

MENU BUFFET FROID 45-€ TTC

Cocktail / Vin d'honneur (au buffet)

2 pièces par personne. De 2 à 4 variétés.
Choix de pièces à la page « Options »

Entrée

Plateau de charcuteries "classique"
Flan d'asperge au basilic
Terrine de volaille au porto ou aux écrevisses
Terrine de canard aux figues
Carpaccio de betterave aux agrumes et amandes effilées
Salade avocats ananas pamplemousses crevettes
Salade de légumes grillés façon Méditerranéenne
Salade de penne aux deux saumons et pousses d'épinards
Taboulé, Taboulé libanais (taboulé aux herbes...)
Quiche froide chèvre tomate
Quiche froide poireaux parmesan

Plat

Emincé de poulet aux poivrons
Emincé de blanc de volaille au curry
Filet-mignon de porc sauce aigre douce
Roti de veau aux pruneaux
Roti de porc aux champignons de Paris
-
Filet de truite à l'estragon
Filet de panga et sa crème citronnée

Accompagnement (1 au choix)

Salade de pomme de terre
Riz aux petits légumes
Haricots verts
Légumes grillés de la méditerranée

Fromage

Brie de Meaux

Dessert

Panna Cotta aux fruits rouges rôtis
Salade de fruits
Tarte aux fruits de saison
Tarte au citron et amandes grillées
Croquant au chocolat et sa crème anglaise au caramel beurre salé
Tarte choco-poire
Mousse au chocolat

MENU BUFFET CHAUD 45-€ TTC

Cocktail / Vin d'honneur (au buffet)

2 pièces par personne. De 2 à 4 variétés.
Choix de pièces à la page « Options »

Entrée

Flan d'asperge au basilic
Terrine de volaille au porto
Terrine d'asperges vertes et saumon fumé en gelée de citron vert
Carpaccio de betterave aux agrumes et amandes effilées
Salade de gambas et ananas aux pistaches
Salade de coco, aubergine fondante, parmesan et Pancetta grillé
Salade de haricots verts, Parmesan et pignon
Saumon mariné aux épices et baies roses

Plat

Rôti de veau farci aux pruneaux
Cuisse de volaille à la fleur de thym
Bœuf mariné aux oignons
Magret de canard à la framboise ou à la mirabelle
Paupiette de filet de Hokki et sa mousseline aux crevettes
Saumon à l'oseille
Cabillaud à la mangue rôtie

Accompagnement (1 au choix)

Gratin dauphinois
Petits légumes grillés de la méditerranée
Purée de petits pois
Pennes
Riz aux petits légumes
Haricots verts
Fondue de poireaux

Fromage

Brie de Meaux

Dessert

Panna Cotta aux fruits rouges rôtis
Salade de fruits
Tarte aux fruits de saison
Tarte au citron et amandes grillées
Tarte aux noix
Croquant au chocolat et sa crème anglaise au caramel beurre salé
Fondant au chocolat
Tarte choco-poire
Mousse au chocolat
Brochette de fruits frais
Assiette gourmande (3 pièces)
Crème brûlée
Tarte au citron / au citron meringuée
Pièce montée de macarons (3pc/pers)
Pièce montée de choux (3pc/pers) +2€ TTC

MENU RECEPTION 60-€ TTC

Cocktail / Vin d'honneur (au buffet)
Soupe champenoise : 1 coupe par personne
2 pièces par personne. De 2 à 4 variétés.

Pièces Mignardises :

Choix de pièces à la page « Options »

Entrée

Terrine de canard aux figues
Salade de gambas aux ananas et pistaches
Salade de haricots verts au parmesan et foie gras
Assiette de foie gras (nature ou Sauternes) et son confit d'oignons

Plat

Filet de volaille et sa sauce au safran
Mignon de porc au miel d'acacia
Emincé de bœuf aux oignons
Pavé de saumon à l'estragon

Accompagnement (1 au choix)

Rosace de légumes compotés
Ou accompagnement du Menu Plaisir

Fromage

Brie de Meaux et Chèvre

Dessert

Mousse d'ananas caramélisé et noix de coco
Croustillant aux pommes (tiède)
Tarte au citron meringué
Mousse au chocolat au caramel beurre salé

MENU PLAISIR -70€ TTC

Cocktail / Vin d'honneur (au buffet)

Soupe champenoise : 2 coupes par personne

10 pièces par personne, dont 2 animations. De 10 à 15 variétés.

