Les Repaissances

Traiteur évènementiel à thème historique



Les Repaissances de Vauzelle

www.repaissances.com



Plongez dans l'univers merveilleux et fantastique Du voyage dans le temps
Je me nomme Chantal MAZABRAUD, je parcours les chemins de France. Je suis Artisane à l'ancienne, en cuisine à thème historique.
Mon métier, récréer une ambiance de cuisine au feu de bois, en utilisant les ingrédients et les façons de travailler de nos ancêtres, pour une prestation de qualité, en évènementiel, mariage, fêtes, jeu grandeur nature.
Je suis à votre disposition pour tout renseignement et organisation d'évènements. Un projet que vous pensiez irréalisable peut se construire ensemble.
Osez le voyage...

- *Le repas Gaulois*
- *Le Festin Romain*
- *Le Banquet Médiéval*
- *L'auberge des Mousquetaires*
- *Le Relais de Poste aux Chevaux*
- *La Cuisine des Pirates*
- *La cuisine des « GN » tout univers fantastique*



ARTISAN

Les Repas Gaulois

Vercingétorix





Les celtes mangent assis par terre, sur des bottes de foin, ayant devant eux des tables fort basses. Leur nourriture est du pain, en très petite quantité avec beaucoup de viande, soit bouillie, soit rôtie ou grillée.
Ces mets sont servis proprement dans des plats en argent ou de cuivre chez les riches, de terre et de bois chez les pauvres, également de corbeilles séchées en osier.
Chacun saisit avec les mains les morceaux de viande et les déchirent à belles dents.
Les rivières et les deux mers qui les environnent leur fournissent aussi du poisson qu'ils assaisonnent avec du cumin et du vinaigre, car ils utilisent peu d'huile, parce qu'elle est rare chez eux
Quant au cumin, il le mêle à toutes leurs boissons. La boisson des riches est le vin qu'ils tirent d'Italie ou de la région de Marseille et qu'un domestique sert de la manière suivante : le domestique chargé de cette fonction apporte dans chaque main un vase de terre ou d'argent semblable à une marmite et rempli de vin, chacun y puise . On boit peu à la fois, mais on boit souvent.
Repas gaulois : Cervoise, Hydromel, cidre, écuelle de cochonnailles, poisson au cumin, jambon à la broche, viande en pot, lentilles et pois, fromage frais aux herbes, panière de fruits de saison, fruits frais au miel

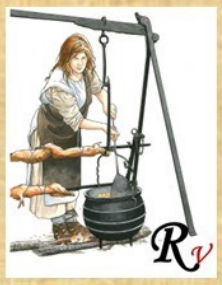


Menu Gaulois
Potion des Lémovices (cidre et crème de châtaigne)
Panier de cochonaille
Terrine aux Noisettes
Cochon rôti aux herbes et aux pruneaux
Blé au cumin et fruits secs
Fromage et herbes fraiches
Poire au vin rouge et épices





Menu Vercingétorix
Potion des Lémovices (cidre et crème de châtaigne)
Panier de cochonaille
Terrine de cochon et abricots en croûte
Porc au cidre et petits légumes
Carottes au miel, navets, et pommes au miel
Fromage et herbes fraiches
Pruneaux au vin rouge et épices, galette au miel et noix



Le voyage VIKING

La période viking s'étend de 793 à 1066 après J-C Le terme viking du vieux norois vikingr signifiant « pirate » regroupe différents peuples scandinaves qui partaient avec leurs bateaux pour effectuer des raids.
Après les batailles, bien sûr le banquet est une vrai fête où chacun se raconte ses faits de guerre, autour d'un feu. L'hydromel et la bière coule à flot.

