



## NOS REPAS DE MARIAGE 2020

*F*aire Rimer Tradition et Innovation

*A*ccueillir et Surprendre vos Invités

*D*écouvrir et Enchanter votre Palais

*V*ous êtes l'Invité de votre Réception

Pour la *Réussite* de votre *Repas*, laissez-vous guider par cette partition élégante (base 100 personnes « Adultes & Enfants ») et entièrement

*Modulable* selon vos *Préférences*, vos *Souhaits* et votre

*Budget*.

Depuis bientôt **25** ans, nous traversons les saisons avec...

La même Passion,  
La même Exigence,

Le même Entêtement : **Votre Satisfaction**

«MELODIE» - € (Nous consulter)

Comprenant...

## LE MENU

Mise en Bouche + Plat et Garnitures + Fromages + Desserts

+

## LES BOISSONS (Bouteilles Verre)

LES EAUX MINERALES ET SOFTS

*Evian, Badoit, Jus de Fruits...*

+

## LE PERSONNEL DE SERVICE

Préparation Finale avant l'Arrivée des Convives, Service, Débarrassage...



### LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

#### LE PLAT CHAUD

La Mignonnette de Volaille Farcie aux Bolets, Jus de Cuisson au Romarin

Gâteau de Pommes de Terre

Tian de Légumes Provençaux

OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia

Timbaline de Vitelotte aux Eclats d'Amande

Tombée de Poireaux aux Lardons Allumettes

OU

Le Suprême de Volaille Fermière *Label Rouge*, Infusion Provençale

Dariole de Riz au Thym

Soufflé de Courgettes aux Amandes Grillées

OU

Le Dos de Cabillaud Mariné au Citron Vert

Tarte Fine de Tomates Confites

Coulis *Al Pesto*



**LA RONDE DES FROMAGES**

*Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais  
Pain de Seigle aux Noix*

**LA FARANDOLE DES DESSERTS**

*Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande,  
Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...*



*Pain, café et présentoir à gâteaux sont **OFFERTS** avec toutes nos propositions de  
cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*

«**HARMONIE**» - € (Nous consulter)

Comprenant...

## LE MENU

Entrée Froide **OU** Chaude + Plat et Garnitures + Fromages + Desserts

+

## LES BOISSONS (Bouteilles Verre)

LES EAUX MINERALES ET SOFTS

*Evian, Badoit, Jus de Fruits...*

+

## LE PERSONNEL DE SERVICE

Préparation Finale avant l'Arrivée des Convives, Service, Débarrassage...



### L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Terrine de Faisan aux Pistaches  
Farandole de Pleurotes aux Pignons de Pin  
Vinaigrette aux Echalotes

OU

Burger de Tartare aux 2 Saumons Mariné à l'Aneth  
Fraîcheur de Légumes au Citron Vert  
Vinaigrette d'Agrumes

OU

La Douceur de Melon aux Feuilles de Parme (*en saison*)  
Beurre Poché au Basilic Frais  
Vinaigre Balsamique

OU

Les Grandes Ravioles à la Forestière  
Sauce Crémée à la Roussette de Seyssel



**LE PLAT CHAUD**

La Mignonnette de Volaille Farcie aux Bolets, Jus de Cuisson au Romarin

Gâteau de Pommes de Terre

Tian de Légumes Provençaux

OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia

Timbaline de Vitelotte aux Eclats d'Amande

Tombée de Poireaux aux Lardons Allumettes

OU

Le Suprême de Volaille Fermière *Label Rouge*, Infusion Provençale

Dariole de Riz au Thym

Soufflé de Courgettes aux Amandes Grillées

OU

Le Dos de Cabillaud Mariné au Citron Vert

Tarte Fine de Tomates Confites

Coulis *Al Pesto*



**LA RONDE DES FROMAGES**

*Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais*

Pain de Seigle aux Noix

**LA FARANDOLE DES DESSERTS**

*Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande,*

*Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...*



*Pain, café et présentoir à gâteaux sont OFFERTS avec toutes nos propositions de cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*

«PRELUDE» - € (Nous consulter)

Comprenant...

## LE MENU

Mise en Bouche + Entrée Froide **OU** Chaude + Plat et Garnitures  
+ Fromages + Desserts

+

## LES BOISSONS (Bouteilles Verre)

LES EAUX MINERALES ET SOFTS

*Evian, Badoit, Jus de Fruits...*

+

## LE PERSONNEL DE SERVICE

Préparation Finale avant l'Arrivée des Convives, Service, Débarrassage...



### LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

### L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Tatin de Foie Gras de Canard

Dés de Pommes Caramélisées

Pain d'Epices Frais à l'Orange

OU

Le Mille-Feuille de Saumon au Pain Nordique

Folie de Légumes Façon Tzatziki

Huile d'Olive et Vinaigre Balsamique

OU

Le Risotto Forestier au Parmesan

Sauce « Homardine » et Crevettes Persillade

OU

Le Caquelon de Ravioles aux Ecrevisses

Pointes d'Asperge Verte et Sauce « Nantua »



**LE PLAT CHAUD**

Les Aiguillettes de Canard, Chutney de Griottes  
Crèmeux de Polenta au Parmesan  
Fagottin d'Asperges Vertes

OU

La Pièce de Veau au Poivre de Sichuan  
Fondant de Patate Douce  
Méli-Mélo de Légumes Confits

OU

Le Filet d'Agneau aux Parfums de Garrigue, Jus Corsé à l'Extrait de Truffe Blanche  
Timbaline de Vitelotte aux Eclats d'Amande  
Tomates Grappes Rôties

OU

Le Filet de Dorade Royale  
Infusion au Chorizo et Piment Doux  
Fondue de Poireau au Beurre 1/2 Sel



**LA RONDE DES FROMAGES**

*Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais  
Pain de Seigle aux Noix*

**LA FARANDOLE DES DESSERTS**

*Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande,  
Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...*



*Pain, café et présentoir à gâteaux sont **OFFERTS** avec toutes nos propositions de  
cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*

# «ROMANCE» - € (Nous consulter)

Comprenant...

## LE MENU

Mise en Bouche + Entrée Froide **OU** Chaude + Plat et Garnitures  
+ Fromages + Desserts

+

## LES BOISSONS (Bouteilles Verre)

LES EAUX MINERALES ET SOFTS

*Evian, Badoit, Jus de Fruits...*

+

## LE PERSONNEL DE SERVICE

Préparation Finale avant l'Arrivée des Convives, Service, Débarrassage...



### LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

#### L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

Le Marbré de Foie Gras de Canard aux Figues  
Mitonnée de Chou Rouge Mi-Cuit au Cidre  
Baguettine aux Olives

OU

Les Gambas Décortiquées et Flambées au Whisky  
Saladine de Légumes Croquants  
Farandole de Blinis

OU

Le Foie Gras de Canard Entier au Jurançon  
Poire Pochée au Vin Rouge de Provence et à la Cannelle  
Baguettine au Levain

OU

Les Noix de Saint Jacques Pochées  
Velouté au Pistil Frais de Safran  
Chips de Lard Grillé



**LE PLAT CHAUD**

La Caille Entière Farcie et Sauce Périgourdine au Foie Gras  
Délice de Pommes de Terre Façon « Anna »  
Gourmandise Forestière

OU

Le Filet Mignon de Veau et Crème de Girolles  
Pressé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive  
Dariole de Courgettes aux Amandes Grillées

OU

Le Cœur de Filet de Bœuf aux Morilles  
Pressé de Pommes de Terre à la Truffe Blanche d'Été  
Fagotin d'Asperges Vertes



**LA RONDE DES FROMAGES**

Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais  
Pain de Seigle aux Noix

**LA FARANDOLE DES DESSERTS**

Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande,  
Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...



*Pain, café et présentoir à gâteaux sont **OFFERTS** avec toutes nos propositions de cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*

«**SYMPHONIE**» - € (Nous consulter)

**Comprenant...**

## LE MENU

Buffet Froid + Fromages + Desserts

+

## LES BOISSONS (Bouteilles Verre)

LES EAUX MINERALES ET SOFTS

*Evian, Badoit, Jus de Fruits...*

+

## LE PERSONNEL DE SERVICE

Préparation Finale avant l'Arrivée des Convives, Service, Débarrassage...



### LA CASCADE DES 3 CHARCUTERIES FINES...

**2 CHOIX**

Speck Italien OU Jambon « Forêt Noire » OU Jambon Serrano

**+ 1 CHOIX**

Rosette de Lyon OU Coppa OU Bacon Fumé

OPTION

Médailon de Foie Gras de Canard (sup. 3 €)



### LES 3 DELICES DE LA MER...

**1 CHOIX**

Rillettes aux Deux Saumons Parfumées à l'Aneth OU Mousse de Thon Aromatisée au Porto

**+ 1 CHOIX**

Duo d'Ecrevisse et Cabillaud en Terrine OU Terrine Gourmande de Saumon à l'Oseille OU  
Terrine d'Ecrevisse au Médailon de Langouste

**+ 1 CHOIX**

Pétales de Rouget à l'Huile d'Olive et Compote Provençale au Thym OU Saumon Fumé de  
Norvège et sa Crème d'Epices Douces (sup. 2 €)



### LES 3 VIANDES FROIDES...

#### 2 CHOIX

Longe de Porc Mitonnée à l'Ancienne OU Rosbif Cuit aux Aromates OU Gigot d'Agneau à la Fleur de Thym

#### + 1 CHOIX

Ballotin de Volaille aux Légumes OU Aiguillette de Volaille en Marinade d'Epices OU Mignonnette de Volaille Farcie et Glacée au Jus de Cuisson

### LES 4 SALADES COMPOSEES...

#### 2 CHOIX

Tartare Méditerranéen (*Courgette, Poivron, Aubergine, Coulis de Tomate...*)  
OU

Salade au Pesto (*Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...*)  
OU

