By Morgan & Co

Traiteur événementiel

Mariage 2021/2022

Chaque prestation est unique et nous conviendrons d'un menu personnalisé selon vos envies autour de produits frais, de saison.

Retrouvez ici nos réalisations pour votre projet de mariage,

Chers clients,

Morgan & son équipe tous passionnés de cuisine, des produits de la région et du plaisir de partager un savoureux moment autour d'un plat, après plusieurs expériences culinaires, c'est avec vous qu'ils ont décidé de poser leurs valises.

"Ce n'est pas vous qui venez à notre établissement mais vous qui choisissez le lieu de votre réception". En effet toute notre équipe s'affaire à monter les buffets, dresser les tables, concocter sous vos yeux des mets de qualité, aux assaisonnements raffinés combinant plaisir de la vue et de l'odorat. Vous vous occupez de vos invités nous nous occupons du reste.

L'essentiel de notre carte est cuisiné avec des produits frais de saison. Nous souhaitons intégrer trois valeurs fondamentales: des produits choisis en priorité chez nos producteurs locaux, des plats « fait maison», une cuisine qui se situe entre la tradition et la modernité. En tant que professionnel de l'événementiel, nous mettons votre projet au cœur de notre savoir-faire et vous proposons un accompagnement sur mesure pour étudier vos besoins (formules, thèmes spéciaux, créations et animations culinaires, choix du lieu et conseils sur le déroulement de votre réception).

Retrouvez nous pour plus de gourmandise sur les réseaux sociaux :

Facebook : Bymorgan& Co traiteur événementiel

Instagram : expériences_culinaires_herault

Site web : Bymorgan.fr

Votre vin d'honneur

Nous pouvons vous proposer un cocktail autour de pièces froides et/ou chaudes, autour d'animations réalisées devant vous, permettant un échange entre vos convives et le cuisinier au travers de nos recettes. Cette formule donnera une ambiance animée et chaleureuse à votre réception. Nos senteurs culinaires inondent l'atmosphère et réveillent vos papilles. Vous dégusterez des produits savoureux, de qualité et de saison.

Notre équipe commerciale saura vous conseiller sur la meilleure formule à adopter en fonction du repas choisi et de la durée de votre vin d'honneur.

Forfait starter sans animation culinaire 12 pièces par personne

A partir de 15 €

Forfait gourmandise avec animation culinaire 18 pièces par personne

A partir de 25 €

Nos pièces cocktails

(les pièces peuvent varier suivant la saison et le marché)

Tartines gourmandes

Sablé Provence, tomates confites et saucisse sèche
Tartine encre de seiche et poisson de la criée
Canapé tapenade noire et sésame
Sur un Cookie noix et miel perail
Club crémeux de roquefort et roquette
Sur une socca / viande marinée à la coriandre

Les végétales

Houmous citron vert / olives noires
Maki végétal, légumes marinés et pousses
Mousse de légumes de saison

Les bouchées

La véritable tortilla/guacamole
Mini choux mousse chorizo
Cube de foie gras gelée muscat orange
Les gaspachos de légumes (petit pois, mais, courgettes, tomates,…)
Mousse wasabi, œuf de poisson, chips de pain
Bouchée de brandade de Nîmes
Gaufrette pomme de terre, saumon fumé
Radis beurre d'orange/fleur de sel
Tataki de canard aux herbes
Poulpes marinés en salade
Royale de homard
Cube de saumon Gravlax aux épices
Crevettes chantilly citron

En banderilles

Mini brochette de légumes de saison marinée (Jardin de légumes servi sur un crumble)
Brochette de moules et chorizo

Nos animations

(les pièces peuvent varier suivant la saison et le marché)

- Découpe de poisson en gravlax, Pain spéciaux et condiment

- Ouverture d'huîtres de l'étang de Thau et ses condiments

- Œuf mousseux à la truffe noire, Mouillette de pain

- Découpe de salaison charcuterie de l'Aveyron (jambon, saucisse…) sur demande. Charcuterie Ibérique, servi avec Pan con tomate

- Découpe de Maki et réalisation de Nigiri, sauce soja

- Plancha : Retrouvez divers produits locaux et de saison cuisinés devant vous :

Volailles marinées
Echine aux épices
Légumes
Moules au chorizo
Crevettes coco
Mini burger
Mini croque truffe
Brochette d'Aubrac
Notre Foie gras poêlé

- Sur demande dégustation de Caviar (en supplément)

Et retrouvez bien d'autres Animations, comme notre Bar à légumes, animation smoothie, croquettes de viandes, huîtres chaudes…

Etre à table

Retrouvez ici nos idées de menu (prix par personne)

Entrée/plat ou plat/dessert	à partir de 35€
Entrée/ plat/ dessert	à partir de 45€
Mise en bouche Entrée/ plat/ dessert	à partir de 50€
Mise en bouche Entrée/ plat/ Fromage/ dessert	à partir de 55€

Chaque plat supplémentaire sur demande, les menus proposés sont à titre indicatif, vous choisirez ensemble avec le chef vos menus.

