

# ***Votre Réception de Mariage...***

## ***Avec***



*Maître Artisan – Charte Qualité Entreprise Artisanale  
Accueil – Client- Organisation  
Notre formule 2010*

***- Clef en Main -***

***à 52,00 € TTC***

*Oui*



*Oui*

### **Dégustation**

*Assortiment de Canapés, Entrées, Plats, Fromages, Desserts, Vins, Brochettes de Pains*

**Cocktail d'accueil** *Assortiment de Canapés*

**Réception de Mariage** *Buffet ou Service à table*

*Avec 3 Formules au Choix (Menu Tendresse, Buffet Affection ou Buffet Douceur)*

**Location de Matériel** *Vaisselle, Nappage et Serviettes tissus*

*Jus de fruit, Coca-cola, Coca cola Light, Perrier, Eau minérale,  
punch, soupe champenoise aux fruits rouges pour le Cocktail*

*Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie  
Bordeaux Château Langoiran,  
Eau Minérale et Badoit,  
jus de fruits, coca cola et coca cola light  
pour le Repas*

***Notre Clé en Main ne comprend pas :***  
*la location de la salle, le Personnel de Service ainsi que le Champagne.*



Oui

Oui

## **Cocktail d'Accueil**

**10 Pièces / Par personne**

Oui

### **Canapés Tradition**

(63 pièces)

*Cœur de Palmier/Pain épinard*  
*Noix & Pistache/Pain noix*  
*Œuf dur & Tomate/Pain betterave*  
*Tomate Cerise & Comté/Pain noix*  
*Chèvre frais & Tomate confite/ Pain épinard*  
*Œuf de Caille & Paprika/Pain sésame*  
*Œuf de Saumon & Aneth/Pain nature*  
*Concombre & Crevette/Pain pavot*  
*Poulet & Tomate Confite/Pain curry*

### **Bun's**

*Poulet & Tomate Confite/Pain curry*  
*Thon/Fines Herbes*  
*Poulet/Estragon*  
*Tarama*  
*Saumon/Oseil*  
*Poulet/Curry*

### **Pyramide de Tomates Cerises et Mozzarella**

#### **Panière de Pain Surprise**

*(32 pièces par pain surprise)*  
*Poulet crudités*

### **Rosaces de Serrano à la mousse de noix**

### **Roulade d'aubergine farcie à la tomate et basilic**

#### **Minis Cassolettes de Saison**

*Tartare de Tomate, Pignon de Pin grillé & Asperge verte*  
*Saumon fumé, Chips de Fenouil fraîche & graines Carvi*  
*Carpaccio de Bœuf & Parmesan*

*avec petites fourchettes jetables*



Oui Oui

Oui

### **Petits Salés Chauds**

*Mini-croque Chèvre /Tomate,  
Mini-croque Jambon/Fromage,,  
Mini-Quiche,  
Mini-Pizza,  
Mini-Tartelette Saucisse,  
Mini-Tartelette Saumon/Brocolis,,  
Mini-Feuilleté Viande,  
Mini-Feuilleté Volaille/Basilic*

### **Arbre de Crudités et ses Sauces**

*Jus de Fruits, Coca Cola, Perrier, Vittel, Punch,  
Blue Lagoon (curaçao bleu, jus de citron, vodka, zeste de citron)*

*Pour 1 Animation Salée Présentée par un Chef en Tenue  
Nous consulter*

*( Foie Gras, Saumon Fumé, Fruits Mer, Sushis, Crevettes Sautées, etc)*





Oui  
Oui  
Oui

## **Le Menu Tendresse**

- Formule 1 -

### **ENTREE CHAUDE OU FROIDE AU CHOIX**

#### ***Entrée Froide***

##### **Trilogie de Foie Gras de Canard**

*Nature, Abricot et Figue, Chutney de Pomme Cannelle, Pain d'Épice et ses Toasts*

