Gourmet Fiolant

Traiteur de toutes vos envies



CARTE DES MARIAGES

2027

www.legourmetfiolant.fr

LE GOURMET FIOLANT



Le traiteur de toutes vos *envies*.

LE GOURMET FIOLANT













Depuis 1998,

Votre histoire, notre engagement



Bienvenue dans l'univers du Gourmet Fiolant

Depuis 1998, Le Gourmet Fiolant accompagne les couples dans la création de réceptions qui leur ressemblent.

Notre métier ne se limite pas à composer un menu : nous imaginons avec vous une expérience gastronomique, un service attentif et une organisation pensée dans les moindres détails.

Notre ambition : que vous puissiez savourer chaque instant de votre mariage, entourés de vos proches, avec la confiance d'une équipe engagée à vos côtés.

Notre différence :

- Une maison de traiteur forte de près de 30 ans d'expérience.
- Une cuisine généreuse et raffinée, entre terroir et créations contemporaines.
- Une dégustation personnalisée pour choisir les mets de votre réception.
- Un accompagnement de la préparation jusqu'au jour J.
- Une offre complète : art de la table, boissons, service et expériences complémentaires selon votre projet.

Notre mission

DÉROULEMENT & ORGANISATION

Une implication totale à vos côtés :

- Accompagnement personnalisé du début jusqu'à la fin
- Dégustation des mets.... pour un menu à votre image.
- Mise en place la veille de votre mariage pour faire les derniers ajustements et aborder sereinement le Jour J.
- Un service dynamique et expert
- Un savoir faire & savoir être reconnu en Auvergne

Parce que votre mariage mérite toute votre attention, Le Gourmet Fiolant imagine et orchestre votre réception **dans les moindres détails**, pour vous permettre de profiter pleinement de chaque instant. De l'art de la table, aux boissons, nous vous proposons une prestation **clé en main** : vaisselle, verrerie, nappage, service attentif et professionnel, eaux, vins, champagnes, cocktails, bières pression...

Chaque élément est pensé pour créer une réception **harmonieuse, élégante et parfaitement orchestrée**.

Et parce que chaque mariage est unique, nous allons encore plus loin pour **donner vie à vos envies** : Bar à cocktails, Bar de nuit, Pôle Fraîcheur, Pôle champagne, Pause gourmande, Brunch du lendemain... Autant de possibilités pour prolonger les festivités et offrir à vos invités une **expérience qui vous ressemble**.

En coulisses, nos équipes veillent à chaque détail : **coordination** avec vos prestataires, **organisation** du service et des espaces et remise en état de la cuisine après notre intervention.

Notre engagement : **anticiper** vos besoins, **maîtriser** votre organisation et faire de votre mariage **un moment d'exception**, sans contraintes ni compromis.

Vous **profitez** de votre journée. Nous nous occupons de tout.

Nos vins d'honneur

L'essentiel du Vin d'honneur

1H-1H30

10 Pièces cocktails variées
Cocktail avec ou sans alcool
1 animation (découpe/bar à tomates)
A partir de 19€

Vin d'honneur animé

2H-2H30

15 à 20 Pièces cocktails variées
1 à 3 animations selon vos envies
Pièces froides, chaudes & verrines
A partir de 25€

Chaque mariage est **unique** ! Nos propositions constituent une première base que nous **personnalisons** selon vos **envies**, afin de créer une prestation **sur mesure** et faire de ce jour un moment **inoubliable**

Canapés

- Tartine de foie gras maison sur pain d'épices
- Canapé de saumon
- Canapé fromage frais, citron confit et noix
- Canapé mousse d'asperges vertes et tomates marinées
- Canapé de crème de chorizo et pequillos
- Mini opéra de foie gras
- Navette de thon mimosa
- Navette mousse de canard au porto
- Navette au caviar d'aubergines
- Mini cannelés à la provençale
- Wraps variés
- Madeleine Pesto

Verrines

- Foie gras au crumble de mangues
- Foie gras au crumble de pommes
- Saumon aux herbes fraîches et ananas, crème ciboulette
- Mousseline de saumon fumé et crème à l'aneth
- Mousse d'avocat et thon mariné
- Tartare de tomates et gambas à l'indienne
- Crabe et caviar de courgettes
- Pesto, tomates séchées et parmesan
- Tartare de tomates et stracciatella
- Gaspacho
- Crème de betterave et fromage frais

Canapés Prestiges variés
(Canapé sur pain focaccia)

Les Chauds

- Moelleux aux escargots
- Mini bouchée financière
- Mini hamburger
- Mini Kebab aux lamelles de veau
- Empanadas (bœuf tex mex ou thon poivron)
- Nems, samoussas, accras
- Pastilla de poulet
- Marmiton de ris de veau crème de morilles
- Marmiton de cuisses de grenouille et escargots à l'ail doux
- Mini croustille de légumes
- Gougère au fromage
- Mini Kebab au maïs, petits pois et oignons
- Falafel

ET BIEN PLUS ENCORE !