Les vikings consommaient orge, avoine, seigle, sarrasin, le petit épeautre et l 'épeautre.
Les céréales étaient concassées et cuite à l eau (bouillie d'avoine). L'houblon, graine de moutarde, cumin, coriandre et aneth faisait partie des épices et herbes aromatiques. C'est au viking que l'on doit la culture des pommiers en Normandie. Les poires, cerises, prunes faisaient partie de l'alimentation des vikings. La pomme est présentée comme symbole de la fertilité.
Les champignons et baies étaient séchées pour servir d'alimentation sur les bateaux, les poissons séchés à l'air libre (morue, cabillaud, lieu, aiglefin..) la sauce au garum romaine était également utilisé par les vikings.
Les vikings étaient de gros mangeurs de viande et bien sur de poissons



Soupe de carottes au chou épicé
Pain au levain
Repas des Dieux (oignons, carottes, panais, épinards, poireau, hydromel)
Poulet rôti à l 'hydromel
Pavés de saumon au genièvre
Bouillie au millet, fruits des bois



Salade d'épeautre, soupe aux oignons
Panais sautés, champignons à l 'ail
Viande au miel sauce au romarin et aux oignons
Boulettes de poisson norvégiennes
Fromage aux herbes aromatiques
Soupe de prunes





Le Festin Romain

(Le feu et les aromates relient aux dieux.
Gladiateur Daté 59 avant J.C.)



Trois repas structurent la journée :

- *le jentaculum (le matin) pain et fromages*
- *Le prandrium (vers midi) viande froide, pain, légumes et fruits, arrosé d'un peu de vin*
- *La cena (le soir)*

Trois lits disposés en pente autour d'une table carrée avec un coté libre pour le service. Les convives s'allongent de biais, le coude gauche appuyé sur un coussin, les pieds nus et lavés en bas du lit (ou avec une table ronde)
Chacun a à sa disposition des couteaux, des cure-dents et des cuillères à format différent : la louche (trulla) et une petite cuillère pointue (cochléa) qui sert à vider œufs et coquillages, les romains mangeaient avec les doigts.
Plusieurs ablutions avant le repas et après chaque service, des esclaves circulent près des lits et après avoir versé de l'eau sur les mains des convives, les essuient avec une serviette. La Cena se composent de 7 services (fercula), les hors d'œuvres (gustatio) trois entrées, deux rôtis, et le dessert (secundae mensac)

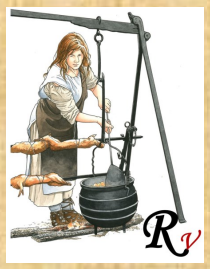
La Cena romaine



Rouleau au lard et aux épices
Patina d'asperges
Fricassée de poisson,
Saute-en-bouche,



Lentilles aux châtaignes
Haricots verts aux herbes
Pudding carthaginois,
flans au lait
Dattes fourrées aux pignons



Le Banquet Médiéval

Chevalier de la Table Ronde



Pour l'homme du Moyen-âge, le repas ou repaissance était un moment de convivialité, de plaisir de la fête, autour d'une nourriture bien présentée, une salle de banquet ornée, un spectacle inattendu, la recherche du festif et de la couleur (jaune : couleur dominante la plus proche de l'or, vert : couleur des Reines de France, brun et roux : reflets de la lumière divine, noir : couleur des livrées des Princes pour les occasions exceptionnelles, blanc : symbole de la pureté).
Viandes dorées et rôties, pâté encroûte, plats mijotés au feu de cheminée, abondance, présentation originale et colorée. Cuisine ni trop grasse, ni trop lourde, aliments la plupart du temps pochés ainsi ils perdent la majeur partie de leur graisse. Les liaisons ne sont pas faite à partir de farine mais de mie de pain, de jaunes d'œufs.



Menu « Perceval »
Hypocras et mise en appestit
Terrine Parmérienne aux raisins et amandes
Poulet au miel et épices,
carottes au miel et cretonnée de pois cassés
Crémeux de Brie
Pané Pommes cannelle



Menu « Gauvain »
Hypocras et Moretum, mise en appestit
Tranchoir à la crème de courge et aubergine
Terrine de volaille au safran et confit d'oignons
Salmigondis de canard aux figues, blé au cumin et fruits secs,
carottes au miel
Brie de Meaux et fourme d'Ambert
Tourte aux abricots et amandes

