

DCS EVENTS

Traiteur & Organisateur d'Évènements



Du goût et de la convivialité



PRÉSENTATION

Vous recherchez pour votre Mariage, Évènement familial, un Repas convivial dont vous vous souviendrez pendant de nombreuses années ?

Poussez les Portes de **DCS Events - Traiteur & Organisateur d'évènements** et Découvrez un Monde plein de Saveurs...

Installé dans le département de l'Oise et Forte d'une expérience reconnue dans l'Organisation d'Événements, l'Équipe de **DCS Traiteur** se met à votre Service afin de vous Offrir une prestation de Qualité et Sur-Mesure.

C'est avec Passion, Professionnalisme et Rigueur que **Christiana et son équipe** se mettrons au service de vos Exigences afin d'élaborer votre Repas de Mariage et vous accompagner dans l'organisation de ce dernier.

Quelques soit vos Envies, laissez libre court à votre imagination.....

Pour ce Jour Unique... l'Équipe de DCS Traiteur est à votre entière disposition pour discuter de toutes vos Envies.

Wedding cake, Pièce-montée de choux ou macarons, fontaine de champagne, présentation des desserts, gourmandise de fin de soirée, brunch du lendemain... Tout est possible pour cette journée si spéciale !

Et parce que nous souhaitons satisfaire tout le monde, nous pouvons également vous proposer des menus spéciaux pour les enfants, les prestataires, les végétariens.

NOS FORMULES

PLAISIR
&
INNOVATION



LA FORMULE PLAISIR 2027

À 55€ / PERSONNE

Pour un minimum de 90 personnes

À 60€ / PERSONNE

De 80 à 70 personnes

À 65€ / PERSONNE

**En dessous de 70 et jusqu'à 50
personnes**

En dessous de 50 Personnes

Devis Sur mesure

1 Cocktail 6 pièces par personne

1 Menu Plaisir au Choix

Les Softs & Les Vins à table

Eau Plate & Gazeuse

Duo de Vin Blanc & Rouge

Le Pain à table

Café & Thé

Service à Table Inclus jusqu'à 1h du matin



LE COCKTAIL PLAISIR

6 pcs par personne



Mini burger

Magret de Canard & Boursin,
Foie Gras & Mangue, Saumon Fumé

Mini Tortillas Colorées

Chèvre & Légumes, Serrano, Saumon, Poulet

Verrines

Thon & Concombre, Saumon & Tomate

Navettes Terroirs

Saucisson, Chorizo, Serrano, Poulet

Mini Cheesecakes

Mini Blinis

Saumon/ Tzatziki,
Jambon Sec Italien/ Fromage Frais

Mini Quiche Lorraine (**Chaud**)

Accras de Morue

LES MENUS PLAISIR 2027

MENU PLAISIR N°1

**Tartare de Saumon
Mariné au Citron**

**Tournedos de Canard et ses Pommes
Anna sauce Forestière**

**Brie & Chèvre
Mesclun de salades et beurre**

Café & Thé

MENU PLAISIR N°2

Foie gras de Canard et son chutney de Mangue

**Pavé de Bœuf sauce aux Poivres
Gratin Dauphinois
et Crumble de Légumes**

**Brie & Chèvre
Mesclun de salades et beurre**

Café & Thé



LES MENUS PLAISIR 2027

MENU PLAISIR N°3

**Blinis Gourmand au saumon fumé
Crème Tzatziki**

**Suprême de Volaille sauce Forestière
Effeillé de Pomme de terre
Duo de Carotte et Courgette**

**Brie & Chèvre
Mesclun de salades et beurre**

Café & Thé

MENU PLAISIR N°4

**Foie Gras de Canard au Sauternes
Accompagné de ses petits toasts**

Millefeuille au Saumon Fumé

**Brie & Chèvre
Mesclun de salades et beurre**

Café & Thé



NOS FORMULES

PLAISIR
&
INNOVATION



LA FORMULE INNOVATION 2027

À 65€ / PERSONNE
Pour un minimum de 90 personnes

À 70€ / PERSONNE
De 70 à 80 personnes

À 75€ / PERSONNE
**En dessous de 70 et jusqu'à 50
personnes**

En dessous de 50 Personnes
Devis Sur mesure

1 Cocktail 8/10 pièces par personne
Boissons Softs incluses
Soupe Champenoise
(2 coupes par personnes)

1 Menu Innovation au Choix

Les Softs & Les Vins à table
Eau Plate & Gazeuse
Trio de Vins Blancs, Rosé & Rouge

