



Proposition commerciale « Réception de mariage »



Le menu "Tendance"

(Cocktail ateliers + diner)





Le vin d'honneur

La mise en place du cocktail

Nappage tissu, verrerie complète, serviettes cocktail, dressage de table & décoration de buffet

Le bar du cocktail « À volonté »

Votre cocktail alcoolisé à choisir parmi :

*Soupe champenoise, sangria blanche, punch, M'cocktail...
(Possibilité d'en choisir deux au choix, sans supplément)*

Les softs « À volonté »

*Vos boissons softs pour toute la durée du vin d'honneur
Eaux plates & pétillantes, cola, pur jus d'orange, thé glacé...*



Les pièces apéritives

(Il est préconisé une moyenne de 12 pièces par invité, ateliers compris)

Petit four chaud

Un panel de petits fours chauds pour se mettre en appétit

Canapé froid & Verrine froide

Un panel de canapés froids & verrines salées

Le bar à tartinade

*Un trio de tapenade à toaster sur des gressins :
Tapenade de tomate-olive, Poivronnade & houmous*

Le Panier fraîcheur

*Un panier de légumes croquants de saison
accompagné de sauce fromage blanc/ fines herbes
(Baby carotte, tomates cerises, radis rose, épis de maïs, chou romanesco...)*

Les ateliers « Terre »

L'atelier " Foie gras de canard du sud-ouest "

Terrine de foie gras maison mi-cuit tranché à la minute

☞ *Présenté sur divers petits pains (noix, figues, céréales...)*

L'atelier " Jambon noir du Périgord "

Un jambon sec affiné en Périgord 8 mois minimum

☞ *Découpe fine en trancheuse à la minute*

L'atelier " Brochette à la Plancha "

Le must des ateliers : la plancha et ses brochettes

Magret de canard, Poulet façon yakitori, Chorizo cular

Cœurs de canard en persillade, pluma de porc au saté

Queue de gambas, thon au sésame

☞ *Grillés à la minute devant vos invités*

L'atelier « Cocotte qui mijote »

Un mijoté d'échine de cochon caramélisé à l'ananas

☞ *Cuit en cocotte & servi à la minute en mini cocotte*

L'atelier « Fondue Hot pot »

Une fondue chinoise au bouillon de volaille

Aiguillette de poulet mariné au citron & sésame grillé

Emincée de rumsteak de bœuf & cube d'halloumi

☞ *Cuit en coquelon & servi à la minute en brochette*

L'atelier " Petit Duck burger "

Un petit burger à l'effiloché de confit de canard

Compotée d'oignons rouge & saint nectaire a.o.p

☞ *Toasté à la presse à pain*

L'atelier " I'm friiiiit !"

La morue en beignet & croquetas au jambon ibérique

Accompagné d'un aïoli maison

☞ *Frit à la minute devant vos invités*

Les ateliers « Mer »

L'atelier " Gravlax de saumon maison"

Un filet de saumon entier cuit façon gravlax

☞ *Tranché devant vos invités & présenté sur des blinis tièdes*

L'atelier « Tataki de thon »

Une longe de thon saisi sur chaque face façon tataki

☞ *Tranché & servi sur une salade wakamé au sésame*

L'atelier " Barque à huitres de Bretagne "

Vos huitres bretonne n°3 Vinaigre d'échalotes & citron

☞ *Présentées sur glace pilée dans une barque*

L'atelier " Wok aux gambas "

Sauté de légumes asiatiques & gambas à l'huile de sésame

☞ *Cuits au wok & servi en pagodes bambou*



Le diner

La mise en bouche

À choisir parmi :

La fraîcheur

Tartare de légumes provençale, feta grecque au pesto verde

La forestière

Consommé de volaille aux cèpes, stick feuilleté au pavot

L'ibérique

Gaspacho andalou, dés de chorizo cular grillé

La cru cuit (+ 01.00eu/pers.)

Tataki de thon, samossa légumes & salade wakamé sésame

Le plat principal

« Toutes nos viandes sont origine France »

À choisir parmi :

Le double filet de bar (+01.00 eu/pers)

Un double filet cuit en meunière, citron confit & beurre maître d'hôtel

Le tranché de magret de canard

Magret de canard i.g.p du sud-ouest, saisi & servi tranché

Le fondant de cochon laqué au saté

Une poitrine de cochon laqué au saté, cuisson lente

Le paleron de veau confit (+01.00 eu/pers)

Un paleron confit en basse température pour une excellente tendreté

Le suprême de pintade à la forestière

Un suprême en parti désossé, farce fine aux champignons, rôti au jus

Le pavé de poire de bœuf

La fameuse « pièce du boucher » snackée & servie saignante

Sauce en accompagnement du plat

À choisir parmi :

Crème de pleurotes / Jus glacé au madère / Sauce 3 poivres

Les accompagnements du plat

À choisir parmi (1 féculent + 1 légume) :

Écrasé de patates douces aux noisettes torréfiées

Risotto crémeux au parmesan et aux tomates séchées

Le gratin moelleux à la sarladaise

&

Galipette farcie aux fines herbes

Petites tomates grappes « française » rôties à l'huile d'olive

Poêlée de piperade au piment d'Espelette

La verdure et ses fromages

À choisir parmi :

Salade verte & son duo de fromages

Salade de jeunes pousses aux éclats de fruits secs

Saint nectaire a.o.p & brie fourré aux noix du Périgord

Salade verte & L'ardoise de fromages (+02.00 eu/pers)

Salade de jeunes pousses aux éclats de fruits secs

Saint nectaire a.o.p, brie fourré aux noix du Périgord,

Cantal entre deux, Saint Marcellin & bleu d'auvergne a.o.p

Le dessert

À choisir parmi :

L'Assiette gourmande aux 4 desserts

(Comme un café gourmand...mais sans le café !)

Canelé bordelais chaud, scintillant chocolat,

Pana cota au caramel beurre salé & brunoise de fruits frais

Le chocolat & la passion

(Desserts présentés entiers en salle puis découpé en cuisine)

Le scintillant chocolat & L'entremet croustillant exotique

La pièce montée des mariés (+03.50 eu/pers.)

(Une pièce montée préparé par la pâtisserie des Garennes, Trelissac)

3 choux/pers & parfums au choix (Chocolat, vanille, café)

Le coin du café

Buffet de café pur arabica pour toute la nuit

Il est inclus dans cette réception de diner

Le nappage tissu blanc & les serviettes intissés

Un petit pavé de campagne posé sur table par invité

Suivi de baguette de la boulangerie des Garennes

L'eau plate & l'eau pétillante

La vaisselle & verrerie complète de votre diner

La mise en place

Le personnel de cuisine pour toute la durée de la réception

(Jusqu'à 2 h du matin max inclus)

Le nettoyage de la cuisine & l'enlèvement des poubelles

Il n'est pas inclus dans cette réception de diner

Le personnel de service

(1 serveur pour 25 personnes)

Les boissons alcoolisées de votre diner

Le forfait déplacement