



## Devis Mariage I

*Vin d'honneur* (8 pièces environ/p):

- Gaspacho traditionnel et revisité
- 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

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

*Pièces cocktail* (6 pièces environ/p):

- 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) :

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€)

Accompagnement : légumes du soleil rôtis & Polenta dorée

*Buffet de Fromages* (+4€/p)

*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) : 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.

*Cocottes Gourmandes*