



TARIF 2027

mariage

Christelle et Damien BERTHET

37 rue de la gare

69400 VILLEFRANCHE SUR SAONE

TEL : 04.74.65.04.74



26 rue Gambetta

01400 CHATILLON SUR CHALARONNE

TEL : 04.74.23.60.44

Email : berthet-damien@orange.fr

Infos pratiques

**Nos prix s'entendent pour une réception à partir de 75 invités adultes au repas
(proposition sur devis pour un nombre inférieur)**

Les menus proposés sont des suggestions modulables.

Nous sommes à votre disposition pour élaborer un menu personnalisé.

Pour nos vins d'honneur : service et vaisselle inclus

Durée : 2h00 (début VH : entre 17h30 et 18h00)

Pour le repas : - service et vaisselle inclus

- Boissons softs inclus pendant la durée du repas (bouteille en verre : Evian et Badoit)**
- Départ du lieu de réception : au plus tard 1h30 du matin (au-delà : suppl. de 30 € par heure et par personne présente)**
- Pas de droit de bouchon**
- Table et alcool non compris**

Le nappage :

- ♦ **Nappe carrée : 240 x 240 (table ronde)** **la nappe : 13 €**
- ♦ **Nappe carrée : 220 x 220 (table ronde)** **la nappe : 13 €**
- ♦ **Nappe rectangulaire : 150 x 250** **la nappe : 13 €**
- ♦ **Serviette : 50 x 50 :** **la serviette : 1.50 €**

Les nappes sont pliées au carrée

Pensez au fer à repasser

Cocktail de bienvenue

A votre arrivée au domaine, pensez à rafraîchir vos invités en leur proposant des boissons rafraîchissantes

En fontaine

- **citronnade**
- **Eau minérale**
- **Verre jetable en carton**

PAR PERSONNE : 1.50 €

MISE EN PLACE DU BUFFET

SANS SERVICE

OPTION BOISSONS SOFTS POUR LE VIN D'HONNEUR :

- **Citronnade**
- **cocktail sans alcool (jus d'ananas, jus fruits de mangue, jus d'orange, sirop de grenade et jus de citron)**
- **Sodas (coca cola, Orangina, oasis etc..)**
- **eau minérale**
- **Eau gazeuse**

PAR PERSONNE : 2.00 €

Boissons à volonté pendant le vin d'honneur

Les alcools du vin d'honneur

LES COCKTAILS :

- **Punch planteur :** **rum, jus d'orange, jus de citron, grenadine**
Le litre : 15.00 €

- **sangria :** **vin rouge, Cointreau, sucre, orange, citron, cannelle**
Le litre : 13.00 €

- **framboisine :** **mousseux, sucre de canne, Cointreau, framboise**
Le litre : 15.00 €

- **soupe champenoise :** **mousseux, citron, Cointreau, sucre de canne**
Le litre : 15.00 €

- **mousseux :** **Veuve Laperrière**
La bouteille : 9.90 €

- **champagne :** **Charles de Nozian**
La bouteille : 26.00 €

Les vins d'honneurs

Menu douceur

- **chutney de tomate cerise et mousse de chèvre**
- **mini tarte fine à la tomate confite**
- **toast au saumon fumé et sa pointe de chantilly citronnée**
- **Mini brochette de tomate, mozzarella au basilic**
- **burger à la mousse de foie de volaille**
- **mini quiche saveurs du sud**

Par personne : 8.00 €

Menu velours

- **piperade de légumes et son crumble**
- **burger au poulet césar**
- **wrap du Périgord**
- **Mini tarte fine à la tomate confite**
- **Mini tarte au fromage**
- **bouchée à la rosette et crudités**
- **mini club au saumon fumé et sa mascarpone citronnée**

Par personne : 9.50 €

Prestations comprises dans le vin d'honneur :

- La verrerie (verre ballon et coupe à champagne si besoin)
- Le nappage du buffet et les serviettes en non tissé (nappe blanche)
- Le service au buffet et circulant
- La mise en place du buffet
- Pas de droit de bouchon
- **Tables et alcools non compris**

