



Carte

2026





AMC TRAITEUR vous accompagne dans l'organisation de vos réceptions.

AMC Traiteur a été créé en Janvier 2015 pour vous proposer des produits de qualité tout en respectant le rythme des saisons. Nous avons su développer un réseau de clientèle que ce soit particulier, professionnel et partenaire.

Nous vous offrons un côté familial tout en restant à votre écoute.

AMC Traiteur aujourd'hui, c'est :

Le choix de produits frais

Des mets créatifs

Des mises en forme moderne

Des textures différentes

Des saveurs innovantes

Pour particuliers, professionnels et associations

Nous sommes orfèvres pour décorer vos tables des meilleurs mets qui charmeront vos papilles !

Nous nous déplaçons sur tout le département de la Loire Atlantique (44) ainsi que la Vendée (85), le Maine et Loire (49), l'Île et Vilaine (35), Morbihan (56).

ADRIEN MALARD, LE CHEF CUISINIER.

Fort d'une formation culinaire aux côtés de grands chefs, je prône le « fait maison », je mets ma technique à votre disposition et je cultive mon inventivité.

C'était donc tout naturellement que nous avons adopté la maxime « Authenticité, Modernité, Créativité ».

Diplômé de l'école d'hôtellerie-restauration Sainte Anne à Saint-Nazaire, j'ai fait mes premières armes au restaurant « Aux Champs d'Avaux » à Bouaye. J'ai ensuite intégré la boulangerie-pâtisserie Rimbault à Frossay pour valider mon CAP Pâtisserie. Mon diplôme en poche, j'ai travaillé au « Lion d'Or » à Vue.

Habité par la passion, je pars à la découverte d'un autre univers : les palaces.

Demi-chef de parti au sein du Palace Les Airelles à Courchevel pendant la saison d'hiver, j'ai été initié au savoir-faire de la cuisine traditionnelle et aux secrets du Chef Pierre Gagaire. Cette rencontre m'a ouvert d'autres horizons et nous avons décidé avec ma compagne Matilda de poursuivre nos carrières sur la Côte d'Azur.

Très vite, j'ai intégré des restaurants étoilés dont le Palace « Le Grand Hôtel » à Saint-Jean-Cap-Ferrat pour travailler aux côtés de Didier Aniès. Puis, auprès du Chef Cussac dans l'un des restaurants de Joël Robuchon, le « Métropole » situé à Monaco.





NOS FORMULES COCKTAIL

Nos pièces cocktail sont réalisées à partir de produits frais de saison. Les prestations cocktail sont l'ouverture de cette merveilleuse journée et pour cela, nous vous amenons notre expérience et notre savoir-faire afin de combler vos convives.

Nous vous proposons différentes formules adaptées à vos envies.

Nos tarifs

Formule - 5 pièces/personne - **10€20 TTC**

Formule - 10 pièces/personne - **19€40TTC**

Formule "Dînatoire" - 20 pièces/personne - **38 TTC**

ATELIERS CULINAIRES

Atelier Foie Gras : Bonbon de Foie Gras - Barbe à Papa de Foie Gras - Foie Gras poêlé, Chutney Fraises au Porto - Cromesquis de Foie Gras, Espuma de Vitelottes.

Atelier Plancha : Aux Fruits de Mer & Poissons - Pièces du Boucher.

Atelier Découpe de Jambon : Jambon de Parme, Accompagné de tartines, Tartare de Tomates, Copeaux de parmesan.

Atelier Saumon : Saumon Fumé Maison - Saumon Mariné - Mi-cuit de Saumon Sésame & Soja, Ananas rôti. Accompagné de Blinis, Toast, Crème Citron Aneth.

Atelier Risotto crémeux : Risotto crémeux Asperge, parmesan - Risotto crémeux Gambas flambées au Pastis

Atelier Huitres : Huitres,

Nos tarifs

Formule - 3 pièces/personne - **7€40 TTC**

Cette prestation comprend la vaisselle, la présentation du buffet et la prestation du cuisinier.



