Vous trouverez un aperçu de nos propositions et de notre organisation pour les mariages.
Cette fête étant un grand moment pour comme pour nous, nous vous invitons à nous contacter afin de se rencontrer pour un offre personnalisée

La Réception :

Prévue aux alentours de 13h00 pour environ 35 personnes et ce.jusque 14h30 (heures à confirmer ultérieurement)
A votre arrivée, pour la réception d'accueil, je vous propose les formules suivantes:

Formule 1 * Mousseux de Qualité
* Jus d'orange et eaux
* 5 Zakouski froids par personne

Formule 2 * Méthode traditionnelle Cuvée en méthode traditionnelle de Loire ou Crémant d'Alsace
* Jus d'orange frais, jus de tomate,
* 3 Zakouski froids par personne
* 3 Zakouski chauds par personne

Formule 3 * Champagne Sadit-Malo
* Porto rouge de qualité
* 3 Zakouski froids par personne
* 3 Zakouski chauds par personne

Les zakouski seront composés de : crevettes grises à la pimprenelle, tartare de saumon au germes de poireaux, mini Sushi au thon frais, mousse de dill et oeufs de truite, foie gras et compotier de mangue, grizzini de Parme au pesto, bouchées de homard cardinale, sacristain au saumon et basilic, mini quiche de crevettes grises etc.(sous réserve de changement en fonction du marché et des saisons).

Le Repas:
Le dîner sera servi pour environ 35 personnes. Les heures à étant à nous préciser ultérieurement.
Les tables seront dressées selon vos désirs.

Formule buffet froid
Le buffet sera composé de :
* Le Tartare de saumon frais à la ciboulette, germes de poireaux indiens
* Les tomates aux crevettes grises
* Le Jambon de Parme au pesto
* La salade de pâtes fraîches aux crustacés, herbes aromatiques et gambas rôtis à l'huile de curcuma
* La terrine de canard maison au poivre vert
* Le Carpaccio de boeuf au Basilic et copeaux de parmesan

* La Verdurette de volaille de Pietrebais
* La ronde de fromages
Pain beurre et diverses salades de saison

Formule buffet mixte

Les entrées froides:

* Le Tartare de saumon à la ciboulette, germes de poireaux indiens
* Le Jambon de Parme en grizzini au pesto
* La Mosaïque de sole et saumon aux algues Nori,
  Méli-mélo d'herbes aromatiques à l'huile de curcuma
* La Salade de cresson à l'huile de truffes et copeaux de foie gras à la fleur de sel
* Petits pains et beurre
* Les salades de saison: salade de haricot extra-fin, de pomme de terre aux oignons rouge, de concombre à la menthe et à la crème, mesclun à l'huile de noix...

La liste de plat chaud que nous mettrons sur le buffet en shaffing-dish, deux plats à choisir dans la liste suivante

* Filet de saumon au beurre de vanille et petits légumes
* Risotto à la milanaise, filet de rouget barbet sauté à l'huile vierge
* Le gigotin d'agneau aux parfums d'Italie
* La Tajine de volaille fermière au carottes et citron confit

Les buffets sont suivit d'un buffet dessert ou d'une pièce montée.

Formule Repas chaud:
Le dîner sera servi autour de 18h30 pour environ 60 personnes.
Les tables seront dressées selon vos désirs et le service sera effectué afin de préserver la qualité des plats chauds.

Menu 1

La mosaïque de sole et saumon aux algues nori
Méli-mélo de germes
* * *
Le velouté d'asperges de malines
Crème de cerfeuil

* * *
Le tournedos de canard aux Petits Fruits
Tian de légumes et pommes paillasson
* * *
La pièce montée en glace ou gâteau

Parfum selon votre choix
Ex: vacherin glacé framboise et fève de tonka
* * *
Moka et Mignardises

Menu 2

En dégustation
La terrine de Foie Gras de Canard maison
Salade de cresson à l'huile de truffe
* * *
La cassolette de Homard au parfum de basilic
Et oeufs de truite sous sa croûte
* * *
Le carré d'agneau aux trois moutardes
Palettes de légumes du marché
* * *
La pièce montée en glace ou en gâteau
Parfum selon votre choix
Ex: vacherin glacé framboise et fève de tonka
* * *
Moka et Mignardises

(La pièce montée peut être remplacée par une assiette de dessert)

Les Boissons:

Le vin Blanc proposition 1	Clos des Moutins 2006 Sauvignon de Bordeaux
Le vin Blanc proposition 2	Château « Petit boyer »2005 Graves blanc
Le vin Rouge proposition 1	Casa Patronales 2003 Cabernet sauvignon Chili
Le vin rouge proposition 2	Château LA Grave cuvée nectar 2003 AOC Côtes de Bourg

Veuillez noter que les vins et leurs millésimes peuvent varier en fonction des stocks disponibles à la date de l'évènement.

La soirée:

Elle débutera vers 21 heures 30 pour environ 100 personnes:
Nous établirons un bar avec les boissons suivantes

- Bière blonde
- Vin blanc, vin rouge
- Coca, coca light, jus d'orange, schweppes et eau

Des stands de qualités seront installés vers 21h30

* Jambon de Parme et salaisons Italienne
* Saumon fumé
* Fromages divers affinés et fromage blanc, radis, jeunes oignons
* Sucreries: réductions pâtisseries, marquise au chocolat, pralines.

Celle-ci devrait se clôturée vers 4H00-4h30

Le Personnel:
Le service sera assuré par notre équipe mon maître d'hôtel.
Le prix du personnel est de 23 euros par heure par personne pour le service
Les cuisiniers et plongeur sont inclus dans le prix.
Le personnel sera sur place 2 heures 30 avant le début de la manifestation.

Le Matériel:
La vaisselle et le mobilier seront fournis en fonction de la salle que vous avez louée et selon vos désirs de décoration.
Il faut compter un budget de 12 euro.par personne avec nappage blanc, verrerie, couverts, et porcelaine
Un supplément de 2 ,5euro par personne pour le nappage ton champagne, et argenterie

Les Prix nourriture et boissons:

Devis établit en fonction de votre propre demande tenant compte du nombre de personnes, du lieu et de vos désirs personnels.