



## NOS REPAS DE MARIAGE «2027»

*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

**P**our la **Réussite** de votre **Repas** (minimum 50 pers.), laissez-vous guider par cette partition élégante (exemple pour 100 pers.) et entièrement

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

**Budget.**

Depuis **1996**, nous traversons les saisons avec...

La même Passion,  
La même Exigence,  
Le même Entêtement :

**V**otre **Satisfaction** depuis plus de **30 ans !**

## «MELODIE»

Tout Inclus!

### LE MENU

#### LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

#### LE PLAT CHAUD

La Mignonnette de Volaille Farcie, Jus de Cuisson au Romarin

Gâteau de Pommes de Terre

Tatin de Légumes Provençaux

OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia

Reblochonade Crémeuse

Tombée de Poireaux aux Lardons Allumettes

OU

Le Suprême de Volaille, Infusion Provençale

Dariole de Riz au Thym

Poêlée de Courgettes à la Persillade

OU

Le Dos de Cabillaud Mariné au Citron Vert

Tarte Fine de Tomates Confites

Coulis *Al Pesto*



#### LA RONDE DES FROMAGES - - BUFFET OU ARDOISE

*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*

**Incluant :**

**LE NAPPAGE & SERVIETTES TISSU**

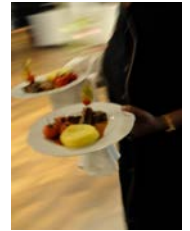
Nappage et Serviettes en Tissu Blanc...



+

**LE PERSONNEL DE SERVICE**

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



+

**OFFERT**

**LE PERSONNEL DE CUISINE**

A partir de 70 menus adultes, un chef de cuisine et sa brigade sont présents



**OPTION**

**LES BOISSONS**

VIN BLANC & VIN ROUGE

+

CREMANT OU CERDON OU CLAIRETTE

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

=

LES EAUX MINERALES (Bouteilles Verre) **OFFERT**

... avec la prise des alcools



**OPTION**

**LA LOCATION DE LA VAISSELLE**

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



## «PRELUDE»

Tout Inclus!

### LE MENU

#### LA MISE EN BOUCHE « SURPRISE »

#### LE PLAT CHAUD

Les Aiguillettes de Canard, Chutney de Griottes  
Polenta au Parmesan et au Thym  
Variation de Légumes

OU

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

OU

Le Caquelon Gourmand de Tartiflette au Saumon  
Reblochon Fermier  
Salade Verte, Rondelles d'Oignons Rouges et Vinaigrette aux Herbes

OU

Le Filet de Dorade Royale, Infusion au Chorizo et Piment Doux  
Dariole de Riz  
Fondue de Poireau au Beurre ½ Sel

#### LA RONDE DES FROMAGES - BUFFET OU ARDOISE

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»...



**Incluant :**

**LE NAPPAGE & SERVIETTES TISSU**

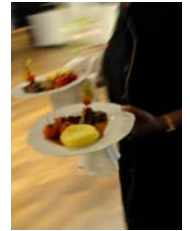
Nappage et Serviettes en Tissu Blanc...



+

**LE PERSONNEL DE SERVICE**

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



+

**OFFERT**

**LE PERSONNEL DE CUISINE**

A partir de 70 menus adultes, un chef de cuisine et sa brigade sont présents



**OPTION**

**LES BOISSONS**

VIN BLANC & VIN ROUGE

+

CREMANT OU CERDON OU CLAIRETTE

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

=

LES EAUX MINERALES (Bouteilles Verre) **OFFERT**

... avec la prise des alcools



**OPTION**

**LA LOCATION DE LA VAISSELLE**

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



# «HARMONIE» Tout Inclus!

## LE MENU

### L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

Le Burger de Tartare au Saumon  
Fraîcheur de Légumes au Citron Vert  
Vinaigrette d'Agrumes  
OU

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

La Terrine de Faisan aux Pistaches  
Farandole Forestière aux Pignons de Pin  
Vinaigrette aux Echalotes  
OU

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



### LE PLAT CHAUD

La Mignonnette de Volaille Farcie, Jus de Cuisson au Romarin  
Gâteau de Pommes de Terre  
Tatin de Légumes Provençaux  
OU

Le Filet Mignon de Porc au Miel d'Acacia  
Reblochonade Crémeuse  
Tombée de Poireaux aux Lardons Allumettes  
OU

Le Suprême de Volaille, Infusion Provençale  
Dariole de Riz au Thym  
Poêlée de Courgettes à la Persillade  
OU

Le Dos de Cabillaud Mariné au Citron Vert  
Tarte Fine de Tomates Confites  
Coulis *Al Pesto*



### LA RONDE DES FROMAGES - BUFFET OU ARDOISE

*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»...*



**Incluant :**

**LE NAPPAGE & SERVIETTES TISSU**

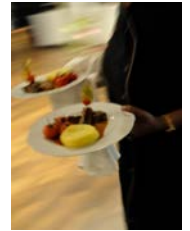
Nappage et Serviettes en Tissu Blanc...