ANIMATIONS VINS D'HONNEUR



Pôle Animation découpe
Découpe de jambon d'Auvergne
Foie gras Maison sur pain de campagne et chutney de figues
Huîtres Marennes d'Oléron
Saumon fumé à la ficelle
Pastèque, melon & pain tranché
Jeunes carottes, choux fleur, concombres, tomates cerises sauce fromage blanc ciboulette



Pôle Animation poké bowl à composer
Fèves, Riz basmati, Algues Wakamé
Thon mariné, Saumon mariné, Sauce sésame soja

Animation billig
Fondue de poireaux / Saint-Nectaire / saucisse veggie



Animation bar à tomates
Tomates variées avec sauces & accompagnements

Animation plancha/chafing dish Terre et Mer
Magret de canard
Brochette de chapon au miel et aux épices
Foie gras poêlé au sel de Guérande
Charolais au Bengali (émincé)
Saint Jacques marinées aux herbes fraîches
Gambas à l'indienne



Animation wok
Ris de veau crémés aux morilles
Cuisses de grenouille et escargots à l'ail doux



Animation terroir lyonnais
Mini quenelles
Saucissons briochés



Animation jeunesse
Crèpes & gaufres
Buffet de pièces salées variées
Mini kebab de lamelles de veau
Mini hamburger
Mini pizza



LES ENTRÉES

Entrées de la mer

- Tartare de tourteau à la mangue et aux fruits de la passion
- Saint jacques en île flottante au safran
- Opéra de Saint-Jacques et écrevisses sur son velouté d'asperges vertes
- Trilogie de saumon : Saumon mariné aux herbes fraîches, Tartare de saumon, Saumon fumé
- Opéra de saumon fumé, crème mascarpone et Chutney de Crevettes
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes

Entrées du terroir

- Salade de filets de cailles confits au vinaigre de framboise sur verdure
- Assiette italienne (tomate cœur de bœuf, charcuterie italienne et Buratta, vinaigrette sésame-soja)
- Symphonie de canard, foie gras, magrets fumés et parmentier de canard effiloché
- Marbré de canard farci au foie gras sur mesclun, vinaigrette sésame soja
- Foie gras Maison et ses magrets fumés sur chutney figues-poires, macaron figue oignon
- Opéra de foie gras, biscuit de pain d'épices, gelée de figues, tartelette au chutney d'oignons et fruits rouges

Entrées végétariennes

- Assiette italienne (Tomate cœur de bœuf, Burrata et vinaigrette sésame-soja)
- Carpaccio de légumes de saison
- Gaspacho à la tomate et sa tuile de parmesan
- Velouté de butternut, noisettes torréfiées et jeunes pousses



LES PLATS

Un légume & un féculent à accorder avec les plats selon vos envies

Les poissons

- Galice de Saint-Jacques et gambas grillées sur nage safranée
- Ballotine de Saint-Pierre farcie aux huîtres
- Montgolfière de lotte grillée sur sa sauce safranée
- Omble chevalier au beurre blanc Nantais
- Filet de truite, feuille de lard fumé et lentilles à l'ail doux
- Pavé de lieu jaune grillé et sa crème langoustine
- Pavé de bar, coulis de crevettes et cives rouges
- Pavé de sandre grillé à la Catalane
- Dariole de sandre aux écrevisses, fondue de poireaux, sauce Nantua
- Turban de sole marquise sauce Champagne

Les viandes

- Pavé de filet de Charolais au bengali sur fond demi-glace
- Assiette du Gourmet Fiolant : pavé de filet de Charolais au bengali, mignon de veau aux girolles et son fond demi-glace
- Carré de cochon de lait au miel et aux épices
- Mignon de veau rôti à basse température sur son lit de girolles, jus réduction
- Baronnet de caille mijoté sur sa douceur Normande (désossée)
- Moelleux de chapon et son cœur aux morilles, jus corsé
- Palette de bœuf confite sauce vigneronne
- Magret de canard rôti aux abricots marinés à la Fine Champagne
- Aiguillettes de poularde aux écrevisses, velouté au Saint-Pourçain
- Fondant de pintadeau à la Normande, jus corsé
- Moelleux de volaille bourbonnaise, crème forestière
- Tournedos de charolais Rossini

