

## *Votre Mariage*



**« La bonne cuisine est la base du véritable bonheur »**

**Auguste Escoffier**

(Chef de cuisine au Ritz, au Savoy de Londres et collaborateur de César Ritz)

## Notre offre pour votre Mariage : 90 € ttc



- Prévoit le cocktail pour 18h00 / 18h30 ; et la fin de la prestation pour 2h00. L'heure supplémentaire après 2h00 est à 60.00 € t.t.c. par maître d'hôtel (2maître d'hotel minimum).
- Comprend la vaisselle et le matériel de cuisine Art de la Table (nappage & serviettes damassés blancs, assiettes & tasses porcelaine blanche filet or ou argent, verrerie Elégance, couverts Guy Degrenne, petit matériel & matériel de Service & d'office, glace à rafraîchir)
- Comprend l'eau plate & eau gazeuse et softs pour le cocktail et le repas.
  
- Ne comprend pas : les boissons alcoolisées
- le mobilier du dîner (tables & chaises) ni les décorations florales

Nous pouvons sur votre demande intégrer les boissons supplémentaires, mobilier , décoration florale .....selon vos envies. Faites nous en la demande.

**Premier prix sur une base de 100 personnes , dans paris ou dans les 10 km autour de Paris, cocktail 6 pièces + repas assis chaud , service de 18h00 à 01h00 : 90 € ttc .**

Nous pouvons ensuite personnaliser votre prestations en fonction de vos attentes et vos envies . Un devis mis à jours sera ensuite produit en fonction de vos demandes.

## La Formule classique : 90 € ttc par convive

### Le Cocktail

Il est prévu de 18h30 jusqu'à 20h00 (Buffet nappage tissu damassé blanc, verrerie complète, matériel de service, glace à rafraichir)

Il se déroule en extérieur, ou dans la salle de réception, il peut être prévu pour uniquement les invités du diner, ou pour tous les invités y compris ceux qui ne resteront pas au diner. Le tarifs pour les invités ne participant pas au diner est à définir en fonctions de vos envies de cocktail.

Une formule de cocktail renforcée peut être aussi proposée, cette formule tient lieu de cocktail et d'entrée pour le repas. Modalité et tarifs à définir selon vos envies.

#### **Assortiment de 6 pièces par personne, selon la saison et vos goûts -**

Canapés assortis fraîcheurs (5 sortes)

Brochettes de crevette, ananas au sirop caramélisé, huile de sésame

Brochettes de saumon fumé à l'aneth & pomme Granny  
Crostinis caviar d'aubergine à la coriandre et tomate confite

Fagotins de poireau frais, Saint Jacques, douceur d'aneth  
Verrines œufs brouillés aux poivrons confits

Navettes briochées mousse de foie gras Maison  
Pétales de radis noir & crevette au curry

Pain surprise maison saveurs de l'océan  
Epingles de carotte aux deux saumons

Mini piques de papillotes de rosbeef à l'estragon  
Cuillères mendiant magret de canard fumé, confiture de kumquat

Tips de crudités assorties & sauce mousseline

~~



## Le Menu

### Entrée

Broche de Saint Jacques rôties, tomate confite, marmelade de fenouil & sauce safranée (+5 €)

~

Saumon mariné par nos soins, crème de raifort, toasts

~

Emincés de magret de canard fumé aux douceurs des bois, trait de balsamique à l'huile de noisette

~

Foie gras mi-cuit, fleur de sel, poivre & chutney de figues (+5 €)

~

Mille feuilles de tomate & Burrata au basilic, perlée de balsamique

~

Pressé d'avocat au crabe épicé, julienne de poireaux croquants

~

Saumon fumé et blinis tièdes, mousseline à l'aneth

Salade de figues au balsamique, Parmesan et jambon Serrano (+3 €)

### Plat chaud

Pavé de saumon rôti, sauce homardine, mikado de légumes poêlés, fleur de brocolis

~

Dos de cabillaud rôti à la vanille, risotto forestier

~

Suprême de volaille, émulsion aux morilles, tagliatelles de courgette & carottes, tomate grappe

~

Filet de canette épicé, moelleux provençal & céleri confit

~

Grenadins de veau, tarte fine courgettes & tomates, champignons forestiers (+5 €)

Filet de Dorade sauce gingembre citronnée et poêlée de légume façon Wok

~

Pièce de Filet de boeuf, gratin dauphinois & fagot de haricots verts, sauce forestière (+5 €)

### Fromage

Trio de fromages AOC (Bleu des causses, Chèvre sandré, Brie)  
& fine salade mêlée & petit pain parfumé

### Dessert des mariés

Pièce montée croquembouche 3 choux par personne

ou

entremet à choisir dans la carte des desserts.

## Carte des Entremets - Desserts

### Macao

Biscuit Joconde pistache, mousse chocolat noire extra fort, crème brûlée pistache.  
Décor : miroir chocolat, pistaches hachées, motifs chocolat

### Wendy

Biscuit chocolat vanillé, mousse chocolat au lait, crème brûlée vanille  
Décor : miroir chocolat, grué de cacao, motif chocolat

### Montélimar

Biscuit Joconde noisette, feuilletine pralin, crèmeux aux praliné, crème brûlée nougat.  
Décor : miroir caramel, motif chocolat blanc et nougat

### Séville

Dacquoise noisette, crèmeux abricot, biscuit chocolat, mousse abricot  
Décor : nappage neutre, motifs chocolat et fruits frais

### Mozart

Biscuit Joconde amande imprimé, mousse griotte avec morceaux de griottine  
Décor : fruits frais, motifs chocolat