Les vins d'honneurs

Menu mélodie

Mise en bouches froides

- **Petite Gambas et sa mayonnaise au curry**
- **Crème brûlée au foie gras**
- **Petites soupes froides (concombre menthe, gazpacho, melon)**
- **toast au saumon fumé et sa pointe de chantilly citronnée**
- **Burger au poulet césar**
- **Macaron au chèvre**

Mises en bouches chaudes

- **mini quiche au fromage**
- **mini feuilleté à la Saint Jacques**

Mini cassolette chaude

- **à choisir 1 cassolette dans la liste**

Par personne : 14.30 €

Prestations comprises dans le vin d'honneur :

- **les boissons softs : eau minérale, eau gazeuse, coca cola et jus d'orange, citronnade, etc...**
- La verrerie (verre ballon et coupe à champagne si besoin)
- Le nappage du buffet et les serviettes en non tissé (nappe blanche)
- Le service au buffet et circulant
- La mise en place du buffet
- Pas de droit de bouchon
- **Tables et alcools non compris**

Les vins d'honneurs

Menu alliance des saveurs

Mise en bouches froides

- **mini club au saumon fumé et sa mascarpone citronnée**
- **le cubisme dans tous ses états : (foie gras)**
- **wrap de la Bresse : volaille , crémeux de Bresse bleu**
- **Pain pita, piperade de légumes et sa féta**
- **Chutney d'aubergine et sa mascarpone**
- **Petite Gambas et sa mayonnaise au curry**

Mises en bouches chaudes

- **mini quiche à la Saint Jacques**
- **mini croque monsieur**

Animation plancha

- **à choisir 1 animation dans la liste**

Par personne : 14.30 €

Prestations comprises dans le vin d'honneur :

- **les boissons softs : eau minérale, eau gazeuse, coca cola et jus d'orange, citronnade, etc**
- **La verrerie (verre ballon et coupe à champagne si besoin)**
- **Le nappage du buffet et les serviettes en non tissé (nappe blanche)**
- **Le service au buffet et circulant**
- **La mise en place du buffet**
- **Pas de droit de bouchon**
- **Tables et alcools non compris**

Les vins d'honneurs

Menu savoureux

Mises en bouches froides

- **Guacamole et cocktail de crevettes**
- **cube ibérique, mousse de chèvre sur mini blinis**
- **Pain pita, piperade de légumes et sa féta**
- **bouchée à la rosette et ses crudités**

Mises en bouches chaudes

- **mini quiche thon et tomate**
- **mini croque-monsieur**
- **mini chaussin des balkans (agneau, bœuf, tomate et aubergine)**

Mini cassolette chaude

- **à choisir 1 cassolette dans la liste**

Animation plancha

- **à choisir 1 animation dans la liste**

Par personne : 14.70 €

Prestations comprises dans le vin d'honneur :

- **les boissons softs : eau minérale, eau gazeuse, coca cola , jus d'orange, citronnade, etc...**
- **La verrerie (verre ballon et coupe à champagne si besoin)**
- **Le nappage du buffet et les serviettes en non tissé (nappe blanche)**
- **Le service au buffet et circulant**
- **La mise en place du buffet**
- **Pas de droit de bouchon**
- **Tables et alcools non compris**

Les animations

Les planchas

Animation burger au bœuf et sa sauce cocktail

Ou

Animation burger à l'aiguillette de canard et son fromage frais au poivre

Ou

Foie gras poêlé, chutney de mangue et son pain de campagne

Ou

Chorizo grillé et sa pomme de terre grenaille

ou

Gambas marinée miel citron

Ou

Saint jacques marinée à la basque

Ou

Médaillon de lotte mariné aux fines herbes

Ou

Aiguillette de volaille mariné à l'indienne

Les mini casseroles chaudes

Cassolette de Saint jacques sauce au curry

Ou

Cassolette de Gambas sauce cointreau

ou

Cassolette de queue de gambas aux ravioles sauce whisky

Ou

Cassolette de quenelle de brochet « maison » et son écrevisse

Ou

Cassolette de sot l'y laisse de volaille aux morilles

Ou

Cassolette d'escargots et son beurre d'escargots

Ou

cassolette de ravioles et écrevisses sauce homardine



Les garnitures :

