

depuis
1989

t r a i t e u r

Arnaud
Frankewitz

paris

Collection Mariage

Mariage excellence

Grand vin d'honneur, service à table mais sans entrée.

Mariage séduction

Vin d'honneur classique, service à table.

Mariage absolut

Vin d'honneur supérieur, deux entrées, service à table.

Mariage sélection

Vin d'honneur classique, service au buffet.

Buffet du lendemain

Brunch et Buffet froid

Le matériel et service

Carte des vins

Carte des cocktails



Mariage

Excellence

Votre mariage débutera en offrant à vos convives un vin d'honneur de prestige de 18 pièces et une animation, vous passerez alors à table où vous sera présentée une attente de plat, puis le plat principal vous sera servi à table, le fromage et le dessert seront servis à votre convenance.

64,90 euro / pers

Ce menu mariage excellence comprend :



Au vin d'honneur :

- 18 pièces
- 1 animation
- les soft (jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de pomme, soda, eau plate et pétillante)
- Les nappes en coton
- Toute la verrerie
- Composition florale pour le buffet

Au repas :

Toute la vaisselle
Les petits pains maison
Le nappage et les serviettes en tissu
L'eau plate et pétillante bouteille de verre



À votre charge :

Les boissons alcoolisées (pas de droit de bouchon)
Le service de salle
Les cuisiniers
La décoration florale



Vin d'honneur

Foie gras confit de pomme & oignon rouge ☒
 Cube de Saumon fumé maison à l'ancienne - crème de wasabi ☒
 Crevette en chapelure de bambou brûlée - sauce tartare
 Bonbon de poivron au chèvre & origan ✓
 Briochette de saumon fumé, concombre
 Canelé de chorizo
 Galette de maïs, coleslaw & cheddar ✓
 Bonbon de volaille tandoori
 Tarte au crabe & gelée de pamplemousse
 Pic de feta, pastèque & menthe ☒✓
 St jacques pochée en bouillon Thaï & piment d'Espelette
 Pince des Grisons et Mozzarella
 Pata Negra Bellota, ficelle frottée à l'ail et perle de poivron
 Mozzarella fumée, pois gourmand & olives noire ✓☒
 Gaspacho de tomate, poivrons, concombre & basilic ☒✓
 Artichaut à la truffe blanche ✓
 Comme un croque Mr, crème de lieu fumé, emmental & mendiants
 Gressin jambon- beurre



Option Cocktail

Cocktail de la Mariée
 Blanc de blanc aux framboises
 &
 Cocktail du Marié
 Cognac aux agrumes
 4,90 euro/pers à volonté



Pack garden

3 guéridons nappés & 15 chaises garden
 & 3 mange debout lycra & 3 parasols
 249 euro

Option pour l'avant vin d'honneur

Bar à jus de fruit frais & citronnade
 3,50 euro/pers
 Charette à glaces artisanales
 À partir de 1200 euro



Les animations



Foie gras de canard poêlé, déglacé au cognac, accompagné de petit pain brioché, pain d'épices et de pain de campagne, il sera découpé et

L'atelier maki, une multitude de recettes savoureuses et inédites mais aussi les classiques, façonnés minute devant vous, et pour finir cet atelier, vos convives seront amenés à participer à la création de celui-ci.



Brochette de filet de caille, brochette de boeuf, brochette de volaille marinée, brochette de St Jacques, voici un petit barbecue qui donnera de la convivialité à votre réception. Supplément de 4 euro.



Découvrez ou redécouvrez sûrement le meilleur jambon au monde, le pata negra, jabuco, ce cochon noir ibérique nourri aux glands de chêne et affiné 24 mois saura donner un raffinement



De belles gambas sautées puis déglacées au Whisky devant vos convives, une fois les flammes de la poêle éteintes, elles seront décortiquées pour votre plaisir.



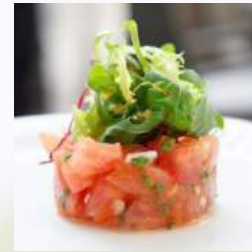
Trois origines & trois tailles, savoureuses et rafraîchissantes, laissez-vous séduire par la simplicité d'un bar à huîtres, accompagné de pain de seigle et de ses condiments.



Saumon mariné aux épices & saumon fumé maison tranchés devant vous, accompagnés de petits pains maison et de beurres maniés.

Les plats

Avant de vous servir le plat, nous vous présenterons un tartare de tomate, coriandre et combava en attente de plat ou un trou normand.



Le boeuf

Pièce taillée dans le filet, morilles dans sa crème, petit gratin de pommes de terre et son fagot d'haricots verts

Ou

Fines lamelles de bœuf marinées puis snackées, cocotte de purée violette et carottes confites aux sésames

Le veau

Noisettes sautées puis déglacées au jus de truffe, flan de cèpes et girolles persillés (sup 4,5€/pers)

Ou

Le carré préparé, arrosé d'un jus serré, mille feuilles de carottes croquantes, embeurrée de pommes de terre

L'agneau

Le tournedos de sept heures, légumes oubliés et asperges sauvages

Ou

La selle farcie de morilles et de foie gras, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Le porc

Filet mignon rôti, crêpe de pommes de terre à l'ancienne, sauce crémeuse aux champignons noirs

Ou

La côte ibérique rôtie, graines de moutarde torréfiées, carotte croquante et pommes de terre en cheveux d'ange

La caille

Uniquement son magret, mariné aux épices, confit de figues et carré de pommes de terre douces, canon de courgette et légumes au curry

