



GROUPE YOVO

# L'Ardoise *Traiteur*

2025



07 45 12 28 14  
lardoise-traiteur.fr

21 Grande Rue  
91290 ARPAJON





# Sommaire

|             |                                      |     |
|-------------|--------------------------------------|-----|
| <b>I</b>    | L'Ardoise Traiteur                   | p3  |
| <b>II</b>   | Les plateaux repas                   | p4  |
| <b>III</b>  | Les réceptions cocktail              | p5  |
| <b>IV</b>   | Les réceptions buffet                | p8  |
| <b>V</b>    | Les réceptions<br>repas traditionnel | p10 |
| <b>VI</b>   | Les menus de mariage                 | p12 |
| <b>VII</b>  | Carte des boissons                   | p16 |
| <b>VIII</b> | Matériel et logistique               | p17 |
| <b>IX</b>   | Le Domaine de L'Ardoise              | p18 |



Groupe YOVO

# I'Ardoise Traiteur

## Nos menus, Vos événements

Sortir du cadre, quitter nos cuisines et délivrer notre maîtrise dans d'autres horizons.

Participez au confort de vos invités en proposant une cuisine de goûts et de parfums. Ensemble, marquons l'esprit de vos convives grâce à la mise en place d'un service de restauration émérite.

Avec un savoir-faire à même de toucher les âmes passionnées présentes à vos côtés.



## Notre catalogue

- Réception de 5 à 1000 personnes
- Service à l'assiette / buffet / cocktail
- Animations culinaires sur demande
- Location de matériel & art de la table
- Plateau repas, cocktail, repas assis
- Mise à disposition de personnel
- Proposition de salles de fête en Essonne
- Carnet d'adresses de prestataires de confiance pour une offre clé en main
- Catalogue proposant formules tout compris et choix à la carte.

## Contact

lardoise-traiteur.fr

07 45 12 28 14

traiteur@groupeyovo.com

21 Grande Rue - ARPAJON 91290

### Horaires :

- Bureau : Lundi - Vendredi : 9h - 18h



# NOS PLATEAUX REPAS

## COMPOSEZ VOS PLATEAUX

Sélection au choix - livraison par 5  
Couverts, serviette et pain compris.



### ENTRÉES :

#### Au choix :

- Quiche lorraine
- **ou** club saumon fumé
- **ou** tartare d'avocats aux agrumes
- **ou** terrine de campagne
- **ou** quinoa bowl (végétarien).

### PLATS :

#### Au choix :

- Brochette de poulet mariné
- **ou** lasagne bolognaise
- **ou** filet de lieu
- **ou** pavé de saumon
- **ou** cannellonis farcis à la provençale (végétarien).

### ACCOMPAGNEMENTS :

#### Au choix :

- Écrasé de pommes de terre
- **ou** gratin dauphinois
- **ou** riz long thaï
- **ou** haricots verts.

### DESSERTS :

#### Au choix :

- Moelleux au chocolat, cœur coulant
- **ou** brioche perdue au caramel
- **ou** tarte aux pommes
- **ou** mousse au chocolat
- **ou** cheesecake.

**23 € HT/PERS.**



# NOS FORMULES COCKTAIL

## FORMULE "DÉCOUVERTE"

Livraison du cocktail

### PIÈCES SALÉES : 9

Samoussa aux légumes  
Mini hamburger du Chef  
Mini wrap au saumon fumé  
Brochette melon & jambon de pays  
Brochette tomate & mozzarella  
Beignet de crevette façon "Tempura"  
Brochette de poulet mariné  
Verrine de salade à la grecque  
Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette.

### PIÈCES SUCRÉES : 4

Éclair au chocolat  
Fraisier  
Almondine saveur citron  
Sablé saveur framboise.

**23 € HT/PERS.**

## FORMULE "DÉCOUVERTE" - TOUT COMPRIS

Livraison formule "Découverte" - boissons - matériel - service

### MATÉRIELS

Couverts éco  
Assiettes éco  
Serviettes  
Verres.