Le Pain à table
Café & Thé

Service à Table Inclus jusqu'à 2h du matin



LE COCKTAIL INNOVATION

8/10 pcs par personne



Mini burger

Magret de Canard & Fromage Frais,
Foie Gras & Figue, Truite Fumé & Concombre

Mini Tortillas Colorées

Chèvre & Légumes, Serrano & Pesto,
Poulet & Curry

Verrines

Thon & Concombre, Guacamole & Crevette
Poulet & son biscuit tomate

Navettes Terroirs

Saucisson à la truffe d'été, Chorizo, Jambon

Mini Croissant Chèvre et Miel

Mini cœur de Foccacia au Saumon Fumé

Macaron Chèvre & Figue

Mini dômes

Foie Gras & Framboise
Foie Gras & Mangue

Mini Blinis

Saumon/Guacamole, Jambon Sec
Italien/Fromage Frais

Mini Quiches (Chaud)
Lorraine & Végétarienne

Accras de Morue (Chaud)
&
Spécialités Créoles (Thon, Poulet)
(Chaud)



LES MENUS INNOVATION 2027

MENU N°1

**Foie Gras de Canard aux figues
Accompagné de ses petits toasts**

OU

**Cassiolette de St Jacques
accompagnée de son Risotto Crémeux
aux Cèpes**

**Médailillon de Veau sauce Foie gras
Écrasé de Pomme de terre
Crumble de Légumes**

Les Planches de Fromages

**Brie/ Chèvre/ Tomme/ St Nectaire
Raisins & Mesclun de Salades
Petits Beurres**

Café & Thé

MENU N°2

**Foie Gras de Canard et son chutney de Mangue
Accompagné de ses petits toasts**

OU

**Cassiolette de Gambas
accompagnée de son Risotto
Crémeux aux Cèpes**

**Pavé de Bœuf sauce aux Poivres
Gratin Dauphinois
Millefeuille de Légumes**

Les Planches de Fromages

**Brie/ Chèvre/ Tomme/ St Nectaire
Raisins & Mesclun de Salades
Petits Beurres**

Café & Thé



LES MENUS INNOVATION 2027

MENU N°3

Croustillant de Foie Gras aux
Champignons des Bois

OU

Blinis Gourmand au Saumon Fumé
Crème Tzatziki

Tournedos de Canard et sa
Couronne de Légumes
Sauce Forestière

Les Planches de Fromages
Brie/ Chèvre/ Tomme/ St Nectaire
Raisins & Mesclun de Salades
Petits Beurres

Café & Thé

MENU N°4

Foie Gras de Canard et
son chutney de mangue

OU

Tartare de Saumon exotique

Carré d'Agneau et son jus au Thym
Millefeuille de Pomme de terre
Tagliatelles de Légumes

Les Planches de Fromages
Brie/ Chèvre/ Tomme/ St Nectaire
Raisins & Mesclun de Salades
Petits Beurres

Café & Thé



LES MENUS INNOVATION 2027

MENU N°5

Foie Gras de Canard et son chutney de figues
Accompagné de ses petits toasts

OU

Tarte tatin tomate cerise
& oignon confit

Suprême de Volaille sauce Forestière
Effeillé de Pomme de Terre
& Crumble de Légumes

