



Devis Mariage I

Vin d'honneur (8 pièces environ):

- Gaspacho traditionnel et revisité
- Mini brochette tomate cerise, mozzarella, pesto & jambon cru
- Mini tatin oignons caramélisés ou Tomate
- Mini club Fraîcheur (jambon, chèvre frais & ciboulette) ou Nordique (saumon & aneth) ou Matelot (rillettes de la mer) ou Veg (chèvre frais, tomates séchées, basilic)
- Crudités en dips

Tarif (valable pour 100 invités): 8€TTC/personne

Pièces cocktail (6 pièces environ):

- Macarons tapenade ou Foie gras & pain d'épices
- Mini cupcake Séville (chorizo) ou Nordique (saumon & aneth) ou Garrigue (courgette, chèvre & thym)
- Panacotta saumon & cube acidulé ou Chorizo
- Mini cuillères Brouillade d'œuf & œufs de lump ou Couteaux à ma façon

Plat (servi à table sur plateaux) :

Animation plancha (3 au choix soit 6 pièces au total) :

Bœuf (provençale ou Thai) ou Poulet (épices ou citron & basilic ou miel & citron) ou seiche (persillade ou gingembre) ou kefta en mini sucettes ou Cœurs de canard en persillade

Accompagnement : légumes du soleil rôtis & écrasé de pommes-de-terre à l'huile d'olive ou Polenta dorée

Buffet de Fromages (+4€)

Buffet des Desserts (au choix):

- Assortiment d'entremets façon pièce montée.
Au choix (3) : notre « Créatif » (parfums à déterminer ensemble) ou Royal ou Charlotte (parfum à déterminer ensemble) ou Fraîsier (en saison)
- Assortiment de mignardises (macarons, financiers, chouquettes, verrine, mini cupcake)
- Farandole de cupcakes
- Pyramide de macarons

Tous nos produits sont faits maison.

Tarif (valable pour 100 invités) : 25.50€TTC/personne

Compris : la réalisation du repas, le service (4 personnes prévues pendant 6h et jusqu'à 1h maximum. Au-delà, comptez 35€/serveur et par heure), le déplacement (sur Montpellier et Métropole. Au-delà, nous contacter), pain.

Non compris (dont nous pouvons nous occuper. Nous contacter) : la vaisselle, les boissons, le mobilier, le nappage, la mise de table.

Séverine & Marion

Cocottes Gourmandes