### BOISSONS

Soupe champenoise  
Jus de fruits / Sodas divers  
Eau pétillante  
Eau plate  
Café / thé.

### SERVICE

Inclus.



**46 € HT/PERS.**

## FORMULE "GOURMANDE"

Livraison du cocktail

### PIÈCES SALÉES : 12

Samoussa aux légumes  
Club sandwich au saumon fumé  
Mini hamburger du Chef  
Mini wrap au saumon fumé  
Brochette melon & jambon de pays  
Brochette tomates cerise & mozzarella  
Beignet de crevette façon "Tempura"  
Brochette de poulet mariné  
Brochette de framboise & viande de grison  
Verrine de salade à la grecque  
Verrine avocat & crevettes  
Verrine betterave, saumon fumé & ciboulette.

### PIÈCES SUCRÉES : 6

Éclair au chocolat  
Fraisier  
Almondine saveur citron  
Sablé saveur framboise  
Mini Paris-Brest  
Verrine mousse croquante chocolat.

**32 € HT/PERS.**

## FORMULE "GOURMANDE" - TOUT COMPRIS

Livraison formule "Gourmande" - boissons - matériel - service

### MATÉRIELS

Couverts éco  
Assiettes éco  
Serviettes  
Verres.

### BOISSONS

Soupe champenoise  
Jus de fruits / Sodas divers  
Eau pétillante  
Eau plate  
Café / thé.

### SERVICE

Inclus.



**55 € HT/PERS.**

# LA CARTE

## NOS PIÈCES SALÉES

### LES ESSENTIELS DU CHEF

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Accra de morue           | 1,5 € |
| Samoussa aux légumes     | 2 €   |
| Crevette façon "Tempura" | 2 €   |
| Pain surprise            | 3 €   |
| Cône au guacamole        | 3 €   |

### LES BROCHETTES

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Gambas marinée                        | 3,5 € |
| Poulet mariné                         | 2 €   |
| Melon & jambon de pays                | 2 €   |
| Chèvre, framboises & viande de grison | 3 €   |
| Tomates cerise & mozzarella           | 1,5 € |

### LES VERRINES

|   |       |
|---|-------|
| Avocat & crevettes                        | 2 €   |
| Lentilles & magret fumé                   | 2,5 € |
| Verinne à la grecque                      | 2 €   |
| Betterave, saumon fumé & crème ciboulette | 2 €   |
| Butternut, tofu fumé & cacahuètes         | 2 €   |

### LES COMPOSITIONS

|                                     |     |
|-------------------------------------|-----|
| Pokebowl salade César               | 3 € |
| Pokebowl méditerranéen              | 3 € |
| Pokebowl crudités                   | 3 € |
| Pokebowl végétarien                 | 3 € |
| Risotto aux gambas                  | 5 € |
| Risotto aux coquilles Saint-Jacques | 6 € |

### LES NAVETTES

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Briochée foie gras              | 3 €   |
| Briochée à la tapenade ancienne | 1,5 € |
| Briochée à la rilette de thon   | 1,5 € |
| Club sandwich au saumon         | 3 €   |

### LES WRAPS

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Poulet & mayonnaise au curry | 2 €   |
| Thon                         | 2 €   |
| Saumon fumé                  | 2,5 € |

## LES ANIMATIONS

### COCKTAIL SALÉ

#### PLANCHA

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| <b>Plancha Prestige</b> | 15 €/pers. |
| Coquilles Saint-Jacques |            |
| Foie gras               |            |
| Gambas                  |            |
| Chorizo.                |            |

|                             |              |
|-----------------------------|--------------|
| <b>Plancha classique</b>    | 10,5 €/pers. |
| Brochettes de poulet mariné |              |
| Gambas                      |              |
| Chorizo.                    |              |