Plats végétariens

- Émincé végétalien, shiitake et crème végétale
- Falafels et Risotto aux légumes verts
- Risotto aux champignons et légumes confits
- Pané épeautre et provolone - écrasé de butternut
- Pâté aux pommes de terre, salade verte
- Risotto de sarrasin aux asperges, crème végétale, trio de carottes au beurre

LES DESSERTS



Les gâteaux / entremets

- Wedding cake ou pièce montée
- Opéra craquant chocolat et caramel au beurre salé
- Opéra traditionnel café chocolat
- L'Exotique mangue-passion
- Entremet citron
- Fraisier
- Framboisier
- Macaronade pistache framboise sur coulis
- Macarons variés

Les verrines

- Soupe de fraises à la menthe fraîche
- Verrine aux trois chocolats
- Framboise Mascarpone coulis de mangue
- Salade de fruits frais
- Tiramisu traditionnel ou fruits rouges
- Banoffee
- Panna Cotta



La touche finale de votre dessert

- Fontaine chocolat & accompagnements
- Fontaine de champagne
- En-cas pour la nuit...

Et bien plus d'idées inspirantes encore...

★★★★★

Nous avons choisi Gourmet Fiolant pour notre mariage : vin d'honneur, dîner et brunch, tout a été parfait ! Que ce soit le service ou la qualité des produits, tout était irréprochable. Nous n'avons eu que des retours positifs de la part de nos invités. Nous les recommandons à 3 000 % !

Avis google

LE GOURMET FIOLANT















Les options

COCKTAIL DINATOIRE

- Cocktail complet
- Salé & sucré
- 20 pièces variées par personne
- Buffet de desserts

REPAS DU VENDREDI SOIR

Partagez un premier moment de convivialité avec vos proches autour d'un repas la veille du mariage, idéal pour se retrouver et commencer les festivités en toute simplicité.

RÔTISSERIE & BROCHES

- Cochon de lait à la broche
- Broche d'agneau aux herbes
- Broche de cuissot de veau aux pissenlits
- Broche de cuissot de bœuf
- Poulet rôti

BRASERO

Un brasero convivial autour de belles pièces de viandes grillées à la flamme (ex : côte de bœuf)

BRUNCH DU LENDEMAIN

Prolongez la magie du mariage autour d'un brunch convivial et gourmand à composer selon vos envies.

BAR DE NUIT

Continuez la fête jusqu'au bout de la nuit autour d'un bar festif et de bons cocktails !

LE GOURMET FIOLANT

"De la prise de contact, à la dégustation, en passant par différents échanges et enfin le vin d'honneur et le repas : tout a été parfait. Les équipes sont réactives par mail et par téléphone, expliquent beaucoup de choses, rassurent et se coordonnent avec les autres prestataires pour que nous n'ayons rien à gérer de notre côté. Le pôle fraîcheur a été apprécié, durant le vin d'honneur les Mariés ne sont pas oubliés et on a pu déguster et boire ce que l'on avait choisi. Le repas a été cadencé avec le Dj et les animations. Un grand merci aux équipes pour leur professionnalisme, leur sourire et leur gentillesse !"

Mathilde. V – Mariage en Septembre 2026

"Nous avons choisi le Gourmet Fiolant pour notre mariage au château de la rivière (environ 160p). Ils ont su adapter leurs propositions selon nos attentes et nos retours pendant les dégustations et le résultat était largement à la hauteur le jour J : tous les convives étaient ravis. Nous avons également reçu de nombreux compliments sur la qualité du service et l'attitude du personnel que je transmets à Juliette et son équipe : merci et bravo à eux."

Yoenn. B – Mariage en juillet 2026

"Nous avons choisi le Gourmet Fiolant pour le mariage de notre fille et nous en sommes ravis ! Des échanges préparatoires fluides et rassurants, des conseils avisés, et surtout une prestation d'une grande qualité.
Le vin d'honneur a séduit nos invités par sa variété et son raffinement, et le repas a été unanimement salué pour la finesse et la générosité des plats. Un grand merci à toute l'équipe pour leur professionnalisme, leur disponibilité et leur passion qui ont largement contribué à la réussite de notre journée.."

Laurie. F – Mariage en Août 2025

LE GOURMET FIOLANT

IMAGINONS ENSEMBLE LE MARIAGE QUI VOUS RESSEMBLE...



ÉCHANGER ET IMAGINER → DÉGUSTER ET CHOISIR → PRÉPARER AVEC PRÉCISION → PROFITER PLEINEMENT

CONTACTEZ-NOUS DÈS À PRÉSENT

04 70 32 53 07

commercial@gourmet-fiolant.fr

www.gourmet-fiolant.fr