

CARTE TRAITEUR
Évènements professionnels
2026/2027



MARC SAINTE-CLAIRE

T R A I T E U R





En 2016, nous avons fondé Marc Sainte-Claire Traiteur avec un objectif clair : offrir de nouvelles saveurs et faire découvrir, ou redécouvrir, la véritable cuisine maison.

Pour Marc, le fondateur, cette entreprise est avant tout une histoire de famille, une passion pour les ingrédients authentiques, de saison, agrémentés d'une touche d'originalité et d'élégance, tout en respectant votre budget.

Si vous êtes à la recherche d'un traiteur engagé et d'une explosion de saveurs pour ravir vos papilles, vous êtes au bon endroit ! Nous sommes avant tout des passionnés, et notre flexibilité et disponibilité sont nos atouts majeurs pour vous offrir un service exceptionnel jusqu'au jour J.

MARC SAINTE-CLAIRE
Chef & Fondateur

UNE ÉQUIPE DE PROS

À votre écoute



Notre équipe est véritablement passionnée, à l'écoute et engagée. Chacun de nos membres est animé par une véritable passion pour le milieu de l'événementiel ce qui se reflète dans notre travail au quotidien. Nous croyons en ce que nous faisons, et cela se traduit par notre dévouement constant à offrir les meilleurs résultats à nos clients.

L'écoute est une valeur fondamentale pour nous. Nous comprenons que chaque client a des besoins uniques, et nous sommes déterminés à les comprendre en profondeur. Nous sommes attentifs aux détails, aux préférences et aux aspirations de nos clients, et nous nous efforçons toujours de surpasser leurs attentes.

Notre engagement envers notre travail et envers vous est inébranlable. Nous nous investissons pleinement dans chaque projet, cherchant toujours à aller au-delà de la simple exécution pour atteindre l'excellence. Nous prenons vos objectifs à cœur, et nous travaillons avec acharnement pour les atteindre, tout en restant alignés sur nos valeurs et notre éthique professionnelle.

En somme, notre équipe incarne la passion, l'écoute et l'engagement. Nous sommes fiers de mettre ces qualités à votre service pour créer des expériences exceptionnelles et des résultats qui comptent vraiment.



MANGER, SAVOURER, COMMANDER... À TABLE !

Chez Marc Sainte-Claire Traiteur , nous réinventons l'expérience culinaire avec un service simple et gourmand : Manger, Savourer, Commander... et déguster à table en toute simplicité.

Commandez en ligne en quelques clics ou par téléphone.

Récupérez vos plats fraîchement préparés.

Savourez chez vous ou au travail des recettes authentiques et généreuses.

Notre passion ? Vous proposez des plats faits maison, préparés avec soin, pour transformer chaque repas en un moment de plaisir et de convivialité.

Des menus savoureux, des spécialités raffinées et un service rapide, pour un festin sans attente !

Marc Sainte Claire – Nos plats prêts à être dégustés

MANGER

Manger, c'est plus qu'un besoin, c'est un plaisir. Chez Marc Sainte-Claire Traiteur, chaque bouchée est une invitation à la gourmandise, avec des plats faits maison qui réchauffent le cœur et éveillent les papilles.

SAVOURER

Savourer, c'est prendre le temps d'apprécier chaque saveur. Nos recettes sont préparées avec passion, pour vous offrir un équilibre parfait entre authenticité et générosité, à chaque dégustation.

COMMANDER

Commander, c'est la promesse d'un bon repas sans attendre. En quelques clics, choisissez vos plats, récupérez-les rapidement et profitez d'un festin sans contrainte.

À TABLE !

À table, c'est l'instant où tout prend vie. Un moment de partage, de plaisir et de convivialité autour de mets savoureux, préparés avec soin. Prenez place, le festin est servi !

Marc Sainte-Claire c'est le goût du fait maison et la gourmandise à portée de main prêts à être dégustés.

PETIT DÉJEUNER

PETIT DÉJEUNER 5,50€ par personne

Idéal pour accueillir vos clients dans un cadre convivial et professionnel.

Comprend :

Café, thé, chocolat chaud

Viennoiseries (croissant & pain au chocolat)

Sucre, lait

Vaisselle incluse : Gobelets jetables, serviettes papier, touillettes

LA PAUSE CAFÉ Réunion / Séminaire 4,50 € par personne

Une pause gourmande simple et efficace pour rythmer les temps de travail.

