Terroir d'Epicure



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

Nos planches se commandent seules ou en complément de nos formules, selon vos envies.

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
- Chorizo de porc fermier d'Auvergne
- Coppa de Parme IGP
- Coppa artisanale d'Auvergne
- Lonzo Corse
- Lomo artisanal d'Auvergne
- Saucisson de sanglier Corse
- Béret basque au piment d'Espelette
- Salame de Milano IGP

Formules Buffets

À partir de 20 personnes

L'instant Apéritif 5 pièces salées par personne

Pour accompagner un verre et ouvrir l'appétit avant le repas.

2 pièces au choix parmi les Navettes, Mini-buns, Rolls et Focaccias

1 Canapé au choix

1 Verrine au choix

1 Bouchée sur cuillère ou 1 Mini-brochette de poulet laqué au soja, miel & sésame

Le Cocktail Gourmand 10 pièces salées par personne

Pour prolonger l'apéritif autour d'une sélection variée et gourmande.

4 pièces au choix parmi les Navettes, Mini-buns, Rolls et Focaccias

3 Canapés au choix

2 Verrines au choix

1 Bouchée sur cuillère ou 1 Mini-brochette de poulet laqué au soja, miel & sésame

Le Dînatoire Signature 15 pièces salées par personne

Pour une réception conviviale autour d'un cocktail dînatoire, à personnaliser selon vos envies.

6 pièces au choix parmi les Navettes, Mini-buns, Rolls et Focaccias

4 Canapés au choix

3 Verrines au choix

2 pièces au choix : bouchées sur cuillère, mini-brochettes de poulet laqué au soja, miel & sésame, ou une de chaque.

Formules sucrées

3 ou 4 fours frais par personne (Mini tartelettes aux fruits, mini éclairs, mini choux...)

Assortiment Gourmand par personne : 2 fours frais, 1 macaron, 1 canelé de Bordeaux

Menu Enfant de 4 à 10 ans inclus *(A partir de 5 menus)*

2 Mini-Buns Poulet Mayonnaise et emmental

1 Mini Hotdog, Ketchup & Oignons Frits

2 Navettes Jambon de Dinde, fromage frais & Roquette

1 Wrap Tender de Poulet & Cheddar

Dessert au choix : 1 Cookie aux pépites de Chocolat ou 1 Donut Sucré

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. Nous vous proposons également de composer votre cocktail entièrement à la carte, selon vos envies et votre budget, sur devis personnalisé.

NAVETTES



Chèvre frais, Miel, Noix & Romarin
Pomme Caramélisée, Camembert & Miel
Rillettes de Thon maison, Câpres & Cornichons
Poulet curry, Mangue & Coriandre fraîche
Fromage frais, Concombre, Menthe & Sésame noir
Truite fumée, Fromage frais citronné, Aneth & Baies roses
Mini Hot-Dog, Moutarde Américaine & Oignons frits
Champignons rôtis, Cantal, Noix & Persil*
Magret de canard, Crème de Brie de Meaux, Figue & Réduction balsamique*



CANAPÉS

Crevette Snackée, Crémeux de petits pois & Sésame noir
Truite fumée, Fromage aux Herbes & Aneth
Chips de Coppa, Crème pesto & Tomate cerise
Roulé de Courgette & Crème de Feta citronnée
Œuf Mimosa revisité à la moutarde à l'ancienne
Crémeux de Chorizo, Fromage Manchego & Paprika fumé
Mousse de Foie gras, Pain d'épice & Pistache

BOUCHÉES SUR CUILLÈRE

Chèvre Frais, Betterave & Zeste d'orange
Patate Douce & Croustillant de Chorizo de Léon Ibérique
Houmous Méditerranéen & Olives noires
Purée de Carotte au cumin & Crevette snackée



Sous réserve de disponibilité, d'arrivage et de saisonnalité des produits
**Pièces proposées avec supplément de prix.*

VERRINES



Betterave, Chèvre frais & Ciboulette
Brochette mozzarella, Pesto & Tomate cerise
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
Tempura de Crevette & Sauce Aigre-Douce

WRAP ROLLS

Jambon Serrano, Emmental, Crème moutarde & Miel
Chorizo de Léon Ibérique & Poivrons grillés
Truite fumée & Ricotta Au citron vert*

MINI-BUNS

Pastrami, Crème de moutarde à l'ancienne & Pickles
Poulet rôti, Crème de Parmesan & Roquette
Brie, Jambon Serrano 24 mois & Chutney de figue*
Truite fumée , Concombre, Aneth & Crème de citron*

Focaccias

Caviar d'aubergine, Feta & Tomates séchées
Mortadelle, Pesto basilic-pistache & Pistaches torréfiées
Jambon Serrano 24 mois, Crème d'artichaut & Copeaux de Parmesan



