



MARC SAINTE-CLAIRE

TRAITEUR





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 PRO

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.

Le repas de votre mariage

À partir de 98,00€ par personne – prestation complète clé en main

COCKTAIL DE BIENVENUE

Un moment convivial et gourmand pour accueillir vos invités et lancer votre réception en douceur.

- Accueil des convives (voir page 8)

Bonbonnes d'eaux aromatisées : citronnade, orangeade, thé glacé...

- Mises en bouche (voir page 6)

Environ 12 pièces cocktail par personne, incluant pièces froides, chaudes et animation culinaire 1 animation au choix, réalisée en direct devant vos convives

DÎNER (voir page 10)

- 1 plat au choix, élaboré à partir de produits soigneusement sélectionnés, parmi notre gamme :

Poulet, canard, agneau, bœuf, veau ou porc

- Nous proposons également des menus à base de poisson ainsi que des menus adaptés aux régimes alimentaires spécifiques sans surcoût : *végétarien, végétalien, végan, sans lactose, sans gluten, halal.*

FROMAGE

Sélection de fromages affinés, à choisir parmi notre sélection

DESSERT

Dessert maison au choix, imaginé pour clôturer le repas avec gourmand

EN ACCOMPAGNEMENT

Pain individuel

Café & mini canelés de Bordeaux, servis en open bar

INFORMATIONS PRATIQUES

- Aucun droit de bouchon
- Équipe présente sur site jusqu'à 10 heures
- Prestation sans mobilier, idéale pour les lieux déjà équipés
- Chaque prestation est entièrement personnalisée selon vos envies, votre lieu et le déroulé de votre journée.

Votre présentation

JOUR J – MISE EN PLACE & ARRIVÉE DE L'ÉQUIPE

Arrivée de notre équipe aux alentours de 15h00
Mise en place des espaces cocktail, bar et salle de réception
Préparation des ateliers culinaires et des zones de service
Nos forfaits incluent une présence de 10 heures, généralement de 15h00 à 01h00.

LE VIN D'HONNEUR

Un temps fort de convivialité et de partage pour accueillir vos invités.

Compris dans la prestation :

Service des boissons pour une durée environ 2h30 (selon formule choisie)
Verrerie : flûtes à champagne, verre à vin, verres cocktail
Présentation : buffet nappé tissu blanc ou buffet bois brut
Service au plateau & animations culinaires
Serviettes cocktail noires fournies
Débarrassage et nettoyage du buffet
Gestion des déchets avec tri sélectif
Tout retard pris pendant le vin d'honneur peut entraîner un décalage de l'heure de fin.

LE DÎNER

Service prévu sur une durée environ 2h30
(entrée en salle vers 20h30 – fin de service à 23h30)
Débarrassage des tables en fin de prestation inclus
Art de la table inclus : Assiettes, verres et couverts adaptés au menu
Serviettes et nappe blanches incluses.
En cas de dégradation du linge une indemnité de 5,00€ par serviette et 45,00€ par nappe sera facturé.
Toute heure supplémentaire entamée en fin de prestation sera du : 50,00€ par personnel

APRÈS LE DÎNER – BAR DE NUIT (OPTION)

Pour prolonger la soirée en toute sérénité.
Forfait Bar de Nuit – à partir de 360,00 € TTC
2 maîtres d'hôtel jusqu'à 100 convives
Service boissons soft & alcool
Rangement de la verrerie, percolateur, nappage
Fin de service jusqu'à 03h00
Au-delà de 100 convives : sur devis



FIN DE SOIRÉE – FORFAIT FERMETURE (OPTION)

Forfait Fermeture – à partir de 395,00 € TTC
Présence de 2 maîtres d'hôtel de 03h00 à 05h00

Rangement complet de la salle (tables, chaises, vaisselle)
Nettoyage de base des lieux
Salle rendue propre et prête à être restituée
Forfait automatiquement couplé avec le bar de nuit.

Les convives doivent avoir quitté les lieux avant 04h00.