#### BRASERO

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| Brochette de poulet mariné | 3 €/pers. |
| Foie gras                  | 8 €/pers. |
| Coquilles Saint-Jacques    | 8 €/pers. |
| Gambas                     | 6 €/pers. |
| Mont d'Or                  | 6 €/pers. |

**Location du Brasero** 220 €

#### DÉCOUPE

|                            |             |
|----------------------------|-------------|
| Saumon gravelax de Norvège | 6 €/pers.   |
| Saumon fumé Bio d'Écosse   | 6 €/pers.   |
| Jambon de pays supérieur   | 4,5 €/pers. |

#### ORIGINAL

|                   |            |
|-------------------|------------|
| Bar à buratta     | 8 €/pers.  |
| Tataki de thon    | 8 €/pers.  |
| Filet de bœuf     | 12 €/pers. |
| Atelier foie gras | 12 €/pers. |
| Bar à caviar      | 35 €/pers. |

# LA CARTE

## NOS PIÈCES SUCRÉES

### LES ESSENTIELS DU CHEF

|                           |     |
|---------------------------|-----|
| Macaron                   | 2 € |
| Brochette de fruits frais | 3 € |
| Salade de fruits frais    | 3 € |

### LES ASSORTIMENTS

Vente par lot de 10

#### **Mignardises "passion chocolat"** 6 €/pers.

Financiers croquants chocolat-caramel  
Lingots praliné Gianduja  
Lingots trois chocolats  
Chocolat façon café viennois.

#### **Mignardises "tradition"** 8 €/pers.

Éclair au chocolat  
Fraisier  
Almondine citron  
Sablé framboise  
Tartelette au cacao  
Opéra.

### LES MIGNARDISES

|   |     |
|---|-----|
| Tarte Tatin                               | 3 € |
| Tarte au citron meringué                  | 2 € |
| Brownie                                   | 2 € |
| Beignet saveur chocolat & noisette        | 2 € |
| Paris-Brest                               | 3 € |
| Muffin au chocolat                        | 2 € |
| Muffin saveur cœur caramel au beurre salé | 2 € |
| Éclair au chocolat ou café                | 2 € |
| Cannelé bordelais                         | 3 € |
| Mini-madeleine                            | 3 € |

### LES VERRINES

|                               |     |
|-------------------------------|-----|
| Mousse croquante au chocolat  | 2 € |
| Panna cotta aux fruits rouges | 2 € |
| Pavlova aux fruits rouges     | 4 € |
| Citron meringué               | 2 € |
| Tiramisu                      | 2 € |

### LES CUPCAKES

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Vanille & citron    | 2 € |
| Framboise & vanille | 2 € |
| Chocolat & noisette | 4 € |
| Tiramisu            | 2 € |

## LES ANIMATIONS

### COCKTAIL SUCRÉ

|                         |            |
|-------------------------|------------|
| DÉCOUPE DE FRUITS FRAIS | 7 €/pers.  |
| + FONTAINE AU CHOCOLAT  | +2 €/pers. |
| BARBE À PAPA            | 5 €/pers.  |
| CANDY BAR               | 3 €/pers.  |
| POP CORN "MINUTE"       | 2 €/pers.  |
| CRÊPES                  | 4 €/pers.  |
| 2 crêpes par personne   |            |





# NOS FORMULES BUFFET

## BUFFET FROID

Livraison du buffet

### CHARCUTERIE

Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail & sec.

### VIANDE FROIDE

Pilon de poulet, rôti de porc et roast beef.

### SALADE VERTE & COMPOSÉE

Salade niçoise, salade piémontaise et taboulé.

### FROMAGES

Sélection de 4 fromages, mesclun, fruits secs et petit beurre.

### DESSERTS

Pasteis de Nata,  
Assortiment de mignardises "tradition".

**33 € HT/PERS.**

## BUFFET FROID - TOUT COMPRIS

Livraison du buffet froid - boissons - matériel - service

### MATÉRIELS

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verres.

