



## Devis Mariage III

*Vin d'honneur* (5 au choix soit 8 pièces environ):

- Mini club Fraîcheur (jambon, chèvre frais & ciboulette) ou Nordique (saumon & aneth) ou Matelot (rillettes de la mer) ou Veg (chèvre frais, tomates séchées, basilic)
- Gaspacho traditionnel ou revisité
- Mini brochette tomate cerise, mozzarella, pesto & jambon cru
- Mini tatin oignons caramélisés ou Tomate
- Crudités en dips
- Macarons tapenade ou Foie gras & pain d'épices
- Mini cupcake Séville (chorizo) ou Nordique (saumon & aneth) ou Garrigue (courgette, chèvre & thym) ou Oriental (carotte & cumin)
- Panacotta saumon & cube acidulé ou Chorizo
- Mini cuillères Brouillade d'œuf & œufs de lump ou Couteaux à ma façon
- Animation plancha (+2€):  
Bœuf (provençale ou Thaï) 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

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

*Entrée* (au choix):

- Tatin de tomate ou d'oignons caramélisés, Pélardon & miel
- Dôme de courgette, croustillant parmesan, chapelure d'olives noires
- Dôme saumon, cœur mangue, croustillant coco
- Dôme foie gras, cœur figue, croustillant épicé
- Foie gras +5€
- Tartare de saumon classique ou exotique +5€

*Plat* (au choix) :

- Médallions de volaille en sucré/salé, mousseline de patates douces ou semoule épicées & fruits secs ou à la Florentine
- Ballotine de poulet fermier farcie à la Florentine (tomates séchées, parmesan, basilic & amandes), légumes du soleil rôtis & écrasé de pommes-de-terre à l'huile d'olive ou polenta dorée +4€
- Ballotine de canard en sucré/salé, mousseline de patates douces ou semoule épicées & fruits secs +4€
- Filet mignon de porc en croûte d'herbes, boulgour & courgettes sautées aux herbes +2€
- Poisson du Marché, cuisson basse température, condiment olives noires & citron, courgettes sautées aux zestes & timbale de riz brun +2€
- Poisson du Marché, cuisson basse température, crème d'aubergine au cumin, légumes rôtis & timbale de boulgour +2€
- Rôti de lotte au pesto rouge & riz brun +9€
- Dos de cabillaud, crème de chorizo, tomates provençales & polenta +6€

*Buffet de Fromages (+4€)*

*Cocottes Gourmandes*



## *Devis Mariage III*

*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 Fraisier (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) : 33€TTC/personne

Compris : la réalisation du repas, le service (6 personnes prévues pendant 7h et jusqu'à 1h maximum. Au-delà, comptez 35€/serveur et par heure), le déplacement (sur Montpellier et Métropole. Au-delà, nous contacter).

Non compris (dont nous pouvons nous occuper. Nous contacter) : la vaisselle, les boissons, le mobilier, le nappage, la mise de table, le gros matériel qui viendrait à manquer sur place.

*Séverine & Marion*

*Cocottes Gourmandes*