Animations :

Saint-Jacques sautées au citron confit et gingembre
Foie gras poêlé et sa rhubarbe confite

Pièces Mignardises :

Crème brûlée au foie gras et jus de truffes (Cuillère)
Crème d'asperges aux œufs de truite, graines de pavot (Verrine)
Tartare de bar, mousse d'épinards et tomates confites (Verrine)
Viande des grisons, chèvre et ciboulette, tomate cerise (Brochette)
Magret fumé, feuille de menthe et raisin (Brochette)
Magret de canard en gelée de framboise (Cuillère)
Chèvre frais et tomates séchées (Canapé)
Ecrasé de fonds d'artichaut et pointe de tomate (Canapé)
Et/ou d'autres choix de pièces à la page « Options »

Entrée

Risotto de gambas
Risotto aux cèpes
Saint-Jacques et gambas à la nage
Assiette de foie gras (sauternes et porto/figues) et son chutney d'oignons confits
Cassolette de brique de mangue, tomate cerise, concombre et sa gambas grillée et flambée

Plat

Quasi de veaux aux morilles
Pavé de bœuf aux cèpes
Emincé de volaille forestière
Emincé de magret de canard et sa sauce à la framboise ou à la mirabelle
Dos de cabillaud poché et ses mangues rôties
Saumon à l'unilatéral et son coulis d'oseille ou estragon

Accompagnement (2 au choix)

Tartelette de légumes grillés de la Méditerranée
Rattes de Noirmoutier cuites au sel de Guérande
Gratin dauphinois aux truffes d'été
Tête de champignon de Paris farcie aux petits légumes
Pomme de terre vapeur
Riz aux petits légumes

Fromage

Assiette de 2 fromages, sa salade verte aux noix et raisins secs

Dessert

Panna cotta aux fruits rouges ou aux mangues/ kiwis

Sablé à la crème de citron et son sorbet à la framboise

Crème d'orange et son chutney de chocolat

Framboisier ou fraisier

Opéra

Croquant chocolat

Assiette de 4 mignardises au choix (en page Option)

Pièce montée de macarons, de choux ou mixte (4 pièces par personne)

MENU PASSION - 85€ TTC

Cocktail / Vin d'honneur (au buffet)

Soupe champenoise : 2 coupes par personne

10 pièces par personne, dont 2 animations. De 10 à 15 variétés.

Animations :

Saint-Jacques sautées au citron confit et gingembre
Foie gras poêlé et sa rhubarbe confite

Pièces Mignardises :

Crème brûlée au foie gras et jus de truffes (Cuillère)
Foie gras, confit d'oignons et pain d'épices (Verrine)
Tartare de bar, mousse d'épinards et tomates confites (Verrine)
Mozzarella au pesto, basilic et tomate confite (Brochette)
St Jacques à la mangue (Brochette)
Tomate d'amour (Brochette)
Saumon frais, brunoise de granny Smith, citronnelle et poivre rose (Cuillère)
Crème de cèpes et sa persillade forestière (Canapé)

Entrée

Raviole de langoustine en crème de choux vert et petites giroles sautées
Raviole de foie gras en crème de truffes
Carpaccio de st jacques au balsamique et langoustines au citron vert et ses agrumes
Ou entrée du Menu Plaisir

Plat

Emincé de filet d'agneau et sa sauce aux truffes
Château Briand façon périgourdine (filet de bœuf et foie gras poêlé)
Carré d'agneau en papillote aux poivres doux
Médailon mi- cuit de thon albacore aux sésames et sa réduction de miel et coriandre
Ou plat du Menu Plaisir