FIN DE PRESTATION – GESTION DES DÉCHETS

Forfait déchets : 150,00 € TTC
Récupération de l'intégralité de nos déchets
Gestion des bouteilles en verre et tri sélectif inclus



Le vin d'honneur



Pièces cocktails

Formule MSC

*Assortiment de 9 pièces cocktails réalisé par nos soins
(6 froides + 3 chaudes) au choix par personne*

Pièce cocktail supplémentaire

Au prix de 2,00 €

LES PIÈCES FROIDES

VIANDES :

Toaste serrano, comté
Wrap de poulet crème de poivron
Tartare de Bœuf à l'huile de noix.
Wrap à l'effiloché de porcelet confit

POISSONS :

Navette au thon mayonnaise
Navette au saumon, fromage frais
Blinis crème d'aneth et crevette
Tataki de thon, sauce sukiyaki et sésame
Ceviche de dorade, piment d'espelette
Tartare de saumon, crème de mangue
Blinis à crème de betterave et saumon gravlax

LÉGUMES :

Falafel à la crème de sésame
Verrines de petit pois et fève & fromage frais
Choux à la crème de roquefort et figues
Verrines tomates & crème cheese
Tartare de concombre et tomate
Gaspacho de tomate

LES PIÈCES CHAUDES

VIANDES :

Crèmeux de patate douce & canard thaï
Croque-monsieur gourmand
Tortellini au bouillon thaï
Brochette de poulet sauce yakitori
Pita à l'effiloché de porcelet
Mini Burger gourmand

POISSONS :

Pita de poireaux au saumon
Risotto crémeux de crevettes
Coquille Saint Jacques aux herbes
Crevette à la persillade

LÉGUMES :

Quiche aux légumes
Pizza champignon mozzarella
Mini burger au chèvre noix et miel
Risotto de courgette
Velouté de saison



Formule animation cuisinaire

1 animation au choix – environ 3 pièces par personne

Réalisation en direct devant vos convives.

VIANDES – (au choix – inclus)

Découpe de jambon Serrano

Cœurs de canard à la persillade

POISSONS – (au choix – inclus)

Moules de bouchot à la plancha

Gambas marinées au piment d'Espelette

VÉGÉTAL – (au choix – inclus)

Aiguillettes végétales à la plancha

Accra de légumes maison

ANIMATION SUPPLÉMENTAIRE

8,00 € / personne

Ajoutez une seconde animation à votre formule.

ANIMATIONS PRESTIGE – HORS FORMULE

9,00 € / personne / animation

VIANDES

Escalope de foie gras poêlée minute

Aiguillettes de canard frais

Foie gras mi-cuit maison (service à froid)

POISSONS

Huîtres IGP Marennes d'Oléron

Chipirons à la persillade

VÉGÉTAL

Tomate burrata, huile d'olive & basilic

Melon & mozzarella, menthe fraîche



Les boissons soft du cocktail

*Eaux aromatisées inclus dans la prestation (1 saveur incluse)
Saveur(s) supplémentaire(s) : 0,50 € / personne / saveur*

Saveurs proposées :

Fruit-thé : Fraise, framboise, groseille, thé hibiscus

Agrume : Orange, citron, thym, menthe

Détox : Citron, concombre, menthe, gingembre, basilic

Citronnade : Citron jaune

FORMULE SOFT – 3,30 € par personne

Eau plate et pétillante, coca-cola et jus d'orange.

Verrerie adaptée à la formule choisie et rafraîchissement des boissons.

BAR A BIÈRE

La tireuse + 1 fût de 30L 150,00 € (environ 120 verres) + gobelets

Le fût supplémentaire de 30L 150,00€.

Les fûts non entamés ne sont pas facturés.





Nos Phenus



Formule Campagne & Vignoble

Une cuisine réalisée avec amour pour un esprit convivial et authentique, inspiré des grandes tables du sud-ouest.

PLAT – AU CHOIX (INCLUS)

TRADITIONNEL

Suprême de poulet fermier du Sud-Ouest rôti, jus corsé
Cuisse de canette longuement mijotée, sauce à l'orange
Magret de canard rôtis au soja et miel, jus de canard réduit

BRASERO

Entrecôte de bœuf grillée
Côte de cochon Noir de Cambes
Côte de veau français

RÔTISSERIE AU FEU DE BOIS au choix

Porcelet Noir de Cambes
Agneau de lait « Le Petit Prince »

ACCOMPAGNEMENTS (COMMUNS)

Gratin dauphinois de Mamie, carottes rôties & tomates confites Sauce MSC

FROMAGE – AU CHOIX

Camembert rôti, *inspiration Sud-Ouest* (Bacon de Porc Noir de Cambes et noix du Périgord)
Trio gourmand (Rocamadour, Brebis du Pays Basque et Brie)
Servi avec salade de jeunes pousses & confiture de cerises