En entrée ou mise en bouche

Huîtres de l'étang/gelée de Picpoul/ pomme verte et combawa
Ou
Ceviche de loup/ légumes croquants/ poutargue
Ou
Carpaccio de piquillos/ ricotta et pata negra
Ou
Foie gras de canard/ jus de sangria/ piquillos
Ou
Royale de homard et chair de crabe/ roquette

En plat principal

Bœuf fondant/ jus de minervois/ cocotte de grenailles et oignons/ écume d'ail
Ou
Rouget cuisiné comme une pissaladière/ oignons fondants et olives
Ou
Ma version bien aillé de la bourride de Sèche/ mini légumes ®
Ou
Pintade rôti/ aubergines fondantes/ épices
Ou
Filet de Loup juste saisie/ courgettes et amandes/ huile parfum de safran

Plateau de fromages affinés

Servis en centre de table ou en buffet 6€ par personne

Autour du chèvre (pélardon, banon…) fromage de lait de vache (cantal, laguiole, tomme, …) et de Roquefort, accompagné de confiture maison et de miel de pays.

Fromages servis à l'assiette 8 € par personne

Assortiment de trois fromages/ confitures maison
Le pélardon rôti/ miel noisette/ jeunes pousses
Pérail truffé et jeunes pousses

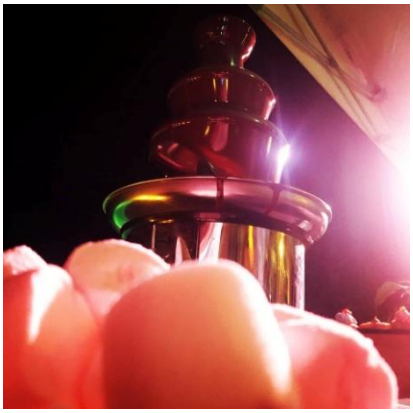
Pour votre dessert

Liste des pièces sucrées servies en buffet :
(les pièces peuvent varier suivant la saison et le marché)

Assortiment de macarons
Biscuit chocolat / sphère tonka
Le véritable cannelé de bordeaux
Biscuit pistache mousse fruits rouges
Craquant citron meringué
Opéra comme un club
Sablé aux fruits de saison
Sphère exotique biscuit coco

Liste de nos entremets

Retour des îles (biscuit coco, mangue, mousse passion)
Fraisier (disponible uniquement pendant la saison des fruits)
Vanille pomme caramélisée
Texture de chocolat
Pièce montée en choux
Pièce montée macarons
Naked cake
Weeding cake



Animations sucrées en supplément 2€ par personne

- Crêpes et les confitures maison et autre chocolat
- Fontaine à chocolat et les gourmandises à tremper (fruits frais, cookies, meringues)

Cocktail dînatoire

Pour un moment convivial nous vous proposons également une formule cocktail dînatoire. Une sélection de pièces dressées en buffet, des bouchées salées et bouchées sucrées avec animation.

A partir de 36€ par personne

Formule enfant

Nous vous proposons également un menu adapté à l'appétit des plus petits avec plusieurs formules à personnaliser jusqu'à 10 ans.

A partir de 9€ par personne

Forfait boissons

Forfait boissons soft à 4€ par personne durant toute la durée de l'événement comprenant :

- Eau plate, Eau gazeuse, jus de fruit varié, coca cola, citronnade d'accueil à votre arrivé sur l'événement.

Forfait vins à 21 € par personnes durant toute la durée de l'événement ou 15€ durant la durée du repas (hors vin d'honneur)

Nous sélectionnons nos vins au domaine de la Madeleine saint Jean à Marseillan. Nous vous proposons les trois couleurs à discrétion.

Forfait cocktails à 8€ le litre, punch, sangria, kir, mojito…Et vous pouvez aussi nous proposer vos envies.

Nous vous proposons la bouteille de **champagne** Olivier de Vitry à 25€ la bouteille de 75cl.

Quelques idées sur devis pour votre fin de soirée

Forfait barman (réalisation de cocktails et service des boissons)
Petit Creux (Brochettes de fruits frais)
Assortiment de mini-sandwichs et navettes
Plateau de fromages et charcuteries
Assortiment de mignardises

Avez-vous pensé au lendemain !!!

Formule Brunch complète

Le chef vous propose d'organiser votre brunch animé à votre domicile pour un moment de détente, retrouvez les charmes du sucré-salé, du chaud-froid.

A partir de 33€ par personne

Sur le buffet :

- Viennoiseries réalisés par un artisan
- Nos différents types de pain et confitures « home made »
- Plateau de fromage
- Plateau de charcuterie essentiellement locale ou aveyronnaise,
- Fruits frais
- Muffins
- Fraîcheur végétale,

En animation

- Œufs cuits à la demande, bacon, et cheddar vieilli
- Le vrai œuf bénédictine,
- Volaille sur la plancha,
- Pastasotto du moment
- Découpe de saumon en gravlax aux agrumes,
- Pain perdu de brioche vanillé

Boissons sur demande : café, thé, jus de fruit pressé, cocktails, champagne

Formule Brunch buffet

Buffet froid à composer ensemble

A partir de 15€ par personne

Recommandé sur mariages.net

Sud de France — LE MEILLEUR DE L'OCCITANIE

Domaine LA MADELEINE SAINT JEAN

MAS RENÉ GUILHEM

CONFIDENCE CONCIERGERIE

La Région Occitanie Pyrénées · Méditerranée

Traiteurs.fr — Entreprise Partenaire

STURIA CAVIAR

LE MAS DU NAUTILE — RÉCEPTIONS · MARIAGES · SÉMINAIRES · FÊTES DE FAMILLE