Accompagnement (2 au choix)

Cercle de purée de petits pois et sa pancetta grillée
Rosace de légumes compostés
Ou accompagnement du Menu Plaisir

Fromage

Assiette de 3 fromages, sa salade verte aux noix et raisins secs

Dessert

Mille-feuille de grands macarons ganache chocolat blanc framboise

Merveilleux au chocolat de chez Fred

Tartelette fine chaude aux pommes et sa boule de vanille aux noix de pécan

Tiramisu aux fruits rouges ou à la mangue

Assiette de 4 mignardises au choix (en page Option)

Raviole au chocolat et sa poire rôtie

Pièce montée de macarons, de choux ou mixte (4 pièces par personne)

Ou dessert du Menu Plaisir

MENU GOURMET – 85 € TTC

Cocktail / Vin d'honneur (au buffet)

Soupe champenoise : 2 coupes par personne

15 pièces par personne, dont 3 animations. De 15 à 25 variétés.

Animations :

Saint-Jacques sautées au citron confit et gingembre
Médailillon de thon rouge habillé de sésame, sa sauce coriandre miel gingembre
Foie gras poêlé et sa rhubarbe confite

Pièces Mignardises :

Noix de Saint-Jacques en tartare et confit de tomates (Verrine)
Crème d'artichauts et petits légumes croquants (Verrine)
Gambas flambées à l'anis et œufs de caille (Brochette)
Viande des grisons, chèvre et ciboulette, tomate cerise (Brochette)
Carré de mangue et Mozzarella marinés à l'huile de vanille, concombre et basilic
(Brochette)
Figue fraîche et son jambon Serrano (Brochette)
Tomate d'amour (Brochette)
Faisselle ciboulette et saumon fumé (Cuillère)
Carpaccio de queues de langoustine au citron vert et agrume (Cuillère)
Tartare terre et mer (bœuf et huître) au sésame et chips d'ail (Cuillère)
Guacamole saumon fumé et œufs de truite (Canapé)
Crème de cèpes et sa persillade forestière (Canapé)

Plat

Emincé de filet d'agneau et sa sauce aux truffes
Château Briand façon périgourdine (filet de bœuf et foie gras poêlé)
Carré d'agneau en papillote aux poivres doux
Ou plat du Menu Plaisir

Accompagnement (2 au choix)

Cercle de purée de petits pois et sa pancetta grillée
Rosace de légumes compostés
Ou accompagnement du Menu Plaisir

Fromage

Assiette de 3 fromages, sa salade verte aux noix et raisins.

Dessert

Mille-feuille de grands macarons ganache chocolat blanc framboise
Merveilleux au chocolat de chez Fred
Tartelette fine chaude aux pommes et sa boule de vanille aux noix de pécan
Tiramisu aux fruits
Assiette de 5 mignardises au choix (en page Option)
Raviole au chocolat et sa poire rôtie
Pièce montée de macarons, de choux ou mixte (4 pièces par personne)
Ou dessert du Menu Plaisir

OPTIONS

Personnalisez votre mariage !

MENU ENFANT (de 4 à 13 ans) 14 € TTC

Plat : Filet de volaille au petit jus et ses penne

Dessert : Croquant au chocolat ou Salade de fruits

Inclus par enfant :

1 pain individuel tradition de 50 Gr. Boissons : Eaux minérales plates et pétillantes, soda (coca-cola), jus (orange, pamplemousse, ananas et pomme) au cocktail et au repas.

Vaisselle en porcelaine blanche : 1 assiette entrée (si option retenue), 1 assiette plat, 1 assiette dessert. Couverts en inox « Vieux Paris » : fourchette et couteau entrée (si option retenue), fourchette et couteau plat, cuillère dessert. Verrerie : 1 verre à eau au repas, 3 verres à jus.

