

Carte Mariage 2024/2025

Formule Vin D'Honneur

1/Forfait Salé/Sucré 6 pièces 9€95
***Avec animation culinaire 11€95**

4 Pièces salées (à définir)

Valse de gourmandises de toasts Traiteur x 1
(Saumon fumé aneth, asperges, jambon sec, œufs dur, chèvre papaye, crevette tandoori...)

Navettes garnies façon briochine x 1
(Mousse fromagère, thon crémeux, jambon blanc carotte)

Bagnat à la niçoise x 1

(Thon, Jambon, Poulet. Salade et tomate, fromage)

Club sandwich pain noir céréales x 1
(Pain noir, jambon blanc fumé fromage frais ciboulette)

2 Pièces sucrées

Méli-Mélo de mini gourmandises x 1
(Cygnes chantilly, sublime chocolat, tartelettes framboise, intense pistache...)

Assortiments de douceur sucrés x 1

(Mini Donuts, beignets, muffins, macaron, cannelé)

***Animation Culinaire 1 au choix 1p/pers**

Verrines Croquantes aux saveurs maraichères

Ou Crevette en Tempura sur plancha **Ou** Découpe de jambon de Savoie

2/ Forfait sucrés 5 pièces 8€95

Méli-Mélo de mini gourmandises x 2

(Cygnes chantilly, sublime chocolat, tartelettes framboise, intense pistache...)

Assortiments de douceur sucrés x 2

(Mini Donuts, beignets, muffins, macaron, cannelé, madeleine)

Platcek aux fruits 1 p

(Pièce supplémentaire sucrée 1€00 / salée 1€50)

Animation culinaire : Durant le Vin honneur ou Apéritif (3€00/pers)

Toast de 4/4 chaud et pétale de foie gras maison, Wok de st jacques en croustillant,
Plancha de crevette thaï, Bar à huitres, Bar à tapas, Bar à potage, Bar à Tartare
Bar à tapenade, Bar à Charcuterie Italienne, Bar à Sushis

***Toutes nos Formules vin d'honneur sont personnalisables selon vos attentes et l'organisation de votre mariage (horaire, nombres d'invités)**

Menu 45€00 par pers

(Entrée/Plats /Shooter/Fromage et dessert)

3 Mises en bouches

(Chaudes ou froides à définir) * mini quiches chaudes de nos régions

LES ENTREES chaudes

- *Velouté au choix forestier, asperge pointe verte, patate douce curry doux, endive (2 x)
- *Pavé de Cabillaud sabayon beurre blanc petits légumes ou rôti chips de chorizo poivrons
- *Marmiton brioché de volaille façon reine aux champignons forestiers.
- *Aumônière de sole sur fondue de poireaux coulis de crustacés ou sauce citronnée.
- * Pavé de Saumon sauce beurre blanc au champagne et julienne de légumes.
- *St jacques grillées sur son risotto crémeux et sa mirepoix de légumes.
- * Œuf poché sur son lit d'épinard crème au curry doux poivron confit (VG).
- * Mozzarella pesto pignons de pin, légumes grillés et vérine de légumineuses (VG)

Ou LES ENTREES froides

- *Duo de Foie gras maison au Jack Daniels, briochine Jambon Ibérique.
- *Duo de Saumon aux baies et pétale de saumon fumé légumes croquant.
- *Duo terre et mer foie gras, Tartare de saumon, blinis fruits de saison.
- *Jambon Ibérique, magret de canard Tartare de fruits pousses de roquettes.
- *Dolce Vita de saumon pétale de saumon fumé, et perle de la mer.
- *Tartare de st jacques et saumon au Yuzu et son duo avocat tomate sur blinis.

LES PLATS

- * Suprême de Poularde de Licques rôti sauce forestière
- * Cassolette d'émincé de tendre de Bœuf en sauce / ou de volaille
- * Porcelet confit en feuille de brick ou lardé brochette de tomate cerise.
- * Filet Mignon de Porcelet et sa sauce crémeuse / ou en croustillant
- * Pintadeau Farce fine et sa sauce vin jaune / Cuisse de cannette confite sauce
- * Ballottine de volaille fermière farcie (chorizo, asperge ou champignon)
- * Brochette de fallafels à la méridionale (VG) *Tatin de légume galette de céréales
- *Pavé de saumon aux agrumes ou de cabillaud à l'italienne
- *Souris d'agneau au thym et son jus corsé **OU** * Pavé de veau confit (+3€00)

Sauce au choix : foie gras, truffée, forestière, crème, morille, yuzu, curry....

