



Menu de Mariage

'Amour Enflammé'

ENTREES

- Assiettes en Trilogie
 - o Gourmandise de Tourteau / Maraîchère de Langoustines / Rosace de saumon Mariné, huile de Persil
 - o Filet de Truite Grillé et Pommes Acidulée / Sandre Croustillant au Vinaigre d'Agrumes/ Queues de Langoustines rôties, Chutney de Fruits secs
- Lobe de Foie Gras Poché au Vin de Madiran et Epices Douces
- Feuillantine de Saint-Jacques, Jus de Veau, Crème aux Fines Herbes
- Brochette de Langoustines et Petits Légumes en Blanquette
- Marbré de Foie Gras et Homard au Whisky

PLATS

- Caille Rôtie au Jus de Raisins et Petits Légumes
- Saint-Pierre à l'Unilatérale, Poire et Gingembre au Vinaigre de Framboises
- Blanc de Turbot, Jus et Garniture d'Une Matelote
- Pavé de Saumon d'Ecosse aux Palourdes, Beurre de Basilic
- Canard en Tournedos, Jus d'Epices et Pascade de Cèpes
- Filet de Veau Grillé, Girolles dans un Jus au Miel

Les Garnitures sont à voir avec le chef selon le plat choisi

FROMAGE

- Un Plateau de cinq fromages par table

DESSERTS et CAFE

- A Choisir dans la Carte

Entrée + Plat + Dessert OU Plat + Fromage + Dessert 56,10 € TTC Par Convive*

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 59,70 € TTC Par Convive*

Toutes nos réalisations sont essentiellement élaborées à partir de produits frais et locaux. Les origines de nos viandes : France et U.E.

**Tarifs valables 6 mois ; Pour un minimum de 50 convives*

Pour un Mariage de moins de 50 convives, un forfait de 10€ supplémentaire par personne sera appliqué.



Carte des desserts

'Péchés Mignons'

L'Abricotier

Biscuit chocolat, Mousse chocolat noir, Mousse abricot miel

Le Passy d'Amboise

Biscuit cacao, Mousse chocolat framboise, Mousse passion

Le Valencendre

Biscuit dacquois, crème mousseline praliné noisette, mousse caramel, Noisettes caramélisées, glaçage confiture

Le Duchesse de Bourgogne

Biscuit Joconde, Bavaroise poire, Mousse cassis, Poires à l'alcool

Le Création

Biscuit dacquoise amande, confiture de fruits rouges, Chiboust pistache et lait d'amande

Le Verger du limousin

Biscuit macaronade amandes, Crème chocolat, Noix caramélisées, confit de pommes

Le Corail du Pacifique

Pâte sablée amandes, crémeux chocolat ananas, crème passion mangue, crumble noix de coco

Le Botticelli

Biscuit succès amandes, Pêches au safran, Mousse champagne, feuilletine amandes

Pièce montée de choux avec nougatine : 3 choux par personne + 3,80 € par convive

Possibilité création avec nougatine Sur demande

Trou normand 3,50 € par convive

Cascade de Mousseux (verres, mise en place, Mousseux) 2,95 € par convive

Options pour votre soirée sur demande :

- *Tireuse à bière ; vin en bag in box ; percolateur à café ; Fontaine à chocolat ; arbre à fraise ...*

Le prix de la prestation comprend :

Le menu, le pain (petit pain individuel et pain tranché), Le café (et thé) ;

Pour la durée du repas, nous prévoyons une équipe de professionnels, comprenant un serveur pour 25 convives, dont un maître d'hôtel et un responsable de cuisine. **(Pour un service d'une durée de 7 heures, au-delà, les frais de personnel vous seront facturés, par heure supplémentaire et par personne en service, sur la base du tarif horaire en vigueur).**

La vaisselle pour l'ensemble du repas : assiettes porcelaine blanche, couverts inox, verrerie

Le nappage et les serviettes en tissus blanc (couleur sur devis)

Le dressage de la table sera effectué par nos soins (hors décoration).

Cela ne comprend pas :

Le mobilier de la prestation et l'installation : tables, chaises....

La décoration des tables (décoration florale, chemin de table, etc...)

Les vins pour le repas. Possibilité de prendre en charge ceux-ci, avec un accord mets-vins (sur devis).

Le nécessaire pour votre soirée dansante : verrerie, boissons

Conditions générales de vente

Nos prix sont indiqués toutes taxes comprises. Ils sont valables 6 mois. Au-delà, nous nous réservons le droit de les modifier.

Les plats des menus doivent être identiques à tous les convives.

Le choix des menus doit nous être communiqué 3 semaines au plus tard avant la date de la prestation.

Le nombre de convives doit nous être communiqué 2 semaines avant votre réception et confirmé 4 jours ouvrés avant la date de votre prestation. Ce chiffre servira de base à la facturation. La facturation sera majorée du prorata du nombre de convives supplémentaires.

Pour toute prestation incluant du nappage, de la vaisselle ou du mobilier, une caution vous sera demandée. Toute casse ou détérioration sera facturée.

Pour toute réservation, un acompte de 30% du montant global vous sera demandé à la commande et 20% supplémentaire du montant global à la confirmation. *(L'acompte traduit un engagement ferme à la fois du vendeur et de l'acheteur. Il implique l'obligation d'acheter pour l'un et l'obligation de fournir le bien ou la prestation pour l'autre. L'acompte est en fait un premier versement "à valoir" sur un achat. Il n'existe aucune possibilité de renonciation pour le consommateur. A moins qu'un accord soit trouvé avec le vendeur, l'acompte n'est pas remboursable.)*

Paiement du solde le jour de la prestation.

Déplacement

Nous réalisons nos prestations dans un rayon de 30 km de notre adresse, au-delà nous appliquerons des frais de déplacement.

Responsabilité

Notre responsabilité ne pourra en aucune façon être engagée si le non-respect du contrat et/ou de l'une des obligations découlant des présentes conditions résulte d'un cas de force majeure : intempéries, grèves, sinistres affectant son laboratoire, accident ...