### BOISSONS

Soupe champenoise  
Jus de fruits / Sodas divers  
Vin rouge Crozes-Hermitage  
Vin blanc Chardonnay  
Eau pétillante  
Eau plate  
Café / thé.

### SERVICE

Inclus.



**58 € HT/PERS.**

## BUFFET CHAUD

Livraison du buffet

### CHARCUTERIE OU CRUDITÉS

Jambon de pays, rosette, saucisson à l'ail & sec.

### PLATS CHAUDS

**Au choix :** suprême de volaille à la sauce forestière  
**ou** filet de bar au beurre blanc.

### ACCOMPAGNEMENTS

**Au choix :** pommes de terre grenailles  
**ou** gratin dauphinois **ou** légumes grillés.

### FROMAGES

Sélection de 4 fromages, mesclun, fruits secs et petit beurre.

### DESSERTS

Pasteis de Nata,  
Assortiment de mignardises "tradition".

**38 € HT/PERS.**

## BUFFET CHAUD - TOUT COMPRIS

Livraison du buffet chaud - boissons - matériel - service

### MATÉRIELS

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verres.

### BOISSONS

Soupe champenoise  
Jus de fruits / Sodas divers  
Vin rouge Crozes-Hermitage  
Vin blanc Chardonnay  
Eau pétillante  
Eau plate  
Café / thé.

### SERVICE

Inclus.



**63 € HT/PERS.**

# LA CARTE

## BUFFET LIBRE SERVICE

### LES ESSENTIELS DU CHEF

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Paëlla de L'Ardoise Traiteur | 17,5 € |
| Couscous Royal               | 16,5 € |
| Cochon de lait               | 17 €   |

### LES VIANDES

|   |      |
|---|------|
| Confit de canard fondant                      | 16 € |
| Souris d'agneau confite 11 h aux épices       | 21 € |
| Cœur de quasi de veau et sa sauce forestière  | 21 € |
| Filet mignon caramélisé au cumin              | 18 € |
| Suprême de volaille cuisson basse température | 17 € |

### LES POISSONS

|                                     |      |
|-------------------------------------|------|
| Filet de bar au basilic             | 21 € |
| Pavé de saumon grillé aux épices    | 18 € |
| Dos de cabillaud du Chef            | 23 € |
| Filet de dorade au beurre de homard | 21 € |

### LES ACCOMPAGNEMENTS

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| Pommes de terre grenaille   | Tomate cerise poêlées |
| Purée à la truffe noire     | Purée maison          |
| Poêlée de légumes du marché | Banane plantain       |
| Riz blanc                   | Tagliatelles          |
| Gratin dauphinois           |                       |

## LES ANIMATIONS

### BUFFET SALÉ

#### ROTISSERIE & BRASERO

#### **Barbecue géant** 25 €/pers.

Merguez supérieures  
Chipolatas  
Découpe de poulet mariné  
Brochettes de bœuf.

#### **Barbecue & plancha mixte** 32 €/pers.

Merguez supérieures  
Chipolatas  
Découpe de poulet mariné  
Brochette de filet bœuf  
Filet de dorade  
Gambas.

#### SHOW COOKING :

|                |              |
|----------------|--------------|
| Paëlla         | 18,5 €/pers. |
| Couscous Royal | 19,5 €/pers. |
| Cochon         | 19 €/pers.   |

\*Préparation en live.

#### **Rodizio** 32 €/pers.

Saucisettes ou chorizos barbecue  
Agneau mariné  
Pilons de poulet  
Picanha de bœuf d'excellence  
Blanc de poulet mariné  
Bacon  
Travers de porc  
Ananas rôti caramélisé.

#### **Cochon à la broche** 18 €/pers.

Minimum 40 pers.

#### **Méchoui** 19 €/pers.

(agneau à la broche)  
Minimum 15 pers.