Menu « Roi Arthur »
Hypocras, clairet, mises en appestit
Brouet de châtaignes au cantal
Lenticulas au foie gras
Venaison de daim, corbeille de châtaigne, porée de navets et pommes fruits
Brie de Meaux, roquefort et cantal
Moelleux à la châtaigne et crème angloise

L'Auberge des Mousquetaires

D'Artagnan(17eme siècle)



Le boire et le manger devaient toujours ponctuer les principales étapes de la carrière et de l'existence de D 'Artagnan. C'est en partageant fortes rasades avec ses compagnons qu'il arrose ses promotions, c'est en banquetant qu'il fête ses avancements.
Dans la société fortement clivée du Grand Siècle, les plaisirs de la table, sont aussi autant d'occasions de découverte et d'expériences. L'ambiance d'une auberge, étape de la route des Mousquetaires, ambiance animée, tonneau de bon vin, combat de rapières. Cuisine du terroir, foie gras, châtaignes, volaille de ferme, et bon vin. Ecuelle et verre en étain, chopes, discussions animées, chapeau à plume, jeux de dés, cartes, etc…

Menu Mousquetaire

Apéritif Cinzano et mise en bouche
Crème d'ail aux nois
Pavé d'escherroys, sauce aux herbes
Caille sauce à l'orange
Cocotte de choux et lard fumé
Carottes au persil
Brie de Meaux, Cantal
Choux à la Chantilly vanillée et caramel



Le Relais de poste aux chevaux

18ème siècle

Le système de chevaux et relais apparait en Chine sous la dynastie des Han (IIe siècle av. au IIe siècle ap. J.-C.)

Ce système est repris par Auguste en 27 ap. J.-C. pour son Cursus publicus.

C'est sous la période romaine que fut organisé le premier service officiel des messagers, les "cursus publicus".

Il disparaitra avec l'effondrement de l'Empire romain d'Occident.

Au Moyen Age, la poste impériale romaine centralisée disparait pour laisser place à une multitude de petites liaisons non reliées entre elles.

Les ordres religieux, les villes et les seigneurs ont leur propre service de messagers, appelés aussi des "Chevaucheurs".

Après la guerre de Cent Ans, le royaume de France doit se réorganiser, en particulier dans le domaine des transports.

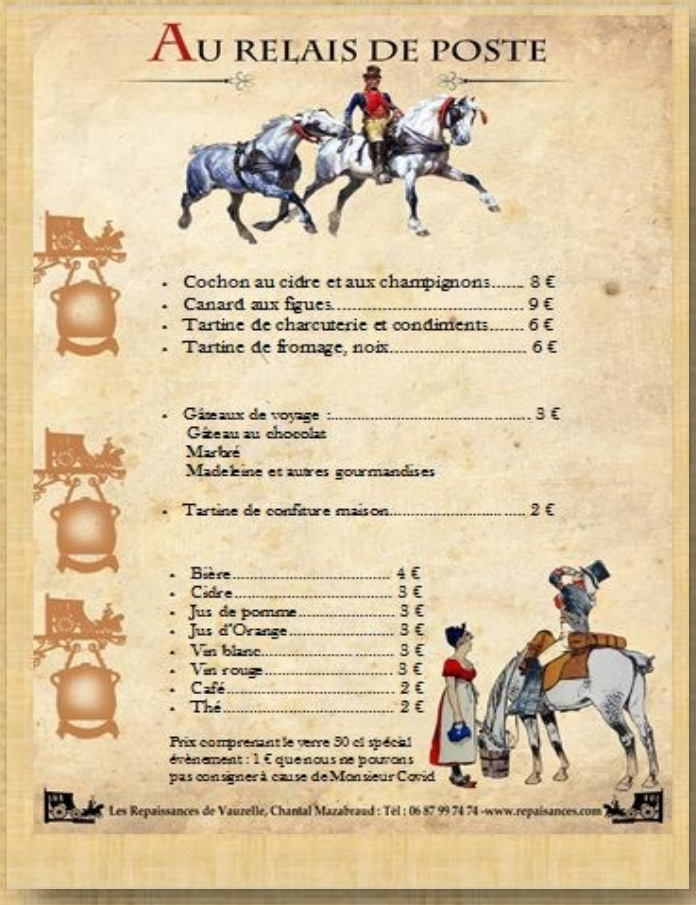
C'est ainsi qu'en 1464 – par l'édit de Luxies de Louis XI – sont créés des "Relais de Poste".

