

### Atelier champagne

Crème, liqueur et purée de fruits accompagnant votre champagne

### Atelier cocktails

Cuba libre - Pina Colada - Sex on the beach servi en bonbonne

### Atelier rhum arrangés

Sélection de rhums arrangés

### Atelier mojitos

Menthe fraîche, citron vert, rhum ambré, cassonade et eau gazeuse

### Atelier cigares

So British, so chic, un florilège de cigares, idéal pour une bonne digestion  
Cigares 60 fournis

---

Voici une sélection des ateliers culinaires que nous vous proposons (Prix des ateliers sur demande)  
Plus de 80 ateliers culinaires peuvent vous être proposés.

# Sur-mesure

## Le Traiteur

LA SIGNATURE DE VOS ÉVÈNEMENTS



8 Avenue Claude Perrault,  
92330 Sceaux  
Tél : 06 87 30 62 46  
jmb@surmesure-letraiteur.fr

### Pour information :

Selon la durée de votre cocktail, nous vous suggérons  
un nombre de pièces par personne :  
Cocktail apéritif d'une durée de 30mn à 1h - 6 à 9 pièces  
Cocktail apéritif d'une durée de 1h à 1h30 - 9 à 14 pièces  
Cocktail dinatoire de 1h30 à 2h - 15 à 18 pièces  
Cocktail dinatoire de 2h à 2h30 - 18 à 24 pièces  
Cocktail dinatoire de plus de 2h - 24 pièces et plus

---

Nos tarifs sont « transport inclus » dans un rayon  
de 10 km autour de la ville de Sceaux.

Au delà, la tarification est la suivante :

**Zone 1** de 10 à 50 km - 150 €  
**Zone 2** de 50 à 80 km - 300 €  
**Zone 3** de 80 à 100 km - 450 €  
**Zone 4** de 100 à 200 km - 500 €