



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

*Votre traiteur pour sublimer les plus beaux
moments de votre vie*



20 chemin du maniguet 38300 Meyrié

0474438122 contact@lamaisondesgourmands.fr

<https://lamaisondesgourmands.fr>



Passionnée et diplômée en cuisine et en pâtisserie, formée aux métiers de bouche tout au long d'une riche expérience depuis l'âge de 14 ans, Nathanaëlle Martin ne s'est pas construite en un jour.

Après de belles expériences dans des grandes maisons; elle a créé La Maison des Gourmands à Meyrié, tout proche de Bourgoin-Jallieu !

[La maison des gourmands](#) est une boutique traiteur et un restaurant avec un titre de Maître Restaurateur, depuis le 1er Décembre 2021.

Dans le cadre de son développement un service de livraison plateaux repas , cocktail et de traiteur évènementiel vous sont aujourd'hui proposés .

Une équipe de cheffes réalisent avec créativité et passion des mets de qualité .

Nous savons à quel point votre mariage est un moment unique et précieux. C'est pourquoi nous mettons tout notre savoir-faire et notre passion au service de votre événement pour qu'il soit à la hauteur de vos rêves.

Nous accompagnons les futurs mariés dans la création de repas sur-mesure, raffinés et délicieux, pour leur grand jour. Que ce soit pour un dîner élégant, un cocktail dinatoire ou un buffet convivial, nous vous proposons des solutions culinaires adaptées à vos envies et à votre budget.

Notre équipe de professionnels est à votre écoute pour personnaliser chaque détail, de la sélection des plats à la mise en scène de votre réception. Nous croyons que la cuisine est bien plus qu'un simple repas : c'est un moment de partage, un voyage gustatif qui accompagne les émotions de ce jour exceptionnel.

Nous serions honorés de faire partie de cette aventure à vos côtés et de contribuer à faire de votre mariage un souvenir inoubliable. Confiez-nous votre événement et laissez-nous créer ensemble une expérience culinaire qui ravira vos invités et sublimerà chaque instant.

Votre décoration avec Sigolène Belluzzo
artisan fleuriste



Au Jardin d'Alice à Bourgoin-Jallieu et à Nivolas-Vermelle répond à toutes vos envies de **fleurs**, de **plantes vertes** et de **compositions florales** .

Artisans Fleuristes compétents, nous vous proposons des créations uniques pour votre mariage et pour tous types d'événements depuis plus de 8 ans .

Pour vous faire plaisir, poussez les portes de nos magasins de fleurs !

Nous vous accueillons dans un espace chaleureux pour vous faire entrer dans un univers tendre, coloré et délicat.



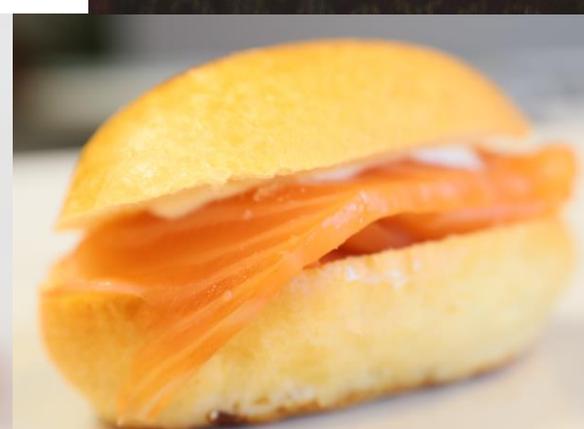


Votre vin d'honneur

Cocktail apéritif 5 pièces verrines ,bouchées de saison avec magret de canard et lieu noir 14€

Cocktail apéritif 6 pièces verrines ,bouchées de saison avec foie gras et Saumon 15€

Cocktail apéritif 8 pièces verrines ,bouchées de saison avec truffe 17€



Votre Cave



Pour votre vin d'honneur , nous vous proposons :

Des cocktails avec et sans alcool

Des kirs Cherry Rocher distillerie locale à Ruy (châtaigne, pêche de vigne, framboise, myrtille...)

Jus de fruits et Soda

Champagne

Vos vins rouges

- _ Côtes du rhône La Réserve Famille Perrin
- _ St Joseph Les Mariniers Cave de St Désirat

Vos vins blancs

- _ Côtes de Gascogne N°4 Uby
- _ Viognier Cave de St Désirat Perrin
- _ Côtes du Rhône La Réserve Famille Perrin

Vos vins rosés

- _ Côtes Catalanes le Gris Arnaud de Villeneuve
- _ Côtes de provence Simone Domaine Terre de Mistral

Vos champagnes

- _ Brut Tradition Domaine Philippe Fontaine
- _ Brut Mumm Cordon Rouge





Nous vous proposons 3 Menus :

Menu traditionnel 65 €

Menu prestige 69 €

Menu des Gourmands 72 €



Le prix de nos menus comprend la location de la vaisselle ,de la verrerie , le nappage , les serviettes, le pain et les eaux ainsi que le café .

Notre équipe de cuisine et de salle pour toute l'organisation de votre évènement : de l'installation au service jusqu'à leur départ.



Menu traditionnel

Entrée au choix : Mille-feuille de Saumon et Poireaux
Cappuccino de petit pois et mousse de lard

Plat au choix : Magret de canard à la framboise
Pavé de Saumon beurre blanc

Accompagnement au choix :
Gratin dauphinois
Wok de légumes
Risotto aux champignons de paris

Assiette de fromages AOP et AOC

Entremets ou assortiment de mignardises





Menu prestige

Entrée au choix : Ceviche de Lieu Noir , pomme granny Smith
Tartare de bœuf Angus ,Parmigiano reggiano



Plat au choix : Gambas snackées et sa bisque
Filet mignon de veau et son jus

Accompagnement au choix:

Gratin dauphinois

Wok de légumes

Risotto aux champignons de paris

Assiette de fromages AOP et AOC

Entremets ou assortiment de mignardises





Menu des gourmands



Entrée au choix: Foie gras de canard mi-cuit maison ,chutney d'oignons et son pain d'épices
Saumon gravlax , vinaigrette à l'aneth et ses blinis



Plat au choix : Filet de bœuf sauce périgourdine
Noix de Saint-Jacques sauce citron yuzu

Accompagnement au choix:
Gratin dauphinois
Wok de légumes
Risotto aux champignons de paris

Assiette de fromages AOP et AOC

Entremets ou assortiment de mignardises

