



## Devis Mariage IV

*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

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

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

*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 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) : 22€TTC/personne

Compris : la réalisation du repas, le service (3 personnes prévues pendant 5h 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.

*Séverine & Marion*

*Cocottes Gourmandes*