- **les féculents :**

- gratin dauphinois
- crêpes vonnassiennes (2)
- risotto aux champignons
- risotto aux asperges vertes
- pomme de terre grenaille sautée
- écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
- écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives
- lingot de polenta (2)

- **Les légumes :**

- julienne de courgettes
- fagots d'haricots verts
- endive caramélisée à l'orange
- poêlée de légumes (carottes, courgettes, tomate cerise)
- millefeuille provençale (courgette, aubergine, tomate)
- poêlée d'haricots plats
- compotée de courgettes et poivrons
- aubergine à la tomate
- flan de courgettes
- mousse de légumes (carottes et petits pois)
- petits farcis provençaux (poivrons et courgettes)
- brochette de légumes marinées à l'huile de noix (pomme de terre, carottes, courgettes, champignons de paris)
- crumble d'aubergine au parmesan

MENU écrin



Entrée

Douceur des mers,
Mariage du saumon et de la Saint jacques
Ou
Mosaïque de poissons frais et fumés, crème à la ciboulette
Ou
Pressé de foie gras et jarret de veau aux légumes verts
Ou
Crème brûlée au parmesan, tomate confite, jambon cru

Plat

Suprême de volaille sauce crème
Ou
Fondant de porc sauce périgourdine (filet mignon)
Ou
Ficelé de canette et son jus
Ou
Carré de porcelet sauce cognac
ou
pavé de cabillaud sauce ciboulette

Garniture

Au choix

1 légume et 1 féculent

dans la liste ci-après

La ronde des fromages

Vous avez le choix entre un service à l'assiette ou sous forme de buffet

Servi à l'assiette

3 au choix dans la liste

(comté, camembert, Saint Marcellin, rocamadour, tome de Savoie, Saint Nectaire, morbier)

Et son pain au noix

Ou

Fromage blanc à la crème

Servi sous forme de buffet (suppl. 2.00€)

Camembert, comté, Saint Marcellin, bleu d'auvergne, brillat savarin, Chabis (chèvre), tome de Savoie, reblochon fermier,

Saint nectaire, crottin de chavignol, rocamadour, morbier

Pain aux noix

Et fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges

Dessert des mariés

Pièces montées classique (2 choux par personne)

Ou

Pièces montées de macarons (2 macarons par personne)

Et

Buffet d'entremets (3 gâteaux au choix)

(voir carte des desserts)

Ou

Buffet de mignardises (3 par personne)

(voir carte des desserts)

Corbeille de fruits frais de saison

(1 fruit par pers.)

Pain individuel et café

Par personne : 37.00 €

Prestations comprises au repas :

- **boissons softs : eau minérale(Evian), eau gazeuse (Badoit) (bouteille en verre)**
- **La vaisselle**
- **Le service : Départ du lieu de réception : maximum 1h30 du matin (au-delà suppl. : soit 30 € par heure et par personne)**
- **Pas de droit de bouchon**
- **Tables et alcools non compris**

MENU ballerine



Entrée

Bavarois de saumon, son cœur de fondue de légumes et écrevisses

Ou

Mousseline de saumon, éclats de Saint jacques, crème d'oseille (chaud)

Ou

finger de canard aux morilles, foie gras et sa gelée de framboise

Plat

Cuisse de pintade farcie aux morilles et son jus

Ou

Fondant de veau sauce cidre et échalotes (paleron)

Ou

Magret de canard sauce poivre vert ou aux griottes

ou

Filet de dorade et sa crème d'écrevisses

Garniture

Au choix

1 légume et 1 féculent

dans la liste ci-après

La ronde des fromages

Vous avez le choix entre un service à l'assiette ou sous forme de buffet

Servi à l'assiette

3 au choix dans la liste

(comté, camembert, Saint Marcellin, rocamadour, tome de Savoie, Saint Nectaire, morbier)