Comprend :

Café, thé, chocolat chaud

Assortiment de biscuits secs ou mini gâteaux

Vaisselle incluse : Gobelets jetables, serviettes papier, touillettes

BRUNCH 25,50 € par personne

BOISSON

Jus frais pressés (concombre, pomme et menthe), infusion florale de rose souci, bleuet, hibiscus & écorces d'orange

BUFFET SALÉ

Avocado toast sur pain nordique grillé, topping légumes grillés

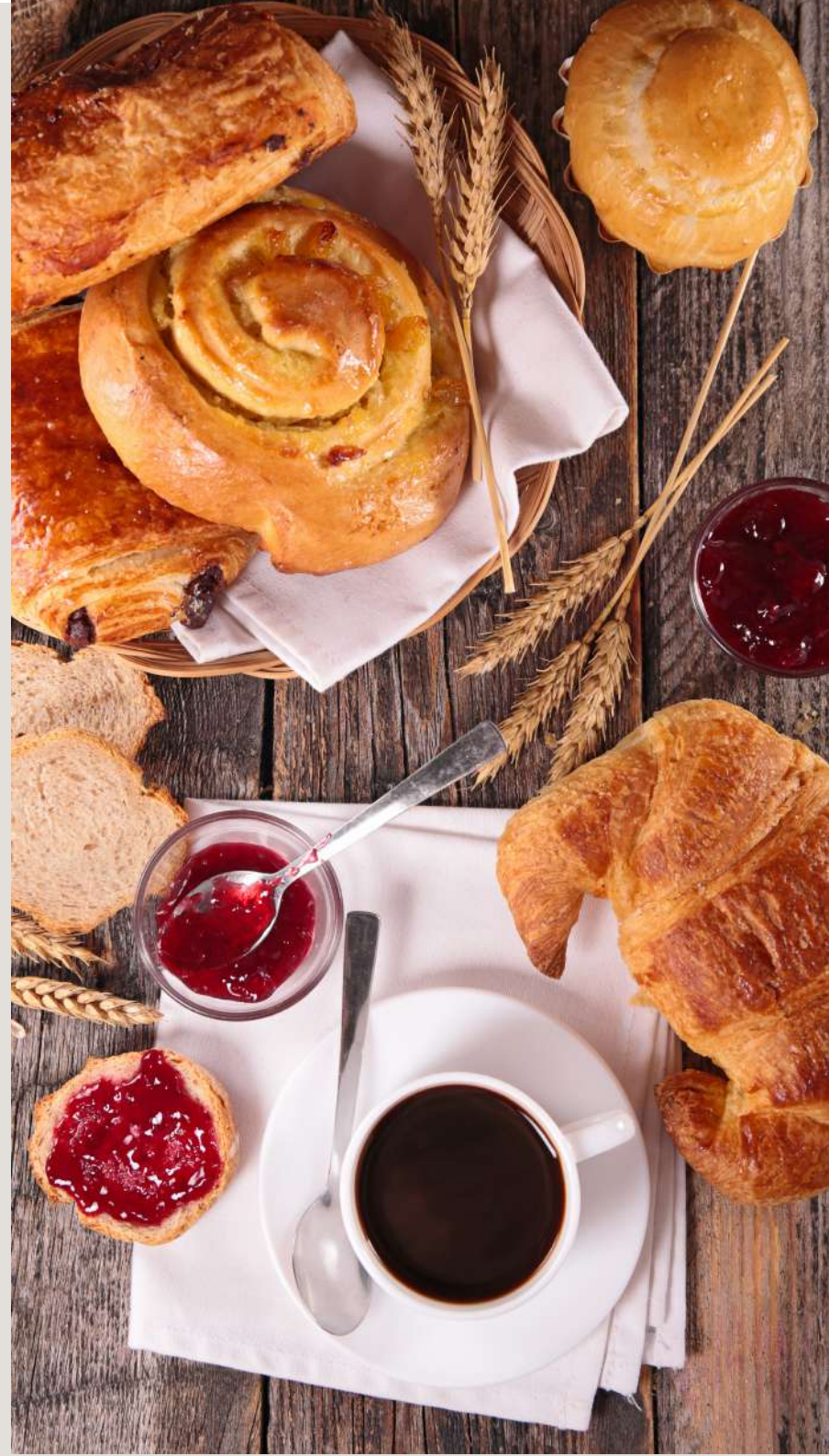
Mini bowls de quinoa, légumes croquants & saumon gravlax

BUFFET SUCRÉ

Pancake maison, topping sirop d'érable, spéculoos & fruits frais

Cheesecake sans cuisson & coulis de fruits rouges

Nos propositions n'incluent pas : le personnel de service, la vaisselle et la livraison