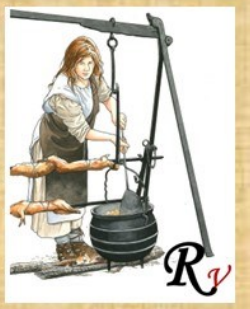
Ils sont dirigés par des tenants-poste, ancêtres des maîtres de poste.

Petit à petit, les relais de poste se transforment en écuries, permettant la poursuite de l'acheminement du courrier avec des chevaux frais, en auberges pour la restauration du personnel des Postes et des voyageurs, et en gîtes pour leur hébergement.









La table des Highlands

(18ème siècle) inspiration Outlander

LA LIBERTÉ, JE VOUS DIS VRAI,
EST LA MEILLEURE DES CHOSES À GAGNER
William Wallace



Le vieux dicton écossais "S mairg a ni tarcuis air biadh" ("Celui qui méprise la nourriture est un imbécile") décrit précisément l'attitude à l'égard de la nourriture et de la cuisine écossaise. Du plat national de Haggis (l'intestin de mouton cuit dans l'estomac d'un mouton) au whisky le plus fin du monde, et que serait le petit déjeuner sans la bouillie omniprésente.
La nourriture écossaise a été fortement influencée par l'arrivée des Vikings au 9ème siècle. Avec eux, ils ont apporté différentes méthodes de cuisson.
En Ecosse, il y a aussi eu des influences de la part des Français qui pendant de nombreux siècles avaient une alliance étroite avec l'Ecosse en particulier autour du 16ème siècle quand Marie de Guise Lorraine épousa le roi d'Ecosse, James V.et amène des chefs français et leur cuisine à la Cour écossaise.
L'avoine et l'orge sont restées la culture de base pour la nourriture de l'ouvrier en Ecosse et la bouillie, faite a l'avoine écossaise est devenue non seulement une nourriture bon marché mais aussi abondante.
Cuisiner pour les pauvres et les ouvriers agricoles était un chaudron au-dessus d'un feu ouvert et comprenait du porridge, des ragoûts, des bouillons et des soupes. Le blé était très difficile à cultiver en Ecosse avec le climat difficile et le sol pauvre. Le poisson est un aliment de base de l'Ecosse venant des lochs, des ruisseaux, de la rivière et du littoral magnifique. Le poisson et les fruits de mer sont abondants et le saumon écossais (fumé et frais) est réputé dans le monde entier, tout comme les Arbroath Smokies (haddock fumé).



Soupe écossaise Cock-a-leekie (poireaux, poulet , cèleri, laurier, carottes, oignons)

Soupe de poisson Cullin Shink (haddock, pomme de terre, oignon)

Haddock au whisky (haddock, whisky, crème fraiche, gruyere rapé, pomme de terre)

Tarte au steak écossais (tourte à la viande)

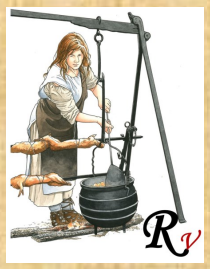
Ragout de bœuf mijoté (pomme de terre, rutabaga, tomates, sauce Worcestershire, laurier)

Petit pain noir écossais (raisins secs, cassis, amandes, écorce d'agrume, cuite dans une pate à tarte)