Et son pain au noix

Ou

Fromage blanc à la crème

Servi sous forme de buffet (suppl. 2.00€)

Camembert, comté, Saint Marcellin, bleu d'auvergne, brillat savarin, Chabis (chèvre), tome de Savoie, reblochon fermier,

Saint nectaire, crottin de chavignol

Pain aux noix

Et fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges

Dessert des mariés

Pièces montées classique (2 choux par personne)

Ou

Pièces montées de macarons (2 macarons par personne)

Et

Buffet d'entremets (3 gâteaux au choix)

(voir carte des desserts)

Ou

Buffet de mignardises (3 par personne)

(voir carte des desserts)

Corbeille de fruits frais de saison

(1 fruit par pers.)

Pain individuel et café

Par personne : 38.90 €

Prestations comprises au repas :

- **boissons softs : eau minérale(Evian), eau gazeuse (Badoit) (bouteille en verre)**
- **La vaisselle**
- **Le service : Départ du lieu de réception : maximum 1h30 du matin (au-delà suppl. : soit 30 € par heure et par personne)**
- **Pas de droit de bouchon**
- **Tables et alcools non compris**

MENU orchidée



Entrée

Nougat de volaille et foie gras, chutney de griottes

(canneberge, pistache, abricot, foie gras)

Ou

**Sauté de gambas au Cointreau , sauce crème et échalotes , lit de pousse d'épinard
à la crème (chaud)**

Ou

Ballotine de Bar aux écrevisses, riz sauvage et sa crème safranée (chaud)

Plat

pavé de veau sauce crème

Ou

Suprême de pintade, jus crémé au vin jaune

Ou

Filet de Saint pierre sauce homardine

Garniture

Au choix

1 légume et 1 féculent

dans la liste ci-après

La ronde des fromages

Vous avez le choix entre un service à l'assiette ou sous forme de buffet

Servi à l'assiette

3 au choix dans la liste

(comté, camembert, Saint Marcellin, rocamadour, tome de Savoie, Saint Nectaire, morbier)

Et son pain au noix

Ou

Fromage blanc à la crème

Servi sous forme de buffet (suppl. 2.00€)

Camembert, comté, Saint Marcellin, bleu d'auvergne, brillat savarin, Chabis (chèvre), tome de Savoie, reblochon fermier,

Saint nectaire, crottin de chavignol

Pain aux noix

Et fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges

Dessert des mariés

Pièces montées classique (2 choux par personne)

Ou

Pièces montées de macarons (2 macarons par personne)

Et

Buffet d'entremets (3 gâteaux au choix)

(voir carte des desserts)

Ou

Buffet de mignardises (3 par personne)

(voir carte des desserts)

Corbeille de fruits frais de saison

(1 fruit par pers.)

Pain individuel et café

Par personne : 41.20 €

Prestations comprises au repas :

- **boissons softs : eau minérale(Evian), eau gazeuse (Badoit) (bouteille en verre)**
- **La vaisselle**
- **Le service : Départ du lieu de réception : maximum 1h30 du matin (au-delà suppl. : soit 30 € par heure et par personne)**
- **Pas de droit de bouchon**

MENU colombe



Entrée

Millefeuille de foie gras, chutney de mandarine et pomme

Ou

Saint jacques pochées (3), crèmeux d'écrevisses sur lit de petite ratatouille provençale (chaud)

Ou

Pavé d'omble chevalier à la genevoise (chaud)

Plat

Mignon de veau sauce aux morilles

Ou

Pigeonneau farci forestier en paupiette, jus corsé au porto

Ou

Filet de caille sauce périgourdine

ou

Médaillon de lotte sauce champagne

Garniture

Au choix

1 légume et 1 féculent

dans la liste ci-après

La ronde des fromages

Vous avez le choix entre un service à l'assiette ou sous forme de buffet

Servi à l'assiette

3 au choix dans la liste

(comté, camembert, Saint Marcellin, rocamadour, tome de Savoie, Saint Nectaire, morbier)

