



# 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 "A volonté"**

Votre cocktail alcoolisé  
(Possibilité d'en choisir deux, sans supplément)

À choisir parmi :

Soupe champenoise, sangria blanche  
Punch des îles, M'cocktail

---

### **Les boissons softs "A volonté"**

(Offert si bar du cocktail fourni par nos soins)

Boissons softs pour toute la durée du vin d'honneur  
(Eaux, cola, pur jus d'orange, thé glacé)

# Les pièces apéritives

*Composez vous-même votre cocktail suivant vos envies  
Il est conseillé une moyenne de 10/12 pièces par invité*

## **Bouchée gourmande chaude**

*\*Ex : Croustillant camembert, samossa de légumes  
Bouchée poulet au saté, mini quiche gourmande au saumon...*

---

## **Canapé salé & Verrine froide**

*\*Ex : Pita gravlax de saumon, Navette tapenade de tomates,  
Pinto au jambon noir du Périgord, club sandwich nordique...  
Tartare de concombre & dés de feta, cappuccino de poivrons...*

---

## **Le bar à tartinade**

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

---

## **Le Panier fraicheur**

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...)

*\*Une liste de petits fours chauds, canapés & verrines salés  
est proposé aux futurs mariés en debut de saison (Courant mars)*

# Les ateliers "Terre"

## L'atelier : Découpe de foie gras de canard

3 pièces/ pers

**Terrine de foie gras mi-cuit maison**  
*Tranché minute & Présenté sur divers petits pains  
(noix, céréales, complet, épices...)*

---

## L'atelier : Charcutailles du Périgord

3 pièces/ pers

**Un jambon sec 8 mois & Une Coppa séchée**  
*Découpe fine à la trancheuse devant vos invités*

---

## L'atelier : Brochette à la Plancha

3 pièces/ pers, à choisir parmi :

### **Le must des ateliers : la plancha & ses brochettes**

Magret de canard, Poulet façon yakitori, pluma de porc au saté  
Onglet de bœuf, cœur de canard en persillade, queue de gambas...

*Grillés à la minute devant vos invités*

---

## L'atelier : Bruschetta en folie

3 pièces/ pers

**Des gourmandes bruschettas préparés à la minute**  
*Cuit à la salamandre & tranchés devant vos invités*

## **L'atelier : Cocotte qui mijote**

2 pièces/ pers

**Un sauté de ris de veau aux morilles**

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

---

## **L'atelier : Petit Duck burger**

2 pièces/ pers

**Un petit burger à l'effiloché de confit de canard**

Compotée d'oignons rouge & Tome de Savoie a.o.p  
*Toasté à la presse à pain*

---

## **L'atelier : I'm friiiiiit !**

2 pièces/ pers

**Morue en beignet & Croquetas au jambon ibérique**

Accompagné d'un aïoli maison  
*Frit à la minute devant vos invités*

---

## **L'atelier végétarien : Wok de légumes**

3 pièces/ pers

**Sauté de légumes asiatiques**

Halloumi grillé à l'huile d'olive & graine de sésame  
*Cuits au wok & servi en pagodes bambou*

# Les ateliers "Mer"

## L'atelier : Gravlox de saumon maison

3 pièces/ pers

Un filet de saumon entier cuit façon gravlox  
*Tranché minute & présenté sur des blinis*

---

## L'atelier : Tataki de thon

3 pièces/ pers

Longe de thon saisi sur chaque face façon tataki  
*Tranché & servi sur une salade wakamé au sésame*

---

## L'atelier : Les huitres de Cancale

2 pièces/ pers

Huitres bretonnes creuses n°3

*Accompagné d'un vinaigre d'échalotes & citron  
& Présentées sur glace pilée dans une barque*

---

## L'atelier crémerie : La burratinaaaaaa

2 pièces/ pers

Une burratina de lait de vache

*Préparé à la minute & servi sur crostini  
Agrémenté de sirop d'érable, éclats de noix, échalotes ...*



# Le diner

## La mise en bouche

À choisir parmi :

### **La fraîcheur**

Tartare de brunoise de légumes à la provençale  
Dés de feta grecque a.o.p au pesto verde

---

### **La forestière**

Consommé de volaille aux cèpes  
Gressin artisanale au sésame doré

---

### **L'ibérique**

Gazpacho à l'huile d'olive vierge  
Mirepoix de chorizo cular grillé

---

### **La végétale**

Salade wakamé au sésame noir  
Croustillant de légumes façon samossa

## Le plat principal

À choisir parmi :  
(≈ Grammage à cru)

