



Devis Mariage II

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. Nous consulter si le nombre diffère): 8€TTC/personne

Pièces cocktail (8 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

Animation plancha (2 pièces 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 (+0.50€/p)

Plat (au choix. Servi à l'assiette) :

- Filet mignon en croûte d'herbes, timbale de boulgour & courgettes rôties aux herbes
- Suprême de poulet fermier en ballotine farcie aux saveurs du Sud, légumes du soleil rôtis & palet de polenta dorée +2€/p
- Médailles 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 +6€/p
- Dos de cabillaud, crème de chorizo, tomates provençale & palet de polenta dorée +4€/p

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. Nous consulter si le nombre diffère) : 32€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 (environ 5€/p selon nombre d'invités, lieu du mariage, options et boissons retenues)
- les boissons (plusieurs forfaits possibles)
- le mobilier (plusieurs formes et dimensions de table et modèle de chaises)
- le nappage (coton blanc : 10€/nappe environ et 1€/serviette)
- la mise de table (selon nombre d'invités)
- le gros matériel qui viendrait à manquer sur place

Cocottes Gourmandes