Et son pain au noix

Ou

Fromage blanc à la crème

Servi sous forme de buffet (suppl. 2.00€)

Camembert, comté, Saint Marcellin, bleu d'auvergne, brillat savarin, Chabis (chèvre), tome de Savoie, reblochon fermier,

Saint nectaire, crottin de chavignol

Pain aux noix

Et fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges

Dessert des mariés

Pièces montées classique (2 choux par personne)

Ou

Pièces montées de macarons (2 macarons par personne)

Et

Buffet d'entremets (3 gâteaux au choix)

(voir carte des desserts)

Ou

Buffet de mignardises (3 par personne)

(voir carte des desserts)

Corbeille de fruits frais de saison

(1 fruit par pers.)

Pain individuel et café

Par personne : 43.00 €

Prestations comprises au repas :

- **boissons softs : eau minérale(Evian), eau gazeuse (Badoit) (bouteille en verre)**
- **La vaisselle**
- **Le service : Départ du lieu de réception : maximum 1h30 du matin (au-delà suppl. : soit 30 € par heure et par personne)**
- **Pas de droit de bouchon**
- **Tables et alcools non compris**

MENU tendance

(vin d'honneur long + plat chaud)



Vin d'honneur

Mises en bouches froides

- chutney de tomate cerise et mousse de chèvre
- le cubisme dans tous ses états (foie gras)
- pain pita, piperade de légumes et sa féta
- bouchée à la rosette et ses crudités
- toast au saumon fumé et sa pointe de chantilly citronnée
- guacamole, cocktail de crevettes

Mises en bouches chaudes

- mini chausson des balkans (agneau, bœuf, tomate et aubergine)
- mini croque-monsieur
- mini quiche chèvre et tomate confite

Mini cassolette chaude

- à choisir 2 cassolette dans la liste

Animation plancha

- à choisir 2 animations dans la liste

Par personne : 20.50 €

Prestations comprises dans le vin d'honneur :

- les boissons softs : eau minérale, eau gazeuse, coca cola , jus d'orange, citronnade, etc...
- La verrerie (verre ballon et coupe à champagne si besoin)
- Le nappage du buffet et les serviettes en non tissé (nappe blanche)
- Le service au buffet et circulant
- La mise en place du buffet
- Pas de droit de bouchon
- Tables et alcools non compris

Repas

entrée

Duo gourmand de mises en bouches (en choisir deux par personne)

Crème brûlée au foie gras et son espuma de pomme verte

Ou

Espuma de foie gras et crumble de pain d'épices

Ou

Panna cotta de poivron rouge et sa gambas poêlée

Ou

Mousse d'asperges et émulsion de chorizo

Ou

Velouté de carottes au cumin et sa Saint jacques poêlée

Plat

Cuisse de pintade farcie aux morilles et son jus

Ou

Fondant de veau sauce sauce cidre et échalotes (paleron)

Ou

Filet de dorade et sa crème d'écrevisses

Garniture

Au choix

1 légume et 1 féculent

dans la liste ci-après

La ronde des fromages

Vous avez le choix entre un service à l'assiette ou sous forme de buffet

Servi à l'assiette

3 au choix dans la liste

(comté, camembert, Saint Marcellin, rocamadour, tome de Savoie, Saint Nectaire, morbier)

Et son pain au noix

Ou

Fromage blanc à la crème

Servi sous forme de buffet (suppl. 2.00€)

Camembert, comté, Saint Marcellin, bleu d'auvergne, brillat savarin, Chabis (chèvre), tome de Savoie, reblochon fermier,

Saint nectaire, crottin de chavignol

Pain aux noix

Et fromage blanc à la crème ou coulis de fruits rouges

Dessert des mariés

Pièces montées classique (2 choux par personne)

Ou

Pièces montées de macarons (2 macarons par personne)

Et

Buffet d'entremets (3 gâteaux au choix)

(voir carte des desserts)

Ou

Buffet de mignardises (3 par personne)

(voir carte des desserts)

Corbeille de fruits frais de saison

(1 fruit par pers.)