+

**LE PERSONNEL DE SERVICE**

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



+

**OFFERT**

**LE PERSONNEL DE CUISINE**

A partir de 70 menus adultes, un chef de cuisine et sa brigade sont présents



**OPTION**

**LES BOISSONS**

VIN BLANC & VIN ROUGE

+

CREMANT OU CERDON OU CLAIRETTE

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

=

LES EAUX MINERALES (Bouteilles Verre) **OFFERT**

... avec la prise des alcools



**OPTION**

**LA LOCATION DE LA VAISSELLE**

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



# «FARANDOLE»

Tout Inclus!

## LE MENU

### L'ENTREE FROIDE OU CHAUDE

La Magret de Canard Rôti et Farci au Foie Gras d'Oie  
Chutney de Fruits Rouges Réduit au Balsamique  
Saladine et Vinaigre de Framboises  
OU

Le Mille-Feuille de Saumon au Pain Nordique  
Folie de Légumes Façon Tzatziki  
Huile d'Olive et Crème de Balsamique  
OU

Le Risotto Forestier au Parmesan  
Sauce « Homardine » et Crevettes Persillade  
OU

Le Caquelon de Ravioles aux Ecrevisses  
Eclats d'Asperges Vertes et Sauce « Nantua »



### LE PLAT CHAUD

Les Aiguillettes de Canard, Chutney de Griottes  
Polenta au Parmesan et au Thym  
Variation de Légumes  
OU

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

Le Caquelon Gourmand de Tartiflette au Saumon  
Reblochon Fermier  
Salade Verte, Rondelles d'Oignons Rouges et Vinaigrette aux Herbes  
OU

Le Filet de Dorade Royale, Infusion au Chorizo et Piment Doux  
Dariole de Riz  
Fondue de Poireau au Beurre ½ Sel



### LA RONDE DES FROMAGES - BUFFET OU ARDOISE

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»...



**Incluant :**

**LE NAPPAGE & SERVIETTES TISSU**

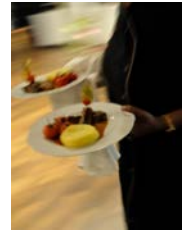
Nappage et Serviettes en Tissu Blanc...



+

**LE PERSONNEL DE SERVICE**

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



+

**OFFERT**

**LE PERSONNEL DE CUISINE**

A partir de 70 menus adultes, un chef de cuisine et sa brigade sont présents



**OPTION**

**LES BOISSONS**

VIN BLANC & VIN ROUGE

+

CREMANT OU CERDON OU CLAIRETTE

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

=

LES EAUX MINERALES (Bouteilles Verre) **OFFERT**

... avec la prise des alcools



**OPTION**

**LA LOCATION DE LA VAISSELLE**

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



## «ROMANCE»

Tout Inclus!

### LE MENU

#### 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 Graines

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 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 à l'Huile de Truffe

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

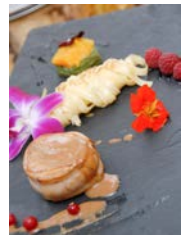
Le Filet de Bœuf aux Morilles  
Gâteau de Pommes de Terre  
Fagotin d'Asperges Vertes

#### LA RONDE DES FROMAGES - BUFFET OU ARDOISE

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»...



**Incluant :**

**LE NAPPAGE & SERVIETTES TISSU**

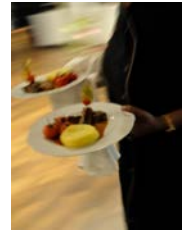
Nappage et Serviettes en Tissu Blanc...



+

**LE PERSONNEL DE SERVICE**

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



+

**OFFERT**

**LE PERSONNEL DE CUISINE**

A partir de 70 menus adultes, un chef de cuisine et sa brigade sont présents



**OPTION**

**LES BOISSONS**

VIN BLANC & VIN ROUGE

+

CREMANT OU CERDON OU CLAIRETTE

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

=

LES EAUX MINERALES (Bouteilles Verre) **OFFERT**

... avec la prise des alcools



**OPTION**

**LA LOCATION DE LA VAISSELLE**

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



# «SYMPHONIE»

Tout Inclus!

## LE BUFFET FROID

### 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

Médaille de Foie Gras de Canard



### 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 Médaille 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

### 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*)



**LA RONDE DES FROMAGES - BUFFET OU ARDOISE**

*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»...*



**Incluant:**

**LE NAPPAGE & SERVIETTES TISSU**

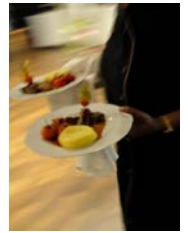
Nappage et Serviettes en Tissu Blanc...



+

**LE PERSONNEL DE SERVICE**

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



**OPTION**

**LES BOISSONS**  
VIN BLANC & VIN ROUGE

+

CREMANT OU CERDON OU CLAIRETTE

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

=

LES EAUX MINERALES (Bouteilles Verre) **OFFERT**

... avec la prise des alcools



**OPTION**

**LA LOCATION DE LA VAISSELLE**

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



Egalement à Votre Service pour...

## LA MISE EN PLACE

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



&

## LA LOCATION DE LA VAISSELLE

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



&

## VOTRE BESOIN EN MOBILIER, MATERIEL, CHAPITEAU

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

