



Les Gourman'dînent

Vin d'honneur

à partir de 17h30/18h00

1 choix à définir en-dessous de 100 invités, 2 choix au-dessus

Framboisine : Cocktail de Crémant de Bourgogne et crème de fruits rouges avec des brisures de framboises.

Soupe Champenoise : Crémant de Bourgogne, Cointreau, jus de citron, limonade et sucre de canne

Sex on the beach : Vodka, jus d'ananas, jus de cranberries, liqueur de pêche

Mojito : Rhum blanc, jus de citron vert, feuilles de menthe, sucre cassonnade et Perrier

Planteur punch : Rhum blanc, sucre de canne, vanille, jus de fruits exotiques, goyave, ananas, ...

Jus de fruits locaux : Pêche, pommes, fruits rouges, ...

Sodas : Coca-Cola, Schweppes agrumes, ...

Eaux minérales plates et gazeuses

Service, vaisselle, nappage des buffets et serviettes cocktail

Boissons à volonté pendant la durée de l'apéritif 6€/pers

Cocktail:

8 pièces 10€/pers

10 pièces 12,50€/pers

12 pièces 15€/pers

15 pièces 18€/pers

Nous faisons un assortiment de toutes les pièces proposées, vous n'avez pas à choisir

Pièces froides :

Les Verrines :

Tzatziki de concombre à la menthe, caviar de tomates

Pana cotta d'asperges vertes, crème de poivrons et chorizo

Tataki de thon au sésame, caviar de tomates en coquille noire

Les toasts :

Tartelette de rilette de canard, confit de figues

Pain Nordique au saumon fumé

Dôme de chèvre, confiture d'abricot au romarin

Pyramide de petits pois et tomates

Petit blinis au guacamole et saumon gravlax

Les brochettes fraîcheurs : suivant la saison 2 variétés à définir

Tomate cerise, bille de mozzarella,

Poulet mariné provençal, tomate

Duo de melon et pastèque

Crevette, ananas et coco

Les mini sandwiches :

Briochin au caviar d'aubergine, tomates, féta

Pain bagnat au thon, tomates, œuf, salade

Navette noire au sésame au jambon cru, tomates, mozzarella





Les Gourman'dînent

Vin d'honneur

Pièces chaudes :

Madeleine saumon et courgettes
Gougères au Comté
Mini canelés : olives, parmesan, pesto
Chou croquant aux escargots
Tartelette champignons persillés
Mini hot-dog au cheddar
Muffin fêta, épinards
Croque-monsieur

Saveurs exotiques :

Empanadas au thon
Acra de morue
Samossas aux légumes
Beignet de crevettes

Plateaux de mini burgers : uniquement sur cocktail 12 ou 15 pièces

Confit de canard, compotée d'oignons
Poulet, champignons à la truffe et tomme de Savoie
Bœuf et cheddar, sauce barbecue

Animation culinaire réalisée par un cuisinier :

En supplément : 2,50 €/pers/animation

Froides


Découpe de Saumon gravlax, pain de seigle et crème citronnée
Terrine de foie gras au Porto blanc, pain d'épices

Pour 120 personnes minimum :

Jambon cru Serrano sur griffe, découpé en chiffonnade sur un toast de tapenade d'olives vertes

Chaudes :

Brochette de poulet mariné au thym et citron
Brochette de bœuf mariné aux herbes
Gambas décortiquées, marinées à la provençale et flambée au Pastis
St Jacques poêlées à la fleur de sel et flambées au Cognac
Pépites de foie gras poêlées sur un toast de pain d'épices





Les Gourman'dînent

Menu Tendresse à partir de 50 TTC/pers

Entrée:

Tartelette croustillante, guacamole, saumon gravlax et crevettes,
Bouquet de mesclun à l'huile de sésame.