Sablés traditionnel







La Cuisine des Pirates

Un voyage gourmand sur fond de brigandages, de pillages, et de parties de chasse à l'homme au cours desquelles on se plaisait à giboyer. Les Iles Caraibes ? Un paradis évidemment mais aussi un enfer. Ces anciens chasseurs sont passés maitre dans l'art de sécher les viandes et la poissons.
Des corsaires comme les célèbres Jean Bart et Duguay-trouin, flibustiers à la solde d'une nation ou d'un souverain en l'occurrence le roi de France, participent à cette vaste opération gourmande. Pays pour arraisonner, rançonner, capturer des bateaux. Ils introduisent sur le vieux continent des merveilles de bouche, chocolat, épices, vanille.
Cette débauche de violence va nous dévoiler l'autre face des plaisirs de la table, un plaisir plus sauvage assurément que celui des maistres-queux, mais un plaisir tout aussi comparable. La viande est essentiellement fumée, pour la conservation sur les bateaux (viande boucanée)



Menu « Frères de la cote »

Tonneau et ration du matelot
Terrine de cochon au rhum et aux raisins
Poelée de volaille au curry
Riz pilaf et cocotte de flageolets
Crémeux de brie
Brochette de Fruits rôtis et pavé à l'anis



Menu « Bordée »

Tafia et ration
Gaspacho de tomates et basilic frais
Salade exotique d'aubergine et d'oignons
Travers de porc boucané, gratin de pomme de terre
Fromage frais et panier de condiment
Moelleux au chocolat et salade d'orange au rhum



Menu « Capitaine »

Tafia et ration
Velouté de la mer
Brochette de volaille au citron vert, sauce aux herbes
Espadon à l'aigre douce et bananes
Cocotte de petits légumes
Brie de meaux ,roquefort et cantal
Gâteau coco au sirop de gingembre et poêlees de fruits au rhum

Mets proposés

SOUPES

Crème d'ail aux noix……..4.00 €
Brouet de pois cassés au lard grille……..…..5,50 €
Brouet de châtaignes au Cantal…….. 6,00 €
Brouet soutenant aux champignons des bois……..5,50 €
Soupe à l'oignon……...…… 4,00 €

ENTREES FROIDES

Terrine de volaille au safran, confit d'oignons…..... 6.00 €
Tourte Parmérienne aux raisins et amandes…...….6,00 €
Terrine de cochon en croute et aux aromates…….. 6,50 €
Pavé d'Escherroys (poisson) aux herbes ……...….. 5,00 €
Tranchoir à la crème de courges et aubergine……. .5,00 €
Asperges Saulce Paresseuse…… .7,50 €
Salade de lentilles au foie gras……..…….... 9,00 €
Terrine de cochon au foie gras et armagnac…… 9,00 €
Saumon Saulce paresseuse…….…..… 8,00 €

ENTREES CHAUDES

Tourte de légumes aux herbes…..……...…… 7,00 €
Pastez de fungies (pâté de champignons……..…..8,00 €
Tourte de poisson blanc et herbes fraiches…….…... 7,00 €
Tarte aux herbes et chèvre frais……...…7,00 €
Saumon a l'aneth en croûte……..... 9,00 €
Gâteau au lard et pruneaux…….... 7,00 €
Arboulastre (quiche aux herbes aromatiques)…… 5,00 €
Menu de pies aux foies de volaille (salade)…….…7,00 €

PLATS CUISINES AU FEU DE BOIS

Canard aux figues…..…… 13,00 €
Caille aux choux…….…..…….. 14,00 €
Canard Saulce Cameline…….... 11,50 €
Rôti de cochon Saulce Jance…… 11,50 €
Porc au cidre (Frigousse de quévert)…….…….. 11,00 €
Venaison de daim…… 12,50 €
Chaudron de Cambuse ……..…….... 13,50 €
Limona de poulet aux amandes……..…..… 13,00 €
Poulet au citron confit……..…..… 13,00 €
Poulet rôti Saulce Jance au cidre……...…... 13,00 €
Coq en armure……..…… 16,00 €
Bœuf en guise de venaison d'ours……..…...13,00 €
Cochon a la bière ou au cidre ……..……13,00 €
Potée aux saucisses……..……...…..…..11,00 €
Jambon rôti a la broche saulce cameline…...…..16,00 €
Poulet Marengo……...…...…... 13,00 €
Choucroute de la mer……...……...… 14,00 €
Estouffade de bœuf……...…….... 12,00 €

