

MARIAGES 2021

Nos cocktails bouchés salées 11 pièces/personne au choix / Accueil de vos invités et service des bouchés salés au plateau.

Cocktail n°1

Assortiment de bouchés froides

Pointe de Carmine et son tartare de crabe
Pomme charlotte crème de curcuma et chorizo
Banderille tomate cerise mozzarella au pesto et olive noire
Mini cannelé salé poulet, curry et coriandre
Toast chutney de pommes et magret fumé
Verrine caviar d'aubergine, fromage frais et saumon fumé
Gaspacho Andalou et sa petite brochette croquante

OU



Cocktail n°2

Assortiment de bouchés froides

Canapé Norvégien Saumon fumé et crème de raifort
Toast jambon Serrano et poivronnade
Mini burger Terroir *mousseline de canard aux pignons et magret fumé*
Verrine Atlantique *tartare de saumon, pomme, citron, huile d'olive et ciboulette*
Pic japonais crevette pimentée et ananas
Mini cannelé salé jambon sec et emmental
Soupe de melon au Sauternes et menthe fraîche

Assortiment de bouchés chaudes

Cassiolette de St Jacques et petits légumes croquants sauce safranée
Mini burger Landais (*steak canard, brebis et confit d'oignons*) 2 bouchés
Crevette Panko panée à la japonaise

Assortiment de bouchés chaudes

Cassiolette de ris de veau pommes rainette et crème de cidre
Mini brochette de poulet curry panure coco
Accras de morue

Dégustation sur ardoise Chiffonnade de jambon Serrano *Origine Espagne*

Jambon Anejo Reserva 22 - 24 mois d'affinage

Dégustation sur ardoise Huître chaude gratinée façon basquaise.

Suivi de nos Incontournables 6 pièces/personne (réalisés par notre équipe)

Les dégustations culinaires ***Une au choix***

Chaloupe d'Huitres du Banc d'Arguin (3 huitres n°4/pers)
Proposées en buffet avec pain de seigle, beurre salé, citrons.

Ou

Découpe de Foie gras des Landes servi sur toasts céréales
(3 saveurs /Nature, à l'Ancienne et aux épices)

Ou

Découpe de Poissons fumés (thon, saumon et anguille fumé) 3 bouchés
Découpe servie sur Toast blinis avec crème de Raifort et vinaigrette Suédoise.



Les Planchas Terre et Mer

Deux au choix côté Mer

Brochette de lotte et saumon citron et huile d'olive.
Brochette de lotte lardée de jambon sec
Gambas à la Provençale (2 pièces)

Une au choix côté Terre

Brochette de quasi de veau au chorizo
Brochette de volaille curry et sauce soja
Mini brochette de canard aux piments d'Espelette
Mini brochette de bœuf lardée



Prix du cocktail 17 pièces /personne à 23 euros

Cocktail 1 ou 2 Suivi du Menu Partage

Nos mises en Bouche en option

Gaspacho Andalou et sa croustille de Jambon

Ou

Crème d'asperge verte et coriandre chantilly au saumon fumé et citron.

Ou

Crème brûlée de foie gras aux pignons son chutney de pêche et gressins.

Plat

Quasi de veau braisé et sa crème de girolles

Ou

Demi magret des Landes mariné aux Piments d'Espelette
cuit en basse température

Ou

Filet de Bar et son coulis de crustacés

Garnitures au choix

Pressé de Vitelotte Agata et sa crème brûlée de tomates confites au parmesan

Ou

Mille feuilles de pommes de terre magret fumé et légumes sautés
haricots plats, carottes, champignons de Paris, oignons.

Fromage

Sélection de fromages sur assiette

Brie de Meaux, chèvre, Brebis et son mesclun au balsamique

Dessert

Cascade d'entremets deux parfums à choisir.

Présentation en buffet avec scintillants puis service à table par nos équipes.

Ou Service d'un plateau par table avec assortiment.

Café, Thé

Et son mini cannelé de Bordeaux

**Prix du Menu 33.90 euros sans l'option
37.90 euros avec l'option mise en bouche.**



OU

Cocktail 1 ou 2 Suivi du Menu Prestige

Nos mises en Bouche en option

Duo Atlantique St Jacques et saumon julienne de légumes croquants
et son coulis d'écrevisses.