Le canard

En duo, cassolette de confit en Parmentier, son filet et ses griottes, confiture et grosse pomme fruit gratinée

La volaille

Filet du Gers, cuite dans son jus, farcie de foie gras et tatin de légumes confits

La st jacques

Grosses St jacques poêlées, jus de thym, écrasé de pommes de terre à la vanille et carottes rôties au miel d'acacia
Supplément de 4,50 euro/personne

Le saumon

En escalope, rôti au beurre d'estragon, embeurrée de choux fleur, méli- mélo de courgettes et de carottes

La lotte

Frite en panure de seigle et pain d'épices, enroulée dans sa tranche de lard, petit gâteau de julienne de légumes et aneth

L'assiette Végan

Orecchiettes au pistou, poivron confit et tatin de légumes confits

Menu enfant

Melon / Burger maison, pomme noisette / glace

Les Fromages



Plateau de 5 fromages AOC , Brie de Meaux, Comté 16 mois, Ste Maure, Bleu d'Auvergne, Reblochon , servi au plateau ou à l'ardoise, accompagné d'une salade de jeunes pousses.

Fromage chaud servi à l'assiette, camembert rôti au miel sur pain d'épices, reblochon en feuille de brique et mendiants, aumônière de bleu aux poires ou trio de chèvre lardé, accompagné d'une salade de jeunes pousses.



Les desserts

Les desserts à l'assiette

ou

Les desserts au buffet

Crumble de fraises & mascarpone montée au sucre,
fruits des sous bois et pistaches

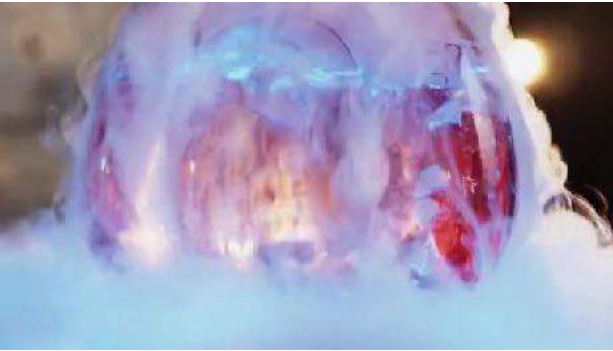
Douceur ivoire chocolat blanc, framboise
et coulis de fruits rouges

Lingot tout chocolat et crème anglaise

Suprêmes de poire façon crème brûlée

Les idées en plus

Sublimez votre buffet de dessert
Jeu de lumière , sculpture de glace , fumé
glace carbonique
À partir de 399 euro



Pièce montée vanille, rhum,
chocolat ou pistache

2 choux 3,60 euro
4 choux 7,20 euro

Minimum 50 choux



Fontaine de chocolat
accompagnée de
brochettes de fruits et de
bonbons

5,50 euro / pers mini 30

Pièce montée de
macarons

2 macarons 3 euro
4 macarons 5 euro

Minimum 70



La Farandole !!!



Buffet de 6 mini desserts et la fontaine de chocolat
Macarons - mignardises - canelé Bordelais - mini salade
de fruits - île flottante - mini crêpe - brochettes de fruits et
bonbons

