



Nouvelle carte

By
Morgan & Co

Traiteur événementiel

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/personne

17 €/pers.

Forfait **gourmandise** avec 3 animations culinaires
(plancha, découpe mer, découpe Jambon) 16 pièces/personne

28 €/pers.

Animation supplémentaire



à partir de 3€/pers.

Nos pièces cocktails

(Les pièces servies sont déterminées par la saison, le marché et l'inspiration du Chef)

Tartines gourmandes

Sablé Provence tomates confites fuet
Tartine encre de seiche, poisson du moment

Canapé tapenade noire et sésame
Sur un Cookie noix et miel Perail crémeux
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
Polenta noisette et asperge rôti
Les gaspachos de légumes (petit pois, maïs, courgettes, tomates,...)
Jardin de légumes (Mini brochette de légumes de saison marinés servies sur un crumble)

Les bouchées

La véritable tortilla/guacamole
Choux soubressade, copeaux de jambon
Mini sucette au chèvre frais
Bouchée de brandade de Nîmes
Gaufrette pomme de terre, saumon gravlax aux épices
Radis beurre d'orange/fleur de sel
Tataki de canard aux herbes
Poulpes pomme de terre
Tartelette Royale de homard
Crevettes épicés chantilly citron
Macarons noisette et crémeux foie gras



Nos Animations

➤ Découpe de la Mer:

(inclus dans l'offre Gourmandise)

Poisson en gravlax, Pain spéciaux et condiments;

Découpe de Maki, sauce soja

➤ Découpe de Jambon sur l'os:

(Inclus dans l'offre Gourmandise)

Charcuterie servi avec Pan con tomate, un assortiment de tartinade maison et pains spéciaux

➤ Plancha terre/mer:

(inclus dans l'offre Gourmandise)

Retrouvez divers produits locaux, de saison, préparés par nos soins et grillés devant vous tout au long du cocktail

➤ Bar à huîtres:

3€/pers.

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

➤ Ceviche de poisson:

3€/pers.

Le chef découpe et marine sous vos yeux, loup ou dorade, accompagné d'avocat, radis, fleurs et autres condiments



Et pourquoi pas une pièce montée de fromages? Ou une dégustation de produits insolites?...

Nos animations apporteront une touche d'originalité et vous aideront à personnaliser davantage votre événement.

➤ Œuf moussieux à la truffe noire:

A déguster accompagné d'une fine mouillette de pain, servi tiède au siphon devant vous

4€/pers

➤ Dégustation de Caviar

Dégustation de différentes variétés de Caviar avec notre partenaire **Sturia**

10€/pers.



➤ Bar à fromages (à partir de 80 pers.):

Assortiment de divers fromages avec découpe à la demande, plusieurs variétés de pain et confitures home-made

8€/pers.



Etre à table

Nos formules (prix par personne)

Entrée/plat	à partir de 35 €
Plat/dessert	à partir de 40€
Mise en bouche/ plat/ dessert	à partir de 45€
Entrée/ plat/ dessert	à partir de 50€
Mise en bouche/ Entrée/ plat/ dessert	à partir de 55€
Mise en bouche/ Entrée/ plat/ Fromage/ dessert	à partir de 60€

Chaque plat supplémentaire est sur demande, les menus proposés sont à titre indicatif, vous choisirez ensemble avec le chef vos menus. Nos tarifs inclus la vaisselle, les couverts, les verres et le service à table. Nappage non inclus.



Votre 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 piquillos & sangria

Ou

Royale de homard et chair de crabe/ roquette



Votre Plat principal

Bœuf fondant & son jus corsé/ écume d'ail

Ou

Rouget cuisiné comme une pissaladière/
oignons fondants et olives

Ou

Ma version bien aillé de la bourride de

Seiche

Ou

Volaille farcie aux herbes

Ou

Filet de Loup juste saisi/ huile parfum de
safran

Garnitures:

*Accompagnées de légumes de
saison*

Cocotte de grenailles et oignons

Millefeuille de pomme de terre

Polenta

Risotto crémeux



Votre Fromage:

Plateau de fromages affinés

Servis en centre de table ou en buffet

6€/personne

Autour du chèvre (pélardon, banon...) fromage de lait de vache (cantal, laguiole, tomme, ...) et de Roquefort

Accompagné de confitures maison et de miel de pays.

Fromages servis à l'assiette

8 €/personne

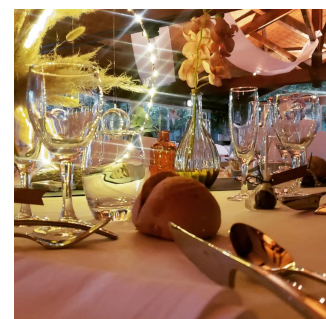
Assortiment de trois fromages/ confitures maison

OU

Le pélardon rôti/ miel noisette/ jeunes pousses

OU

Pérail truffé et jeunes pousses



Votre dessert

Assortiment de pièces sucrées servies en buffet :

(Les pièces servies sont déterminées par la saison, le marché et l'inspiration du Chef)

Macarons
Biscuit chocolat mousse caco tonka
Le véritable cannelé de Bordeaux
Financier pistache mousse fruits rouges
Cube citron
Opéra comme un club
Sablé aux fruits de saison
Sphère exotique biscuit coco
Mini baba gourmand
...



