

PROPOSITION  
A L'ATTENTION DE

DATE : 23/11/2022  
N°DEVIS : ST221123

## DÉJEUNER

AVEC SERVICE

ENERGY POOL

**Charlotte BERTHET**

[charlotte.berthet@energy-pool.eu](mailto:charlotte.berthet@energy-pool.eu)

07 89 00 07 84

**VENDREDI 16 DÉCEMBRE 22**

**CHÂTEAU DE LA RIVE**



- Entre **80 et 100** Invités

Chiffres définitifs à fournir avant le 02/12/22

## VOTRE RÉCEPTION SE DOIT D'ÊTRE UN ÉVÉNEMENT INOUBLIABLE !

### Entre histoire, charme et paysages,

le Domaine du Château de la Rive vous ouvre ses portes en toute saison. Construit au XIII<sup>ème</sup> siècle par les Seigneurs de Verdon, puis propriété successive de plusieurs chevaliers, le Château offre un cadre hors du commun à vos événements professionnels.

### Notre Chef Aurélien Poncet,

vous propose son savoir-faire et sa créativité, pour sublimer vos réceptions !

Du cocktail au dîner le plus prestigieux, laissez-vous séduire par l'originalité et la saveur de ses créations. De l'excellence de la cuisine dépend toute la satisfaction de vos invités.

Notre Chef a imaginé une multitude de compositions culinaires avec des produits frais de saison qui vont ravir les gourmets. Quelle que soit la présentation que vous choisirez de donner à votre réception, nous vous proposerons l'offre qui convient. Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller au mieux dans le choix des mets et le déroulement de votre réception.

Nos tarifs sont indiqués en prix HT (TVA 10.00% Suggestions Culinaires, TVA 20.00% Alcool).

Fort de nos expériences, nous maîtrisons l'ensemble de l'organisation de votre événement.

Parcourez notre Carte et laissez-vous envoûter...

Merci pour votre intérêt.

*Aurélien Poncet*



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
[contact@aurelienponcetraiteur.com](mailto:contact@aurelienponcetraiteur.com)



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
[commerciale@chateaudelarive.com](mailto:commerciale@chateaudelarive.com)



[www.chateaudelarive.com](http://www.chateaudelarive.com)  
[www.aurelienponcetraiteur.com](http://www.aurelienponcetraiteur.com)

## LOCATION EXCLUSIVE DOMAINE DU CHATEAU DE LA RIVE

Le **Domaine du Château de la Rive** est loué en exclusivité pour votre événement.

- **Mise à disposition des espaces à partir de 11h00 le jour de l'événement jusqu'à 18h00 (Installation et démontage des prestataires compris):**
  - Les Salons de réceptions: Salon des Gardes, Salons Lauzière, Salon Rouge, Salon Chartreuse
  - Espaces extérieurs: jardins et cour intérieure
  - Parking privatisé de plus de 200 places.
- **Mise à disposition du mobilier** nécessaire pour votre réception: tables rondes déjeuner + chaises Napoléon + buffet.  
**Installation et désinstallation du mobilier + mise en place des tables OFFERT**
- **Mise à disposition du matériel de projection (projecteur + écran) + sonorisation Micro OFFERT**
- **Un responsable de projet** sur place pour veiller au bon déroulement de votre événement.
- **Le nettoyage des espaces réservés**
- **La location des chambres n'est pas comprise dans cette prestation**

**Tarifs location Soirée:**  
**1500.00 HT – 1 800.00 TTC (TVA 20%)**  
**Au lieu de 2 500.00€ HT**

### TIMING PRÉVISIONNEL:

**13h00 : Accueil des invités Salon Lauzière (étage du Château) avec vestiaire**

**13h00 – 13h30 : Verre accueil + pièces salées apéritives**

**13h30 – 17h00 : Déjeuner assis Salon des Gardes (rez-de-chaussée du Château).**



Aurélien Poncet Traiteur  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Lesysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



Château de la Rive  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



Séverine TARQUINI  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com

## FORMULE DÉJEUNER ASSIS AURÉLIEN PONCET TRAITEUR

**- EN OPTION : VOTRE COCKTAIL APÉRITIF -**

**ASSORTIMENT DU CHEF - 5 PIÈCES FROIDES PAR PERSONNE**

**10,00 € / PERSONNE  
(TVA 10%)**



### **Les « Craquants » :**

La Truite Fumée, Mascarpone citronné, œufs de Truite  
La Canette en Gravlax, crème de Cornichons, Framboise  
Le Beaufort, Moelleux de Noix, Ciboulette sauvage

### **Les « Croquants » :**

La Tartine de Sardines confites aux Poivrons et Beurre aux Epices  
La Bruschetta de Mozzarella di Buffala, Tomate confite et Jambon di Parma  
La Ficelle de Tapenade, Anchoïade et Caviar d'Aubergine

