



## Menu Mariage « Les p'tits plats dans les grands »

### *Vin d'honneur* (14 pièces/p environ):

- Gaspacho (1 au choix : traditionnel ou revisité (selon saison ; petit-pois & menthe, melon & basilic, pastèque, ...)
- Mini brochette tomate cerise, mozzarella, pesto & jambon cru
- Mini tatin oignons caramélisés
- Mini club (1 au choix : 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 (1 au choix : tapenade ou Foie gras & pain d'épices)
- Mini cupcake (1 au choix : Séville (chorizo) ou Nordique (saumon & aneth) ou Garrigue (courgette & thym) ou Oriental (carotte & cumin))
- Panacotta (1 au choix : saumon & cube acidulé ou Poivron & chapelure d'olives noires)
- Mini cuillères (1 au choix : Ceviche ou Moules en escabeche ou à la Thaï ou caviar d'aubergine, débris de Fêta, coriandre fraîche & sésame)

**Tarif** (valable pour 100 invités. Nous consulter si le nombre diffère): 24€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 Thaï) ou Poulet (épices ou citron & basilic) ou seiche (persillade ou gingembre) ou kefta ou Cœurs de canard en persillade ou Crevettes au saté (+0.50€/p)

### *Plat* (au choix. Servi à l'assiette) :

- Filet mignon de porc (ou de veau +4€/p) en croûte d'herbes, timbale de boulgour & courgettes rôties aux herbes
- Médailles de poulet fermier farcis aux saveurs du Sud, légumes du soleil & 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 & riz coloré
- Dos de cabillaud, crème et écailles de chorizo, tomates provençale & palet de polenta dorée
- Médailles de Flétan farcis, Chapelure d'olives noires, crème d'ail & écrasé de pommes-de-terre à l'huile de truffe (+2€/p)

*Cocottes Gourmandes*



## *Menu Mariage « Les p'tits plats dans les grands »*

*Buffet de Fromages* (de chez Jean-Noël, affineur à Lunel Viel) (+4.40€/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) : 28.50€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 du menu (donc 2 enfants =1p) prévu soit plat simple (Poulet & pommes-de-terre) + dessert des « grands ». 13€/p

*Cocottes Gourmandes*