##### **Tartare de Noix de St Jacques sur Son Lit Vert**

*Mousse Aigrelette et sa Pomme Acidulée*

##### **Saumon de l'Atlantique Cuit, Fumé et Mariné**

*Et sa Verrine de Caviar de Saumon, Mousseline à l'Aneth*

##### **Assiette Gourmande entre Terre et Mer**

*Saladine, Magrets de Canard Fumé, Médailon de Foie gras, Brisures d'Homard Effilochés  
Vinaigrette de Framboise*

##### **Salade Folle de Langoustines, Pluche de Coriandre et Sésame Grillée**

*Sauce Légère Homardine*

##### **Fantaisie de Jambon de Parme , de Bayonne, Serano vielli**

*Salade Croquante , Tomates Confites et Gressins*





Oui  
Oui  
Oui

## **Entrée Chaude**

### **Verrine de Noix de Saint Jacques**

*Endive et Gingembre*

### **Millefeuille de Sole au Piment d'Espelette**

*Crème de Citron Vert*

### **Feilleté de Homard aux Petits légumes**

*Crème Douce au Curry de Madras*

### **Pavé de Brochet aux Ecrevisses**

*Sauce Nantua*

### **Tricorne aux Champignons des Sous Bois**

*Aiguillette de Canard Fumé*

*Emulsion de Truffe*





Oui  
Oui  
Oui

## **PLAT CHAUD AU CHOIX**

### **Viandes**

#### **Suprême de Poulet Fermier au Vin Jaune et Salpicon de Morilles**

*Tagliatelles Nature, Basilic, Tomates et Fagot d'Asperges*

#### **Filet de Canette Farci aux Figs**

*Jus Léger au Miel d'Acacia et Cannelle  
Polenta aux Citrons Confits et Flan de Légumes*

#### **Filet de Bœuf Wellington Jus Corsé Truffé**

*Gratin Dauphinois Muscadé, Fagot d'Haricots Verts*

#### **Grenadin de Veau Poêlé**

*Crème légère de Morilles et Girolles  
Écrasée de Pommes de Terre et sa Julienne de Légumes*

#### **Fondant de Pintade à l'Embeurré de Choux Verts**

*Jus Corsé au Foie Gras  
Petits Choux Chinois Glacés, Flan de Champignons, Fagot de Carottes*

#### **Carre d'Agneau en Croûte Doré d'Herbes Fines**

*Jus Léger de Romarin  
Crumble de Légumes, Tomate Provençale*





Oui  
Oui  
Oui

## Poissons

### **Pavé de Sandre à l'Unilatéral**

*Sauce Champenoise aux Ecrevisses  
Risotto et Son Air de Parmesan*

### **Médailon de Lotte Rôtie**

*Crème de Safran et ses Stigmates  
Farandole de Petits Légumes Glacés*

## Fromages

### **Assiette de Fromages sur Lit de Salade Parfumée et son Pain au Noix**

*Ou*

### **Brie de Meaux sur un Bouquet de Salade au Vinaigre de Xérès**

*Ou*

### **Plateau de Fromages sur Lit de Salade Parfumée**

## Desserts

### **Cascade d'Entremets Ou Pièce Montée**

*(3 choux par Personne)*

*Brochette de Pains (olive, nature, sésame)*

*Vittel, Badoit, Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie,  
Bordeaux AOC Château Langoiran Rouge,*

*Café Pur Arabica*





# **Le Buffet Affection**

- Formule 2 -

Oui  
Oui  
Oui

## **ENTREES AU CHOIX**

### **Terrine Forestière et Tomates Confites**

*et ses Condiments*

### **Mesclun de Salade au Foie Gras de Canard**

### **Mosaïque aux 3 Légumes**

*Et son Coulis de Tomate au Basilic*

### **Salade Multicolore aux Fruits de Mer**

### **Merrine de Saint Jacques à la Nantaise**

*Sauce verte*

### **Plat au Choix - Fromages - Desserts**

*Brochette de Pains ( olive, nature, sésame)*

*Vittel, Badoit, Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie,  
Bordeaux AOC Château Langoiran Rouge,*