4,90 euro en remplacement du dessert

Cascade de
champagne

29 euro

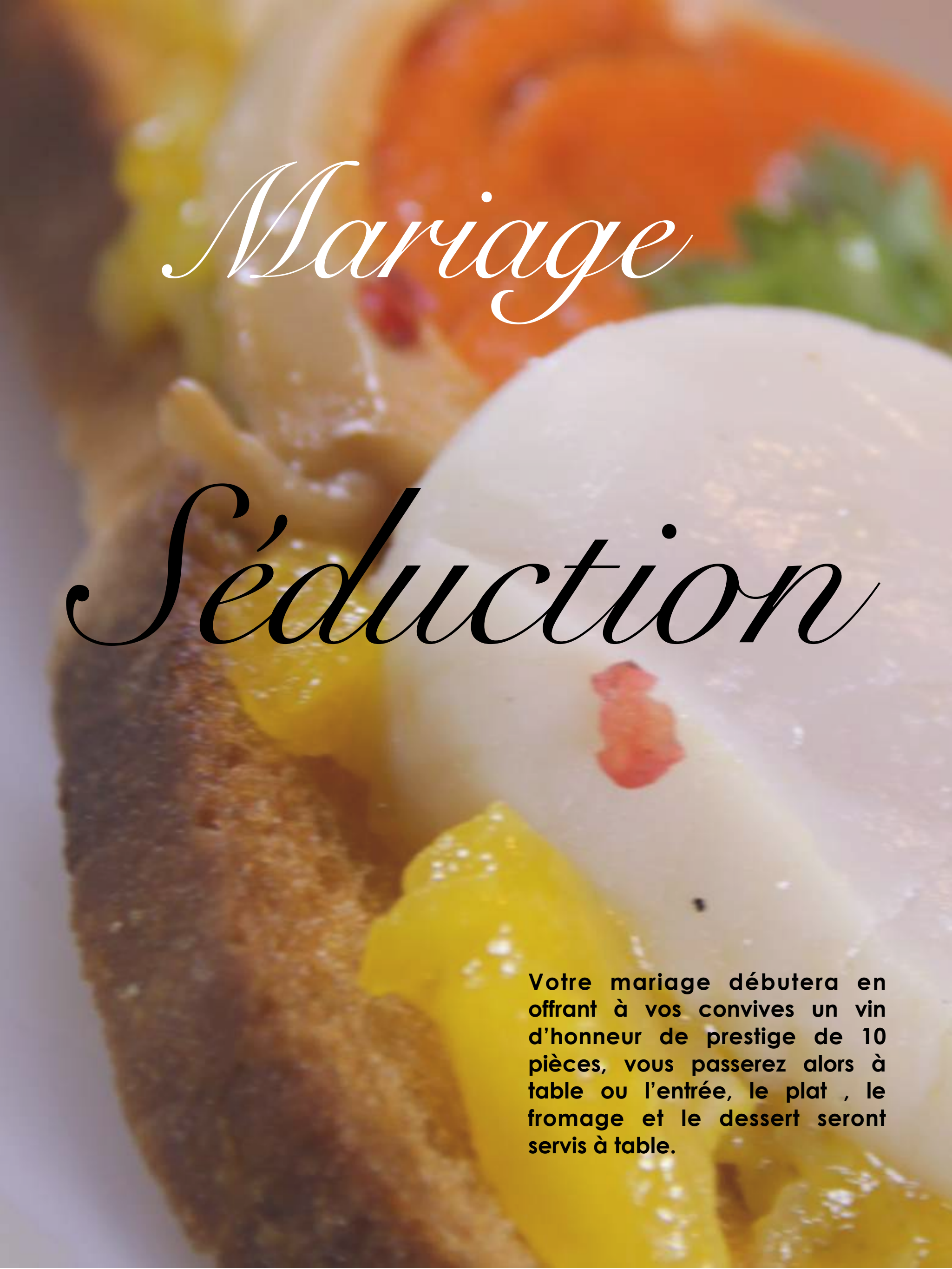


Wedding cake

À partir de 12 euro la part

Minimum 64 parts





Mariage

Séduction

Votre mariage débutera en offrant à vos convives un vin d'honneur de prestige de 10 pièces, vous passerez alors à table ou l'entrée, le plat , le fromage et le dessert seront servis à table.

62,90 euro / pers

Ce menu mariage séduction comprend :



Au vin d'honneur :

- 10 pièces
- les soft (jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de pomme, soda, eau plate et pétillante)
- Les nappes en coton
- Toute la verrerie
- Composition florale pour le buffet

Au repas :

Toute la vaisselle
Les petits pains maison
Le nappage et les serviettes en tissu
L'eau plate et pétillante / bouteille de verre
Le bar de nuit (soft et boissons chaudes)

À votre charge :

Les boissons alcoolisées (pas de droit de bouchon)
Le service de salle
Les cuisiniers
La décoration florale



Vin d'honneur

Foie gras confit de pomme & oignon rouge ☒

Cube de Saumon fumé maison à l'ancienne - crème de wasabi ☒

Crevette en chapelure de bambou brûlée - sauce tartare

Bonbon de poivron au chèvre & origan ✓

Briochette de saumon fumé, concombre

Canelé de chorizo

Galette de maïs, coleslaw & cheddar ✓

Bonbon de volaille tandoori

St jacques pochée en bouillon Thaï & piment d'Espelette

Pince des Grisons et Mozzarella



Option Cocktail

Cocktail de la Mariée
Blanc de blanc aux framboises
&
Cocktail du Marié
Cognac aux agrumes

4,90 euro/pers à volonté



Pack garden

3 guéridons nappés & 15 chaises garden
& 3 mange debout lycra & 3 parasols

249 euro



Option atelier culinaire

Choix page suivante
5,5 euro par personne

Option pour l'avant vin d'honneur

Bar à jus de fruit frais & citronnade
3,50 euro/pers

Charette à glaces artisanales
À partir de 1200 euro



Les animations

5,50 euro / pers



Foie gras de canard poêlé, déglacé au cognac, accompagné de petit pain brioché, pain d'épices et de pain de campagne, il sera découpé et

Découvrez ou redécouvrez sûrement le meilleur jambon au monde, le pata negra, jabuco, ce cochon noir ibérique nourri aux glands de chêne et affiné 24 mois saura donner un raffinement



L'atelier maki, une multitude de recettes savoureuses et inédites mais aussi les classiques, façonnés minute devant vous, et pour finir cet atelier, vos convives seront amenés à participer à la création de celui-ci.



De belles gambas sautées puis déglacées au Whisky devant vos convives, une fois les flammes de la poêle éteintes, elles seront décortiquées pour votre plaisir.



Brochette de filet de caille, brochette de boeuf, brochette de volaille marinée, brochette de St Jacques, voici un petit barbecue qui donnera de la convivialité à votre réception. Supplément de 4 euro.



Trois origines & trois tailles, savoureuses et rafraîchissantes, laissez-vous séduire par la simplicité d'un bar à huîtres, accompagné de pain de seigle et de ses condiments.