DESSERT – AU CHOIX

Entremet au choix

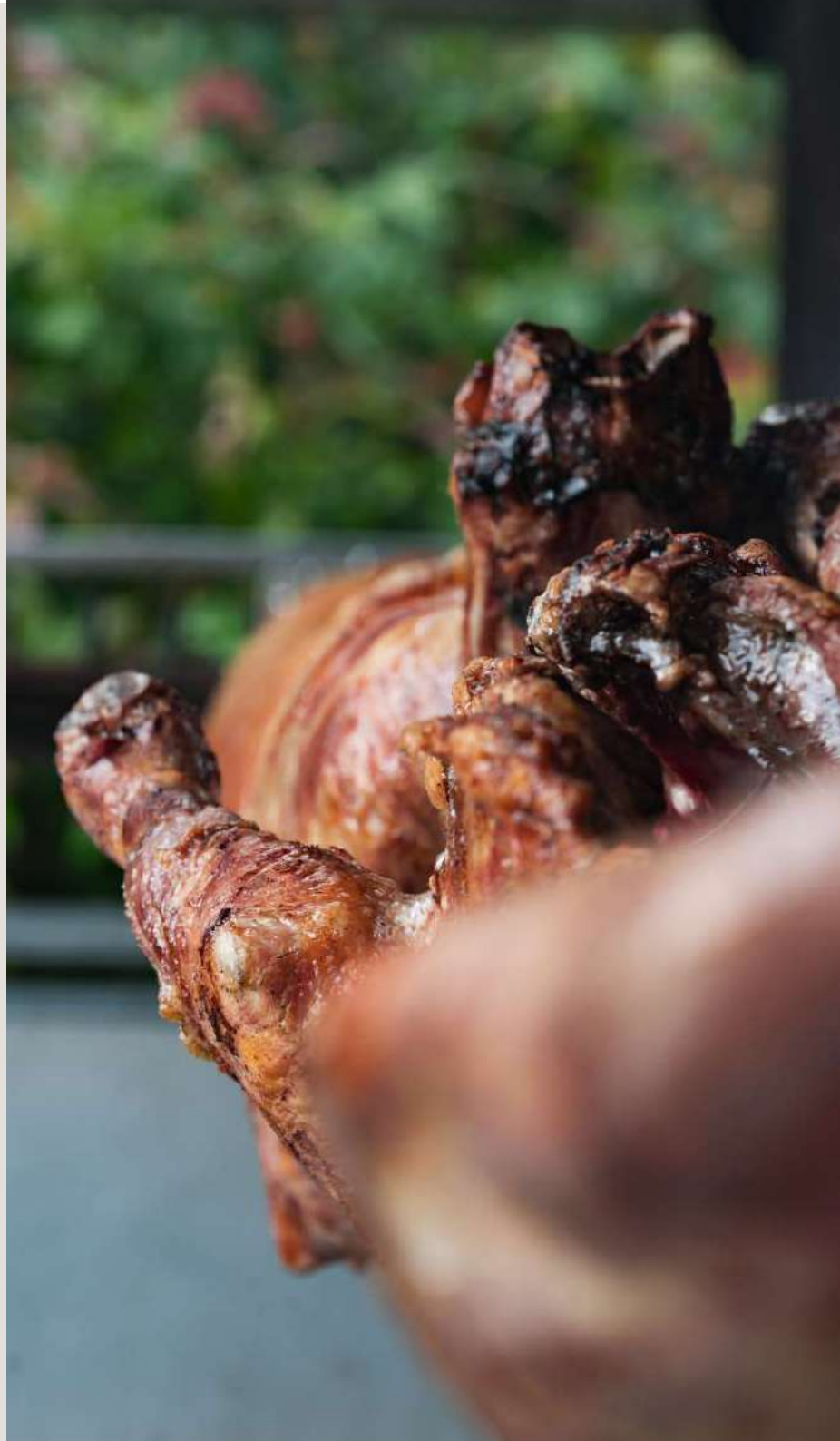
Royal chocolat, royal exotique ou royal fruits rouges

Pièce montée de choux (présentoir plexiglas) Parfums : vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel

