



L'Univers **Mariage**

de *Frédéric SUBIRADE*

Edition 2021





FREDERIC SUBIRADE

Entre Passion et Sincérité



Issu d'une famille rurale, Frédéric SUBIRADE grandit au coin de la cheminée de ses grands-parents, bercé par les senteurs de la cuisine de sa grand-mère. Elle lui enseigne le goût de l'authenticité, du respect des produits, du terroir et du partage. Cette ambiance si particulière, il a d'ailleurs choisie de la partager, comme le reste, au travers de sa cuisine mais aussi de son blog.

Fort de cet héritage, Frédéric SUBIRADE fait ses études à l'École Hôtelière de Nérac où il combine son envie de faire plaisir avec l'apprentissage des techniques et des savoir-faire de la gastronomie française.

Après avoir travaillé dans le Gers et à Agen dans de grandes maisons reconnues (Le Marriott notamment), il se lance dans la grande aventure de l'entrepreneuriat avec le lancement de Subirade Traiteur et le rachat de la boutique des Saveurs d'Antan au Passage d'Agen.

A la fois partenaire de vos événements familiaux et professionnels, fournisseur officiel «des déjeuners sur le pouce», Frédéric SUBIRADE nous fait découvrir et redécouvrir le goût de l'authenticité et de la qualité gustative au travers de produits locaux finement sélectionnés et assemblés pour des recettes uniques.

L'histoire familiale se perpétue puisque Frédéric partage aujourd'hui ses recettes avec ses trois enfants...

«Le mariage est la volonté à deux de créer l'unique.»

F.NIETZSCHE

Que vous soyez plutôt «patron prêt à découper» ou plutôt «cousu main», Frédéric SUBIRADE saura vous proposer une prestation pour faire de votre mariage un jour exceptionnel.

Besoin d'être guidé avec des propositions de menus, nous vous proposons nos suggestions de menus d'exception.

Si, au contraire, vous préférez composer pas à pas votre menu, nous vous offrons un large éventail de possibilités, pour satisfaire toutes les papilles.



La Collection Traiteur

SUGGESTION D'EXCEPTION #1

Cocktail

Punch exotique
Cocktail sans alcool Carotte / Gingembre

*

Melon et pastèque surprise

Macaron Foie gras / Chutney Abricot

Verrine Mousse de chèvre et miel

Verrine Gaspacho andalou

A partager :

Caviar de courgette / Citron confit

*

Atelier Saumon Gravlax / crème de Raifort

Atelier découpe jambon Serrano
(affiné 24 mois)

Plancha de Saint Jacques à la ciboulette
et au piment d'Espelette

Plancha de coeurs de canard persillés

Repas

Assiette tout canard

*

Cochon de lait farci avec son jus corsé
Poêlée champêtre
Tomates grappe confites

*

Duo de fromages

*

Pièce montée (3 choux/pers)

*

Café gourmand

SUGGESTION D'EXCEPTION #2

Cocktail

Cocktail maison (Punch ou Sangria)
Cocktail sans alcool

*

Melon et pastèque surprise

Macaron Pruneaux / lard séché

Verrine Mousse de Brie de Meaux / Cerise

Verrine Gaspacho andalou

A partager :

Caviar de courgette / Citron confit

*

Atelier Saumon Gravlax / crème de Raifort

Atelier découpe jambon Serrano
(affiné 24 mois)

Plancha de coeurs de canard persillés

Repas

Mise en bouche fermière

*

Grenadin de veau avec sauce au choix
Pommes grenailles confites
Tian de légumes rôti au thym

*

Trio de fromages

*

Pièce montée (2 choux/pers)
Verrine Ronceveaux

*

Café gourmand

55,00€ / personne

Vaisselle (nappage), pain compris

60,00€ / personne

Vaisselle (nappage), pain compris



SUGGESTION D'EXCEPTION #3

Cocktail

Champenoise
Cocktail sans alcool Carotte / Gingembre

*

Melon et pastèque surprise

Toast caviar d'aubergine / Pancetta

Toast Poivron / Anchois

Rillettes de saumon / Ciboulette

Macaron Foie gras / Chutney abricot

Verrine Mousse chèvre et miel

*

Atelier Saumon Gravlax / crème de Raifort

Atelier découpe jambon Serrano
(affiné 24 mois)

Plancha de Saint Jacques à la ciboulette
et au piment d'Espelette

Plancha de coeurs de canard persillés

Repas

Mise en bouche Poséidon

Instant Glacé

*

Pièce de boeuf avec sauce au choix
Ecrasé de Pommes de terre noisette
et Ciboulette
Légumes sautés au beurre demi-sel
Chips de lard

*

Trio de fromages

*

Pièce montée (3 choux/pers)
Verrines Ronceveaux
et Poire Chocolat

*

Café gourmand

70,00€ / personne

Vaisselle (nappage), pain compris

Nos Petits + pour le Grand Jour !