Saumon mariné aux épices & saumon fumé maison tranchés devant vous, accompagnés de petits pains maison et de beurrés maniés,

Les entrées

Petit pressé de foie gras ,carpaccio de champignons de Paris vinaigre de truffe et émulsion de crème de foie gras

Duo d'asperges vertes et blanches cuites en cocotte, purée d'avocat et vieux parmesan (selon saison)

Tartare de saumon aux herbes fraîches et radis noir, crème de Wasabi

Fond d'artichaut au saumon fumé et oeuf poché, vinaigrette au citron

Foie gras au pain d'épices, petite brioche aux aromates et cornet de sel

Saumon cru mariné et saumon fumé, son toast au beurre de sardines

Mesclun de rouget de roche et st jacques sur pain de campagne grillé et sa petite verrine de crevettes

Tartare de thon et de sardine oeuf dans l'oeuf au tourteau

Mille feuille de chèvre et courgette juste mariné au basilic et crème de vinaigre balsamique

Tartine de chutney de mangue et échalote, carpaccio de St jacques aux baies roses

Verre de tourteau , émulsion d'avocat , cocktail de crevettes , brunoise de légumes

Rouget safrané, pâte de riz , une touche de truffe noire et biscuit aux céréales

Les plats

Le boeuf

Pièce taillée dans le filet, morilles dans sa crème, petit gratin de pommes de terre et son fagot d'haricots verts

Ou

Fines lamelles de bœuf marinées puis snackées, cocotte de purée violette et carottes confites aux sésames

Le veau

Noisettes sautées puis déglacées au jus de truffe, flan de cèpes et girolles persillés (sup 4,5€/pers)

Ou

Le carré préparé, arrosé d'un jus serré, mille feuilles de carottes croquantes, embeurrée de pommes de terre

L'agneau

Le tournedos de sept heures, légumes oubliés et asperges sauvages

Ou

La selle farcie de morilles et de foie gras, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Le porc

Filet mignon rôti, crêpe de pommes de terre à l'ancienne sauce crémeuse aux champignons noirs

Ou

La côte ibérique rôtie, graines de moutarde torréfiées, carotte croquante et pommes de terre en cheveux d'ange

La caille

Uniquement son magret, mariné aux épices, confit de figues et carré de pommes de terre douces, canon de courgette et légumes au curry

Le canard

En duo, cassolette de confit en Parmentier, son filet et ses griottes, confiture et grosse pomme fruit gratinée

La volaille

Filet du Gers, cuit dans son jus, farcie de foie gras et tatin de légumes confits

La st jacques

Grosses St jacques poêlées, jus de thym, écrasé de pommes de terre à la vanille et carottes rôties au miel d'acacia
Supplément de 4,50 euro/personne

Le saumon

En escalope, rôti au beurre d'estragon, embeurrée de choux fleur, méli- mélo de courgettes et de carottes

La lotte

Frite en panure de seigle et pain d'épices, enroulée dans sa tranche de lard, petit gâteau de julienne de légumes et aneth

L'assiette Végan

Orecchiettes au pistou, poivron confit et tatin de légumes confits

Menu enfant

Melon / Burger maison, pomme noisette / glace

Les Fromages



Plateau de 5 fromages AOC , Brie de Meaux, Comté 16 mois, Ste Maure, Bleu d'Auvergne, Reblochon , servi au plateau ou à l'ardoise, accompagné d'une salade de jeunes pousses.

Fromage chaud servi à l'assiette, camembert rôti au miel sur pain d'épices, reblochon en feuille de brique et mendiants, aumônière de bleu aux poires ou trio de chèvre lardé, accompagné d'une salade de jeunes pousses.



Les desserts

Les desserts à l'assiette

ou

Les desserts au buffet

Crumble de fraises & mascarpone montée au sucre,
fruits des sous bois et pistaches

Douceur ivoire chocolat blanc, framboise
et coulis de fruits rouges

Lingot tout chocolat et crème anglaise

Suprêmes de poire façon crème brûlée

Sablé crémeux gianduja, coulis caramel et noisette

Sablé des Charentes , chantilly et framboises

Duo citron , ganache citron jaune et vert , biscuit
croustillant caramel

Entremet trois chocolats et crème anglaise

Démon framboise et coulis de fruits rouges

Le Paris Brest
Compotée de figue, crème mousseline légère

Tarte au citron déstructurée

Sablé breton aux pommes, crème chiboust à la vanille et
glace au pain d'épices



Entremet 3 chocolats

Démon framboise

Douceur ivoire

Duo citron

Cara choc

Passion & framboise

Fraisier

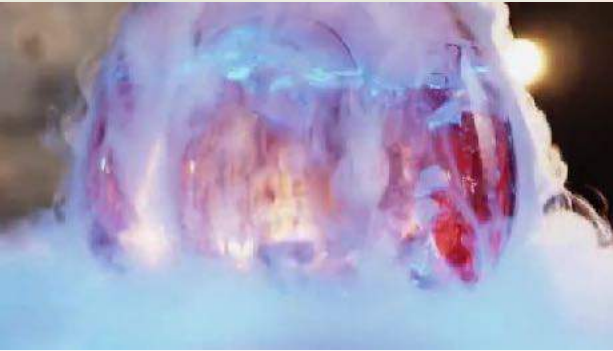
Framboisier

Fondant aux pommes



Les idées en plus

Sublimez votre buffet de dessert
Jeu de lumière , sculpture de glace , fumé
glace carbonique
À partir de 399 euro



Pièce montée vanille, rhum,
chocolat ou pistache

2 choux 3,60 euro
4 choux 7,20 euro

Minimum 50 choux



Fontaine de chocolat
accompagnée de
brochettes de fruits et de
bonbons

5,50 euro / pers mini 30

Pièce montée de
macarons

2 macarons 3 euro
4 macarons 5 euro

Minimum 70



La Farandole !!!