#### **Animation hamburger** 15 €/pers.

#### **Animation frites maison** 2 €/pers.

# NOS FORMULES REPAS ASSIS

## MENU DE L'ARDOISE

Livraison du repas

### ENTRÉES :

#### Au choix :

Saint-Marcellin rôti au miel

ou tartare d'avocat aux crevettes.

### PLATS :

#### Au choix :

Suprême de volaille sauce forestière

ou filet de dorade sauce beurre blanc.

### ACCOMPAGNEMENTS :

#### Au choix :

Pommes de terre grenaille

ou gratin dauphinois

ou risotto

ou légumes grillés.

### DESSERTS :

#### Au choix :

Brioche façon pain perdu

ou fondant au chocolat.

33 € HT/PERS.

## MENU DE L'ARDOISE - TOUT COMPRIS

Livraison du menu de L'Ardoise - boissons - matériel - service

### MATÉRIELS

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verres.

### BOISSONS

Soupe champenoise  
Jus de fruits / Sodas divers  
Vin rouge Crozes-Hermitage  
Vin blanc Chardonnay  
Eau pétillante  
Eau plate  
Café / thé.

### SERVICE

Inclus.



62 € HT/PERS.

## MENU DE L'ARDESIA

Livraison du repas

### COCKTAIL :

#### Au choix :

Assortiment de 4 amuse-bouches  
de saison.

### ENTRÉES :

#### Au choix :

Foie gras du Chef YOVO,  
chutney & brioche

ou saumon gravelax

ou salade de gambas.

### PLATS

#### Au choix :

Souris d'agneau confite 11 h aux épices

ou filet de bar au beurre de homard

ou cœur de quasi de veau.

### ACCOMPAGNEMENTS :

#### Au choix :

Pommes de terre grenaille

ou gratin dauphinois

ou risotto

ou légumes grillés.

### ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de 3 fromages,  
mesclun, fruits secs et beurre.

### DESSERTS

#### Au choix :

Brochettes de fruits frais

ou entremet royal au chocolat

ou fraisier.

45 € HT/PERS.

## MENU DE L'ARDESIA - TOUT COMPRIS

Livraison du menu de L'Ardésia - boissons - matériel - service

### MATÉRIELS

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verres.

### BOISSONS

Soupe champenoise  
Jus de fruits / Sodas divers  
Vin rouge Crozes-Hermitage  
Vin blanc Chardonnay  
Eau pétillante  
Eau plate  
Café / thé.

### SERVICE

Inclus.



75 € HT/PERS.



# NOS FORMULES MARIAGE

## MARIAGE DE L'ARDOISE - TOUT COMPRIS

Réception - boissons - matériel - service maître d'hôtel

### VIN D'HONNEUR

Samoussa aux légumes  
Mini hamburger du Chef  
Mini wrap au saumon fumé  
Brochette melon & jambon de pays  
Brochette tomates cerise & mozzarella  
Beignet de crevette façon "Tempura"  
Brochette de poulet mariné  
Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette.

Soupe champenoise, softs, jus de fruits, sodas.

### ENTRÉES

#### Au choix :

Tartare avocat, écrevisses & sauce cocktail  
**ou** chiffonnade de saumon gravelax  
**ou** Saint-Marcelin rôti miel de Champagne.

100% Chardonnay (vin blanc), eaux.

### PLATS

#### Au choix :

Suprême de volaille et sa sauce forestière  
**ou** magret de canard et sa sauce fruits rouges  
**ou** filet de dorade royal  
et son beurre de homard.

AOC Crozes-Hermitage (vin rouge de la Vallée du Rhône), 100% Chardonnay (vin blanc), eaux.

### ACCOMPAGNEMENTS

#### Au choix :

Gratin dauphinois  
**ou** légumes du marché  
**ou** pommes de terre grenaille  
**ou** riz pilaf  
**ou** tomates cerise poêlées  
**ou** fagots de haricots verts.

### BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

### DESSERTS

#### Pièce montée au choix :

Wedding cake **ou** choux à la crème.  
Brochettes de fruits frais.