*Café Pur Arabica*





Oui  
Oui  
Oui

# **Le Buffet Douceur**

- Formule 3 -

## **ENTREES AUX CHOIX**

### **Pavé de Saumon à l'Aneth et aux Olives**

*Mayonnaise Citronnée*

### **Chiffonnade de Jambon de Parme et Bresaola**

*Et ses Mille Perles de Melon ou ses Mendiants (Selon Saison)*

### **Terrine de Légumes**

*Et son Coulis de Basilic Frais*

### **Salade Gourmande aux Langoustines**

*Pluche de Coriandre et Sésame Grillée*

### **Terrine de Sangliers aux Baies de Cassis**

*Méli Mélo de Légumes Croquants*

### **Plat au Choix - Fromages - Desserts**

*Brochette de Pains (olive, nature, sésame)*

*Vittel, Badoit, Muscadet de Sèvres et Maine sur Lie,  
Bordeaux AOC Château Langoiran Rouge,*

*Café Pur Arabica*

- Nos 3 formules sont à votre convenance et ne vous sont pas imposées -





Oui  
Oui  
Oui

## **Nos Suggestions de Desserts**

*Présentation sur Socle Décoré de Fleurs et de Feuillages  
Illuminé de Scintillants, Plaque en Sucre avec Inscription.*

### **Mandarine Cointreau**

*Génoise amande, Punchée mandarine, Crème caramel à l' orange,  
Crème chiboust à la mandarine impériale, Glaçage orange*

### **La Feuillantine Chocolat**

*Craquant Nougatine, Mousse chocolat, Velours chocolat noir*

### **Framboisier**

*Génoise amande, Crème mousseline, Framboise, Décor meringue italienne*

### **Emotion Poire caramel**

*Mousse poire, Mousse Caramel, Génoise punchée Williamine*

### **Entremet Pina Colada**

*Ananas & Coco*

### **Opéra Chocolat & Café**

*Biscuit amande, Crème ganache chocolat, Crème café, Glaçage chocolat*

### **Baccarat Craquant 3 chocolats**

*Génoise, Mousse chocolat extra noir, au lait et blanc, Copeaux chocolat blanc et noir*

### **Entremet Speculos**

### **Fraisier (de Mai à Septembre)**

*Génoise amande, Punchée kirsch, Crème mousseline, Fraises, Pâte à décor, Rose*

### **Charlotte Poire parfum Chocolat**

### **Charlotte Framboise**

*Pour une animation sucrée animée*

*Nous consulter*

*(Bar à bonbons, Fontaine de chocolat, Jus de fruits frais pressés, Barbe à Papa, Gaufres, Crêpes, Sirops, etc...)*





Oui  
Oui  
Oui

## **Location de Matériels**

*Verres à eau  
Verres à vin  
Tumblers  
Flûtes à champagne*

*Assiettes Porcelaine Blanches (4 jeux )  
Tasses et Sous Tasses à Café*

*Couverts en Inox (fourchettes, couteaux, cuillères, cuillères à café)  
Pince de Service  
Ménagères (Sel & Poivre)*

*Poste de Service (cuillères, brocs à jus, sac, plateaux argent, verres à pic, seau à glace, serviettes papiers, vasque à champagne, linceaux, assiettes de dressage, etc.)*

*Tables de Buffet  
Nappage du Buffet  
Nappage de Table en Tissu  
Serviettes Cocktail  
Serviettes de Table en tissu  
Décoration du Buffet ( grands vases avec feuilles vertes élancées, orchidées et lys blancs, galets, supports, etc.)*

