



Devis Mariage III

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

- Gaspacho traditionnel ou 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
- 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 seiche (persillade ou gingembre) ou kefta en mini sucettes ou Cœurs de canard en persillade ou Crevettes au saté (+0.50€/p)

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

Entrée (au choix. Servie à l'assiette):

- 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€/p
- Tartare de saumon exotique +5€ ou de St Jacques +7€/p

Plat (au choix. Servi à l'assiette) :

- Filet mignon de Porc en croûte d'herbes, Boulgour & courgettes sautées aux herbes
- Suprême de poulet fermier en ballotine farcie aux saveurs du Sud, Légumes du soleil rôtis & Palet de polenta dorée +2€/p
- Médallions de magret de Canard en sucré/ salé, cuisson basse température, réduction de Porto & Mousseline de patates douces épicée légèrement +2€/p
- Rôti de lotte au pesto rouge & riz coloré +9€
- Dos de cabillaud, crème de chorizo, tomates provençale & Palet de polenta dorée +6€

Buffet de Fromages (+4€/p)

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), le pain.

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.