Assortiment de mignardises (4 variétés au choix) Riz au lait à la vanille, Verrine à l'ananas rôtis, Pot de crème au chocolat, Panna-cotta coulis de mangue

LES PETITS PLUS (INCLUS)

Pain individuel
Café & mini cannelé de Bordeaux servis en open bar
Eaux du repas – 2,40 € par personne
Eau plate et pétillante bouteilles en verre: 2,40€ par personne



Menu Enfant

PRIX POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES -
SERVICE COMPRIS - HORS BOISSONS

15,00€

ENTRÉES AU CHOIX

Melon et jambon (selon la saison)
Assiette de charcuterie

PLAT

Wings de poulet rôti
Accompagnement : Gratin de pommes de terre

DESSERT

Dessert en corrélation avec le menu principal.

Menu adolescent

PRIX POUR UN MINIMUM DE 10 PERSONNES -
SERVICE COMPRIS - HORS BOISSONS

21,50 €

ENTRÉES

Melon et jambon (selon la saison)
Assiette de charcuterie

PLAT

Wings de poulet rôti
Accompagnement : Gratin de pommes de terre

DESSERT

Dessert en corrélation avec le menu principal.





Menu végétarien

Prix par personnes viens s'intègre au menu choisi-Service & Pain individuel compris - Hors boissons

ENTRÉES AU CHOIX

Panacotta de courge noisette torréfiée et courge rôtie
Velouté de choux fleur à l'huile de sésames

PLAT AU CHOIX

Écrasée de courge et tartare d'automne aux champignons et châtaigne
Blanquette de champignons petit épeautre à la brunoise de légumes

FROMAGE

Fromage en corrélation avec le menu principal.

DESSERT

En corrélation avec le menu principal.

Menu prestataire

Prix par personnes -
Service & Pain individuel compris - Hors boissons
28,00€

ENTRÉES AU CHOIX

Cheesecake au jambon sec, salade verte
Cheesecake au saumon, salade verte

PLATS AU CHOIX

Paupiette de volaille, réduction de jus
Filet de dorade sauce à l'échalote
Gratin de pomme de terre et carottes rôties

DESSERT

Riz au lait à la vanille
Éclair au praliné

*Vous souhaitez que les prestataires dînent en salle?
Le repas et le prix sera identiques à celui des convives*



Le brunch



Brunch Classique Continental

Au prix de 32,00 € par personne - minimum 40 convives

Le plaisir simple et généreux d'un brunch à la française

Un brunch complet, équilibré et gourmand, pensé pour satisfaire toutes les envies du matin.

Avec des produits frais, locaux et faits maison, pour un moment de détente et de convivialité.

LES BOISSONS

Jus d'orange et de pomme 100 % pur jus

Café, thé,

Eau plate et pétillante

LE SUCRÉ

Assortiment de mini-viennoiseries (croissant, chocolatine, pain aux raisins)

Pain frais, beurre, confitures et miel

Yaourt nature ou aux fruits

Fruits frais de saison

LE SALÉ

Plateaux de charcuteries : Chorizo, pâté de campagne, saucisson, boudin.

Planche de la Mer : Saumon gravlax, rillettes de thon, crevettes marinées.

Poulet rôti fermier label rouge

Salades composées deux au choix : (pâte à l'italienne, grecque, salade piémontaise, taboulé, Salade de courgettes, salade de riz, salade macédoine, salade de lentilles). Planche de fromages du moment et salade verte



Formule Bar à Burrata

1 assiette à partir de 12,50 € par personne - minimum 40 convives

Couleurs, fraîcheur et élégance à l'italienne

Une animation estivale, chic et rafraîchissante autour de la tomate de saison et de la burrata crémeuse. Les convives découvrent un grand buffet coloré où ils composent eux-mêmes leur assiette selon leurs envies, parmi une sélection de tomates anciennes, condiments du Sud, herbes fraîches, huiles parfumées et accompagnements gourmands. Un véritable hommage à la Méditerranée, aussi beau à regarder que délicieux à déguster.