AUTRES PIÈCES

Mini Hamburger
Mini Hamburger Black Pepper
Samoussa (boeuf ou légumes)
Nems (poulet ou poulet curry ou légumes)

Mignardises

(mini tarte aux 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
**Pièces proposées avec supplément de prix.*

Formules Boissons

Formule Boissons Softs buffet

Eau, Eau gazeuse, Coca-Cola, Fuzetea, jus d'orange

Formule Boissons Softs - Eaux en bouteilles de verre

Eau, Eau gazeuse, Coca-Cola, Fuzetea, jus d'orange

Formule Boissons Softs brunch

Eau, Eau gazeuse, Jus d'orange et Multifruits, Coca-Cola

Boissons locales de la Ferme des Ruelles (Eure, Normandie)

Cidre 75 cl 1/2 Sec - *Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2024*

Cidre Brut 75 cl -Cuvée Chardonneret - Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2025

Jus de pomme 75 cl - *Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2022*

Pétillant de Pomme des Ruelles 75 cl

Pétillant de Pomme/Framboise des Ruelles 75cl

Citronnade Du Verger 75cl

Autres Boissons

Vins rouges, rosés et blancs disponibles sur devis.

Pour vos moments festifs, découvrez notre Brut de Charvis (méthode traditionnelle) et le champagne de la Maison Haton.



Brunchs

A partir de 20 personnes

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

Uniquement en livraison

1 mini viennoiserie
Pain tranché bio
Confiture, beurre, sirop d'érable
Pancake
Chouquette
Charcuteries fines et Fromages affinés
Navette au choix

Le Brunch Gourmand

Livraison ou installation en option

Toute la composition du Brunch Délices, avec :
Une deuxième mini-viennoiserie
Nutella
Blini à la truite fumée
Fromage blanc & granola



Le Brunch Signature

Livraison ou installation en option

Toute la composition du Brunch Gourmand, avec :
Focaccia au choix
Verrine mozzarella, pesto & tomate cerise
Houmous

Boissons chaudes et froides disponibles en option**

Personnalisez votre Brunch

Plateau de 20 mini-viennoiseries
Plateau de 20 pancakes
Plateau de 20 navettes
Plateau de 20 mini-buns
Plateau de 40 focaccias
Assortiment de 10 fromages blancs et granola
Plateau de 20 brochettes de fruits
Supplément charcuterie et fromage (50g/personne)
Tortilla de patatas (environ 500g)
Baguette tradition

Café (percolateur) et thé en sachets (thermos)
Formule boissons softs
Distributeur citronnade de 8 litres
Location tasses à café, verres
Gobelets thermiques
Assiettes et couverts jetables

Navettes

Chèvre frais, Miel, Noix & Romarin
Pomme Caramélisée, Camembert & Miel
Rillettes de Thon maison, Câpres & Cornichons
Poulet curry, Mangue & Coriandre fraîche
Fromage frais, Concombre, Menthe & Sésame noir
Truite fumée, Fromage frais citronné, Aneth & Baies roses
Champignons rôtis, Cantal, Noix & Persil*
Magret de canard, Crème de Brie de Meaux, Figue & Réduction balsamique*

Mini-Buns

Pastrami, Crème de moutarde à l'ancienne & Pickles
Poulet rôti, Crème de Parmesan & Roquette
Brie, Jambon Serrano 24 mois & Chutney de figue*
Truite fumée , Concombre, Aneth & Crème de citron*

Focaccias

Caviar d'aubergine, Feta & Tomates séchées
Mortadelle, Pesto basilic-pistache & Pistaches torréfiées
Jambon Serrano 24 mois, Crème d'artichaut & Copeaux de Parmesan

Sous réserve de disponibilité, d'arrivage et de saisonnalité des produits
**Pièces proposées avec supplément de prix..*

Nos plateaux

Nos planches se commandent seules ou en complément de nos formules, selon vos envies.

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.

Installation & débarrassage du buffet
Nous installons votre buffet avant l'arrivée de vos invités, avec les tables, le nappage et les supports de présentation nécessaires. Le nappage concerne uniquement les tables du buffet que nous fournissons.
Le débarrassage du buffet et la récupération de notre matériel sont organisés en fin de prestation ou le lendemain, selon les modalités convenues ensemble.

Réassort du buffet
Pour accompagner votre réception, nous pouvons assurer une présence sur place afin de réapprovisionner le buffet et de maintenir une présentation soignée tout au long de la prestation.

Fleurs fraîches & décoration végétale
Nous proposons une décoration florale pour sublimer votre buffet et votre réception.

Chaque composition peut s'adapter à votre thème, votre code couleur ou à la saison, ou être imaginée en nous laissant libre cours à notre créativité.

Location de plantes vertes possible pour créer un espace végétal.

Prestation sur devis.

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