Salade de Champignons aux Herbes  
OU

Taboulé à la Menthe Fraîche  
OU

Salade « Tzatziki » (*Dés de Concombre, Crème, Menthe...*)  
+ 1 CHOIX

Salade de Lentilles aux Lardons et Rondelles de Saucisses Fumées  
OU

Salade « Landaise » (*Gésiers de Canard, Lardons, Pomme de Terre, Fromage...*)  
OU

Salades « Mille et Une Nuit » (*Courgettes Grillées, Pois Chiches, Tomates Confites, Cumin, Gingembre...*)  
+ 1 CHOIX

Tagliatelles de Saumon Frais à la Crème d'Aneth  
OU

Salade Baltique au Croquant de Légumes (*Brunoise de Courgette et Céleri Rave, Perles de Saumon, Vinaigrette aux Agrumes...*)  
OU

Salade «Grand Large» (*Queues d'Ecrevisses, Noix de St Jacques, Segments de Mandarine*) (sup. 2 €)



### LA RONDE DES FROMAGES

Tomme de Savoie, Reblochon Fermier, Brie de Nangis, Bleu d'Auvergne, Comté 18 mois, Chèvre Frais  
Pain de Seigle aux Noix

### LA FARANDOLE DES DESSERTS

Trois Chocolats, Framboisine, Tutti Frutti Meringué, Trilogie Gourmande,  
Passionnément, Soleil Levant, Choco-Poire, Duo «Praliné & Pistache»...



*Pain, café et présentoir à gâteaux sont OFFERTS avec toutes nos propositions de cocktails, menus ou buffets froids dans la mesure où le service est effectué par nos soins*

**Mais Pensez aussi...**

## LES BOISSONS ALCOOLISEES

LES ALCOOLS (Dès 6 €)

*Vin Blanc, Vin Rouge, Vin Rosé, Crémant, Cerdon, Champagne...*

**(Aucun droit de bouchon sur toutes les boissons fournies et réfrigérées par vos soins)**



**&**

## LA MISE EN PLACE

Nappage et Serviettes Tissu, Disposition de la Vaisselle...



**&**

## LA VAISSELLE

Assiettes Porcelaine, Couverts Inox, Verrerie... **(3 Gammes pour toutes vos envies)**



**&**

## LE MOBILIER & MATERIEL

Tables Rondes et Ouales, Tables de Buffet, Chaises, Etuve...



**&**

## LA LIVRAISON

Selon le Lieu de Prestation





## «BRUNCH» DU LENDEMAIN

€ (Nous consulter) - (A PARTIR DE 50 PERS.)

### LE BRUNCH



#### LA FARANDOLE DU BOULANGER

**200 Mini Viennoiseries au Beurre**

*Pains au Chocolat, Croissants, Pains aux Raisins*

\*\*\*\*\*

#### LE COIN DES SALADES

**50 Salades au Pesto**

*Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...*

**50 Salades de Lentilles aux Lardons**

*Lentilles, Lardons, Saucisse Fumée, Brunoise de Légumes, Echalotes...*

**50 Salades « Mille et Une Nuit »**

*Courgettes Grillées, Pois Chiches, Tomates Confites, Cumin, Gingembre...*

#### LA CASCADE DE CHARCUTERIES FINES EN FEUILLETS

**100 Jambon Cru Fumé, Saucisson, Coppa + Le Pain de Campagne**



#### LA SELECTION DES FROMAGES TRANCHES

**100 Chèvre, Comté, Brie + Le Pain de Seigle aux Noix**

\*\*\*\*\*

#### LE DESSERT

**100 Coupelles de Salade de Fruits Frais**





# OU... «BUFFET FROID» DU LENDEMAIN

## € (Nous consulter) - (A PARTIR DE 50 PERS.)

### LE BUFFET FROID

*La Cascade des 2 Charcuteries Fines sur Présentoirs...*

Jambon Cru Fumé, Rosette de Lyon

**OU**

« Speck » Italien, Saucisson Fumé de Savoie

\*\*\*\*\*

*Le Produit de la Mer...*

Rillettes aux Deux Saumons Parfumées à l'Aneth

**OU**

Terrine Gourmande de Saumon à l'Oseille

\*\*\*\*\*

*Les 2 Viandes Froides...*

Roulé de Veau aux Senteurs Provençales

Ballotin de Volaille aux Légumes

**OU**

Mignonnette de Volaille Farcie et Glacée au Jus de Cuisson

Longe de Porc Mitonnée à l'Ancienne

\*\*\*\*\*

*Les 3 Salades Composées...*

Salade au Pesto

*Mini Pâtes, Tomate, Courgette, Ail, Huile d'Olive, Basilic...*

Taboulé à la Menthe Fraîche

Salade de Lentilles aux Lardons Fumés et Saucisses de Montbéliard

\*\*\*\*\*

*Les Sauces et Accompagnements...*

Tartare, Oignons Blancs, Condiments

\*\*\*\*\*

*Le Dessert...*

Coupelle de Salade de Fruits Frais