

Les 3 Ducs restaurant

5, ROUTE DE TROYES 21121 DAIX - TEL 0380565975



Vous désirez que votre réception soit unique ?

Vous recherchez de l'**élégance** et de la **créativité** dans la décoration des buffets et l'art de la table ?

Vous souhaitez surprendre vos invités par une **cuisine raffinée** ?

Le jour de votre réception, vous exigez un **service efficace et soigné**, assuré par des maîtres d'hôtel qualifiés et agréables avec vos invités?

Vous chercher à vous reposer sur un professionnel qui vous écoute, vous conseille, vous propose une formule clé en main qui vous ressemble ?

Notre service traiteur, organise toutes vos **réceptions familiales** et **professionnelles** en COTE D'OR
Pour vous accompagner dans la préparation de votre **mariage** ou plus généralement de votre repas familial,

Eric Briones est à votre écoute. Si vous êtes à la recherche d'un site, pour vous faciliter vos démarches vous trouverez dans la rubrique lieux de réceptions, des **châteaux**, demeures de **caractère**, **lieux insolites** avec les principales informations.

Dans le cadre de votre entreprise, notre service commercial vous conseillera pour orchestrer **cocktail**, **cocktail dînatoire**, **soirée à thème**, **déjeuner de prestige**, **dîner de gala**, **congrès**, **convention**, **colloque**. Nous pouvons vous apporter **un service clé en main** à travers une palette de compétences : lieux de réceptions adaptés aux professionnels, animations thématiques, spectacles, réception à vos couleurs....

Bonne visite et Savourez l'instant...



5, ROUTE DE TROYES 21121 DAIX - TEL 0380565975



COTE MARIAGE

Il y a des jours qui comptent plus que d'autres !

Et ce jour là vous souhaitez partager votre temps et votre bonheur avec vos invités.

Les Trois Ducs Traiteur se chargera de vous dégager de tout soucis d'organisation et mettra son savoir-faire à votre service, pour que ce jour là soit le plus beau jour de votre vie.

Les Trois Ducs Traiteur saura sublimer vos désirs les plus gourmands :

menus raffinés, symphonies de saveurs aux notes délicates.

Composez vous-même votre cocktail et votre repas **à la carte**, selon vos envies et votre budget, ou laissez vous tenter par **nos menus mariage**, raffinés et inventifs.

Tous vos souhaits sont réalisables pour ce moment important : un cocktail aux couleurs des mariés, un dîner champêtre, une décoration féérique, romantique ou exotique ...

Le sens de la fête c'est célébrer la fête des sens, pour que vos yeux et vos papilles soient comblés.

Imaginons ensemble ce grand jour. Une réception personnalisée restera inoubliable !

Pour organiser votre réception sans soucis, nous pouvons vous fournir toute la logistique pour un mariage réussi :

- Réalisation du cocktail,
- Réalisation du repas assis ou du buffet,
- Personnel de service,
- Mise en place du mobilier,
- Nappage et vaisselle,
- Décoration des buffets et tables adaptée à la thématique de votre mariage,
- Décoration florale,
- Animation ...

Quelques idées de plats pour vous ouvrir l'appétit...

- Pressé de Foie gras de Canard, fine couche de Pain d'épices torréfié, gelée de fruits frais et variation de Fruits séchés.
- Panna cotta au Parmesan, œuf Mollet asperges Vertes, Copeaux de jambon cru et Balsamico.
- Foie gras au Torchon, poché au Vin de Gingembre, chutney et sorbet Rhubarbe-Fraise.
- Salade de Homard bleu à l'huile de crustacé, Ravigote de Pommes de Terre au Parfum de Gingembre et Citronnelle.
- *****
- Aiguillette de Daurade Royale, Wok de Légumes aux épices douces, Confits de Tomates aux piments d'Espelette.
- une Gambas géante marinée au Soja et Curcuma, agrémentée d'une purée de Pommes de Terre de Notre Paysan À l'Huile d'Olives.
- Pavé de Cabillaud mariné à l'huile de Citron vert, Wok de petits légumes, coulis de Poivrons rouges.
- Noix de Saint-Jacques snackées, un Rizotto aux Morilles et Parmesan, émulsion d'eaux de Mer
- *****
- Selle d'Agneau roulée et farcie aux Champignons, Croute d'herbes Vertes crémeux de Cèleri-rave et quelques girolles.
- Suprême de Volaille fermière marinée au Vin Jaune cuite Basse température, Galette de Morilles, Lardons Parmesan.
- Bœuf Charolais à la Plancha, Gâteau de Pomme de Terre aux fines Herbes, Légumes verts, Réduction de vin lié à la Moutarde Violette.
- un Médaillon de Veau cuit 7h00, Légumes verts et Champignons du Moment, jus de Veau aux aromates.
- *****
- Symphonie de Desserts de notre pâtissier en quatre façons.
- Mini crème brûlée, croustillant au Chocolat, panna cotta exotique et mousseux au chocolat blanc et griottines.



5, ROUTE DE TROYES 21121 DAIX - TEL 0380565975



COTE COCKTAIL

Nos cocktails, **froids ou chauds**, sont déclinables à volonté :

- du plus classique à l'extraordinaire,
- de l'apéritif au cocktail déjeunatoire ou dîatoire,
- plutôt bref ou qui se prolonge dans la soirée,
- pour précéder ou conclure agréablement un événement.

Découvrez nos pièces de cocktails, nos verrines originales, nos mises en scènes et nos décors.

Les cocktails sont des moments de rencontre privilégiés autour d'un verre, nous saurons vous conseiller pour en faire un moment à la fois utile et apprécié.

Composez vous-même votre cocktail **à la carte**, selon vos envies et votre budget, ou laissez vous tenter par **nos cocktails à thèmes**, riches en couleurs et en saveurs.

Etonnez et séduisez vos invités avec nos cocktails à thème :

Des cocktails imaginés pour vous par nos chefs, créativité, saveurs et raffinement seront au rendez-vous !

Le plein d'idées pour une réception originale : Cocktail exotiques, régional, du monde etc.....

La décoration de votre cocktail sera adaptée à la thématique de votre réception.

Quelques idées de pièces cocktails pour vous ouvrir l'appétit...

- *Verrine de Crabes au saté.*
- *Fine guacamole, tomate épicées à la menthe fraîche.*
- *Marmite de gaspacho andalou, brochette de Concombre*
- *Nonnette au pain d'épices et Escargots au beurre d'Ail.*
- *Raviolis croustillants de crevettes-Piperade*
- *Crumble mousseux poivrons/parmesan*
- *Kube de Melon et consommé melon-Pastèque*

ANIMATIONS CHAUDES préparées par nos chefs devant vos convives

- *Foie gras poêlé aux Pêches en crumble*
- *Wok de gambas sauce SOJA*
- *Biscuit de pétoncles aux Baies roses*