Les accompagnements au choix

- * Gratin dauphinois crémeux de Mère Grand* Pomme de terre farcie * pdt grenaille
- * Tagliatelle safranée * râpé de pomme de terre * Riz camarguais * Polenta aux légumes
- *Duo de carottes maraichères * Poêlée légumes verts, crosne et champignons
- *Tomates Provençales * Poêlée de légumes du jardin * fagot de haricot vert * tian de légumes * Poêlée méridionale * Duo p pois H vert * Duo Carotte p pois

Carte Mariage 2024/2025

LE SHOOTER

* Trou normand façon traiteur chez vous

Ex : citron limoncello, mojito citron vert, Passion passoa, vodka pomme,.....

LE FROMAGE

- * Ardoise de 4 fromages de notre affineur à définir (ex : brie, comté, maroilles, chèvre)
- * Brochette de 3 fromages du Nord (Pavé de calais/ Sablé de Wissant /Camembert)
- * Buffet de fromage prétranché (5 choix brie, comté, maroilles, chèvre, pavé de calais)
- * Duo de fromage chaud (maroilles en croute de spéculos, Camembert rôti)
- * Duo chaud et froid (maroilles ou camembert/comté ou brie)
- * Chèvre lardé et pruneaux / ou Aumônière de camemberts aux pommes

* Servit avec jeunes pousse de salade, vinaigrette du chef et pain aux céréales

LE DESSERT

* Pièce montée de gâteaux 2 parfums (à définir ensemble)

Ou * Wedding cake ou Nudde Cake (2 parfums) de notre chef pâtissier

Ou * Pièce montée de choux (3/pers) à définir

Ou Wedding cake Glacé (à définir ensemble)

Ou BUFFET DE DESSERT

Farandole de dessert

(3 choix : macaron, choux farcis pop, cannelé de bordeaux, mignardises,
Animation mini crêpes chaudes, ile flottante, mini tarte tatin, citron meringuée
(+ 2 verrines : chocolatées, fruits frais, panna cotta, crème brûlée, fromage frais
coulis de fruits)

***Si personnalisation et rajout individuel 1€50 par produit**

***Si rajout pièce montée 2€50 par pers**

- 1 Boule de pain par pers pour le repas

BUFFET DE CAFE (pour toute la soirée)

- (Sucre, Lait)

• Menu enfants – 12 ANS Pasta box bolo / Donuts 7€90

DEVIS HORS BOISSONS

*Pour des raisons de qualités et afin de vous satisfaire nous souhaitons que :

***Le nombre de convives définitif doit nous être confirmé 1 mois avant.**

*Nous incluons un four mobile (étuve) et le petit matériel et un véhicule frigorifique

*Le service peut varier en fonction du choix du menu, du lieu et de l'organisation

*Le service du repas est sans droit au bouchon (équipe forfait de 10h de présence, trajet, mise en place, présent jusqu'au dessert, les verres resteront sur table à votre charge avant de quitter la prestation)

*(1 cuisinier pour 40 pers et un serveur pour 20/25 convives)

*A réception de l'acompte nous vous confirmons la réservation de votre réception par une facture de celui-ci.

*Dégustation offerte à la signature du contrat sinon payante pour 2 pers 50 € (entrée + plat) organiser selon la production.

Total vin d'honneur €

Total du repas: €

Service à définir

Total ttc Vin D'honneur et repas : €

Acompte de réservation : 500 € (déduit de la facture)

Le mode de règlement s'effectuera de la façon suivante:

A 3 mois de votre réception des arrhes d'une valeur de 30% de votre devis vous sera demandé. Lors de notre dernier rendez-vous nous établirons ensemble votre devis chiffré avec votre nombre de convives définitif (au plus tard 1 mois avant votre réception)

Le solde de votre prestation devra nous être réglé, arrhes déduit, 15 jours avant la réception.

Vous avez la possibilité de nous régler en plusieurs fois sans frais.

Les acomptes ne sont ni remboursable, ni modifiable si annulation de votre part. (Si annulation 3 mois avant la prestation, la totalité du devis sera facturé)

Signature client avec mention : « Bon pour accord »