Les Planches de Fromages

Brie/ Chèvre/ Tomme/ St Nectaire
Raisins & Mesclun de Salades
Petits Beurres

Café & Thé

MENU N°6

Foie Gras de Canard au Sauternes
Accompagné de ses petits toasts

OU

Cassolette de St Jacques
accompagnée de son Risotto
Crémeux aux Cèpes

Jambonnette de Dinde Confite
Gratin Dauphinois
Duo de carotte et courgette

Les Planches de Fromages

Brie/ Chèvre/ Tomme/ St Nectaire
Raisins & Mesclun de Salades
Petits Beurres

Café & Thé



LES MENUS INNOVATION 2027

Les Spéciaux

MENU POISSON

Rosace de Légumes accompagné de sa
Mozzarella sauce Pesto

OU

Salade de Chèvre Chaud sur son lit
d'Iceberg

Pavé de Saumon et sa sauce Beurre Blanc
Gratin Dauphinois
Crumble de Légumes

Les Planches de Fromages

Brie/ Chèvre/ Tomme/ St Nectaire
Raisins & Mesclun de Salades

Petits Beurres

Café & Thé

MENU ENFANT

22,90€

Salade de Crudités
Concombre/Tomate & Rosette

Burger de Volaille

Babybel

Muffin





MENU VEGETARIEN

**Couronne aux 2 Légumes et sa Mozzarella
di Buffala sauce Pesto**

OU

Tarte tatin Tomate cerise et oignon confit

Millefeuille de Légumes Fondants

Les Planches de Fromages

Brie/ Chèvre/ Tomme/ St Nectaire

Raisins & Mesclun de Salades

Petits Beurres

Café & Thé

LES OPTIONS



LES DESSERTS 2027

Les Entremets

LES SAVEURS AU CHOIX

4,50€/part

Framboisier

Saveur 3 Chocolats

Chocolat Royal

Fraisier

Poirier ou Poire/Chocolat



LES DESSERTS

LA PIECE MONTÉE CHOUX

2 Choux par Personne
4,20€/ Pers

3 Choux par Personne
5,50€/ Pers



LE WEDDING CAKE & BUFFET MIGNARDISES

Devis sur Demande



LA SOUPE CHAMPENOISE & PUNCH

LA SOUPE CHAMPENOISE

LES SAVEURS AU CHOIX

5€ /personne

Saveur Framboise

Saveur Citron

Saveur Melon

LE PUNCH CRÉOLE

7,50€ /personne



LES ANIMATIONS CULINAIRES

LES ANIMATIONS SALÉES

7,90€ par personne
(minimum 40 personnes)

Brochette de Saumon à L'Aneth

Crevettes sautées au Soja

Noix de St Jacques à la Thai

LES ANIMATIONS SUCRÉES

7,90€ par personne
(minimum 40 personnes)

Fontaine à Chocolat et ses brochettes de Fruits

Mini Crêpes: Chocolat, Confiture et Sucre



LA PAUSE FRAICHEUR

LE TROU NORMAND

LES SAVEURS

Sorbet Pomme Verte & Calvados 3,90€/ pers

Sorbet Poire & Eau de Vie Poire 3,90€/ pers

Sorbet Melon & Liqueur de Melon 3,90€/ pers

Sorbet Citron & Vodka 3,90€/ pers

Glace Passion & Punch 3,90€/ pers



LA LOCATION DE VAISSELLES



3,90€ /PERSONNE

Comprend :

3 Assiettes Gourmet

2 Couteaux de Table

2 Fourchettes de Table

1 Cuillère à Entremet

1 Verre à Eau

1 Verre à Vin

1 Flûte à Champagne

NOS BUFFETS BRUNCH



LE BUFFET BRUNCH

22,90€ /personne

LE PLATEAU DU PORT

Terrine aux 2 Saumons
Marbré de St Jacques
Tomates au cœur Coleslaw

LE PLATEAU TERROIR

Jambon Italien, Chorizo, Rosette,
Pâté en croustade

LA RONDE DES VIANDES FROIDES

Rôti de Bœuf à la Fleur de Thym
Rôti de Porc au Poivre Vert

LES SALADES GOURMANDES

Salade de Pâtes à la Méditerranéenne
Salade Piémontaise

LE PLATEAU DE FROMAGES

Emmental, Brie & Chèvre
Salade de Jeunes Pousses
Petits beurrés

FRUITS COUPÉS DE SAISON

Fruits en fonction de la saison

*Petits Pain et Sauces Inclus
Livraison Offerte & Service en Option*



LE BRUNCH CAMILLE

19,90€ /personne

LE PLATEAU DU TERROIR

Jambon Italien, Jambon, Chorizo,
Rosette, Rôti de Porc

LE PLATEAU DES FROMAGES

Emmental, Brie, Chèvre,
Mimolette, Comté, Bleu
Salade de Jeunes Pousses
Petits beurres

LES CROISSANTS GOURMANDS

Emmental, Jambon
Chèvre & Miel, Nature

LES PANCAKES

LES MINIS MUFFINS

Chocolat, Vanille

LES MINIS CLUB SANDWICHES

Thon
Poulet

FRUITS FRAIS DE SAISON

Fruits en fonction de la saison



**Pour toutes demandes
N'hésitez pas à nous
Contacter**

**« C'est avec un
immense Plaisir
que nous vous
accompagnerons
dans l'Organisation de
vos
Évènements »**



Nom du Contact : Christiana DOS SANTOS

N° de Téléphone : 06.45.47.93.54

Email : service.mariage@jets-traiteur.com