**L'incontournable magret de canard** (≈ 220g)  
*Demi-magret de canard sud-ouest, saisi & servi rosé*

---

**Le fondant de cochon laqué au saté** (≈ 200g)  
*Un filet mignon de porc mariné et laqué au saté, cuisson lente*

---

**Le paleron de veau confit** (≈ 200g) (+ supplément)  
*Un paleron confit en basse t° pour une grande tendreté*

---

**Le suprême de pintadeau rôti** (≈ 250g)  
*Un suprême désossé, farce fine aux champignons, rôti au jus*

---

**Le pavé de rumsteak de bœuf maturé** (≈ 180g)  
*La fameuse "Pièce du boucher" snackée & servie saignante*

---

**Le filet de bar** (≈ 170g)  
*Un filet cuit en meunière, citron confit & beurre maitre d'hôtel*

## Sauce d'accompagnement du plat

A choisir parmi :  
Crème de pleurotes  
Jus glacé au madère  
Sauce 3 poivres



## *Les accompagnements du plat*

À choisir parmi :

Petit clafouti de patates douces & noisettes torréfiées

Risotto crémeux aux tomates confites

Les pommes à la sarladaise en gratin

&

Crumble de légumes de saison au parmesan

Poêlée de jeunes carottes glacées en pagode

Fondue de piperade au piment d'Espelette

---

## *La verdure et ses fromages*

À choisir parmi :

### ***Salade verte & son duo de fromages***

Salade croquante & éclats de muesli aux fruits secs

Saint nectaire a.o.p au caramel d'épices

& Brie fourré aux noix du Périgord

---

### ***Salade verte & Ardoise de fromages***

(+ supplément)

Salade croquante & éclats de muesli aux fruits secs

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

Cantal entre deux, st Marcellin & Fourme d'Ambert

## *Le dessert*

À choisir parmi :

### ***L'Assiette gourmande aux 4 desserts***

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

Canelé bordelais chaud

Scintillant chocolat & crémeux caramel salé

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Brunoise de fruits frais, infusion fraîche à la menthe

---

### ***Le chocolat & la passion***

(Desserts présentés entiers en salle puis découpé en cuisine)

Le scintillant chocolat & crémeux caramel salé

L'entremet croustillant exotique

---

### ***Le dessert "Coup de cœur" des mariés***

Un fraisier, un opéra, un Paris-Brest, une forêt noire...

Suggérez-nous votre envie & nous en conviendrons ensemble

### **Nota bene :**

Nous ne proposons pas de pièce montée ni de wedding cake  
mais il est tout à fait possible de le fournir par vos soins,  
**une réduction de 04.00 euros sera appliqué sur le menu**

---

## *Le coin du café*

Buffet de café pour toute la nuit

## *Il est inclus dans cette réception de diner*

Le nappage tissu blanc

---

Les serviettes intissés (Couleur au choix)  
(Option : serviette tissu blanche + **supplément**)

---

Un petit pavé de campagne posé sur table par invité  
Suivi de baguette de la boulangerie des Garennes

---

L'eau plate & l'eau pétillante à volonté

---

La vaisselle & verrerie complète de votre diner

---

Le personnel de cuisine  
(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, forfait jusqu'à 02h00 max

---

Les boissons alcoolisées de votre diner

---

Forfait déplacement (**Offert**)

# *Les options*

## ***L'accueil Citronnade à volonté***

Une citronnade maison infusé à la menthe fraîche  
Nappage, éco cup & service par nos soins

---

## ***Repas Prestataire***

Entrée, plat, dessert, pain, boisson

---

## ***Menu Enfant*** (de 6/8 à 12/14 ans)

Entrée, plat et accompagnements, dessert & pain

---

## ***Menu Bambin*** (de 6/8 ans)

(Offert, dans la limite de 08 menus)

Plat & dessert

---

## ***Les eaux "Abatilles" à volonté***

Eaux plates & eaux pétillantes

---

## ***La pause fraîcheur***

Le traditionnel "Trou périgourdin", à choisir parmi :

Sorbet pomme, arrosé de calvados

Sorbet citron vert, arrosé de vodka premium

Sorbet poire, arrosé de pineau blanc des Charentes

# Les modalités & conditions

Aucun frais de bouchons pour le service des vins de votre diner

Tous nos prix s'entendent en t.t.c

Nos menus sont modifiables et modulables à votre convenance  
(Avant signature du contrat, Ex : fourniture du dessert par vos soins...)

Le tarif du devis signé ne subira aucune augmentation  
jusqu'à la date de votre prestation

Le nombre définitif d'invités doit être confirmé 10 jours avant  
le jour J, Le nombre annoncé sera le nombre facturé

Il est demandé un acompte lors de la signature  
de votre devis pour bloquer définitivement la prestation

Le solde s'effectue le surlendemain de votre réception  
(Un debriefing de votre prestation de mariage est souhaité)



**M traiteur Boulazac / Eurl Negrier**  
36 rue Alfred Nobel, 24750 Boulazac  
06.19.68.49.76

mtraiteur.boulazac@gmail.com / mtraiteurboulazac.com  
N° siret: 881 529 929 00013