Pain individuel et café

Par personne : 37.80 €

Prestations comprises au repas :

- **boissons softs : eau minérale(Evian), eau gazeuse (Badoit) (bouteille en verre)**
- **La vaisselle**
- **Le service : Départ du lieu de réception : maximum 1h30 du matin (au-delà suppl. : soit 30 € par heure et par personne)**
- **Pas de droit de bouchon**
- **Tables et alcools non compris**

MENU Végétarien

Entrée

Finger de légumes et ses légumes croquants

Plat

Crumble d'aubergines au parmesan

La ronde des fromages

Servi à l'assiette

3 au choix dans la liste

(comté, camembert, Saint Marcellin, rocamadour, tome de Savoie, Saint Nectaire, morbier)

Et son pain au noix

Ou

Fromage blanc à la crème

Dessert des mariés

Pièces montées classique (2 choux par personne)

Ou

Pièces montées de macarons (2 macarons par personne)

Et

Buffet d'entremets (3 gâteaux au choix)

(voir carte des desserts)

Ou

Buffet de mignardises (3 par personne)

(voir carte des desserts)

Corbeille de fruits frais de saison

(1 fruit par pers.)

Pain individuel et café

Par personne : 36.40 €

MENU enfant

Menu bambin

1 quartier de melon (suivant saison)

2 tranches de rosette

Nuggets de poulet (4)

Pommes de terre grenailles sautées

Fromage blanc

Buffet de dessert

Pain

PAR PERSONNE : 13.00 €

Menu ado

Burger au bœuf

Pommes de terre grenailles sautées

Fromage blanc

Buffet de dessert

Pain

PAR PERSONNE : 14.00 €

Prestations comprises au repas :

- **boissons softs : eau minérale(Evian), eau gazeuse (Badoit) (**bouteille en verre**)**
- **La vaisselle**
- **Le service : Départ du lieu de réception : maximum 1h30 du matin (au-delà suppl. : soit 30 € par heure et par personne)**
- **Pas de droit de bouchon**
- **Tables et alcools non compris**

MENU prestataire

Crudités

1 cuisse de poulet rôtie

Gratin dauphinois

Fromage blanc

Buffet de dessert

Pain

PAR PERSONNE : 14.00 €

Prestations comprises au repas :

- **La vaisselle**
- **Le service : Départ du lieu de réception : maximum 1h30 du matin (au-delà suppl. : soit 30 € par heure et par personne)**
- **Pas de droit de bouchon**
- **Tables et alcools non compris**

Carte des desserts

Les entremets

- **Fraisier :** génoise avec crème mousseline et fraises (suivant saison)
- **Framboisier :** génoise avec crème mousseline et framboises
- **Griottier :** génoise avec crème mousseline et griottes
- **Poirier :** génoise, crème mousseline à la poire
- **Royal chocolat :** biscuit succès, croquant praliné et mousse au chocolat
- **Royal chocolat blanc :** biscuit succès, croquant caramel beurre salé et mousse au chocolat blanc
- **Forêt noire :** génoise au chocolat, mousse au chocolat, chantilly et griottes
- **Abricotier :** génoise, mousse à l'abricots et morceaux abricots
- **L'exotique :** génoise avec mousse aux fruits de la passion et gelée de myrtille
- **Délice aux fruits rouges :** Biscuit succès, marmelade de framboise, mousse chocolat blanc et gelée de cassis
- **Délice des îles :** Biscuit coco, mousse ananas et son confit d'orange
- **Le péché de la gourmandise :** Biscuit succès, croquant chocolat blanc, mousse litchi et rose et cœur de framboise
- **Douceur à l'abricot :** Biscuit succès, mousse dulcey et son cœur d'abricot
- **Douceur à la châtaigne :** Biscuit succès, mousse marron sur croquant chocolat blanc
- **Douceur à la poire :** Biscuit succès, mousse dulcey et son cœur de poire
- **Douceur citron et framboise :** biscuit coco, croquant citron, gelée de framboises, mousse citron et gelée de citron