Buffet de 6 mini desserts et la fontaine de chocolat
Macarons - mignardises - canelé Bordelais - mini salade
de fruits - île flottante - mini crêpe - brochettes de fruits et
bonbons

4,90 euro en remplacement du dessert

Cascade de
champagne

29 euro



Wedding cake

À partir de 12 euro la part

Minimum 64 parts





Mariage

Absolu

Votre mariage débutera en offrant à vos convives un vin d'honneur de prestige de 12 pièces et une animation. Les deux entrées et le plat principal seront servis à table, le fromage et le dessert seront servis à votre convenance.

79,90 euro / pers

Ce menu mariage absolu comprend :

Au vin d'honneur :

12 pièces
1 animation
les soft (jus d 'orange, jus de pamplemousse, jus de
pomme, soda, eau plate et pétillante)
Les nappes en coton
Toute la verrerie
Composition florale pour le buffet

Au repas :

Toute la vaisselle
Les petits pains maison
Le nappage et les serviettes en tissu
L'eau plate et pétillante/ bouteille en verre
Le bar de nuit (soft et boissons chaudes)
La cascade de champagne

À votre charge :

Les boissons alcoolisées (pas de droit de bouchon)
Le service de salle
Les cuisiniers
La décoration florale



Vin d'honneur

Foie gras confit de pomme & oignon rouge ☒

Cube de Saumon fumé maison à l'ancienne - crème de wasabi ☒

Crevette en chapelure de bambou brûlée - sauce tartare

Bonbon de poivron au chèvre & origan ✓

Briochette de saumon fumé, concombre

Canelé de chorizo

Galette de maïs, coleslaw & cheddar ✓

Bonbon de volaille tandoori

St jacques pochée en bouillon Thaï & piment d'Espelette

Pince des Grisons et Mozzarella

Tarte crabe & gelée de pamplemousse

Pata Negra Bellota « Los Pedroches Ficelle frottée à l'ail & perles de poivrons

Option Cocktail

Cocktail de la Mariée
Blanc de blanc aux framboises
&

Cocktail du Marié
Cognac aux agrumes

4,90 euro/pers à volonté



Pack garden

3 guéridons nappés & 15 chaises garden
& 3 mange debout lycra & 3 parasols

249 euro



Option pour l' avant vin d'honneur

Bar à jus de fruit frais & citronnade
3,50 euro/pers

Charette à glaces artisanales
À partir de 1200 euro



Les animations



Foie gras de canard poêlé, déglacé au cognac, accompagné de petit pain brioché, pain d'épices et de pain de campagne , il sera découpé et

L'atelier maki, une multitude de recettes savoureuses et inédites mais aussi les classiques , façonnés minute devant vous, et pour finir cet atelier, vos convives seront amenés à participer à la création de celui ci .



Brochette de filet de caille , brochette de boeuf , brochette de volaille marinée, brochette de St Jacques , voici un petit barbecue qui donnera de la convivialité à votre réception .
Supplément de 4 euro.



Découvrez ou redécouvrez sûrement le meilleur jambon au monde, le pata negra, jabuco, ce cochon noir ibérique nourri aux glands de chêne et affiné 24 mois saura donner un raffinement



De belles gambas sautées puis déglacées au Whisky devant vos convives , une fois les flammes de la poêle éteintes, elles seront décortiquées pour votre plaisir.



Trois origines & trois tailles, savoureuses et rafraîchissantes, laissez vous séduire par la simplicité d'un bar à huîtres, accompagné de pain de seigle et de ses condiments.



Saumon mariné aux épices & saumon fumé maison tranchés devant vous, accompagnés de petits pains maison et de beurrés maniés,

Les entrées

Petit pressé de foie gras ,carpaccio de champignons de Paris vinaigre de truffe et émulsion de crème de foie gras

Duo d'asperges vertes et blanches cuites en cocotte, purée d'avocat et vieux parmesan (selon saison)

Tartare de saumon aux herbes fraîches et radis noir, crème de Wasabi

Fond d'artichaut au saumon fumé et oeuf poché, vinaigrette au citron

Foie gras au pain d'épices, petite brioche aux aromates et cornet de sel

Saumon cru mariné et saumon fumé, son toast au beurre de sardines

Mesclun de rouget de roche et st jacques sur pain de campagne grillé et sa petite verrine de crevettes

Tartare de thon et de sardine oeuf dans l'oeuf au tourteau

Mille feuille de chèvre et courgette juste marinée au basilic et crème de vinaigre balsamique

Tartine de chutney de mangue et échalote, carpaccio de St jacques aux baies roses

Verre de tourteau , émulsion d'avocat , cocktail de crevettes , brunoise de légumes

Rouget safrané, pâte de riz, une touche de truffe noire et biscuit aux céréales

Les entrées chaudes

Fine tarte aux poires épicées et St Jacques sauce thaï

Tartine au confit d'échalotes, carpaccio de mangue et de St jacques

Feuilleté d'asperges au saumon fumé et son sabayon

Chausson de foie gras aux pommes

Grosse St jacques snackée, émulsion de vanille et tomate rôtie

Foie gras poché dans son bouillon aux truffes, allumette de mi- doré

Langoustine en pâte de riz et beurre noisette, petite salade de lard croquant

Ravioli de tourteau et petit risotto de champignons noirs

L' huître n° 1 pochée et émulsion de champagne

L'oursin crémeux au sel de Guérande et mouillette de seigle

Les plats

Le boeuf

Pièce taillée dans le filet, morilles dans sa crème, petit gratin de pommes de terre et son fagot d'haricots verts