Ou

Foie gras des Landes mi cuit et
sa tatin de pommes caramélisées et Sel de Guérande

Plat

Filet de bœuf grillé sauce aux cèpes

(option foie poêlé 4euros en sus)

Ou

Mignon de veau braisé crème de morilles et sa croustille de lard

Garnitures au choix

Pressé de patate douce Agata et son Gratin de courgettes

Ou

Mille feuilles de pommes de terre magret fumé et légumes sautés
haricots plats, carottes, champignons de Paris, oignons.

Fromage

Plateau avec fromages affinés (*sélection Marie Quatrehomme MOF*)

(Camembert, Fourme d'Ambert, Comté, Ste Maure et Brebis)

et son mesclun au balsamique

Service à table et découpes par nos équipes.

Dessert

Cascade d'entremets deux parfums à choisir

Présentation en buffet avec scintillants puis service à table par nos équipes

Ou Service d'un plateau par table avec assortiment.

Café, Thé

Et son mini cannelé de Bordeaux

**Prix du menu 36.90 euros sans l'option
42.90 euros avec l'option mise en bouche.**





FOURNITURES et ARTS de la Table

Parce que votre mariage est unique, nous mettons tout en œuvre pour vous faciliter l'installation de vos éléments décoratifs (centre de tables, bougies...)
Ainsi, les nappages tissus pourront être récupérés à nos locaux dès le jeudi.

Le Cocktail ou Vin d'Honneur

Nous fournissons l'ensemble de la verrerie pour la partie cocktail, Verrerie, flute à champagne et verre tube ainsi que toute les fournitures nécessaires pour le service des boissons et des bouchés.
La Glace pilée pour le rafraichissement des boissons, les serviettes cocktail et le nappage tissu blanc des buffets.

Le DINER

Nous mettons à disposition pour vos tables invités, une partie nappage et serviettes de table en tissu blanc. Nappe carré pour table ronde ou nappe rectangle selon le type de table dont vous disposez.
Pour information, il est prévu 1 nappe pour 8/10 personnes, ensuite toute nappe supplémentaire sera facturée 8.00 euros ttc.
La vaisselle de cérémonie est incluse, porcelaine blanche, verrerie sur table (*verre à vin, verre à eau et flûte à champagne*) et les couverts en fonction du menu.
En ce qui concerne l'agencement de la salle, l'installation du mobilier (*tables et chaises*) reste à votre charge, néanmoins nous pouvons vous conseiller sur l'implantation.
Notre équipe sera sur place le jour J pour l'installation du couvert et pour effectuer l'ensemble des tâches liées au service.
Nous prendrons soins de mettre en place dragées ou cadeau pour vos invités à l'emplacement de chaque couvert selon votre modèle.
L'installation des buffets et le nappage pour la partie cocktail sera entièrement réalisée par notre équipe avant votre arrivée.

PRESTATIONS INCLUSES

Fourniture de la vaisselle de cérémonie/

Pour le cocktail : Verrerie, contenants, nappage tissus des buffets et serviettes cocktail.
Pour le dîner : Porcelaine, Verrerie, assiettes et couverts, Nappage et serviettes tissu blanc.

Boissons non-alcoolisées pour le Dîner:

Eau minérale plate et gazeuse Abatilles (Bouteille Bordelaise).
Un forfait peut être proposé pour les boissons du cocktail.
Un pain individuel par personne puis Pain traditionnel tranché en Corbeille.

Personnel de service

Dans le but de vous apporter une qualité de service avec discrétion et efficacité, nous mettons à disposition sur le lieu de la Réception une équipe comprenant une personne référente avec serveurs sur la base d'un personnel par tranche de 25 invités plus l'équipe en cuisine.
Présence de 11 heures comprenant l'arrivée sur site, la mise en place, le service du cocktail et dîner, l'installation d'un buffet de nuit puis la remise du document « matériel restant » en fin de prestation.
Au de-là les heures supplémentaires effectuées seront facturées 27.50 euros ttc par heure et par serveur. *Frais déplacement inclus jusqu'à 40 km.*

N'EST PAS INCLUS

La fourniture des boissons pour le cocktail

et des vins et champagne pour le dîner, bien que nous en assurions le service sans droit au bouchon.
La partie décoration en ce qui concerne la déco de salle et la déco tables invités.