SÉLECTION TOMATES

- Tomates anciennes: cœur de bœuf, green zebra, ananas, noire de Crimée
- Tomates cerises: rouges, jaunes, orange, ronde, allongé

BURRATA & FROMAGES FRAIS

- Burrata crémeuse, Mozzarella
- Burrata à la truffe* (supplément 3,00€)

FRUITS D'ÉTÉ

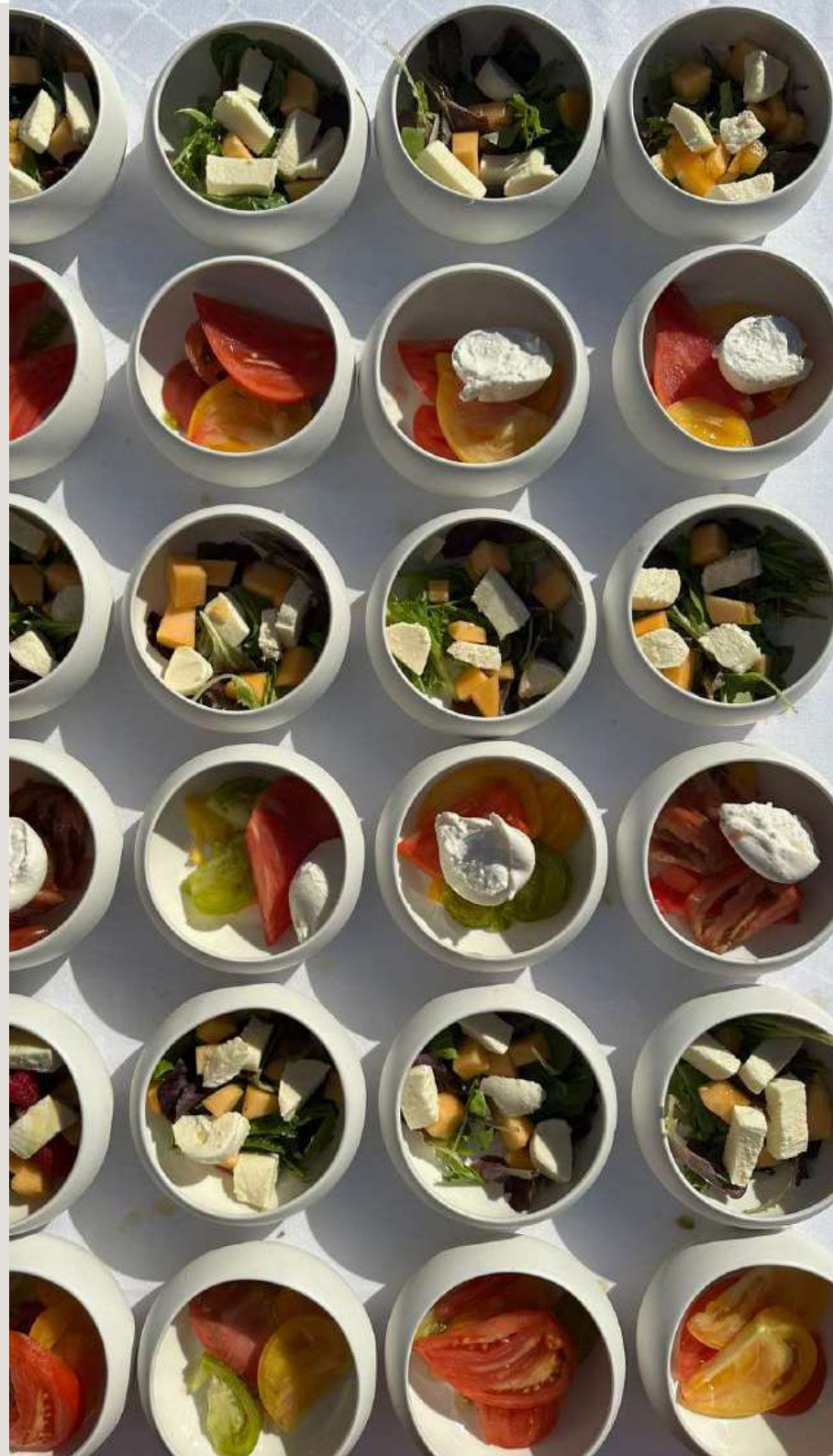
- Melon, framboises, fraises (en saison), figes fraîches (août-septembre)

ACCOMPAGNEMENTS & CONDIMENTS

- Roquette, jeunes pousses
- Herbes fraîches : basilic, origan, menthe, ciboulette
- Pain focaccia

HUILES & ASSORTIMENTS MAISON

- Huile d'olive vierge extra infusée maison: au basilic, pimentée, romarin, citron
- Crème de balsamique: noire, blanc, citron & thym, mangue, framboise
- Fleur de sel, poivre du moulin





