

Terroir d'Épicure



Terroir d'Épicure, traiteur événementiel,
accompagne vos
réceptions avec des buffets et des
brunchs pensés pour être
gourmands et élégants.

Terroir d'Épicure est une aventure familiale, portée par deux frères passionnés de produits de qualité et de moments de partage.

Au départ, l'envie était simple : proposer de belles planches de charcuterie et de fromages, avec des produits rigoureusement sélectionnés. Au fil du temps, cette approche s'est naturellement développée vers des buffets dînatoires et des brunchs, pensés pour s'adapter à tous types d'événements.

Aujourd'hui, chaque prestation est réalisée avec la même exigence : des matières premières bien choisies, des préparations réalisées avec des produits fraîchement cuisinés, et une présentation soignée, pour permettre à chacun de profiter pleinement de son moment.





« La table est le lieu où l'on partage bien plus que des repas. »



Nos planches charcuterie et fromages

Une sélection de produits d'exception, au service de planches généreuses et raffinées. Nous privilégions des fromages au lait cru et des charcuteries affinées, issus de producteurs reconnus pour leur savoir-faire.

Chaque composition évolue au rythme des saisons et des arrivages, afin de garantir qualité et caractère.

Nos planches sont généralement composées de 4 à 5 variétés de fromages et 4 à 5 variétés de charcuteries, offrant un équilibre subtil entre textures et saveurs.

La liste ci-dessous est donnée à titre indicatif et reste non exhaustive. Elle est amenée à évoluer au fil des planches, des arrivages et des saisons.

Fromages

- Brie de Meaux au lait cru, 3/4 affiné
- Saint-Nectaire fermier au lait cru
- Selles-sur-Cher au lait cru
- Laguiole au lait cru, affinage minimum 10 mois
- Ossau-Iraty fermier au lait cru
- Morbier AOP au lait cru, affinage minimum 90 jours
- Comté au lait cru, affinage 26 mois
- Manchego au lait cru de brebis, affinage 18 mois
- Camembert au lait cru AOP



Charcuteries

- Jambon Serrano Gran Reserva 24 mois
- Jambon de Parme AOP 30 mois
- Chorizo de Bellota 100% Ibérique
- Coppa de Parme IGP
- Coppa Corse
- Lonzo Corse
- Lomo Tabla
- Saucisson de sanglier Corse
- Béret basque au piment d'Espelette
- Salame de Milano IGP



Buffets

Des buffets pensés pour rassembler et partager autour de saveurs variées. Chaque proposition s'organise selon vos choix, en recherchant un bon équilibre, pour que chacun puisse se servir librement et profiter du moment à son rythme.

NAVETTES

Chèvre frais, Miel, Noix & Romarin

Pomme Caramélisée, Camembert & Miel

Champignons rôtis, Cantal, Noix & Persil

Andouille de Guéméné & Chutney d'Oignon

Magret de canard, figue & Réduction Balsamique

Saumon fumé, cream cheese citronné, aneth & Baie Rose

Rillettes de Thon maison, Câpres & Cornichons

Poulet curry, Mangue & Coriandre Fraîche

Fromage frais, Concombre, Menthe & Sésame Noir



CANAPÉS & WRAPS ROULÉS

Crevette Snackée, Crémeux de Petits Pois & Sésame Noir

Saumon Fumé, Fromage aux Herbes & Aneth

Coppa, Crème Pesto & Tomate Cerise

Roulé de Courgette & Fromage Frais Citronné

Œuf Mimosa Revisité à la Moutarde à l'Ancienne

Wrap Roulé Jambon Cru Emmental, Crème Moutarde & Miel

Wrap Roulé Chorizo Bellota 100% Ibérique & Poivrons Grillés

Wrap Roulé Saumon Fumé & Ricotta Au Citron vert



BOUCHÉES SUR CUILLÈRE

Chèvre Frais, Betterave & Zeste d'Orange

Patate Douce & Croustillant de Chorizo Bellota 100% Ibérique

Houmous Méditerranéen & Olives Noires

Purée de Carotte au cumin & Crevette Snackée

Concombre, Fromage Frais, Citron & Aneth



VERRINES

Betterave, Chèvre Frais & Ciboulette

Crème de Concombre au Cumin & Feta

Velours de Butternut & Graines de Courge

Pêche, Crème de Burrata, Poivre Noir & Basilic

Dips de Légumes Croquants & Sauce Fraîche

Velours de Carotte & Fromage Frais

Houmous & Paprika Fumé



PIÈCES CHAUDES

Mini Hot-Dog, Moutarde Américaine & Oignons Frits

Mini Hot-Dog au Morbier AOP

Mini Hamburger

Mini Hamburger Black Pepper

Tempura de Crevette & Sauce Aigre-Douce

Samoussa

Nems



Mignardises

(mini tarte au fruits, mini éclair, mini choux...)

Nous proposons également, sur demande,
la réalisation de gâteaux (tartes et
entremets).



Sous réserve de disponibilité, d'arrivage et de saisonnalité des produits.

Brunchs

Des brunchs pensés pour prolonger vos moments dans une ambiance conviviale et gourmande.

Nos formules s'adaptent à vos envies, avec un équilibre entre sucré et salé pour satisfaire tous vos invités.