Ou

Pana cotta d'asperges vertes, caviar de tomate, magret fumé et copeaux de foie gras

Ou

Mousseline de brochet et St Jacques, tombée d'épinards et petits légumes, sauce homardine

Le plat chaud:

Magret de canard rôti, sauce acidulée aux fruits rouges

Ou

Paleron de veau confit, sauce au thym et citron

Ou

Suprême de volaille fermière, sauce aux écrevisses ou aux girolles

Ou

Filet de St Pierre, sauce au Champagne

Les garnitures:

Crumble de légumes du soleil

ou Moelleux de carottes et courgettes au basilic

Brochette de pomme de terre grenaille

ou Risotto Arborio aux petits légumes

En supplément: Pièce montée en choux (1/pers) ou en macarons (2/pers) : + 2€/pers

Présentoir pour Fontaine de Champagne (champagne non fourni)

Gâteaux des mariés: 2 choix à définir

Présentés puis servis à table avec une brochette de fruits frais


Royal au chocolat et crémeux passion

Biscuit croquant "façon Snickers", crémeux caramel beurre salé, mousse cacahuètes

Framboisier ou fraisier

Biscuit coco, crémeux citron, mousse ananas et ananas poêlés

Café, Thé, Infusion





Les Gourman'dînent

Menu Passion à partir de 55 € TTC/pers

Entrée:

Dôme de saumon fumé au fromage frais et crevettes

Bouquet de mesclun à l'huile de sésame.

Ou

Terrine de foie gras de canard au Porto blanc, pain d'épices et chutney de pommes,

Salade de mâche

Ou

Tarte fine aux légumes du soleil, brochette de St Jacques et gambas

Entrée chaude

Le plat chaud:

Noix de veau flambée en salle, sauce aux morilles

Ou

Sot l'y laisse de volaille aux girolles

Ou

Filet de bœuf en croûte, duxelle de champignons, jus réduit au Banyuls

Ou

Pavé d'omble chevalier, beurre blanc au Coteau du Layon

Les garnitures:

Tian de légumes à la provençale

ou Poêlée de légumes primeurs

Gratin de ravioles aux petits légumes

ou Ecrasé de pommes de terre aux olives

En supplément : Pièce montée en choux (1/pers) ou en macarons (2/pers) : + 2€/pers

Présentoir pour Fontaine de Champagne (champagne non fourni)

Assiette gourmande : 1 choix à définir

Dôme Montélimar : Biscuit sablé, compotée d'abricots, mousse nougat

Pot de crème au chocolat et billes craquantes

Moelleux tiède au chocolat cœur coulant au caramel,

Crumble pommes et fruits rouges

Café, Thé, Infusion





Les Gourman'dînent

Inclus ou en option ?

La prestation comprend :

Le nappage et les serviettes en papier non tissé, couleur à définir
Option nappage en tissu blanc (1 pour 10 pers) et serviettes blanches : +2 €/pers
la vaisselle, le pain, Les eaux minérales plates et gazeuses (1btlle pour 3) de chaque (bouteille plastique)
Option bouteille en verre : +1 €/pers

Le service jusqu'à 01h00 du matin, nous prévoyons 1 serveur pour 30 convives
Sous la responsabilité d'un maître d'hôtel et personnel nécessaire en cuisine

Les tarifs indiqués ci-dessus s'entendent sur une base de 100 personnes,
un supplément sera appliqué en fonction du nombre de personnes :

Entre 70 et 100 invités : +150 € Entre 50 et 70 invités : +250 € En dessous de 50 : +350 €

Dérivé possible des menus :

Amuse-bouche en remplacement de l'entrée : 2 € de moins par personne

Amuse-bouche : En verrine

Soupe de melon et pastèque au Muscat, gressin au sésame et jambon Serrano (juin à septembre)
Panacotta de petits pois, délice de tomate, pépites de magret fumé et pignon de pins
Norvégienne : Guacamole, fromage frais au citron et aneth, saumon gravlax et crevettes marinées
Quinoa aux cranberries et graines de courges, caviar de tomates et St Jacques poêlées
Italienne : Compotée de tomates, crémeux mozzarella, pesto, tomates cerise, chiffonnade de jambon Speck