Ou

Fines lamelles de bœuf marinées puis snackées / cocotte de purée violette / carottes confites aux sésames

Le veau

Noisettes sautées puis déglacées au jus de truffe, flan de cèpes et girolles persillés (sup 4,5€/pers)

Ou

Le carré préparé, arrosé d'un jus serré, mille feuilles de carottes croquantes, embeurrée de pommes de terre

L'agneau

Le tournedos de sept heures, légumes oubliés et asperges sauvages

Ou

La selle farcie de morilles et de foie gras, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

Le porc

Filet mignon rôti, crêpe de pommes de terre à l'ancienne sauce crémeuse aux champignons noirs

Ou

La côte ibérique rôtie, graines de moutarde torréfiées, carotte croquante et pommes de terre en cheveux d'ange

La caille

Uniquement son magret, mariné aux épices, confit de figues et carré de pommes de terre douces, canon de courgette et légumes au curry

Le canard

En duo, cassolette de confit en Parmentier, son filet et ses griottes, confiture et grosse pomme fruit gratinée

La volaille

Filet du Gers, cuit dans son jus, farcie de foie gras et tatin de légumes confits

La st jacques

Grosses St jacques poêlées, jus de thym, écrasé de pommes de terre à la vanille et carottes rôties au miel d'acacia
Supplément de 4,50 euro/personne

Le saumon

En escalope, rôtie au beurre d'estragon, embeurrée de choux fleur, méli- mélo de courgettes et de carottes

La lotte

Frite en panure de seigle et pain d'épices, enroulée dans sa tranche de lard, petit gâteau de julienne de légumes et aneth

L'assiette Végan

Orecchiettes au pistou, poivron confit et tatin de légumes confits

Menu enfant

Melon / Burger maison, pomme noisette / glace

Les Fromages

Plateau de 5 fromages AOC , Brie de Meaux, Comté 16 mois, Ste Maure, Bleu d'Auvergne, Reblochon , servi au plateau ou à l'ardoise, accompagné d'une salade de jeunes pousses.



Fromage chaud servi à l'assiette, camembert rôti au miel sur pain d'épices, reblochon en feuille de brique et mendiants, aumônière de bleu aux poires ou trio de chèvre lardé, accompagné d'une salade de jeunes pousses.



Les desserts

Les desserts à l'assiette

ou

Les desserts au buffet

Crumble de fraises & mascarpone montée au sucre,
Fruits des sous bois et pistaches

Douceur ivoire chocolat blanc, framboise
et coulis de fruits rouges

Lingot tout chocolat et crème anglaise

Suprêmes de poire façon crème brûlée

Sablé crémeux gianduja, coulis caramel et noisette

Sablé des Charentes , chantilly et framboises

Duo citron , ganache citron jaune et vert , biscuit
croustillant caramel

Entremet trois chocolats et crème anglaise

Démon framboise et coulis de fruits rouges

Le Paris Brest
Compotée de figue, crème mousseline légère

Tarte au citron déstructurée

Sablé breton aux pommes, crème chiboust à la vanille et
glace au pain d'épices



Entremet 3 chocolats

Démon framboise

Douceur ivoire

Duo citron

Cara choc

Passion & framboise

Fraisier

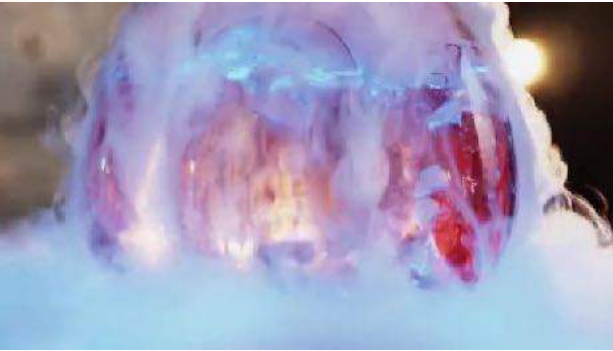
Framboisier

Fondant aux pommes



Les idées en plus

Sublimez votre buffet de dessert
Jeu de lumière , sculpture de glace , fumé
glace carbonique
À partir de 399 euro



Pièce montée vanille, rhum,
chocolat ou pistache

2 choux 3,60 euro

4 choux 7,20 euro

Minimum 50 choux



Fontaine de chocolat
accompagnée de
brochettes de fruits et de
bonbons

5,50 euro / pers mini 30

Pièce montée de
macarons

2 macarons 3 euro

4 macarons 5 euro

Minimum 70



La Farandole !!!



Buffet de 6 mini desserts et la fontaine de chocolat
Macarons - mignardises - canelé Bordelais - mini salade
de fruits - île flottante - mini crêpe - brochettes de fruits et
bonbons

4,90 euro en remplacement du dessert

Cascade de
champagne

29 euro



Wedding cake

À partir de 12 euro la part

Minimum 64 parts





Mariage

Sélection

Votre mariage débutera en offrant à vos convives un vin d'honneur de 10 pièces par personne. Vous passerez alors à table où vous sera présenté les trois entrées, les 2 plats, le fromage et le dessert au buffet.