Nous sélectionnons des produits de qualité, avec notamment des pains et viennoiseries issus d'un artisan boulanger, pour garantir fraîcheur et goût. Selon vos besoins, nous pouvons assurer une simple livraison ou prendre en charge l'installation du buffet, afin de vous offrir une organisation fluide et sans contrainte.

Le Brunch Délices

2 mini viennoiseries

Pain tranché bio

Confiture, beurre

Charcuteries fines et Fromages affinés

1 navette garnie

1 pancake

1 chouquette

Le Brunch Gourmand

2 mini viennoiseries

Pain tranché bio

Confiture, beurre, Nutella

Charcuteries fines et Fromages affinés

2 navettes garnies

1 pancake

1 chouquette

Fromage blanc et granola

Brochette de fruits

Le Brunch Signature

2 mini viennoiseries

Pain tranché bio

Confitures, beurre, Nutella

Charcuteries fines et Fromages affinés

2 navettes garnies, 1 pancake, 1 chouquette

Fromage blanc et Granola

Brochette de fruits

1 toasts

1 wrap roulé chorizo ou emmental

1 mini-club concombre, fromage frais et menthe



Boissons chaudes et froides disponibles en option**

Brunch à la carte

Viennoiseries & Pain

Mini viennoiseries
Baguette tradition
Baguette viennoise
Assortiment de pains BIO
Brioche façon pain perdu
Brioche
Muffin
Pancake
Chouquette

Plateaux & Fruits

Plateaux charcuterie et fromages
Plateau de fruits
Brochette de fruits

Fromage blanc

Fromage blanc & granola
Fromage blanc & coulis fraise
Fromage blanc & coulis mangue

Navettes

(Choix identique à celui proposé pour les buffets)

Buns

Saumon fumé , concombre, aneth et crème de citron
Pastrami, crème de moutarde à l'ancienne et pickles
Brie, Jambon cru et & figue
Poulet rôti, crème de Parmesan & roquette



Toasts

Tomates confites, billes de mozzarella & pesto
Chèvre, miel & noix
Jambon de Parme & Parmesan
Houmous & poivrons confits



Wraps Roulés

Jambon emmental, crème moutarde & miel
Saumon fumé, ricotta au citron vert & roquette
Chorizo Ibérique 100% Bellota & poivrons grillés

Autres bouchées & pièces salées

Cake salé
Tortilla de patatas
Houmous et gressins
Club fromage frais, concombre & menthe

Boissons

Café, thé
Jus d'orange
Jus multifruits
Eau infusée agrumes et menthe
Eau plate et gazeuse

Sous réserve de disponibilité, d'arrivage et de saisonnalité des produits.

Nos plateaux

Des plateaux de légumes frais et colorés, pour une proposition gourmande et légère.

Ils sont accompagnés d'une sauce au fromage blanc, relevée d'herbes fraîches.

Parfaits en complément d'un buffet ou pour proposer une alternative plus légère et conviviale à vos invités.



Des plateaux de fruits travaillés pour offrir un bel équilibre de couleurs et de saveurs.

Idéals pour apporter une touche sucrée et rafraîchissante, ils s'intègrent parfaitement à vos buffets ou en fin de repas.



Animation découpe de jambon ibérique

Offrez à votre événement une animation à la fois conviviale et raffinée avec la découpe de jambon réalisée sur place.

Tranché minute devant vos invités, le jambon révèle toute sa finesse, ses arômes et sa texture fondante.

C'est un véritable moment de partage qui attire les regards, crée de l'échange et apporte une touche authentique et élégante à votre réception.

Nos sélections de jambons :

Jambon Serrano Gran Reserva

Affiné longuement (minimum 18 mois), ce jambon espagnol offre un goût délicat et équilibré. Une belle introduction aux saveurs traditionnelles, accessible et gourmande.

Jambon Ibérique Cebo de Campo (50% ibérique)

Issu de porcs élevés en liberté et nourris aux céréales et herbes, ce jambon est affiné environ 36 mois. Il développe des arômes plus intenses et une texture particulièrement fondante.

Jambon Ibérique Bellota (100% ibérique)

Le plus prestigieux. Provenant de porcs nourris aux glands en liberté, ce jambon d'exception est affiné jusqu'à 48 mois. Il offre une richesse aromatique unique, avec des notes profondes, légèrement noisettées, et une longueur en bouche incomparable.



Nos services

Pour vous permettre de profiter pleinement de votre événement, nous proposons des prestations modulables, adaptées à vos besoins :

Livraison seule

Votre commande est livrée prête à être dégustée, avec une présentation élégante.

Installation de buffet

Nous mettons en place votre buffet directement sur site pour un rendu esthétique et accueillant.

Débarrassage

Nous intervenons en fin de prestation ou le lendemain pour récupérer le matériel et vous libérer de toute contrainte.

Réassort du buffet

Nous assurons le suivi du buffet pendant l'événement afin qu'il reste toujours généreux et attractif.

Nous contacter

Vous avez un projet, une question ou souhaitez recevoir un devis personnalisé ? Nous sommes à votre écoute pour vous accompagner dans l'organisation de votre événement, et nous serons ravis d'échanger avec vous.

Email : contact@terroir-epicure.com

Tél : 06 10 37 06 00

Retrouvez-nous également sur nos réseaux sociaux pour découvrir nos réalisations et actualités.



Accédez à notre site

www.terroir-epicure.com