Gâteaux et **Entremets** (naked cake, pièce montée de macarons...) possibles sur demande, à.

A définir ensemble avec le chef afin de personnaliser au mieux votre dessert.

Animations sucrées en supplément

2€/personne

- **Crêpes** avec nos confitures maison et autre chocolat
- **Fontaine à chocolat** et les gourmandises à tremper (fruits frais, cookies, meringues)
- **Plancha givrée**, confection de rouleaux de glaces sous vos yeux



Cocktail dînatoire

Pour un moment convivial, nous vous proposons également une formule cocktail dînatoire.

Un temps de repas en mouvement, agrémenté de nos mange-debout, idéal aussi pour les réceptions d'un très grand nombre de convives, qui se déroule autour de nos ateliers .

Formule 18 pièces salées dont 3 ateliers et 6 pièces sucrées

Cette formule ne nécessite ni tables avec places assises, ni assiettes/couverts.

Une sélection de pièces dressées, des bouchées salées chaudes et froides à retrouver dans nos principaux ateliers:

-Atelier de la mer:

Découpe de saumon gravlax & maki

Ceviche de poisson

-Atelier plancha:

Cuisson de divers produits terre & mer

-Atelier découpe:

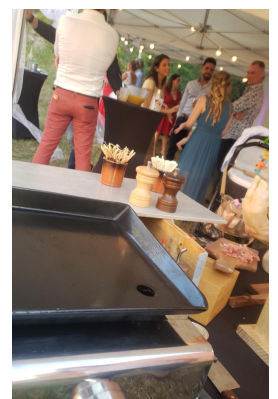
Découpe de Jambon sur l'os & autre charcuterie

Découpe de fromages régionaux

Vous y retrouverez également un **assortiment de nos bouchées sucrées.**

à partir de 40€ par personne

Ces tarifs excluent le nappage, la vaisselle & les verres.



Forfait boissons

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

Eau plate, Eau gazeuse, divers jus de fruit, coca cola.
Citronnade d'accueil & eau fraîche à votre arrivé sur l'événement.
Glaçons & verrerie inclus.

Forfait vins:

- **21 €/personne** durant toute la durée de l'événement
- **15€/personne** durant la durée du repas (hors vin d'honneur)

Nous sélectionnons nos vins chez des producteurs locaux:

Domaine Bois Bories, Clermont l'hérault

Domaine La Madeleine St Jean, Marseillan

Nous vous proposons les trois couleurs à discrétion.

Glaçons & verrerie inclus.



Forfait cocktails à 12€/litre:

Punch, Sangria rouge ou blanche, Kir, Mojito, Spritz, ...Et vous pouvez aussi nous proposer vos envies.

Glaçons & verrerie inclus.

Nous vous proposons la bouteille de **Champagne Mumm Cordon Rouge** à 32 € la bouteille de 75cl. Verrerie incluse.

Quelques idées sur devis pour prolonger votre soirée:

Forfait barman (réalisation de cocktails et service des boissons)

Petit Creux (Brochettes de fruits frais)

Plateaux de fromages et charcuteries

Assortiment de mignardises



Formule enfant

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

A partir de 9€/personne

Avez-vous pensé au lendemain ???

Le chef vous propose d'organiser votre brunch animé ou livré à votre domicile. Un moment de détente où retrouver les charmes du sucré-salé & du chaud-froid.

Formule Brunch complète

Inclus: installation sur table buffet housse noire, service, vaisselle et mange-debout housse noire.

A partir de 35 €/personne

En buffet :

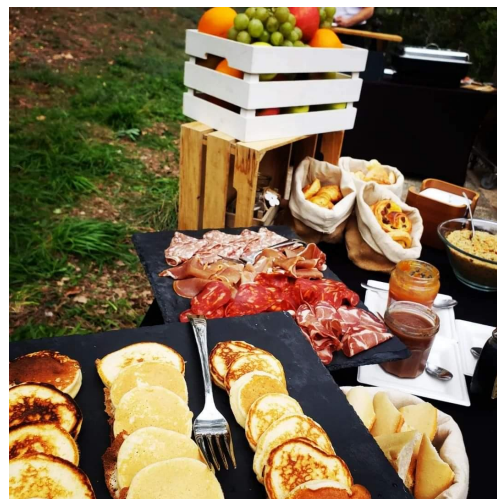
- Viennoiseries réalisées par un artisan
- Nos différents types de pain et confitures « home made »
- Plateau de fromage
- Plateau de charcuterie
- Fruits frais
- Muffins
- Fraîcheur végétale

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 incluses : café, thé, jus de fruit pressé

Possibilité d'autres boisson en supplément : cocktails, champagne...



Formule Brunch buffet livré

A partir de 15€/personne

Inclus: installation sur table buffet housse noire, livraison <30km. Non inclus: boisson, service, vaisselle

- Plateaux de fromages & ses confitures maison
- Assortiment de charcuterie
- Muffins
- Fraîcheur végétale (salade composée)