69,90 euro / pers

Ce menu mariage sélection comprend :

Au repas :

Toute la vaisselle
Les petits pains maison
Le nappage et les serviettes en tissu
L'eau plate et pétillante/ bouteille en verre
Le bar de nuit (soft et boissons chaudes)

À votre charge :

Les boissons alcoolisées (pas de droit de bouchon)
Le service de salle
Les cuisiniers
La décoration florale

Au vin d'honneur :

- 10 pieces
- les soft (jus d'orange, jus de pamplemousse, jus de pomme, soda, eau plate et pétillante)
- Les nappes en coton
- Toute la verrerie
- Composition florale pour le buffet



Vin d'honneur

Foie gras confit de pomme & oignon rouge ☒

Cube de Saumon fumé maison à l'ancienne - crème de wasabi ☒

Crevette en chapelure de bambou brûlée - sauce tartare

Bonbon de poivron au chèvre & origan ✓

Briochette de saumon fumé, concombre

Canelé de chorizo

Galette de maïs, coleslaw & cheddar ✓

Bonbon de volaille tandoori

St jacques pochée en bouillon Thaï & piment d'Espelette

Pince des Grisons et Mozzarella



Option Cocktail

Cocktail de la Mariée
Blanc de blanc aux framboises
&
Cocktail du Marié
Cognac aux agrumes

4,90 euro/pers à volonté



Option atelier culinaire

Choix page suivante
5,5 euro par personne

Pack garden

3 guéridons nappés & 15 chaises garden
& 3 mange debout lycra & 3 parasols

249 euro



Option pour l' avant vin d'honneur

Bar à jus de fruit frais & citronnade
3,50 euro/pers

Charette à glaces artisanales
À partir de 1200 euro



Les animations



Foie gras de canard poêlé, déglacé au cognac, accompagné de petit pain brioché, pain d'épices et de pain de campagne, il sera découpé et

L'atelier maki, une multitude de recettes savoureuses et inédites mais aussi les classiques, façonnés minute devant vous, et pour finir cet atelier, vos convives seront amenés à participer à la création de celui-ci.



Découvrez ou redécouvrez sûrement le meilleur jambon au monde, le pata negra, jabuco, ce cochon noir ibérique nourri aux glands de chêne et affiné 24 mois saura donner un raffinement



De belles gambas sautées puis déglacées au Whisky devant vos convives, une fois les flammes de la poêle éteintes, elles seront décortiquées pour votre plaisir.



Brochette de filet de caille, brochette de boeuf, brochette de volaille marinée, brochette de St Jacques, voici un petit barbecue qui donnera de la convivialité à votre réception. Supplément de 4 euro.

Trois origines & trois tailles, savoureuses et rafraîchissantes, laissez-vous séduire par la simplicité d'un bar à huîtres, accompagné de pain de seigle et de ses condiments.



Saumon mariné aux épices & saumon fumé maison tranchés devant vous, accompagnés de petits pains maison et de beurrés maniés,

Les trois entrées au buffet

Foie gras au pain d'épices

Bavarois d'avocat aux St jacques et parmesan

Duo de saumon cru mariné et saumon fumé

Planche de charcuterie et trio de pains

Fond d'artichaut, oeuf poché et saumon fumé

Grande verrine de tourteau

Fondue de poireaux aux gambas

Foie gras au naturel et fleur de sel

Demi langouste (sup9,00€/pers)

Tartine de St jacques et confit d'échalotes et mangue

Mille feuille de chèvre frais au basilic

Canon d'avocat au crabe

Roulé de boeuf en carpaccio et vieux parmesan

Medley de tartare de saumon et St jacques

Tartine de tartare de tomates et mozzarella di buffala au pesto

Bulle de langoustine et capuccino de pois gourmands

Terrine d'écrevisses, crème montée aux herbes

Ou remplacez une entrée par une animation culinaire

Les 2 plats au buffet

Filet de bœuf aux morilles

Noisette de veau au jus de truffe

Filet mignon à la moutarde onctueuse

Colombo de gambas et St jacques

Méli mélo de homard et crabe
(sup 9 euro/personne)

Noisette de chevreuil au cassis (en saison)

Escalope de saumon en écailles de St jacques

Parmentier de canard

Œuf poché au foie gras en cocotte

Accompagnements : gratin de pommes de terre &
sauté de légumes oubliés

Option Barbecue

9 euro/pers

Brochette de filet de boeuf
marinée

Brochette de filet de cailles

Brochette de noix de st jacques

Gambas black tiger

Brochette de légumes

Brochette de volaille tandoori

Pomme de terre en robe des
champs



Menu enfant

Melon / Burger maison, pomme noisette / glace

Les Fromages

Plateau de 5 fromages AOC , Brie de Meaux, Comté 16 mois, Ste Maure, Bleu d'Auvergne, Reblochon , servi au plateau ou à l'ardoise, accompagné d'une salade de jeunes pousses.



Fromage chaud servi à l'assiette, camembert rôti au miel sur pain d'épices, reblochon en feuille de brique et mendiants, aumônière de bleu aux poires ou trio de chèvre lardé, accompagné d'une salade de jeunes pousses.