Coupe de Champagne  
Veuve Pelletier 1er Cru.

Café **ou** thé.

#### MATÉRIELS

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verres.

#### SERVICE

Inclus.



**À PARTIR DE 95 € HT/PERS.**





# NOS FORMULES MARIAGE

## MARIAGE DE L'ARDÉSIA - TOUT COMPRIS

Réception - boissons - matériel - service maître d'hôtel

### VIN D'HONNEUR

Samoussa aux légumes  
Mini hamburger du Chef  
Mini wrap au saumon fumé  
Brochette melon & jambon de pays  
Brochette tomates & mozzarella  
Beignet de crevette façon "Tempura"  
Verrine de betterave, saumon fumé & ciboulette.

**Animation plancha :** brochettes de poulet mariné, gambas, chorizo.

Soupe champenoise, softs, jus de fruits, sodas.

### ENTRÉES

#### Au choix :

Foie gras du Chef, chutney & brioche  
**ou** chiffonnade de saumon fumé bio de Norvège  
Label Rouge  
**ou** assiette landaise.

100% Chardonnay (vin blanc), eaux.

### PLATS

#### Au choix :

Cœur de quasi de veau  
**ou** filet de bœuf et son jus corsé  
**ou** filet de bar rôti au basilic  
et sa sauce beurre de homard.

AOC Crozes-Hermitage (vin rouge de la Vallée du Rhône), 100% Chardonnay (vin blanc), eaux.

### ACCOMPAGNEMENTS

#### Au choix :

Gratin dauphinois,  
**ou** légumes du marché  
**ou** pommes de terre grenaille  
**ou** riz pilaf  
**ou** tomates cerise poêlées  
**ou** fagots de haricots verts.

### BUFFET DE FROMAGES, MESCLUN, FRUITS SECS

### DESSERTS

#### Pièce montée au choix :

Wedding cake **ou** choux à la crème.  
Brochettes de fruits frais  
& mignardises "tradition" sucrées.

Coupe de Champagne  
Veuve Pelletier 1er Cru.

Café **ou** thé.

#### MATÉRIELS

Couverts  
Assiettes  
Serviettes  
Verres.

#### SERVICE

Inclus.



**À PARTIR DE 115 € HT/PERS.**

# LA CARTE

## REPAS À L'ASSIETTE

### LES ENTRÉES

|  |      |
|--|------|
| Tartare avocat, écrevisses & sauce cocktail                                      | 9 €  |
| Chiffonnade de saumon gravelax   | 10 € |
| Saint-Marcelin rôti miel de Champagne  | 8 €  |
| Foie gras du Chef, chutney & brioche   | 12 € |
| Assiette landaise (mesclun, magret fumé, foie gras, gésiers confits de volaille) | 12 € |

### LES ACCOMPAGNEMENTS

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Pommes grenaille        |      |
| Gratin dauphinois       |      |
| Poêlée de légumes       |      |
| Riz                     |      |
| Pommes de terre au four |      |
| Purée maison            |      |
| Purée à la truffe noire | +3 € |

### LES VIANDES

|   |      |
|---|------|
| Suprême de volaille et sa sauce forestière        | 16 € |
| Magret de canard, sauce fruits rouges             | 19 € |
| Véritable cœur de quasi de veau, sauce forestière | 24 € |
| Filet de bœuf et son jus corsé                    | 21 € |
| Filet mignon caramélisé au cumin                  | 18 € |

### LES POISSONS

|  |      |
|--|------|
| Filet de dorade royal, beurre de homard              | 21 € |
| Filet de bar rôti au basilic, sauce beurre de homard | 19 € |
| Pavé de saumon grillé aux épices                     | 17 € |
| Saumon grillé ou mi-cuit                             | 18 € |
| Noix de Saint-Jacques sauce hollandaise truffée      | 26 € |

### LES DESSERTS

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| Brioche façon pain perdu         | 4 € |
| Fondant au chocolat cœur coulant | 6 € |
| Brochettes de fruits frais       | 5 € |
| Entremet royal au chocolat       | 7 € |
| Fraisier                         | 7 € |