### Beethoven

Biscuit Joconde amande vanillé imprimé chocolat, mousse chocolat noir aux fruits rouges, bavaois à la vanille.  
Décor : motifs chocolat

### Opéra

Biscuit Joconde noisette imprégné whisky coffe, crèmeux au café, ganache chocolat noire whisky. Décor : miroir chocolat, feuille d'or

### Feuille d'automne

Croquant succès amande, disque de meringue entre deux couches de ganache chocolat noir 72%. Décor : feuille chocolat noir

### Madrilène

Biscuit chocolat noire arrosé cointreau, mousse chocolat noire orange, cœur de parfait à l'orange sanguine.  
Décor : miroir chocolat, motif chocolat et fruit frais

### Ardéchois

Biscuit Joconde amande caramélisé imprégné crème de marron rhum, mousseline de marron, cœur de brisure de marrons. Décor : marron glacé, motif en chocolat.

### Printanier

Moelleux imprégné sirop, crème mousseline, fruit au choix.  
(Framboise, fraise, poire, multi fruits)  
Décor : pâte d'amande, motifs en sucre et fruits frais



## Le Personnel de service

*La formule à 90 € ttc comprend:*

*Pour 100 personnes avec Cocktail sur le lieu du Dîner, nous prévoyons*

*4 Maîtres d'hôtel de 18h à 1h*

*2 Cuisiniers de 18h à minuit*

*(option - à votre convenance, pour plus de confort, la brigade peut-être augmentée)*

*Pour vous accompagner jusqu'au bout de la nuit prévoir la présence à minima de 2 maîtres d'hôtel .*

*Prévoir une heure de rangement entre la fin effective de votre réception et le départ du dernier camion*



**L'option boissons de votre mariage**

*Nous ne vous facturons que les bouteilles réellement consommées*

*Nous pouvons vous proposer toutes les boissons de votre mariage. La liste ci-dessous n'est pas exhaustive:*

*Exceptionnel Haut de gamme : Champagne Prestige « Guillemard » à 25.80 € ttc la bouteille*

*(élaboré par la Maison Pierre Mignon, fournisseur de l'Elysée, Sénat, ambassades, ministères, Casinos Barrière, restaurant Cardin, Ladurée, caviar Kaspia, ....)*

*Perrier à 3.50 € ttc la bouteille*

*Jus de fruits à 5.90 € ttc la bouteille*

*Badoit à 3.50 € ttc la bouteille*

*Eau minérale en verre à 4.90 € ttc la bouteille*

*Coca-Cola à 3.50 € ttc le magnum*

*Le Vin (devis sur demande) : les vins que nous vous proposerons doivent être en accord avec votre choix de menu et vos envies particulières. Nous établirons donc une proposition de vin en fonction de vos besoins et de vos choix. Vous pouvez aussi fournir vos propres bouteilles.*

***Aucun droit de bouchon n'est appliqué sur les soft & les alcools par notre maison***

**Décoration**

*Nous pouvons vous proposer de réaliser la décoration florale de votre mariage*

*Centre de buffet Prestige à partir de 170.00 € ht l'unité, soit 204.00 € t.t.c.*

*Centre de table à partir de 50.00 € ht l'unité, soit 60.00 € t.t.c.*



## **Suggestion d'animations & options...**

*pouvant être ajoutées à votre réception : tarifs sur demande*

### Des pièces chaudes pour le Cocktail:

*mini pizzas, mini quiches, feuilletés assortis, pruneau bacon, croque monsieur ...*

### Des animations salées pour le Cocktail, les cuisiniers préparent sous vos yeux :

- **Marché aux foie gras** : venez découvrir nos trois délicieux foies gras sur pains spéciaux & leurs accompagnements. 3 terrines de 500 grs
- **Animation nordique** : découpe de saumon fumé à déguster sur mini blinis agrémentés selon vos goûts de citron, aneth, crème de ciboulette.....: 2 kg
- **Le Jambon Serrano** : découpe de jambon Serrano, agrémenté de condiment de votre choix : confiture de figue, beurre, oignon, cornichon, confiture d'oignon, abricot moelleux...
- **Animation foie gras poêlé** : venez déguster notre délicieux foie gras poêlé & ses différents accompagnements. : 2 Kg de foie gras de canard français cru.
- **Le Carrousel provençal** : Les saveurs de Provence avec de fines tranches de ficelle de campagne garnies par notre personnel : Jambon de parme basilic, tomate confite ; tapenade olive noire, rouget mariné,...
- **Les crevettes à la plancha** : délicieuses brochettes de crevette à la plancha préparées (lait de coco, marinées au curry, les épices, tomates, radis vert ...)

### Des animations sucrées pour votre soirée :

- **La fontaine au Chocolat** : tout un assortiment de mini friandises pour le plaisir des yeux et du palais autour d'une coulée de chocolat noir. Mini madeleines, financiers aux amandes, fruits frais (raisins, fraises framboises, ananas), guimauves viendront tremper dans un bain de bonheur pour la plus grande joie de vos papilles.
- **Les Crêpes Suzette** : notre personnel prépare devant vous de délicieuses crêpes avec différents accompagnements
- **Mille et un macarons** : Faites choisir à vos invités la coque de leurs macarons parmi notre assortiment ainsi que le crémeux qui la garnira : crémeux exotique, crémeux agrume, fruit rouge, épice, chocolat

## **Ce dossier reste un guide.**

*Nous restons à votre disposition pour personnaliser votre réception à votre convenance.*

*Contactez nous pour que nous puissions vous établir l'approche financière selon vos choix effectués dans ce dossier et vos envies particulières.*