LES COCKTAILS

COCKTAIL SALÉ 16,00€

Assortiment de 8 pièces par personne

Navette moelleuse au saumon, fromage frais citronné
Risotto crémeux aux crevettes
Tataki de thon, sésame & sauce teriyaki
Croque doré au jambon et fromage
Toast de Serrano, comté affiné & éclats de noisette
Wrap à l'effiloché de porcelet confit
Velouté de saison, servi chaud
Gaufre de pomme de terre, crème forestière au parmesan

COCKTAIL SALÉ & SUCRÉ 24,00€

Assortiment de 12 pièces par personne

SALÉ

Navette moelleuse au saumon, fromage frais citronné
Risotto crémeux aux crevettes
Tataki de thon, sésame & sauce teriyaki
Croque doré au jambon et fromage
Toast de Serrano, comté affiné & éclats de noisette
Wrap à l'effiloché de porcelet confit
Velouté de saison, servi chaud
Gaufre de pomme de terre, crème forestière au parmesan

SUCRÉ

Chou garni à la vanille
Tartelette citron meringuée
Cake aux amandes
Fondant chocolat

LES COCKTAILS

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DÎNATOIRE

40,00€ par personne

SALÉ

Navette moelleuse au saumon, fromage frais citronné
Risotto crémeux aux crevettes
Toast de Serrano, comté affiné & éclats de noisette
Wrap à l'effiloché de porcelet confit
Velouté de saison, servi chaud
Gaufre de pomme de terre, crème forestière au parmesan

MINI PLAT FROID / CHAUD

Plat mer

Salade de quinoa, gambas & mangue :
Quinoa citronné, gambas panées, dés de mangue & concombre,
jeunes pousses, vinaigrette mangue.

Plat terre

Écrasé de patate douce froid & effiloché de poulet rôti :
Patate douce, effiloché de poulet froid mariné

SUCRÉ

Chou garni à la vanille
Tartelette citron meringuée
Cake aux amandes
Fondant chocolat





LES BUFFETS CHAUDS

LA GIRONDE 23,50€

ENTRÉE

Salade de pois chiches

PLAT

Poulet au curry au lait de coco et légumes

Accompagnement

riz basmati à la cardamome

DESSERT

Tarte aux pommes

Pain individuel

LE GASCON 25,50€

ENTRÉE

Cheesecake au saumon, salade verte

PLAT

Paupiette de volaille, réduction de jus

Accompagnement

Écrasé de pommes de terre et carottes rôties

DESSERT

Riz au lait à la vanille

Pain individuel

LES LANDES 29,50€

ENTRÉE

Œuf mimosa au bacon, salade verte

PLAT

Osso bucco de dinde

Accompagnement

Tagliatelles aux légumes

DESSERT

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

Pain individuel

Les menus présentés sont proposés à titre indicatif pour l'année 2026 et peuvent évoluer en fonction des saisons, des arrivages et de la disponibilité des produits. Ces plats sont disponibles exclusivement en livraison. Pour toute commande confirmée au moins 72 heures ouvrées avant la date de vos besoins, nous nous engageons à proposer un menu cohérent et de qualité, dans le respect du budget défini.

LES PLATEAUX REPAS 16,50€

LUNDI

Taboulé de quinoa aux légumes croquants
Cuisse de poulet marinée rôti ou limande ou steak végétal
Écrasé de pommes de terre & tomate confite
Crème vanille & coulis de caramel
Pain

MARDI

Salade de lentilles au légumes croquants
Sauté de porc aux curry ou colin ou aiguillette végétale
Riz basmati à la cardamome & légumes fondants
Moelleux chocolat
Pain

MERCREDI

Salade de pommes de terre à l'huile de noix
Merguez à la viande ou panga ou merguez végétale
Quinoa et légumes couscous
Riz au lait à la vanille
Pain

JEUDI

Salade de pois chiches, citron & herbes
Haut de cuisse de poulet ou merlu ou basquaise végétale
Gratin de pommes de terre & haricots verts
Panacotta coulis de mangue
Pain

VENDREDI

Salade de betterave rouge, vinaigrette balsamique
Boulettes de bœuf ou sole tropical ou boulettes végé
Pâtes aux légumes à l'italienne
Éclair praliné
Pain

Les menus présentés sont proposés à titre indicatif pour l'année 2026 et peuvent évoluer en fonction des saisons, des arrivages et de la disponibilité des produits. Ces plats sont disponibles exclusivement en livraison. Pour toute commande confirmée au moins 72 heures ouvrées avant la date de vos besoins, nous nous engageons à proposer un menu cohérent et de qualité, dans le respect du budget défini.



