



Devis Mariage I

Pièces cocktail (14 pièces environ/p):

- Gaspacho traditionnel ou revisité (selon saison)
- Mini brochette tomate cerise, mozzarella, pesto & jambon cru
- Mini tatin oignons caramélisés
- 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
- 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 Ceviche ou Moules en escabeche

Animation plancha (3 au choix soit 180g/p environ) :

Bœuf (provençale ou Thaï) ou Poulet (épices ou citron & basilic) ou seiche (persillade ou gingembre) ou kefta en mini sucettes ou Cœurs de canard en persillade ou Crevettes au saté (+1€)

Buffet de Fromages (de chez Jean-Noël, affineur à Lunel Viel) (+4€/p)

Buffet des Desserts (au choix):

- Assortiment d'entremets
- Au choix (x3) : notre « Créatif » (parfums à déterminer ensemble) ou Royal ou Charlotte (parfum à déterminer ensemble) ou Fraisier (en saison)
- Assortiment de mignardises (macarons, financiers, chouquettes, verrine, mini cupcake)
 - Farandole de cupcakes
 - Pyramide de macarons

Tous nos produits sont faits maison.

Cocottes Gourmandes

Marion Frayssinet – contact@cocottesgourmandes.fr – www.cocottesgourmandes.fr - 06.64.93.22.21
SARL au capital de 2 000 euros – 13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015



Devis Mariage I

Tarif (valable pour 100 invités. Nous consulter si le nombre diffère) : 35.50€TTC/personne

Compris : la réalisation du repas et son service (3 personnes prévues pendant 4h et 5h si fromage. Au-delà, comptez 30€/serveur et par heure), le déplacement (sur Montpellier et alentours. Au-delà, nous contacter).

Non compris (dont nous pouvons nous occuper. Nous contacter) :

- la vaisselle (environ 4€/p selon nombre d'invités, lieu du mariage, options et boissons retenues)
- les boissons (plusieurs forfaits possibles. Pas de droit de bouchon mais service à inclure si souhaité)
- le mobilier (plusieurs formes et dimensions de table et modèles de chaises)
- le nappage (en coton blanc : 10€/nappe environ et 1€/serviette)
- la mise de table (selon nombre d'invités)

Autres options pour le vin d'honneur :

- *Découpe de jambon Serrano* (accompagné de Pan con Tomate) +2.50€/p
- *Découpe de saumon fumé* (accompagné de citron et de crème à l'aneth) +3.50€/p
- *Brasucade* + 2€/p

Menu enfants : soit des 1/2 parts (donc 2 enfants =1p) du menu prévu soit menu spécial avec buffet servi à part en même temps que le vin d'honneur + dessert des « grands » 12€/p