



## Devis Mariage IV

*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

**Tarif** (valable pour 100 invités. Nous consulter si le nombre diffère): 8€TTC/personne

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

- Tatin de tomate ou d'oignons caramélisés, Pélaridon & 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 (ou de veau +2€/p) 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
- Médailles de magret de Canard en sucré/ salé, cuisson basse température, réduction de Porto & Mousseline de patates douces épicée légèrement
- Rôti de lotte lardé, pesto rouge & riz coloré
- Dos de cabillaud, crème et écailles de chorizo, tomates provençale & Palet de polenta dorée
- Filet de Flétan, Petit flan de poireaux & Chapelure d'olives noires

*Buffet de Fromages* (de chez Jean-Noël, affineur à Lunel Viel) (+4€/p)

*Buffet des Desserts* (au choix):

- Assortiment d'entremets
- Au choix (x3) : 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.**

*Cocottes Gourmandes*

Marion Frayssinet – [contact@cocottesgourmandes.fr](mailto:contact@cocottesgourmandes.fr) – [www.cocottesgourmandes.fr](http://www.cocottesgourmandes.fr) - 06.64.93.22.21  
SARL au capital de 2 000 euros – 13 Rue Jules Ferry – 34 170 Castelnau Le Lez – N°de siret : 808 046 205 00015



## Devis Mariage IV

**Tarif** (valable pour 100 invités. Nous consulter si le nombre diffère) : 33€TTC/personne

**Compris** : la réalisation du repas et son service (6 personnes prévues pendant 6h. Au-delà, comptez 30€/serveur et par heure), le déplacement (sur Montpellier et Métropole. Au-delà, nous contacter) et le pain.

**Non compris** (dont nous pouvons nous occuper. Nous contacter) :

- la vaisselle (environ 5€/p selon nombre d'invités, lieu du mariage, boissons et options retenues)
- les boissons (plusieurs forfaits possibles. Pas de droit de bouchon mais service à inclure si souhaité)
- le mobilier (plusieurs formes et dimensions de table et modèles de chaises)
- le nappage (en 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

**Autres options :**

- *Découpe de jambon Serrano* (accompagné de Pan con Tomate) +2.50€/p
- *Découpe de saumon fumé* (accompagné de citron et de crème à l'aneth) +3.50€/p
- *Brasucade* + 2€/p
- *Animation plancha* +2€/p  
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)