

La Graine D'Envie

Proposition mariage



Carte du vin d'honneur

Forfait boissons soft

2€20 TTC/pers

Eaux plate et gazeuse, coca cola, ice tea, jus d'orange, jus de pomme

Forfait boissons alcoolisées

3€20 TTC/pers

Soupe champenoise aux framboises

ou

Sangria blanche ou rouge

ou

Punch

Sont inclus dans nos forfaits boissons

La verrerie, vasque, plateau de service, louche, carafe, litéau, cendrier, glace

La mise en place du buffet en nappage tissu et l'ensemble du matériel nécessaire au service



Nous vous proposons de constituer votre menu selon vos envies et votre budget

*Code ape :5621 801761172 R.C.S Melun – SIRET 80176117200015-NTI FR 3980176117200015
Attestation de conformité de transport de denrées alimentaires en camion frigorifique n°ATPD0618039275
Permis d'exploitation de débit de boisson N°2014-0016/93CCI77/77
Attestation d'assurance responsabilité civile professionnelle n°41682611Z*

Menu saveur

42€ TTC/pers

Composition pour cocktail 8 pièces/pers

Vous goûterez un large éventail de mets, proposés en petites pièces



Canapé à la tapenade d'olives noires et tomate confite

Blinis au fromage frais et écrevisse à l'aneth

Verrine de mousse aux trois légumes de saison

Cuillère de carpaccio de bœuf sauce pesto et parmesan

Duo de tomates cerises, mozzarella bille et basilic

Brochette périgourdine au magret fumé, pruneaux et abricot sec

Wraps au jambon cru, tomatade et fines herbes

Navette briochée à la mousse de cabillaud au raifort

Entrée au choix

La gourmandine

Bouquet de salade, tomate, brochette de crevettes, magret fumé, agrumes, rosace de saumon fumé

ou

Millefeuille de Parme et mozzarella

Tapenade d'olive noire, tomate confite et pistou d'herbes au parmesan

ou

Tartare aux deux saumons fromages frais à l'aneth

Mesclun de salade, dés de tomate, citron et baie rose



Plat au choix

**Filet de rumsteak
sauce Bordelaise**

ou

**Dos de cabillaud
sauce chablis**

ou

**Suprême de poulet
sauce forestière**

Garnitures

Gratin de pommes de terre, poêlée de légumes, tomates grappes rôties

Mêlée aux deux fromages (comté et brie) et son mesclun de salade

Dessert des mariés

**Entremet de saison fraisier, poirier ou royal abricot vanille
et**

Craquant au chocolat

Le menu comprend l'eau plate et l'eau gazeuse en bouteille en verre

Nappage et serviettes en coton, le pain pour le repas et café

Open soft et matériel jetable (gobelets, assiettes, cuillères, tasses à café) pour la fin de soirée

2€20 TTC/pers

Menu élégance

52€ TTC/pers

Composition pour cocktail 10 pièces/pers

Vous goûterez un large éventail de mets, proposés en petites pièces



***Canapé à la tapenade d'olives noires et tomate confite
Blinis au fromage frais et écrevisse à l'aneth
Verrine de mousse aux trois légumes de saison
Cuillère de carpaccio de bœuf sauce pesto et parmesan
Coupelle de tartare au deux saumons et citron vert
Duo de tomates cerises, mozzarella bille et basilic
Brochette périgourdine au magret fumé, pruneaux et abricot sec
Wraps au jambon cru, tomatade et fines herbes
Wraps au bleu d'auvergne miel, noix et ciboulette
Navette briochée à la mousse de cabillaud au raifort***

Entrée au choix

***Duo de tartare de saumon et Saint Jacques
Crème d'aneth, mesclun de salade, dés de tomate, citron et baie rose***

ou

***Le foie gras frais de canard toastinette aux fruits sec
Chutney de figue et abricot, salade mêlée***

ou

***Pannequet de saumon fumé, minestrone d'avocat
Crème d'herbes fines***



Plat au choix

Magret de canard aux pommes acidulées sauce réduction de miel et framboise

ou

Filet de bar sauce safrané

ou

Pavé de veau et sa sauce forestière

3 garnitures

Gratin de pommes de terre

Poêlée de légumes, tomates grappes rôties

Trio de fromage de France (comté, brie, chèvre) et sa salade mêlée

Dessert des mariés

Entremet de saison fraisier, poirier ou royal abricot vanille

Et craquant au chocolat

Buffet 5 pièces sucrées :

Brochette de fruits frais, macaron, cannelé de bordeaux, mini moelleux au chocolat, tartes aux pommes

Le menu comprend l'eau plate et l'eau gazeuse en bouteille en verre

Nappes et serviettes en coton, le pain pour le repas et café

Open soft et matériel jetable (gobelets, assiettes, cuillères, tasses à café) pour la fin de soirée

2€20 TTC/pers

Forfait matériel et livraison

A définir selon l'art de la table et la distance

Le matériel de réception pour le repas

Comprend :

3 jeux de couverts (couteaux, fourchettes), cuillère, 3 jeux de verres, 4 jeux d'assiettes, tasse à café



Les coupes pour votre cascade de champagne sont incluses



Etuve électrique

(Pour la réchauffe de vos plats sur place)

Livraison dans un rayon de 30kms

La nourriture et les boissons sont transportées en véhicule frigorifique groupe classe A

Le personnel de service

A définir selon événement

Mise en place de votre salle à partir de 15h le jour de votre mariage

Pour le service 1 serveur pour 25 convives

Service traiteur jusqu'à 1h du matin ou forfait de fin de soirée jusqu'à 4h

Menu enfant à 19.50€

(pour les enfants de moins de 12ans)

-Entrée, plat, dessert

-Panier de bonbons variés

Boissons cocktail et repas:

eau, coca, jus d'orange

Dégustation possible selon vos disponibilités

*(Cocktail 6 pce cocktail, 2 entrées, 2 plats identiques à 120 € remboursée pour les mariés si la prestation est engagée)
60€ par personne supplémentaire en dégustation*