Prestations possibles en supplément :

Menu dégustation : Pièces cocktails, entrée, plat avec garnitures et desserts 25 €/pers

Menu enfant

Servi à table :

soda, jus de fruits, 4 bouchées apéritives, aiguillette de poulet, râpée de pomme de terre et gâteau choc 15 €/pers
Lunch box : jus de fruits, Chips, quiche Lorraine, club sandwich Jambon/fromage, compote et brownies 12 €/pers

Menu prestataire : entrée ou mise en bouche, plat et dessert du menu choisi 25 €/pers

Supplément frais de déplacement en fonction du lieu de réception AVOIR

Fermeture 2 serveurs jusqu'à 4 h du matin 400 €

Rafraîchissement avant la cérémonie Laïque :

citronnade, orangeade, eaux (verres jetables) 2 €/pers

assiette de fromages secs ou faisselle de fromage blanc 3,50 €/pers

Mignardises pour la fin de soirée 1,25 €/pièce


Soupe à l'oignons pour la fin de soirée (avec croûtons, gruyère, bol et cuillères jetables) 3 € /pers

Plateau de charcuterie pour la fin de soirée 42 €/plateau env 12 pers

Fontaine à chocolat et ses gourmandises 3 €/pers

Wedding cake : Nous consulter

Buffet pour le lendemain à partir de 20 €/pers





Les Gourman'dînent

Ce qu'il faut retenir

Le menu:

Le menu est à choisir pour l'ensemble des invités, nous verrons 1 mois avant si il y a des menus spéciaux : Halal, végétarien, sans lactose, sans gluten, autres allergies, ...

Le contrat:

Afin de bloquer la date de votre mariage, nous établissons un contrat qui reprend tous les éléments vus ensemble et vous demandons un acompte de 30 %, un second de 30 % 1 mois avant le mariage et le solde le lundi après la réception.

1 mois avant:

Nous vous demandons le 2ème acompte de 30 %, le déroulement du jour J, les menus spéciaux,

Si nappage en tissu, la dimension et le nombre de table,
Si nappage en non-tissé, la couleur choisie pour les serviettes

Le lundi avant:

Nous nous entretenons par téléphone dans la journée, afin de faire le dernier point sur le nombre d'invités (chiffres gardés pour la facturation)

Point sur le déroulement du jour J (animations, discours, ...)

Si nappage en tissu, il sera à récupérer à partir du jeudi après midi chez notre loueur Réception 2000, 14 route d'Yvours à IRIGNY

Le jour J:

Nous arrivons en début d'après midi sur le site afin de nous mettre en place et faire la mise en place des tables.

Le lundi après le mariage:

Si nappage en tissu, il est à ramener chez réception 2000,

Vous devez nous ramener la vaisselle et autre matériel laissé sur place, avant 11h,

Règlement du solde en fonction des derniers chiffres donnés,





Les Gourman'dînent

Buffet du lendemain

Assortiment de salades

- Quinoa aux cranberries et graines de courges
- Fusilly aux courgettes, tomates confites
- Salade Grecque : Concombre, tomates, féta, olives
- Piémontaise : Pommes de terre, jambon, cornichons, mayonnaise
- Pain de légumes dorés au four, mayonnaise au pesto

Plateaux de charcuterie et viandes froides

Rosette, pâté croute, terrine de campagne, jambon blanc, jambon cru,
Rôti de bœuf et de porc

Plateaux de « fromages de nos régions »,

Tarte fine aux fruits : pommes, poires

Tarif TTC : 20 €/personne

Livraison le samedi et conservé au frais

Prestation ne comprend pas :

Le pain, La vaisselle, le service, les boissons,