### **Les « Croustillants » :**

L'Escargot en feuilleté, Persil et Ail en Purée  
La Crevette en chausson, Chou-Fleur à la Truffe  
Le Mignon en croûte, Cèpes en Coulis



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Leyssie  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com

### Les « Moelleux » :

Le Saumon fumé en Navette, œufs de Poisson, Aneth  
Les Morilles en Duxelles, Viande des Grisons, à la façon Wrap  
Le Tourteau en Rillettes, comme une profiterole, chapeau au Curry

### Les « Fondants » :

L'Artichaut à la Truffe en cannelloni, gratiné au parmesan  
Le Saumon en mini tartare, blinis et Citron en crème  
Le Foie gras en Panna cotta, Pommes en cubes, Spéculos

### Les « Onctueux » :

Les Petit-Pois en velouté, cœur de Fromage frais, chips de Jambon  
La Poule en consommé, petits légumes aux Epices  
L'Ecrevisse en bisque, biscuit Safran



*Le Chef Aurélien Poncet*



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurelienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com

## - VOTRE DÉJEUNER ASSIS -

**59,00 € / PERSONNE**  
**56.00€ / PERSONNE SANS FROMAGE**  
**(TVA 10%)**

*Vaisselle, verrerie, nappage, serviettes  
et personnel de service et cuisine compris*

Pour combler toutes les envies, le chef Aurélien Poncet crée des recettes savoureuses et gourmandes...

De l'entrée au dessert,  
nos équipes subliment les produits des plus simples aux plus prestigieux pour vous offrir  
un florilège dans votre assiette, et ravir vos papilles.



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



[www.chateaudelarive.com](http://www.chateaudelarive.com)  
[www.aurélienponcetraiteur.com](http://www.aurélienponcetraiteur.com)

**\*\*\* Nos Entrées :**



**Le Gravlax de Saumon Label Rouge,**  
Sucrine et Julienne de légumes  
Verrine de Crème citronnée et Moules

**Le Foie gras, l'un mi-cuit, l'autre poêlé,**  
Pain perdu au Liqueureux  
Chutney de Poire William  
Mondeuse en Caramel

**La Tarte fine de Saint-Jacques,**  
Fondue de Poireaux au Lard fumé,  
Crème d'Ecrevisses

**Les Asperges en Feuilleté,**  
Fromage frais et Jambon de Parme,  
Jus aux Morilles et Œuf de Caille

**Le demi Homard rôti,**  
Beurre de Crevettes safrané,  
Crèmeux de Chou-fleur aux arômes de Truffe  
Bisque prise

**Le Tartare de Filet de Bœuf au couteau,**  
En Toast aux épices,  
Panna cotta de condiments,  
Jus corsé de Bœuf

**Le Pâté en Croûte de Veau, Canard et Foie gras**  
Crèmeux de Cornichons et Gelée au Porto, Bouquet de Mâche



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com

### \*\*\* Nos Plats

*Possibilité d'intervertir les sauces et accompagnements*

#### **Le Filet de Bœuf,**

Jus corsé à la Mondeuse,  
Ecrasée de Pomme de terre  
Tarte fine de Trompettes

#### **Le Suprême de Pintade Fermière en deux façons ; rôti et cromesquis,**

Sauce aux Morilles  
Polenta gratinée au Beaufort  
Asperges en feuilleté

#### **Le Filet de Canette des Dombes, rôti au Sésame,**

Jus aux abricots et Miel,  
Agnolottis à la crème de Parmesan  
Sablé de Tomates

#### **Le Filet de Veau rôti,**

Jus au champagne lié à la crème,  
Pommes sautées en Persillade  
Gratinée de Chou-Fleur

#### **Les Aiguillettes de Canard fermier panées aux Epices,**

Crème de Cèpes,  
Gratin Dauphinois d'Antan,  
Carottes en Fricassée

#### **Le Filet de Bar poêlé,**

Sauce Homardine,  
Pommes de terre  
Et Légumes sautés

#### **Le Cabillaud façon Terre et Mer,**

Jus de Cochon, Pleurotes et Girolles,  
Lentilles à la Bourguignonne

#### **Le Pot-au-feu en version Marine,**

Noix de Saint-Jacques, grosse gambas, pavés de bar et de saumon  
Crème d'Ecrevisses,  
Risotto crémeux



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Leyssie  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com

**\*\*\* Nos Fromages**

**Dégustation de fromages affinés**

Reblochon Fermier,  
Tome des Bauges,



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



[www.chateaudelarive.com](http://www.chateaudelarive.com)  
[www.aurélienponcetraiteur.com](http://www.aurélienponcetraiteur.com)