Pizza Bar à Composer

1 pizza à partir de 14,50 € par personne - minimum 40 convives
Authentique, généreuse et ultra conviviale. Une animation interactive où chaque invité choisissent leur pizza à partir d'une sélection d'ingrédients frais et notre chef la prépare et la cuit sous leurs yeux

NOS BASES

- Pâte individuelle maison prête à garnir
- Sauce tomate MSC aux herbes fraîches
- Crème base blanche

Sélection de pizzas salée (les 8 recettes)

CLASSIQUES & GOURMANDES

- La Margherita – Base tomate, mozzarella, basilic frais
- La Reine – Sauce tomate, jambon, champignons, mozzarella
- La Chèvre-Miel – Base crème, chèvre, miel, mozzarella
- La Campagnarde – Base crème, poulet, lardons, pomme de terre, oignons, mozzarella
- La Pepperoni – Sauce tomate, pepperoni, mozzarella

FRAÎCHEUR & LÉGÈRETÉ

- La Végétarienne – Champignons frais, tomates, légumes grillés, mozzarella Saveurs marines
- La Pêcheur – Saumon, thon, crevettes, mozzarella, câpres
- La Norvégienne – Base crème, saumon, mozzarella, aneth, citron, persillade

ACCOMPAGNEMENTS

- Salade verte – Mesclun & vinaigrette maison
- Salade méditerranéenne
- Mesclun, tomates cerises, concombres, poivrons grillés, feta, olives, huile d'olive, citron

(supplément 2,00€)

Crêpe Bar à Composer

1 crêpe sucrée et 1 crêpe salée à partir de 12,50 € par personne - minimum 40 convives

Inspirez-vous, choisissez, savourez

Une animation interactive et gourmande, ou chaque convive compose sa crêpe selon ses envies parmi une sélection de produits frais, cuisinés maison, et le chef la prépare minute sur crêpière. Une expérience conviviale, visuelle et pleine de saveurs, idéale pour les brunchs, repas du lendemain ou événements d'entreprises

BASE CRÊPE:

- Pâte classique MSC (moelleuse et légère)
- Variante sarrasin (option sans gluten sur demande) Garnitures salées

VIANDES & POISSONS:

- Poulet rôti, jambon blanc, œuf
- Thon, crevette marinée, saumon

LÉGUMES:

- Champignon de paris
- Poireau
- Légumes grillés

FROMAGES:

- Cheddar
- Mozzarella
- Emmental

GARNITURES SUCRÉES:

- Sauce chocolat, caramel beurre salé, coulis de fruits
- Sucre, confitures, Sirop d'érable, Miel Autre
- Fruits frais de saison
- Chantilly vanillée



Salade Bar à Composer

*1 salade à partir de 13,50 € par personne et à partir de 40 personnes
Une animation colorée, fraîche et ultra conviviale, inspirée du concept Eat Salad : chaque convive compose sa salade sur mesure selon ses goûts et ses envies, parmi une sélection de produits de saison, cuisinés maison, que le chef assemble minute sous leurs yeux.*

Chaque invité choisit :

SA BASE

- Jeunes pousses & mesclun
- Roquette & mâche
- Lentilles ou quinoa ou pâtes froides (en option)

SES INGRÉDIENTS AU CHOIX LÉGUMES CROQUANTS & CUIITS

- Tomates cerises, concombres, radis, poivrons, carottes, oignons,
- Edamamé, légumes grillées, maïs, patate douce, tartare de tomate

SES VIANDES POISSONS & VÉGÉ

- Poulet rôti, jambon, bacon, oeuf dur
- Saumon, thon , crevette
- Falafel, tofu mariné

