

# *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*