



Devis Mariage IV

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

- Gaspacho traditionnel ou revisité (selon saison ; petit-pois & menthe, melon & basilic,...)
- 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 & houmous
- Macarons tapenade ou Foie gras & pain d'épices
- Mini cupcake Séville (chorizo) ou Nordique (saumon & aneth) ou Garrigue (courgette & thym) ou Oriental (carotte & cumin)
- Panacotta saumon & cube acidulé
- Mini cuillères Ceviche ou Moules en escabeche
-

Tarif (valable pour 100 invités. Nous consulter si le nombre diffère): 12.50€TTC/personne

Autres options pour le vin d'honneur :

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

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

- Tatin de tomate ou d'oignons caramélisés, Pélardon & miel sur lit de mesclun
- Dôme de courgette, croustillant parmesan, chapelure d'olives noires sur lit de mesclun
- Dôme saumon, cœur mangue, croustillant coco sur lit de mesclun
- Dôme foie gras, cœur figue, croustillant épicé sur lit de mesclun
- Ceviche +3.50€
- Tartare de St Jacques +7€/p

Cocottes Gourmandes



Devis Mariage IV

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 vin rouge & Mousseline de patates douces épicée légèrement
- Pluma de porc ibérique, pipérade au chorizo & écrasé de pommes-de-terre à l'huile d'olive +2€/p
- Rôti de lotte lardé, pesto rouge, tomate à la provençale & riz coloré
- Dos de cabillaud, crème et écailles de chorizo, tomate provençale & Palet de polenta dorée
- Ballotine de Flétan, Poireaux & Chapelure d'olives noires, crème d'ail & écrasé de pommes-de-terre à l'huile de truffe (+2€/p)

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

Buffet des Desserts (au choix):

- Assortiment d'entremets
- Au choix : notre « Créatif » (parfums à déterminer ensemble) ou Royal ou Charlotte (parfum à déterminer ensemble) ou Fraisier (en saison)
- Assortiment de mignardises x5 (macarons, financiers, chouquettes, verrine, mini cupcake)
 - Entremet XL & assortiment de mignardises x3

Tous nos produits sont faits maison.

Tarif (valable pour 100 invités. Nous consulter si le nombre diffère) : 36.50€TTC/personne

Compris : la réalisation du repas et son service (6 personnes prévues pendant 5h et 6h si fromage. Au-delà, comptez 30€/serveur et par heure), le déplacement (sur Montpellier et alentours. 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 (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

Menu enfants : selon l'âge, soit des 1/2 parts (donc 2 enfants =1p) du menu prévu soit plat simple (Poulet & pommes-de-terre) + dessert des « grands ». 12€/p

Cocottes Gourmandes