Fontaine à champagne offerte pour toute commande (alcool non compris)

Carte des desserts

Buffet de desserts (en mini)

- **mousse au chocolat**
- **Salade de fraises (en saison)**
- **Tarte tropézienne**
- **tartelette au citron**
- **Tartelette au citron meringuée**
- **Tarte tatin**
- **Tarte aux fraises**
- **Tarte aux framboises**
- **Tarte au chocolat**
- **Tarte au chocolat et caramel**
- **choux chantilly**
- **Dôme de mousse au chocolat sur croustillant passion**
- **Dôme de mousse à la framboise sur croustillant nougat**
- **Dôme de mousse au citron vert sur croustillant framboise**
- **Dôme de mousse au chocolat blanc sur croustillant framboise**
- **Chou à la crème pâtissière**
- **Macarons**
- **Cannelé**
- **crème brûlée aux noisettes**
- **crème brûlée au chocolat**
- **crème brûlée nature**
- **crème brûlée caramel et beurre salée**
- **crumble pomme et fruits rouges**
- **tiramisu**
- **royal chocolat**
- **exotique**
- ◆ **mousse gourmande : salade de litchi et mousse aux fruits de la passion**
- ◆ **Duo gourmand : ganache montée au chocolat et ses framboises**
- ◆ **Duo gourmand : ganache montée aux fruits de la passion et ses morceaux de mangue**

Petite en cas de fin de soirée

Plateaux de charcuteries

Pour 10 personnes

- **jambon blanc**
- **Jambon cru**
- **Terrine**
- **Rosette**
- **Mini pâté croute**

LE PLATEAU : 55 €

PLATEAUX DE CLUB SANDWICH

- **10 club comté/jambon cru**
- **10 club volaille/caviar de tomate confite**
- **10 club saumon fumé et fromage frais fines herbes**

LE PLATEAU : 48 € (30 pièces)

Buffet du lendemain

crudités

Carottes râpées
macédoine

Salades composées

Salade niçoise
taboulé

Viandes froides

1 tranche de rôti de porc (cornichons)
1 tranche de rôti de volaille

Assortiments de poissons

1 tranche de terrine de poissons (mayonnaise)

Assortiments de charcuteries

1 tranche de jambon cru
Melon (suivant la saison) ou mini pâté croûte (2t)

Fromage blanc à la crème (sucre)

Tarte aux pommes

pain

Par personne : 14.00 €

Prestations comprises

- **la livraison**
- **Sans nappage**
- **Sans boisson**
- **Sans vaisselle**
- **Sans service**

brunch du lendemain

Café, thé, chocolat

Jus de fruits et eau minérale

Mini viennoiseries : croissant (1) et pain au chocolat (1)

Baguette (1/2 par personne), beurre et confiture

Taboulé

Salade niçoise

Salade de pomme de terre et cervelas

1 tranche de jambon blanc

2 tranches de rosette

1 tranche de rôti de volaille

Tarte aux pommes

Par personne : 17.00 €

Prestations comprises

- **la livraison**
- **Sans nappage**
- **Sans boisson**
- **Sans vaisselle**
- **Sans service**

Confirmation de commande

Nom :

Date du mariage :

**Afin de confirmer votre choix de notre prestation traiteur
à la date souhaitée, nous vous
demandons de nous transmettre :**

- **le présent devis signé avec la date et la mention
« bon pour accord »**
- **Un acompte représentant 30 % du montant total**
- **signer la confirmation de commande**

A réception de ces trois documents, votre date est réservée

Le nombre de convives est à confirmer 3 semaines avant la date de la réception et servira de base à la facturation.

**En cas d'annulation du mariage, le chèque d'acompte est
définitivement perdu et sera encaissé par nos soins.**

**Le solde est à régler maximum une semaine après la
Réception.**

Mention manuscrite

« Lu et approuvé »

date et signature