

Conjuguer passion, tradition et séduction : la carte traiteur Saint-Valentin des bouchers

Lundi 26 et mardi 27 octobre 2026

Cette formation est destinée aux professionnels souhaitant renouveler leur offre traiteur de Saint-Valentin en conjuguant tradition, créativité et mise en valeur des produits.

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 Sout 75012 Paris



Objectifs

- Concevoir une gamme de produits traiteur festifs, individuels ou à partager, adaptés à la Saint-Valentin.
- Mettre en œuvre des fabrications soignées alliant goût, esthétique et régularité.
- Valoriser ses réalisations en vitrine pour susciter l'envie et favoriser l'acte d'achat.



Moyens et méthodes pédagogiques mobilisés

- Intervention du formateur en face à face avec participation active des stagiaires, favorisant l'échange et la mise en pratique des connaissances.
- Utilisation des équipements du laboratoire pour réaliser les fabrications et expérimenter les différentes techniques sous la supervision du formateur.
- Remise d'un dossier pédagogique détaillant les étapes de fabrication, permettant aux stagiaires de suivre la progression du travail et d'approfondir leur compréhension.



Contenu pédagogique

- Conception et adaptation de l'offre : analyse des tendances et attentes clients pour créer une gamme de produits traiteur festifs, individuels ou à partager.
- Techniques et créativité : maîtrise des procédés de fabrication, régularité, dressage, décoration et associations de saveurs.
- Valorisation et organisation : mise en valeur des produits en vitrine, merchandising et gestion des contraintes techniques et organisationnelles.



Modalités d'évaluation

- Quizz début et fin de formation.
- Appréciation de la formation par un questionnaire.
- Formation validée par un certificat et une attestation.
- Questionnaire à froid.



Photo non contractuelle

**NOUVELLES
RECETTES**

IDÉES D'RECETTES RÉALISABLES PENDANT LE STAGE

Menu 1

- Boîte iodée surprise
- Mille-feuille de foie gras au pain d'épices
- Pavé de bar sauvage rôti, poêlée d'artichauts poivrée, tomates confites et fèves parfumées au basilic, jus court au romarin
- Noisette de veau aux morilles, gnocchis de pommes de terre, croustille de jambon de Parme
- Plaisir sucré aux framboises

Menu 2

- Verrine de saumon acidulée
- Finger de foie gras aux pommes épicées
- Pavé de saumon rôti, poêlée de légumes, sauce coquillage
- Noisette de bœuf, sauce vin fin, galette de pommes de terre
- Plaisir sucré parfumé abricot et Turrón

Menu 3

- Finger du 14
- Pressé de volaille et foie gras
- Pavé de turbot sauvage rôti, embeurrée de chou au lard, sauce façon beurre blanc

- Suprême de volaille farci aux légumes, sauce cèpes, flan de légumes d'hiver
- Plaisir sucré chocolat et crème brûlée vanille

Menu 4

- Tartelette des sous-bois
- Éclair de figue et foie gras
- Filet de dorade poêlé, fondue de poireaux et champignons, sauce fine
- Magret de canard, carottes à l'orange, jus de canard parfumé à la citronnelle et au gingembre
- Plaisir sucré au champagne

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

Aline Fourgeot - 01 53 17 15 08 aline.fourgeot@ensmv.org

Siret : 784 521 296 00011 - Code APE : 85 59B - N° UAI CFA : 07515417

D.A. enregistrée sous le N°11 7500051 75 auprès du préfet de la Région Île-de-France