LEGUMES

Carottes au miel……...…..2,50 €
Porée de navets et pommes fruits…… 3,00 €
Blé au cumin et fruits secs……..…… 3,00 €
Cocotte de choux……...……2,50 €
Porée de courges……...……..2,50 €
Cretonnée de pois cassés…… 2,50 €
Corbeille de châtaignes…..……...4,00 €

FROMAGES

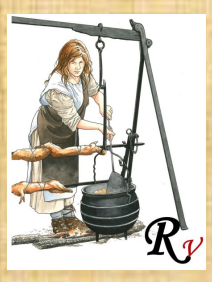
Fromage frais et panier de condiments….. 2,50 €
Brie de meaux et fourme d'Ambert…….. 3,00 €
Brie de meaux et cantal……..…… 3,50 €
Fourme d'Ambert et Saint-nectaire..…… 4,00 €
Brie de meaux, roquefort et cantal …….. 4,50 €
Tourte aux pommes et pruneaux……..… 3,50 €

DESSERTS

Tarte aux abricots et amandes...…….. 4,00 €
Pavé Miel Noix…… 4,00 €
Darioles aux amandes…… 4,00 €
Pruneaux au vin et épices..……..5,50 €
Salade d'oranges aux épices……..…….. 3,00 €
Moelleux à la châtaignes……...… 6,50 €
Fouace à la confiture……...……...3,00 €

GATEAUX DE VOYAGE

- roulé à la crème d'amande
- roulé à la confiture maison
- roulé au citron
- roulé à la confiture de lait
- marbré mûre-amandes
- marbré chocolat-orange
- marbré chocolat lait-noix de coco
- marbré praline-caramel
- carré au citron et noix de coco
- pomme cannelle
- figues et rhum
- noisettes



SABLES

D'autres mets peuvent être proposés en fonction de l'époque choisi

Les Repaissances de Vauzelle

Tous les tarifs et les besoins techniques pour vos évènements
Déplacement dans toute la France

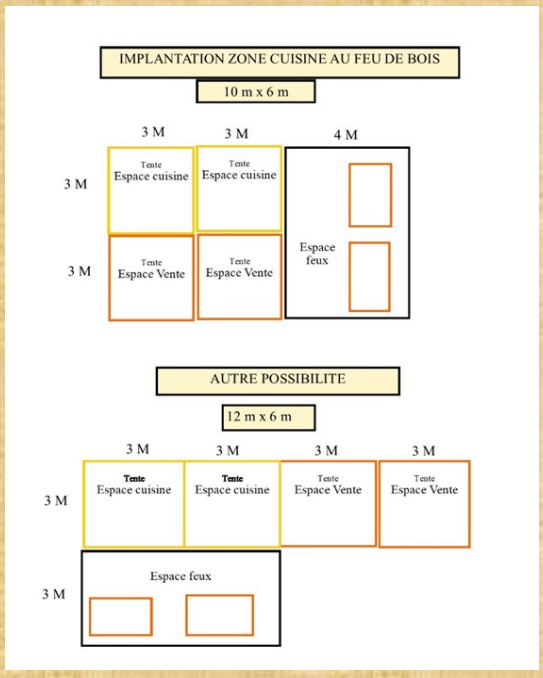
***TARIF** : formule de déplacement*
Composez votre menu comme il vous plait (aucune limite de plat n'est imposée) ensuite il faut ajouter la formule de frais de service adéquate au nombre de convive ou fournir des bénévoles et les frais de déplacement

Frais de service :
Pour un banquet de 10 à 50 convives ……...647 € (2 pers)
Pour un banquet de 50 à 100 convives…….. 738 € (3 pers)
Pour un banquet de 100 à 150 convives…….943 € (4 pers)
Pour un banquet de 150 à 200 convives ……..1193 € (5 pers)
Pour un banquet de plus de 200 convives, tarifs sur demande

Pour prestation en auberge et repas des troupes pour fêtes historiques, me contacter 06.87.99.74.74 ou par mail albergiere@gmail.com

