

## Concevoir sa carte traiteur de fêtes de fin d'année

### Lundi 5 et mardi 6 octobre 2026

*Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant anticiper la préparation des recettes de fin d'année et concevoir une carte attrayante, adaptée aux tendances festives.*

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS	TARIF	INTERVENANT	TEMPS	LIEU
Chef d'entreprise, Salarié Conjoint collaborateur, Professionnels de la Boucherie, Charcuterie, Traiteur	Aucun	840 € HT/pers.	Jean-Michel BANNWART, MOF Charcutier-traiteur	Durée : 14 heures Jour 1 : 9 :00 – 18 :00 Jour 2 : 8 :00 – 15 :00	ENSMV 37 Boulevard Soult 75012 Paris



#### Objectifs

- Apprendre à planifier et organiser une carte traiteur pour les fêtes** afin de répondre à une demande accrue et variée.
- Développer des recettes festives innovantes** tout en mettant en valeur des ingrédients de saison.
- Optimiser la présentation et l'attractivité des plats proposés** pour séduire une clientèle exigeante pendant la période des fêtes.



#### Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention en présentiel** avec participation active des stagiaires.
- Utilisation de divers équipements de laboratoire** pour réaliser les fabrications.
- Appui sur des fiches techniques** pour suivre la progression du travail.
- Remise d'un support pédagogique** aux participants.

#### IDÉES DE RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

##### Amuse-bouche

- Boîte surprise iodée

##### Entrées

- Finger de foie gras au jus de légumes
- Feuilleté d'escargot au porto rouge
- Pâté croûte de turbot festif
- Bavarois de volaille et foie gras
- Pressé de volaille aux légumes
- Moelleux de bar, sauce estragon et sa tuile de pain

##### Plats

- Tournedos de lieu jaune farci, julienne de légumes, crème de cèpes
- Pavé de bar revisité, risotto de céleri, crème béarnaise
- Ballottine de volaille, gratin en croûte de feuilletage, sauce satay
- Suprême de pintade, flan de légumes, sauce aux cèpes
- Poitrine de veau basse température, timbale de macaronis, jus de veau crémé à la truffe
- Tournedos de rond de tranche grasse, flan de pommes de terre parfumé au lard

Ces recettes sont susceptibles de changer selon les saisons et le formateur

#### Nous contacter

**Barbara Lenoble - 01 53 17 15 09** [barbara.lenoble@ensmv.org](mailto:barbara.lenoble@ensmv.org)  
**Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08** [aline.fourgeot@ensmv.org](mailto:aline.fourgeot@ensmv.org)

**NOUVELLES RECETTES**



Photo non contractuelle