CHARMER VOS PAPILLES

Menu Authentique : 37€80 TTC

PLAT - FROMAGE - DESSERT - CAFE

Menu Modernité : 45€80 TTC

ENTREE - PLAT - FROMAGE - DESSERT - CAFE

Menu Créative : 57€40 TTC

ENTREE - POISSON - TROU NORMAND - VIANDE -
FROMAGE - DESSERT - CAFE

Menu Sur Mesure : 75€ TTC

CREE POUR VOUS EN FONCTION DE VOS GOUT
ET VOS ENVIES
MISE EN BOUCHE ENTREE PLAT FROMAGE DESSERT
MIGNARDISES

**LES FORMULES COMPRENNENT LA VAISSELLE
ET LE PAIN**



ENTREES

DOUCEUR FOIE GRAS DANS TOUS SES ETATS



DECLINAISON AUTOUR DU SAUMON



Tartare de bar au gingembre et citron vert, tuiles de sésame, mousseline d'avocat



TARTARE DE GAMBAS AUX AGRUMES



ROYAL D'ASPERGES VERTE, BOEUF FUME ET SON ECUME DE PARMESAN



POISSONS

COROLLE DE SOLE , CREMEUX OIGNON BLANC



FILET DE TURBOT POIVRADE D'ARTICHAUTS
(suppl.3€50)



PAVE DE BAR ROTI ORZOTTO PARMESAN ET POIREAUX
CONFIT



PAVE DE LIEU EN CROUTE DE NOISETTE



FILET DE DAURADE ET SON TARTARE D'ALGUES





VIANDES

FILET DE VEAU EN CROUTE D'HERBE ET CITRON
CONFIT



CANARD EN DEUX CUISSON CONDIMENTS FRAMBOISE
BETTERAVE



FILET BOEUF AU SAVEURS IODEES



MEDAILLON DE VOLAILLE FARCIE, CREME DE
COURGETTE AU BASILIC



PORCELET CONFIT ET SONT JUS CORSE



NOS OPTIONS

Forfait Livraison :

A Saint-Hilaire-de-Chaléons : **93€ TTC**

Dans un rayon de 25 km : **180€ TTC**

Au delà de 25km : **2€20 TTC/kilomètre supplémentaire**

Nappage tissu et serviettes pour 8 personnes : 19€50TTC (TVA 20%)

Service de votre vin d'honneur : 4€50 TTC/personne

Installation, nappes, verres, service pour 1h30.

Service de votre apéritif à table : 1€90 TTC

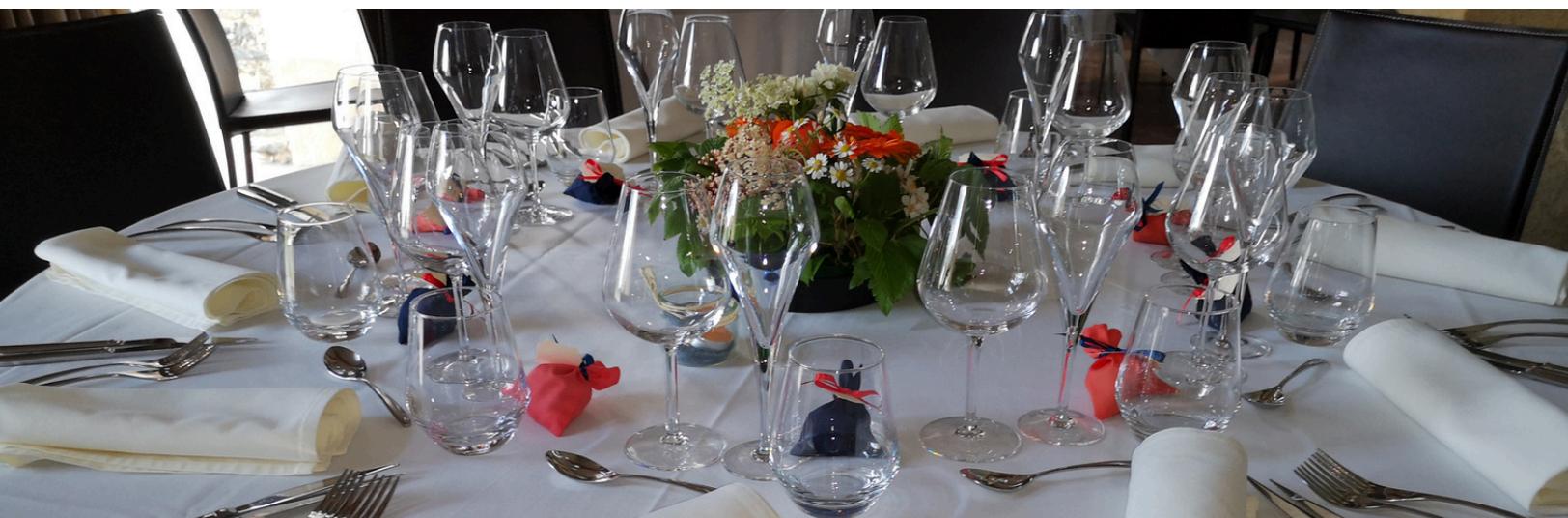
Assiette de présentation sur table : 1 pièce/personne - 1€20 TTC

