



# Proposition commerciale « Réception de mariage »



## Le menu “Intemporel”

(Cocktail classique + 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 à choisir parmi :*

*Soupe champenoise, sangria blanche, punch, M'cocktail...*

*(Possibilité d'en choisir deux, sans supplément)*

---

## Les softs « A 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 10 pièces par invité)*

### 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...)*



# Le diner

## L'entrée

*À choisir parmi :*

### *La signature du Périgord*

*Terrine de foie gras de canard (sud-ouest) mi-cuit maison  
Compotée d'oignons à la grenadine  
& Briochin tiède au sésame*

### *L'escale en bord de mer*

*Croustillant de saumon fumé & brochette de gambas  
Samossa de légumes & salade wakamé*

### *L'assiette fraîcheur*

*Mesclun, burratina, jambon noir du Périgord  
Tomates confites & brunoise d'abricots secs  
Gressin multigrains & vinaigrette façon « Caesar »*

## 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, Treliissac)*

*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*