

Repas assis mariage sur une base de 100 personnes - avec service

85.00 € TTC

Le cocktail Gourmet

7 pièces par personne + 1 animation culinaire



Nos pièces salées froides :

Pince-moi de viande des grisons et fromage frais
Bonbon de foie gras au spéculos
Mini canapé guacamole et écrevisse
Mini wraps au saumon
Crevette nénuphar
Finger de pain jaune au saumon
Brochette de volaille marinée au citron vert



Nos verrines gourmandes :

Verrine de caviar de tomates séchées et fromage frais
Verrine de cerise noire et fromage
Verrine de caviar d'aubergine et parmesan

Nos pièces salées chaudes

Crevette parmentière
Mini tartelette à la fourme d'Ambert
Nems à la courgette
Tempuras de crevette
Mini coquille de Saint Jacques



Nos Ateliers culinaires (1 au choix)



Animation foie gras poêlé

Ou

Animation gambas flambées

Gambas flambées devant vos convives servies sur un caviar Provençal

Ou

Animation plancha de Saint-Jacques flambées

Saint Jacques flambées devant vos convives servies sur une fondue de poireaux

Ou

Animation « Du petit Périgord »

Foie gras maison sur brioche et pain au cacao accompagnés de chutney de figues

Ou

Animation découpe de saumon

Saumon découpé devant vos convives accompagné de blinis, citron et crème d'herbes



Les boissons :

Les softs :

Jus d'orange, jus de goyave, jus de pomme, coca-cola, coca-cola zéro, Perrier, eau minérale et Orangina

Apéritif :

Soupe champenoise ou Punch planteur



Le Menu Gourmet

L'entrée

Tartare de saumon frais et saumon fumé aux câpres et aux herbes fines (entrée froide)
Accompagnée de citron et de blinis tièdes

Ou

Assiette de foie gras (entrée froide)

Tranche de foie gras maison, chutney aux figues, sel de Guérande, poivre en grains

Accompagnée de sa Brioche Chaude

Ou

La Tatin de tomates renversées, déglacé de gambas au pastis, couronnée de sa glace au basilic

Ou

Filets de rouget sur concassée de petits légumes, sauce safranée

Ou

Feuilleté de Saint Jacques sauce Mornay et sa julienne de légumes

Ou

L'Aumônière de foie gras poêlé

Accompagnée de pommes fruits, déglacé de myrtilles

Ou

Ecrin de tartare d'écrevisse et sa passion de carpaccio de Saint Jacques marinés au citron vert

Et

Le plat chaud

Saumon à l'unilatéral au beurre d'agrumes

Ou

Dorade et sa crème vermouth, déglacé de groseille sur son risotto

Ou

Magret de canard à la sauce Marsala

Ou

Suprême de volaille sauce Chablisienne

Ou

Noisette d'agneau au Verjus des garrigues

Ou

Emincé de veau sauce bordelaise

Ou

Filet Mignon de porc à la Briarde

Ou

Filet de bœuf sauce morilles

Tous nos plats chauds sont accompagnés de 2 légumes au choix parmi :

Fagot de haricots verts, Demi-pommes aux airelles, gratin dauphinois,

Caquelon de purée de pommes Vitelotte, compotée de patates douces,

Branche de romarin, tian provençal, tomates à la provençale, flan de champignons, poire Amandine,

Timbale de riz basmati, tonnelet de courgette à la fête ou boulgour au basilic

Petits pains blancs individuels et pain de campagne pour tout le repas

Le fromage

Assiette de Brie de Meaux accompagné d'un mesclun de salade

Le buffet de desserts



L'assortiment de gâteaux (2 choix) :

Délice aux trois chocolats, tarte au citron meringuée, tarte Normande, Croustillant au chocolat, bavarois aux fruits de la passion, Fraisier et framboisier (d'autre choix de gâteaux si vous le souhaitez)

Et

La Pièce montée des mariés

Le croc en bouche en nougatine aux amandes pralinées (ou autre choix)

2 choux par personne

Garnis d'une crème au parfum des Iles

Accompagnée d'un couple de mariés et de scintillants

Ou

La Pièce montée de macarons

3 macarons colorés par personne

Accompagnée d'un couple de mariés et de scintillants



Champagne fourni par vos soins (nous ne prenons pas de droit de bouchon)



Le Menu enfant :

Saumon fumé et crème d'herbes **ou** Avocats aux crevettes

Suprême de volaille à la crème et pommes sautées

Moelleux au chocolat et crème anglaise

Les eaux – café & Thé

Eaux minérales Evian et Badoit en bouteille de verre



Les vins en option :

Vin Coteaux du layon « Domaine Cady blanc BIO » Blanc servi avec une entrée foie gras

Ou Vin de Touraine « Les Buttelières » Blanc servi avec une entrée poisson

Vin de Bordeaux «Château Les Arqueys» Rouge servi avec le plat chaud et le fromage

Matériel et Transport :

Vaisselle, (assiettes carrées ou rondes), verrerie, couverts complets par convive,

Nappage et serviettes tissus damassé blanc

Fourniture de voilages de couleurs pour la décoration de vos buffets ou plexiglass

Tables de buffets - (Glace et glaçons offerts)

Equipement d'office et de cuisine nécessaire à votre réception

Possibilité de location de tables et chaises napoléon blanches

Différentes options possibles sur demande



A prévoir pour votre réception sur une base de 100 convives – Vacation de 10h

1 Maître d'hôtel responsable

3 Maîtres d'hôtel

1 cuisinier

Chronologie de votre réception

Arrivée des invités 18H00

Passage à table 20H30

Puis à partir de 1h du matin, une équipe réduite gèrera la fin du débarrassage.

Heure supplémentaire de nuit 60.00 € par Maître d'hôtel restant

Le matériel laissé sur place au départ du dernier maitre d'hôtel sera à restituer par vos soins dès le lundi matin