Les desserts

Les desserts à l'assiette

ou

Les desserts au buffet

Crumble de fraises & mascarpone montée au sucre,
Fruits des sous bois et pistaches

Douceur ivoire chocolat blanc, framboise
et coulis de fruits rouges

Lingot tout chocolat et crème anglaise

Suprêmes de poire façon crème brûlée

Sablé crémeux gianduja, coulis caramel et noisette

Sablé des Charentes , chantilly et framboises

Duo citron , ganache citron jaune et vert , biscuit
croustillant caramel

Entremet trois chocolats et crème anglaise

Démon framboise et coulis de fruits rouges

Le Paris Brest
Compotée de figue, crème mousseline légère

Tarte au citron déstructurée

Sablé breton aux pommes, crème chiboustée à la vanille et
glace au pain d'épices



Entremet 3 chocolats

Démon framboise

Douceur ivoire

Duo citron

Cara choc

Passion & framboise

Fraisier

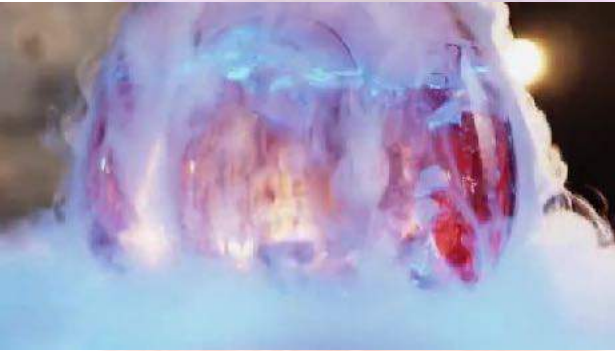
Framboisier

Fondant aux pommes



Les idées en plus

Sublimez votre buffet de dessert
Jeu de lumière , sculpture de glace , fumé
glace carbonique
À partir de 399 euro



Pièce montée vanille, rhum,
chocolat ou pistache

2 choux 3,60 euro
4 choux 7,20 euro

Minimum 50 choux



Fontaine de chocolat
accompagnée de
brochettes de fruits et de
bonbons

5,50 euro / pers mini 30

Pièce montée de
macarons

2 macarons 3 euro
4 macarons 5 euro

Minimum 70



La Farandole !!!



Buffet de 6 mini desserts et la fontaine de chocolat
Macarons - mignardises - canelé Bordelais - mini salade
de fruits - île flottante - mini crêpe - brochettes de fruits et
bonbons

4,90 euro en remplacement du dessert

Cascade de
champagne

29 euro



Wedding cake

À partir de 12 euro la part

Minimum 64 parts



Service & options



- Service de salle de 15h à 3h - 499 euro chargé, repas compris (environ 1 pour 20 personnes)
- cuisinier de 18h à 3h. - 390 euro chargé, repas compris (environ 1 pour 50 personnes)

- Table ronde 120 cm - 15,95 euro
- Table ronde 150 cm - 20,90 euro
- Table ronde 180 cm - 24,20 euro
- Table buffet au mètre - 9 euro
- Guéridon nappé - 10,45 euro
- Mange debout nappé lycra - 21 euro
- Table ovale de 12 à 36 personnes à partir de 39 euro
- Video projecteurs + écran - 150 euro
- Chaise napoléon blanche - 9,90 euro
- Chaise résine extérieur - 3,20 euro



Buffet du lendemain

Le Brunch

29,90 €

Livré et à réchauffer

2 mini viennoiseries
Pain beurre et confiture

Fromages

Yaourts

Céréales

Charcuteries

Corbeille de fruits

Saucisses et bacon chauds

Oeufs brouillés

café, thé, jus de Fruits, eaux & matériel jetable

service du cuisinier : 340 € avec charges - 1 pour 50

Buffet froid

28,90 euro

Planche de charcuteries

Salade de pommes de terre et jambon

Pennes au basilic

Blanc de volaille sauce poivrée

Roue de brie

Tarte normande

Eaux jus de fruits café

Matériel jetable et nappe buffet

service du cuisinier: 340 € avec charges - 1 pour 50

Vins & cocktails

Champagne

Champagne de propriétaire
récoltant-25 euro

Philipponnat brut-35 euro

Ruinard -49 euro

Forfait

Forfait zen 14,90 euro

- Soupe de framboise pour le vin d'honneur
- Vin blanc (muscadet Dèvres et Maine)
- Vin rouge (château Ventenac)
- Champagne au dessert

Forfait privilège 24,90 euro

- champagne pour le vin d honneur
- Vin blanc (petit chablis)
- Vin rouge (instant bécot)
- Champagne pour le dessert & la nuit

Bière

Tireuse à bière avec un
premier fût de 30L
180 euro ,
puis 95 euro le fût de 30L (bière Thor)

Exemple fût seul
Goudale 120 euro 30L
Leffe 160 euro 30L

Vin rouge

Puisseguin Saint-Émilion Fleur La Chapelle- 12
euro

Arboussede languedoc bio-15,90 euro

Les cistes bio - 32 euro

Côtes du Rhône M. Chapoutier - 15 euro

Château ventenac - 15 euro

Instant Becot - 16 euro

Lacoste Borie- Paulliac - 35 euro

Vosne romanée - gros frère et soeur - 45 euro

Beauséjour bécot - st Emilion - 75 euro

Château Milon Rouge St-Emilion Grand Cru

22 euro

Vin blanc

Muscadet sur lie Sèvre et Maine- 9 euro

Petit Chablis- 12 euro

Chablis premier cru - 25 euro

Pouilly Fuissé - 22 euro



Carte des cocktails

KIR ROYAL

COCKTAIL DE COGNAC AUX
AGRUMES

COCKTAIL DE GRAND
MARNIER ET SCHWEPPS
VANILLE

PUNCH

SANGRIA BLANCHE

SANGRIA ROUGE

ROSÉ PAMPLEMOUSSE

PINA COLADA

SOUPE DE FRAMBOISE-
BLANC DE BLANC

ABRICOT FRAPPÉ

MAI THAI

MARGARITA

COSMOPOLITAIN

CRÉMANT NOISETTE