LES REPAS DE SEMINAIRE

MENU DES GRAVES 45,00€

ENTRÉE – au choix

Cassiolette de poisson, crème de crustacés & herbes fraîches
Éclair salé au Roquefort, poire rôtie & éclats de noix

PLAT – au choix

Poitrine de porc confite, jus réduit au thym
Pavé de saumon rôti, sauce fine aux crustacés

Accompagnement commun

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Tomates confites au thym

DESSERT – au choix

Tiramisu traditionnel au café
(option possible : version fruits rouges ou agrumes selon saison)

MENU LE SAUTERNAIS 49,00€

ENTRÉE – au choix

Tartare de poulpe et fenouil sur croustillant de pain
Œuf fondant en cocotte, fricassée de champignons

PLAT – au choix

Jambonnette de volaille, jus réduit
Steak de requin bleue rôti, sauce vierge citronnée

Accompagnement commun

Gratin dauphinois à l'ancienne, légumes rôtis

DESSERT – au choix

Riz au lait de mamie parfumé d'orange & de vanille

Le prix indiqué comprend :
L'entrée, le plat, le dessert, le café, le pain.

Le dressage de la table et le service sera assuré par le maître d'hôtel et sa brigade. La prestation est prévue pour une durée de 7 heures.

Le linge et l'art de la table sont non inclus dans la prestation.

Sera mis à notre disposition :

- 2 petites assiettes
- 1 grande assiette
- 1 verre à eau
- 2 verres à vin
- 1 tasse à café
- 1 jeu de couvert (couteau, fourchette, cuillère à dessert, cuillère à café)
- 1 serviette



LA TABLE PRIVÉE 50,00€

MENU PRINTEMPS – 1er mars au 31 mai

ENTRÉE

Tartine de chèvre, miel & noix, Jambon Serrano
Petite verdure au vinaigre balsamique

PLAT

Suprême de volaille fermière rôtie, jus court volaille
Pommes de terre grenaille & légumes de printemps rôtis

FROMAGES – Assiette Printanière

Brillat-Savarin, Ossau-Iraty, Saint-Nectaire, mesclun & fruits secs

DESSERT

Tartelette Fraise – Rhubarbe – Fleur d'Oranger
Fond de tarte sucré, compotée fraise-rhubarbe, meringue pochée

MENU ÉTÉ – 1er juin au 31 août

ENTRÉE

Tomates anciennes, burrata crémeuse, basilic frais & huile d'olive. Petite verdure croquante

PLAT

Filet mignon de porc rôti, sauce moutarde à l'ancienne
Écrasé de pommes de terre à l'huile de noix & légumes du soleil

FROMAGES – Assiette Estivale

Mozzarella di Bufala, tomme de brebis, comté, fruits secs & mesclun

DESSERT

Pavlova mangue – passion – citron vert

Le prix indiqué comprend :
L'entrée, le plat, le fromage, le dessert, l'eau, le café, le pain.
Le dressage de la table et le service sera assuré par le chef cuisinier. La prestation est prévue pour une durée de 4 heures.

Le linge et l'art de la table sont non inclus dans la prestation.

Sera mis à notre disposition :

- 3 petites assiettes
- 1 grande assiette
- 1 verre à eau
- 2 verres à vin
- 1 tasse à café
- 1 jeu de couvert (couteau, fourchette, cuillère à dessert, cuillère à café)
- 1 serviette





LA TABLE PRIVÉE LA SUITE 50,00€

MENU AUTOMNE – 1er septembre au 30 novembre

ENTRÉE

Velouté de courge* & carotte, huile de noix & graines torréfiées

PLAT

Rôti de paleron de bœuf mijoté, jus réduit au vin rouge
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
Légumes racines rôtis

FROMAGES – Assiette Automnale

Brie, mimolette, brebis affiné, figues sèches & mesclun

DESSERT

Poire pochée aux épices, coulis chocolat & éclats de noisette

MENU HIVER – 1er décembre au 28 / 29 février

ENTRÉE

Cocotte crémeuse de courge*, châtaignes & champignons
poêlés

PLAT

Cuisse de canette à l'orange, jus réduit aux agrumes
Orzo & carottes façon risotto, herbes fraîches

FROMAGES – Assiette Hivernale

Mont d'Or, bleu d'Auvergne, tomme de Savoie, pruneaux & mesclun

DESSERT

Poire pochée au vin blanc, chocolat montagnard aux épices

Café ou thé accompagné d'un mini-canelé de Bordeaux

Le prix indiqué comprend :
L'entrée, le plat, le fromage, le dessert, l'eau, le café, le pain.
Le dressage de la table et le service sera assuré par le chef cuisinier. La prestation est prévue pour une durée de 4 heures.