*Percolateur à Café  
Thermos à Café  
Bouilloire à Thé*

*Etuve de Réchauffage Electrique ( rallonges, multiprises, etc)*

*Tout notre matériel est à restituer après réception.  
En cas de perte ou de casse, les manquants seront facturés au tarif de remplacement.*



Oui

# **PERSONNEL**

Oui

## **A TITRE INDICATIF**

Oui

*Tenue des Maîtres d'Hôtel : Pantalon noir, Chemise noire et Cravate.*

*Le Personnel de service est prévu au minimum 3 heures avant le début de la réception pour assurer la mise en place des buffets et des tables.*

*Nous prévoyons une heure supplémentaire après le départ de vos invités pour le débarrassage de la salle et le nettoyage de l'office.*

*EN REPAS : 1 Maître d'Hôtel pour 25 Personnes  
1 Chef de Cuisine pour 50 Personnes*

*Vacation de 6 Heures = 180,00 € HT  
Heure Supplémentaire avant 24H00 : 25,00 € HT  
Heure Supplémentaire après 24H00 : 30,00 € HT*





Oui

Oui

Oui

## **Nos Options**

### **Menu Enfants**

*17.93€ TTC*

### **Plateau repas du Personnel**

*17.93€ TTC*

### **Glace de Rafrâichissement**

*15.82€ TTC*

### **Petits Fours Frais (126 pièces)**

*164.83€ TTC*

### **Pyramide de Fruits Frais (60 pièces)**

*63.30€ TTC*

### **Corbeille de Fruits Frais (4 kg)**

*63.30€ TTC*

### **Animations Diverses (nous consulter)**

### **Trou Normand**

*2,11€ TTC*





Oui Oui

## **Le Brunch du Lendemain**

17€ TTC

Oui

### **Assortiment Campagnard**

*Jambon de montagne, Saucisson à l'ail, Terrine,  
Salami, Andouille, Rillettes, Rosette de Lyon...*  
*Avec beurre et condiments*

🍷

### **Cake Provençal**

### **Assortiment de Minis Viennoiseries**

*Croissant, Pain au Chocolat, Pain aux raisins, Chaussons aux pommes*

🍷

### **Salade Coleslaw**

### **Taboulé à l'Oriental**

### **Salade du Chef**

### **Salade du Moment**

🍷

### **Assortiment de Viandes froides**

*Emincé de Poulet Rôti aux herbes  
Rôti de Boeuf au curry  
Moutarde et Condiments*

🍷

### **Brie de Meaux**

*avec noix et raisins*

🍷

### **Tartes aux Fruits, Muffins et Brownies**

🍷

*Baguettes Craquantes, Sauces et Condiments*

*Vaisselle jetable*





Oui

Oui

## Conditions Générales de Vente

Oui

*Pour assurer votre complète satisfaction nous vous prions de bien noter les points suivants :*

- 1. Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, celle-ci doit obligatoirement être accompagnée d'un acompte de 20% du montant de votre devis : 70 % seront versés 30 jours avant la réception et le solde la semaine de la réception.*
- 2. Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur. Les frais de livraison seront calculés en fonction du lieu géographique de la réception.*
- 3. L'estimation du nombre de vos invités doit nous parvenir au plus tard 8 jours ouvrables avant la date de la réception.*
- 4. Par mesure d'hygiène aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.*
- 5. Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charge effective de notre client, de même que les éventuels frais de remise en état des locaux.*
- 6. En cas de location de salle, le client doit prendre toutes dispositions pour l'assurance des lieux et des personnes.*
- 7. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.*
- 8. Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées sans réserve ni restriction. Tout litige sera soumis à l'arbitrage des Tribunaux de Créteil, même en cas d'appel de garantie ou de pluralité de défenseurs. Conformément à la loi du 11/03/1957 et du 03/07/1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du preneur de la salle. La déclaration doit être effectuée auprès de la SACEM, 30 Rue Ballu, 75009 Paris.*