**\*\*\* Nos Desserts**  
**2 formules au choix**



**LA CLASSIQUE**  
**Un Entremet au choix**

**MOJITO FRAISE** : Confit de fraise, crème légère citron vert/menthe fraîche, Génoise à la farine de riz

**FRAISYBARBE** : Crème légère vanille, compotée fraise rhubarbe, biscuit pain de Gênes

**PERA NERA** : Mousse chocolat Equateur, compotée de poire, biscuit chocolat sans farine

**AMBRE** : Sablé breton, mousse chocolat noir équateur, crémeux caramel au beurre salé

**BROWNIE** : Biscuit brownie amande, mousse chocolat au lait, crémeux mangue/passion

**ECUREUIL** : Mousse au praliné noisette, crémeux citron, praliné croustillant, biscuit dacquoise

**LA TENDANCE**  
**Assortiment de 3 mignardises sucrées**

Tartelette citron meringuée

Tartelette vanille framboise

Tartelette caramel noisette

Tartelette chocolat

Pavlova framboise

Verrine Panna Cotta (fraise, coco, fruit de la passion, poire, abricot)

Verrine Tiramisu

Verrine salade de fruits

Choux (vanille, chocolat, café, praliné)

Financier ganache montée chocolat (noir blanc ou lait)

**\*\*\* Le Pain**

**Petites miches individuelles**

**\*\*\* Le Café**

**Servi en buffet**



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com

## LES OPTIONS

### - LES SUGGESTIONS POUR VOS PRESTATAIRES -

**Dj, Photographe, Animateurs...**

*Vaisselle, verrerie, nappage, serviettes, service compris.*

#### FORMULE 1: REPAS CHAUD - 28,00 € / PERSONNE

**Plat de votre menu  
+  
Dessert de votre menu**

**OU**

#### FORMULE 2: PLATEAU REPAS FROID 18,00 € / PERSONNE

**Charcuteries,  
Rosbif,  
Taboulé aux légumes,  
Tome des Bauges,  
Entremet Chocolat,  
Pain**



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



[www.chateaudelarive.com](http://www.chateaudelarive.com)  
[www.aurelienponcetraiteur.com](http://www.aurelienponcetraiteur.com)

## - LES BOISSONS -

### \*\*\* Les Boissons SANS alcool

#### LES COCKTAILS SANS ALCOOL POUR VERRE D'ACCUEIL

*Présentées dans d'élégantes bonbonnes en verre*

- **Citronnade d'accueil** *01.50€ par personne*
- **Le Virgin Mojito** *01.50€ par personne*
- **Le Chantaco (cocktail de Jus de fruits)** *01.50€ par personne*

Présenté dans d'élégantes bonbonnes en verre

#### LES BOISSONS SOFTS SANS ALCOOL

- **SOFTS Cocktail Apéritif + Déjeuner** *03.00€ par personne*

Coca, assortiment de jus de fruits,  
Eaux plates et pétillantes bouteilles en verre

### \*\*\* Le Café

**150.00€ location + Café**  
**Tarifs HT (TVA 10%)**

**Le Café est compris dans les menus mais vous pouvez agrémenter votre expérience culinaire avec un savoureux café issu d'une machine à grains.**



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Leyssie  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
*Responsable commerciale*  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



[www.chateaudelarive.com](http://www.chateaudelarive.com)  
[www.aurelienponcetraiteur.com](http://www.aurelienponcetraiteur.com)

### \*\*\* Les Boissons AVEC alcool

#### Tarifs HT (TVA 10%)

- Cocktail **Punch** : *15.00€ le litre*
- Cocktail **Mojito ou Spritz** : *25.00€ le litre*
- Cocktail **Framboisine** : *20.00€ le litre*
- Cocktail **Sangria** : *15.00€ le litre*

### \*\*\* Les Vins

*Une bouteille de Vin blanc pour 4 personnes  
Une bouteille de Vin Rouge pour 3 personnes*

#### Tarifs HT (TVA 20%)

##### FORFAIT N°1 :

Jacquère de Savoie  
Mondeuse de Savoie  
**10.00€ par personne**

##### FORFAIT N°2 :

Roussette de Savoie  
Crozes Hermitage  
**12.00€ par personne**

##### FORFAIT N°3 :

Bergeron de Savoie  
Saint Emilion  
**14.00€ par personne**

#### CHAMPAGNE POMMERY

2 verres par personne  
**14.00€ par personne**



Aurélien Poncet Traiteur  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



Château de la Rive  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



Séverine TARQUINI  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com



AURÉLIEN PONCET  
TRAITEUR



DOMAINE  
CHÂTEAU DE LA RIVE  
ÉVÉNEMENTS D'EXCEPTION

## - INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES -

### \*\*\* Le Droit de Bouchon

Nous n'exerçons pas de droit de bouchon.

### \*\*\* Le Personnel

**Le service est compris pour la durée du Cocktail.**

Il est possible de garder du personnel jusqu'à la fin de votre événement.