Le linge et l'art de la table sont non inclus dans la prestation.

Sera mis à notre disposition :

- 3 petites assiettes
- 1 grande assiette
- 1 verre à eau
- 2 verres à vin
- 1 tasse à café ou thé
- 1 jeu de couvert (couteau, fourchette, cuillère à dessert, cuillère à café)
- *1 cuillère à soupe
- 1 serviette

LES VENDENGEURS 12,50€

JOUR 1

Entrée : Salade de lentilles

Plat : Cuisse de poulet rôti, pommes de terre grenaille & légumes rôtis

Dessert : Tarte aux pommes

JOUR 2

Entrée : Œuf mimosa

Plat : Rougail saucisse, riz basmati

Dessert : Tarte aux poires

JOUR 3

Entrée : Salade grecque

Plat : Colombo de poulet, riz aux légumes

Dessert : Crème au chocolat

JOUR 4

Entrée : Taboulé

Plat : Sauté de porc, gratin dauphinois

Dessert : Éclair

JOUR 5

Entrée : Salade de courgettes

Plat : Blanquette de dinde, écrasé de pommes de terre

Dessert : Panna cotta aux fruits rouges

JOUR 6

Entrée : Salade de pâtes

Plat : Tagliatelles au saumon et poireaux

Dessert : Tiramisu

JOUR 7

Entrée : Salade de riz

Plat : Steak de requin, blé aux légumes

Dessert : Tarte citron meringuée





LES À CÔTÉS

MOBILIER

• Table ronde 10 personnes (Ø 1,80 m)	12,00€
• Table rectangulaire en pvc (170m*0,80 m)	10,00€
• Table rectangulaire buffet ou repas en bois brut	25,00€
• Mange debout housé Ø 0,80 m h 1,10 m	13,00€
• Housse pour mange debout	5,50€ / u
• Chaise bois latté pliante	3,60€ / u

VAISSELLE

• Grande assiette	0,30€
• Petite assiette	0,30€
• Verre eau à pied 24cl	0,30€
• Verre vin à pied 19cl	0,30€
• Verre gobelet	0,30€
• Verre bodega	0,30€
• Flûte à champagne	0,30€
• Fourchette de table inox	0,30€
• Fourchette à entremet inox	0,30€
• Couteau de table inox	0,30€
• Couteau à entremet inox	0,30€
• Cuillère à dessert inox	0,30€
• Cuillère à café inox	0,30€
• Tasse à café	0,30€

LINGE DE TABLE PAR PERSONNE

• Serviette de table blanche	1,00€
• Nappe blanche	1,90€

LES À CÔTÉS (SUITE)

FORMULE ÉCO 1,50€/ pers

(5 pièces / pers)

- 1 Grande assiette
- 1 Verre à pied
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère inox

FORMULE STANDARD 2,00€/ pers

(7 pièces / pers)

- 1 Grande assiette
- 1 Petite assiette
- 1 Verre à pied à vin
- 1 Verre à pied à eau
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère à dessert inox

FORMULE CLASSIQUE 2.80€/ pers

(10 pièces / pers)

- 1 Grande assiette gamme traiteur (plat)
- 3 Petites assiettes gamme traiteur (entrée-fromage-dessert)
- 1 Verre à pied à vin
- 1 Verre à pied à eau
- 1 Flûte à champagne
- 1 Fourchette inox
- 1 Couteau inox
- 1 Cuillère à dessert inox

La vaisselle vous sera mise à disposition propre la veille de votre prestation et récupérée sale le lendemain de votre prestation.

Elle doit être rangée dans les contenants respectifs, tels que fournis lors de la livraison.

En cas de non-respect de cette disposition (vaisselle non rangée ou mal triée), des frais de manutention supplémentaires de 45.00 €/h seront appliqués.

Livraison sur devis





CARTE TRAITEUR

Évènements professionnels

2026/2027



contact@marcsainteclair.fr



www.marcsainteclair.fr



06.30.63.66.36

Contactez-nous par e-mail pour nous faire part de vos souhaits.