## CUISINE DU MONDE

### PORTUGAL

|                                 |      |
|---------------------------------|------|
| Alentejana : porc aux palourdes | 19 € |
| Veau au four                    | 19 € |
| Chevreau au four                | 24 € |
| Morue grillée                   | 24 € |
| Morue au four                   | 24 € |
| Poulet à la portugaise          | 13 € |
| Cochon de lait à la portugaise  | 17 € |
| <u>10 personnes</u>             |      |



### AFRIQUE

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Poulet braisé                     | 13 € |
| Dorade braisée                    | 21 € |
| Thiéboudienne                     | 19 € |
| Mafé                              | 19 € |
| Poulet yassa                      | 17 € |
| Bar braisé aux épices douces      | 21 € |
| Bananes plantain (accompagnement) | 2 €  |



### ASIE

|   |      |
|---|------|
| Salade de bœuf mariné à la thai             | 17 € |
| Wok de bœuf                                 | 19 € |
| Saumon entier à la thai                     | 21 € |
| Riz sauté à la cantonnaise (accompagnement) | 5 €  |





# LA CARTE DES BOISSONS

SOFTS, VINS, SPIRITUEUX

## SOFTS

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Évian              | 4,5 € |
| Eau de Perrier     | 4,5 € |
| Coca-Cola          | 5,5 € |
| Jus d'orange       | 6 €   |
| Planteur des Iles  | 6 €   |
| Ice Tea            | 5,5 € |
| Oasis              | 5,5 € |
| Thé glacé          | 5,5 € |
| Eau détoxification | 5 €   |

## POMPES À BIÈRES

|            |           |
|------------|-----------|
| Affligem   | 4 €/pers. |
| Heineken   | 4 €/pers. |
| Desperados | 4 €/pers. |

2 verres de 25 cl/pers.

## CHAMPAGNES

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Veuve Pelletier 1er cru | 28 €  |
| Ruinart Brut            | 65 €  |
| Deutz Brut              | 49 €  |
| Ruinart Blanc de Blancs | 105 € |
| Ruinart rosé            | 105 € |



## VINS ROUGES

|  |      |
|--|------|
| Bourgogne : Hautes Côtes de Nuits            | 23 € |
| Rhône : Crozes Hermitage                     | 19 € |
| Bordeaux : Saint-Émilion                     | 16 € |
| Loire : Sancerre                             | 21 € |
| Loire : Chinon                               | 21 € |
| Bordeaux : Saint-Estèphe - Château Beau-Site | 36 € |

## VINS BLANCS

|                         |      |
|-------------------------|------|
| 100% Chardonnay         | 16 € |
| Bourgogne : Chablis     | 24 € |
| Alsace : Gewurztraminer | 12 € |
| Loire : Sancerre        | 21 € |
| Portugal : VINO Verde   | 12 € |

## VINS ROSÉS

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Corse : Terra Vecchia        | 13 € |
| Côtes de Provence : Estandon | 13 € |
| Portugal : Mateus pétillant  | 12 € |

## AUTRES

|   |       |
|---|-------|
| Soupe champenoise aux fruits rouges     | 4,5 € |
| Trou normand (calva & glace à la pomme) | 4 €   |



---

# LA LOGISTIQUE

FINALISEZ VOTRE RÉCEPTION

## ART DE LA TABLE

### **Art de la table complet** 6,5 €

Assiettes à entremets  
Grandes assiettes  
Couverts  
Verres à eau  
Verres à vin  
Flûtes à champagne  
Tumblers  
Tasses et sous-tasses à café  
Serviette de table.

### **Art de la table enfant** 4 €

Verres à soft  
Petites assiettes  
Grandes assiettes  
Couverts.

### **Art de la table "cocktail"** 4 €

Verres long drinks  
Flûtes à champagne  
Assiettes cocktail  
Cuillères à verrine  
Gobelets à café  
Serviettes.