Dégressivité appliquée sur le nombre de convives:

- de 30 personnes : tarif de base

Entre 30 et 50 personnes : -5%

Entre 50 et 80 personnes : -10%

+ de 80 personnes : -15%

Supplément Service: 1 serveur (H/F) pour 20 personnes à 20€/h et par serveur
Supplément Assortiment de Softs Drinks (boissons sans alcool): +2€ par personne





*Version
Haute Couture*



MACARONS SALES

Foie gras / Chutney Abricot	1,50€
Brebis / Chutney cerise	1,35€
Roquefort / Noix	1,35€
Pruneaux / Lard séché	1,35€

VERRINES INDIVIDUELLES

Mousse chèvre / Miel	1,50€
Guacamole aux crevettes	1,50€
Tartare saumon / Citron vert	1,50€

Rillettes de crabe et pomme granny	1,50€
Mousse au Brie de Meaux et Cerise	1,50€

Foie gras / Figue sur pain d'épice	1,80€
------------------------------------	-------

Gaspacho andalou	1,40€
Gaspacho concombre menthe	1,40€

A PARTAGER

10,00€ le pot *

**Compter un pot pour 20 personnes*

Rillettes de thon
Rillettes de saumon et ciboulette
Caviar de courgettes au cumin Citron confit
Moules à l'espagnole
Caviar d'aubergine Tomate confite
Tartare de sardine Fromage frais

PLANCHETTES*

** 6,80€ par personne*

Coppa
Copeaux de jambon sec
Chorizo supérieur
Terrine basque

PAIN TOASTÉ

Poivron grillé / Anchois	1,00€
Caviar d'aubergine / Jambon Serrano	1,00€
Tomates confites / Pancetta	1,00€

A LA PLANCHA

Foie gras / Figs	3,50€
St Jacques / Ciboulette	3,50€
Coeurs de canard persillés	3,20€
Thon frais mariné	3,20€
Soupions au piment d'Espelette	3,20€
Emincés de boeuf échalote	2,60€
Emincés de volaille aux herbes	2,50€
Emincés de porc à l'ail confit	2,50€
Magret / Tomate confite et cornichons	2,60€

ATELIERS

Découpe jambon supérieur	3,00€
Huîtres	
Marennes Oléron (3/pers)	4,50€
Saumon Gravlax	4,50€
Foie gras mi-cuit Maison	3,50€

A composer sans modération !



LES ENTREES

Assiette tout canard	9,50 €
Salade de saumon cru mariné, Crème de raifort	9,50 €
Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes	9,50 €
Terrine de foie gras de canard, Chutney abricot et mangue	9,50 €
Ballotine de saumon aux écrevisses	9,50 €

LES SALADES

Grecque	5,70 €
Niçoise	5,70 €
Gourmande	5,70 €
Fromagère	5,70 €
Carottes raisins	3,50 €
Betteraves / oeufs durs	3,50 €
Taboulé oriental	3,50 €
Taboulé de boulghour	3,50 €
Piémontaise	3,50 €
Riz niçois	3,50 €
Lentilles et lardons	3,50 €
Haricots tomate et oignons	3,50 €

LES GARNIS

Paëlla garnie	8,00 €
Couscous 3 viandes	8,00 €
Poulet basquaise	7,50 €
Porc aux pruneaux	7,50 €
Porc moutarde à l'ancienne	7,50 €
Axoa de veau	8,50 €
Cassoulet de confit de canard	8,50 €
Rougaille saucisse	7,50 €
Blanquette de veau	8,00 €
Sauté de porc au curry	7,50 €

LES VIANDES

Pièce de boeuf (160g)	7,00 €
Grenadin de veau (160g)	7,50 €
Demi-magret (180g)	7,50 €
Galantine de volaille	6,50 €
Cuisse de canard aux pruneaux	6,50 €
Confit de canard	7,50 €
Souris d'agneau confite	14,00€

Le Repas



LES GARNITURES

Ecrasé de pommes de terre	2,50 €	Tomates grappe rôties huile d'olive et fleur de sel	2,50€
Dauphinois au Comté	2,50€		
Pommes grenailles confites	2,50€	Flan de légumes crème de Normandie	2,50€
Pomme surprise au lard	2,50€		
Purée de patates douces et ciboulette	2,50€	Mousse de brocolis	2,50€
Légumes sautés au beurre demi-sel	2,50€	Flan de courgettes	2,50€
		Légumes cuisinés façon ratatouille	2,50€

FROMAGES

Brie de Meaux	1,50€
Comté	1,50€
Coeur de Gruyère	1,50€
Cabécou du Périgord	1,50€
Brique de brebis	1,50€

DESSERTS

Verrine fraisier	3,00€
Verrine Ronceveaux	3,00€
Tartelette aux fruits	2,50€
Mousse au chocolat	1,50€
Riz au lait	1,50€
Ile flottante	2,00€
Flan vanille framboise	2,00€
Tiramisu	2,50€
Salade de fruits	1,50€
Panna cotta	2,00€



Frédéric SUBIRADE

Aux saveurs d'Antan

Centre commercial du Chat d'Oc
55 Avenue de la Marne
47520 LE PASSAGE D'AGEN

Tel: 05 53 96 20 58
boutique@subirade-traiteur.fr
www.subirade-traiteur.fr