Entrée en option + 7€ TTC Boulier de melon et jambon de Pays en verrine Ou Salade de crevettes et sa mayonnaise à la tomate

MENU PRESTATAIRE 25 € TTC

Entrée : Boulier de melon et jambon de Pays en verrine Ou Salade de crevettes et sa mayonnaise à la tomate

Plat : Filet de volaille au petit jus et ses penne

Dessert : identique au Menu des mariés

Café

Inclus par prestataire :

1 pain individuel tradition de 50 Gr. Eau minérale. Vaisselle en porcelaine blanche : 1 assiette entrée, 1 assiette plat, 1 assiette dessert, tasse et sous-tasse café. Couverts en inox « Vieux Paris » : fourchette et couteau, cuillère dessert, cuillère café. Verrerie : 1 verre à eau.

AUTRES CHOIX DE PIÈCES COCKTAIL

VERRINES

Foie gras, confit d'oignons et pain d'épices
Velouté de concombre au lait de coco et coriandre
Crème d'asperges aux œufs de truite, graines de pavot
Tartare de betteraves et ses épices
Noix de Saint-Jacques en tartare et confit de tomates
Gelée de Gaspacho de tomates aux petits légumes du jardin
Carottes confites à la coriandre
Crème d'artichauts et petits légumes croquants
Tartare de bar, mousse d'épinards et tomates confites
Gaspacho de morilles au cerfeuil
Chair de tourteau et tomate confite citronnée

BROCHETTES

Gambas flambées à l'anis et œufs de caille
Viande des grisons, chèvre et ciboulette, tomate cerise
Boules de melon et jambon Serrano (selon saison)
Carré de mangue et Mozzarella marinés à l'huile de vanille, concombre et basilic
Mozzarella au pesto, basilic et tomate confite
Magret fumé, feuille de menthe et raisin
Figue fraîche et son jambon Serrano
St Jacques à la mangue
Tomate d'amour

CUILLERES

Faiselle ciboulette et saumon fumé
Magret de canard en gelée de framboise
Carpaccio de Saint-Jacques aux tomates ou courgettes confites
Carpaccio de queues de langoustine au citron vert et agrume
Coupelle de tomates confites aux queues d'écrevisse
Roulées de chèvre au jambon de pays, tomates et courgettes grillées
Tartare terre et mer (bœuf et huître) au sésame et chips d'ail
Saumon frais, brunoise de granny Smith, citronnelle et poivre rose

CANAPES

Chèvre frais et tomates séchées
Guacamole saumon fumé et œufs de truite
Toast de pommes rissolées et boudin antillais
Crème de bleu sur chips de navet au paprika
Saint Jacques et sa mousseline de citron
Tarama au corail d'oursin
Crème de cèpes et sa persillade forestière
Poulet avocat
Concombre mozzarella et haddock
Ananas et parmesan
Chorizo au parmesan
Fromages ail et fines herbes
Foie gras
Rillettes de thon aux 3 poivres
Ecrasé de fonds d'artichaut et pointe de tomate
Mortier aux pignons de pin et huile de basilic
Feuilletés chauds variés (tomate, légumes variés, fromage, crevettes ...)

ASSIETTE DE MIGNARDISES (4 ou 5 pièces selon le Menu)

Tartelette ananas coco
 Mousse au chocolat amer en coque
 Tartelette de nougatine et sa ganache de chocolat blanc et framboise à la menthe
 Petit cannelé fourré aux fruits
 Fondant au chocolat et caramel beurre salé
 Verrine de Panna cotta aux fruits rouges
 Verrine de crème anglaise au beurre salé, pomme caramélisée et pain d'épice
 Verrine de mousse coco ananas flambé
 Tarte tatin
 Crème brûlée à la vanille
 Florentin et sa crème orange Cointreau
 Rocher chocolat coco
 Physalis au chocolat

PIECES MONTEES / GATEAUX

Pièce montée Macarons 100/120 pièces 120 € HT **132 € TTC**
 Pièce montée Macarons env. 200 pièces 200 € HT **220 € TTC**
 Pièce montée Choux env. 200 pièces (2 au choix : vanille, vanille Grand-Marnier, Praline, Fleur d'oranger) 300 € HT **330 € TTC**
 Gâteaux : Fraisier, Framboisier, Opéra, Paris-Brest ... (Minimum 10 personnes) : Prix par personne : 6 € HT **6,6 € TTC**