Frais de déplacement :
Ils se calculent au km parcouru (aller et retour) et comprennent tous les biens consommables comme le carburant, le chargement et déchargement de matériel, le travail avant et après la prestation 0.50 €/km

SURFACE D'IMPLANTATION	2 à 4 barnums 3x3 suivant besoins de l'évènement plus surface feux 3x4
VEHICULE	Renault Master 7 places AB822WE
BRANCHEMENT ELECTRIQUE 32 Ampères	Chariot réfrigéré 220v puissance 105 watt Vitrine réfrigérée 220 v puissance 105 watt 4 bains-marie chauffant puissance d'1 appareil 1800w Cafetière puissance 200 watt puissance absorbée 200 w + lumières de stand
EAU	Robinet d'eau à proximité Système d'évacuation des eaux usées ou lieu ou les déverser
FEU	Un stère de bois, livraison à un endroit n'empêchant pas le montage du campement (quantité suivant nombre de jours et de repas)
	Plaque à feu prévu par nos soins
	Prévoir sable à mettre dessous plaque si nécessaire
MATERIEL PUBLIC	Tables et bancs pour public (10)
	Container poubelle





La Cuisine des Grandeurs Nature et jeux de rôles

- *Implantation possible en pleine nature*
- *Apport de décor de cuisine adaptée au thème du GN*
- *Service en costume*
- *Intégration possible au jeu*
- *Menu choisi en fonction du thème*
- *Forfait repas et pdj*

***Tarif** :*
Frais de déplacement : 0.50 c du km aller et retour à partir de Saint-gence 87
Forfait repas : un plat, un dessert ou fromage 11 €
Forfait pdj : 5 €

Pour les besoins techniques , à examiner suivant le lieu du jeu











Prestations en supplément pour mariages et évènementiel

***Forfait** :*
- menu par personne, impression sur papier épais avec personnalisation du contenu 2.00 € par personne
-- installation rôtisserie et camp de cuisine historique : 150.00€
- lavage des mains avant le repas et avant installation des invités 50.00 €
- décoration de table compositions végétales et mise en place des éléments liés au plan de table (marque place avec écusson de chevaliers, décoration personnel, divers): 100.00€
- décoration de salle, compositions végétales , blasons, écus et autres : 160.00€
- mise en scène du dessert, arrivée avec château enflammé, fontaine des glaces, 50.00€
- Prêt des costumes (tunique avec blason, coiffe) 5 € par personne
-

L'ANIMATION « LES CONTES DU GRAAL » pour les banquets médiévaux:
www.contesdugraal.com
Tarif : sur demande 3 à 4 personnes suivent le nombre d'invités

Entrées des invités :
- Annonce de l'entrée des invités et de la table d'honneur

Entremets 1 :
- L'Amour courtois (tirage pour les couples de nivelles afin que chacun déclame sa flamme à sa chacune, ainsi qu'une scénette joué par un personnage, participation d'une jeune femme demandée

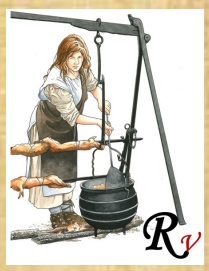
Entremets 2 :
- Valeur de la chevalerie, initiation aux combats, habillement du chevalier avec fourniture de l'équipement compet (gambison compris)

Entremets 3 :
- Joutes amicales (combat aux ballons et autres jeux) à déterminer en fonction de la salle

Entremets 4 :
- Adoubements et serment de la chevalerie
- Serment de fidélité autour de la Table Ronde

Bal médiéval : tarif musiciens à rajouter
- Arrivée du graal (plusieurs participants seront demandés pour animer ce tableau)
- Ouverture du bal médiéval avec initiation
- Bal médiéval avec initiation à la danse médiévale (4 à 5 danses)

Possibilité d'intervention de musiciens et de cascadeurs pour combat, (devis séparé) nous contacter















Les Repaissances de Vauzelle

Traiteur évènementiel

Déplacement dans toute la France

Chantal MAZABRAUD

Tél. : 06.87.99.74.74

www.repaissances.com

albergiere@gmail.com