### **Flûtes et gobelets façon cristal** 2 €

---

## MATÉRIEL

### USTENSILES

Four 160 €  
Bain Marie 260 €  
Étuve 160 €  
Tournebroche 300 €  
Plancha 110 €  
Brasero 220 €  
Chafing dish 40 €  
Bouteille de gaz 56 €

### MOBILIER

Table rectangulaire 15 €  
Table ronde 150cm 17 €  
Table ronde 180cm 20 €  
Chaise "Napoléon" 4 €  
Chaise pliante 2,5 €

### PRESTATION DE SERVICE

Maître d'hôtel pour cocktail 290 €  
4 heures de service.

Réception & Mariage 360 €  
8 heures de service.

### AMBIANCE

Barnum 3 x 6 m 220 €  
Barnum 3 x 3 m 110 €  
Barnum 5 x 5 m 305 €  
Lumières extérieures 25 €/projecteur  
Parasols 25 €/parasol + pied  
Chauffage extérieur à gaz 90 €  
Chauffage extérieur électrique 70 €  
Chauffage à air pulsé 250 €



Groupe YOVO

# Le domaine de L'Ardoise

## Bienvenue chez vous

Faites du Domaine de L'Ardoise, votre pied à terre pour y vivre des moments empreints d'émotions.

Ressentez tout le charme et l'authenticité de cette maison de maître édifée en 1710.

Profitez du confort qu'elle vous octroie dans un cadre aussi secret qu'immense.

Entre salons de réception et coquettes suites surplombant le jardin, le Domaine de L'Ardoise vous ouvre les portes d'une exceptionnelle propriété située en plein cœur de l'Essonne, à 35km de Paris.



## En savoir plus

- 110 personnes en intérieur
- 200 personnes avec le jardin
- 3 salons de réception
- 5 suites à l'étage
- 1 hectare de terrain
- Situé à 35km de Paris, proche N20
- Parking gratuit jusqu'à 25 voitures
- Wifi gratuit
- Centre équestre de compétition "La Courbette" situé dans le domaine
- Organisation d'évènements privés ou professionnels
- Thème décoratif au choix.



## Location sur devis

[domainedelardoise.fr](http://domainedelardoise.fr)

07 44 99 45 12

[contact@domainedelardoise.fr](mailto:contact@domainedelardoise.fr)

42 Rue de Châtres

91790 BOISSY-SOUS-SAINT-YON



# Le Groupe YOVO



## L'Ardésia

lardesia.fr  
01 46 44 01 15  
clamart@groupeyovo.com  
5 Clos du Breuil - CLAMART 92140

### Horaires :

- Mardi - Samedi : 12h - 14h30 / 19h - 22h30
- Dimanche - Lundi : ouverture sur devis



## L'Ardoise

lardoise-arpajon.fr  
01 64 90 00 74  
contact@lardoise-arpajon.fr  
21 Grande Rue - ARPAJON 91290

### Horaires :

- Lundi - Dimanche : 12h - 14h30 / 19h - 22h30



## Le Domaine de L'Ardoise

domainedelardoise.fr  
07 44 99 45 12  
contact@domainedelardoise.fr  
42 Rue de Châtres - 91790 BOISSY-SOUS-SAINT-YON

### Horaires :

- Bureau : Lundi - Vendredi : 9h - 18h



## L'Ardoise Traiteur

lardoise-traiteur.fr  
07 45 12 28 14  
traiteur@groupeyovo.com  
21 Grande Rue - ARPAJON 91290

### Horaires :

- Bureau : Lundi - Vendredi : 9h - 18h



## L'Ardoise des Vins

lardoisedesvins.fr  
07 67 98 96 41  
lardoisedesvins@gmail.com  
34 Grande Rue - ARPAJON 91290

### Horaires :

- Mardi - Samedi : 10h - 12h30 / 14h - 20h