ALCOOLS (Bt.) T.V.A 20%

Champagne Veuve Pelletier, ou équivalent 19€ HT **22,80 € TTC**
 Vin rouge Bordeaux Saint-Emilion 14 € HT **16,8 € TTC**
 Vin rouge Bourgogne Brouilly, cépage gamay noir à jus blanc 14 € HT **16,8 € TTC**
 Vin blanc Pouilly Fumé, cépage Sauvignon 15 € HT **18 € TTC**
 Vin blanc Chablis 1^{er} cru Montée de Tonnerre, cépage Chardonnay 17 € HT **20,4 € TTC**
 Vin blanc Sauternes 25 € HT **30 € TTC**
 Vin rosé Pétula Luberon 12 € HT **14,4 € TTC**

SOFTS (Bt.)

Eau Minérale plate ou pétillante 2,30 € HT **2,53 € TTC**
 Jus de fruit ou soda 3,5 € HT **3,85 € TTC**

BOULANGERIE

Pain individuel tradition 50 Gr supplémentaire : 0,7 € HT **0,77 € TTC**
 Pain de campagne 400 Gr : 6 € HT **6,6 € TTC**
 Pain spéciaux 400 Gr (noix, raisin, figes ...) : 7 € HT **7,7 € TTC**
 Pain spécial 400 Gr pour foie gras aux fruits confits : 10 € HT **10,1 € TTC**

Possibilité de plats Hallal sur demande.

MATERIEL

Verre supplémentaire : 0,40 € HT - **0,44 € TTC**

Couvert supplémentaire : 0,35 € HT - **0,39 € TTC**

Assiette supplémentaire : 0,40 € HT - **0,44 € TTC**

Tasse et sous-tasse à café ou à thé : 0,80 € HT - **0,88 € TTC**

Nappage en coton blanc pour buffet (4 m x 2,10 m) : 28 € HT **30,8 € TTC**

Nappage en coton blanc pour buffet (6 m x 2,10 m) : 50 € HT **55 € TTC**

Nappage en coton blanc pour buffet (8 m x 2,10 m) : 60 € HT **66 € TTC**

Nappage en coton gratté noir pour buffet (au mètre) : 7 € HT **7,7 € TTC**

Nappage blanc table ronde 8 personnes 150 cm (210 cm x 210 cm) : 25 € HT **27,50 € TTC**

Nappage blanc table ronde 10 personnes 180 cm (240 cm x 240 cm) : 28 € HT **30,8 € TTC**

Nappage blanc table ronde 12 personnes 200 cm (270 cm x 270 cm) : 30 € HT **33 € TTC**

Serviette de table en coton blanc (50 cm x 50 cm) : 1,30 € HT **1,43 € TTC**

Table mange-debout 110 cm : 30 € HT **33 € TTC**

Table rectangle (1,80 m x 0,76 m) : 20 € HT **22 € TTC**

Table ronde 1,50 m de diamètre x 0,70 m (8 personnes) : 20 € HT **22 € TTC**

Table ronde 1,80 m de diamètre x 0,70 m (10 personnes) : 25 € HT **27,50 € TTC**

Chaise Napoléon Blanche ou rouge et or : 8 € HT **8,80 € TTC**

Décoration florale (env. 50 cm) pour buffet, choix de 2 couleurs : 60 € HT **66 € TTC**

Etuve : 130 € HT **143 € TTC**

Personnel Cuisine (forfait 6 heures) : 190 € HT **209 € TTC**

Personnel Maître d'hôtel (forfait 8 heures) : 250 € HT **275 € TTC**

Heure supplémentaire de jour (de 6h00 à 22h00) : 35 € HT **38,5 € TTC**

Heure supplémentaire de nuit (de 22h00 à 6h00) : 52,50 € HT **57,75 € TTC**

Transport supplémentaire à chiffrer selon le volume de matériel nécessaire.