SON FROMAGE

- Feta, Emmental, Brebis, Mozzarella

SES TOPPINGS

- Croûtons maison, graines torrifiées, herbes fraîches, fruits secs

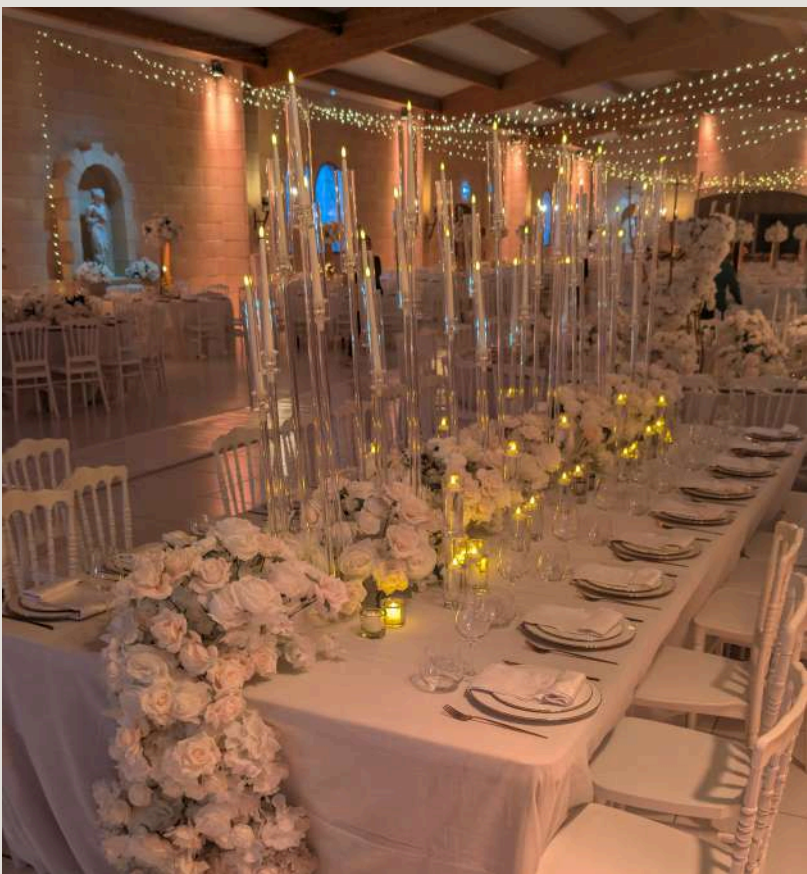
SA SAUCE MAISON

Vinaigrette au miel et moutarde, sauce yaourt citronnée, crème au curry doux, pesto vert ou rouge





Le matériel



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 0,50€
- Petite assiette 0,50€
- Verre eau à pied 24cl 0,50€
- Verre vin à pied 19cl 0,50€
- Verre gobelet 0,50€
- Verre bodega 0,50€
- Flûte à champagne 0,50€
- Fourchette de table inox 0,50€
- Fourchette à entremet inox 0,50€
- Couteau de table inox 0,50€
- Couteau à entremet inox 0,50€
- Cuillère Inox 0,50€
- Cuillère à café 0,50€
- Tasse à café 0,50€

LINGE DE TABLE PAR PERSONNE

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



Les à côtés (suite)

FORMULE ÉCO 2,50€/ pers

(5 pièces / pers)

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

FORMULE STANDARD 3,50€/ 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 5,00€/ pers

(10 pièces / pers)

- 1 Grande assiette gamme traiteur (plat)
- 3 Petites assiettes gamme traiteur (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



Avant le jour J La dégustation

*Un moment privilégié pour imaginer ensemble votre réception.
Nous vous accueillons lors d'une dégustation intime et personnalisée, autour d'une table privée avec le chef, du mardi au jeudi, uniquement le midi.*

Table de 6 personnes maximum.

La dégustation de base comprend un repas complet :

9 pièces cocktail

1 atelier culinaire

Plat · fromage · dessert · café

Tarif : 65,00 € TTC par convive

Le montant de la dégustation des futurs mariés (130,00 €) est déduit du devis final en cas de confirmation/validation.

Options complémentaires :

Pièces cocktail supplémentaires : 2,00 € par pièce et par convive

Animations culinaires complémentaires : au tarif de la brochure (seule la dégustation de base est déduite du devis final)

Dégustation en soirée :

En cas d'impossibilité de dégustation le midi, une dégustation en soirée peut être proposée, avec une majoration de 15,00 € par personne.

En dehors de ces créneaux, une majoration de 15,00€ par personne sera appliquée.



Nos Salles Partenaires

Château Bel ange



Château d'Arche



Château d'Auros



Château de Poudenas



Château du Parc



Château Isabeau de
Naujan



Château Lartreau



Château La Peyrère
du Tertre



Domaine de ségur



Domaine moulin de
laboirie





CARTE TRAITEUR

Mariages

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.