**45,00€ HT de l'heure par serveur** (minimum deux personnes)

### \*\*\* La Vaisselle, le nappage, les serviettes

**Compris dans les tarifs.**

Devis pour matériel supplémentaire sur demande.

### \*\*\* Le Transport

Nos camions frigorifiques vous garantissent

**la qualité de fraîcheur de**

le lieu de votre événement.



AURÉLIEN PONCET  
TRAITEUR

Le Chef : **Aurélien Poncet**

Responsable commerciale : **Séverine Tarquini**

Responsable réceptions : **Eléonore Poncet**

**& toute l'équipe Traiteur!**



**Aurélien Poncet Traiteur**  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Laysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



**Château de la Rive**  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



**Séverine TARQUINI**  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com



AURÉLIEN PONCET  
TRAITEUR



DOMAINE  
CHÂTEAU DE LA RIVE  
ÉVÉNEMENTS D'EXCEPTION

## - NOS TARIFS -

Vaisselle, verrerie, nappage, serviettes et personnel de service compris

### LOCATION EXCLUSIVE CHATEAU DE LA RIVE

- LOCATION JOURNÉE : **1 500.00€ HT**  
De 11h00 à 17h00 **AU LIEU DE 2 500.00€**
- LOCATION PROJECTEUR + ÉCRAN + MICRO : **200.00€ HT OFFERT**

**TOTAL LOCATION : 1 500.00€ HT**

### PRESTATIONS CULINAIRES - AURÉLIEN PONCET TRAITEUR

- 80 FORMULES « COCKTAIL APÉRITIF » : **800.00€ HT**  
10.00€ HT par personne
- 80 FORMULES « DÉJEUNER ASSIS » : **4 720.00€ HT**  
59.00€ HT par personne
- 80 FORFAITS « BOISSONS SOFTS » : **240.00€ HT**  
03.00 HT par personne

**BOISSONS AVEC ALCOOL EN OPTION A DÉFINIR**

**TOTAL TRAITEUR : 5 760.00€ HT**

**TOTAL PRESTATIONS : 7 260.00€ HT / 8136.00€ TTC**



Aurélien Poncet Traiteur  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Leyse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



Château de la Rive  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



Séverine TARQUINI  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com



AURÉLIEN PONCET  
TRAITEUR



DOMAINE  
CHÂTEAU DE LA RIVE  
ÉVÉNEMENTS D'EXCEPTION

Fait à Saint-Alban-Leysse, le .....

Pour Aurélien Poncet Traiteur

Le Client, .....

Signature précédée de la mention « lu et approuvé »



AURÉLIEN PONCET  
TRAITEUR

*Aurélien Poncet*

## LES OPTIONS:

### COCKTAIL APÉRITIF AVEC ALCOOL:

30 L conseillé / 1 verre par personne

- |   |            |
|---|------------|
| - 20 Litres COCKTAIL FRAMBOISINE:       | 400.00€ HT |
| 20.00€ HT le litre                      |            |
| - 20 Litres COCKTAIL PUNCH OU SANGRIA : | 300.00€ HT |
| 15.00€ HT le litre                      |            |
| - 20 Litres COCKTAIL MOJITO OU SPRITZ : | 500.00€ HT |
| 25.00€ HT le litre                      |            |



Aurélien Poncet Traiteur  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Leysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



Château de la Rive  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



Séverine TARQUINI  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com



AURÉLIEN PONCET

TRAITEUR



CHÂTEAU DE LA RIVE

DOMAINE  
ÉVÉNEMENTS D'EXCEPTION

## COCKTAIL APÉRITIF SANS ALCOOL :

- 80 COCKTAILS CITRONNADE ou CHANTAGO ou VIRGIN MOJITO :  
01.50€ HT par personne

120.00€ HT

## LES VINS :

Une bouteille de Vin blanc pour 4 personnes

Une bouteille de Vin Rouge pour 3 personnes

### 80 FORFAIT N°1 :

Jacquère de Savoie / Mondeuse de Savoie  
**10.00€ HT par personne**

800.00€ HT

### 80 FORFAIT N°2 :

Roussette de Savoie / Crozes Hermitage  
**12.00€ HT par personne**

960.00€ HT

### 80 FORFAIT N°3 :

Bergeron de Savoie / Saint Emilion  
**14.00€ HT par personne**

1 120.00€ HT



Aurélien Poncet Traiteur  
104 Rue du Clos  
73230 Saint-Alban-Leysse  
04 79 85 94 36  
contact@aurélienponcetraiteur.com



Château de la Rive  
La Baraterie  
151 Chemin de la Rive  
73800 Cruet



Séverine TARQUINI  
Responsable commerciale  
06 62 59 77 56  
commerciale@chateaudelarive.com



www.chateaudelarive.com  
www.aurelienponcetraiteur.com