Repas pour les prestataires : 14€ TTC

Baby-sitter, musiciens, DJ et autres prestataires auront un plateau froid servit avant ou après votre repas. En aucun cas, ils pourront manger en même temps que nous servons vos plats chauds.

Location de verres pour votre soirée : 56€20 TTC les 50 verres

Le matériel laissé à votre disposition devra nous être restitué dans les 48 heures. En cas de perte ou de casse, nous vous le facturerons à sa valeur de rachat.





Pyramide de mini macarons : 1€90/macaron
Corbeille de fruits de saison : 100 gr/personne - 2€50/personne



Réductions sucrées : 2€45/pièce

Brioche : 170€/pièce

diamètre 90 cm environ pour 100 personnes

Location de matériel: Possibilité d'un prêt d'un percolateur.

Nous vous demanderons une caution de **300€** qui vous sera rendu après restitution du percolateur.



CONDITIONS GENERALES

Nos tarifs sont proposés pour un nombre minimum de **50 convives**. Ils sont valables pour l'année **2023** et sont mentionnés **Toutes Taxes Comprises (TTC)**, selon **le taux de TVA** en vigueur à la date de la prestation.

Nos prix sont valables pour une réception ayant lieu sur un site unique.

La durée du service sera définie par le traiteur en fonction de la formule retenue.

Les menus seront fixés **5 semaines** avant votre prestation.

Le nombre de convives doit nous être communiqué **45 jours** avant votre réception et confirmé **10 jours** avant. Ce chiffre servira à la **facturation**. La facturation sera **majorée** au prorata du nombre de convives supplémentaires.



Matériel de cuisson : forfait location : **450€ TTC**

Une cuisine non équipée ou peu, le matériel vous sera facturé (ex: four ou étuve, plaque de cuisson).

Matériel pour vos cocktails et événements : Mange debout, vasques, nappes pour les buffets

Jusqu'à **150 personnes : 450€ TTC**

Par tranche de **100 personnes supplémentaires : 100€ TTC**

Service

Sur une base de **44€50TTC/heure**

Le tarif du service est déterminé en fonction du nombre de convives, du nombre d'heures de prestation.

Nous sommes sur une base d'un serveur pour **25 personnes.**

Personnel de fermeture

Soit imposé par le loueur de salle pour le rangement complet, ou à votre convenance pour assurer le service du bar : **60€ TTC/serveur**

Pour des raisons de sécurité, ils seront au **minimum 2 serveurs.**

CONTACT



2 rue de la Petite Croix,
44680 Saint Hilaire de Chaléons



0645412636



amc.traiteur@gmail.com



AMC *Traiteur*

Authenticité - Modernité - Créativité