



COLLECTION MARIAGE

Des réceptions élégantes, généreuses
et pensées dans les moindres détails.

Pour célébrer votre plus beau jour.

ÉLÉGANCE

SIGNATURE

PRESTIGE

DÉCOUVREZ NOS FORMULES ET
IMAGINEZ VOTRE RÉCEPTION SUR MESURE.

CHOISIR VOTRE FORMULE

Trois univers pour imaginer une réception à votre image.

ÉLÉGANCE

RAFFINÉE, INTEMPORELLE

Une formule soignée et chaleureuse,
pensée pour célébrer votre mariage
avec délicatesse et harmonie.

56 € HT / PERSONNE

61,60 € TTC / PERSONNE

-  Cocktail de bienvenue
-  Boissons cocktail
-  Entrée au choix
-  Plat au choix, 2 accompagnements
-  Dessert au choix
-  Boissons à table

COUP DE COEUR

SIGNATURE

L'ÉQUILIBRE PARFAIT

La formule la plus équilibrée
pour une réception complète
et conviviale.

74 € HT / PERSONNE

81,40 € TTC / PERSONNE

-  Buffet cocktail évasion
-  1 animation au choix
-  Boissons cocktail
-  Entrée, plat, 2 accompagnements
-  Dessert au choix
-  Boissons à table

PRESTIGE

L'ART DE RECEVOIR

Une expérience raffinée, pensée
pour sublimer chaque instant
de votre réception.

89 € HT / PERSONNE

97,90 € TTC / PERSONNE

-  Buffet cocktail signature
-  3 animations incluses
-  Boissons cocktail
-  Entrée, plat, 2 accompagnements
-  Buffet desserts
-  Boissons à table

Chaque proposition peut être ajustée selon votre nombre d'invités,
vos envies et le lieu de réception.

 Toutes nos viandes sont certifiées halal.

Dressage, vaisselle, nappage et petits pains compris.

MENU ÉLÉGANCE

56 € HT / PERSONNE

61,60 € TTC / PERSONNE

*La formule raffinée et chaleureuse
pour un mariage élégant.*



COCKTAIL DE BIENVENUE

ENVIRON 7 PIÈCES / PERSONNE

- Mini cheeseburger au bœuf
- Mini pizza thon & olive noire
- Wrap apéritif poulet mariné
- Navette crème de thon citronnée & herbes fraîches
- Mini bagel sésame au poulet aux épices douces
- Pic mozzarella aux épices & tomate cerise
- Mini pita kebab



BOISSONS COCKTAIL

- Eau minérale
- Eau pétillante
- Soda
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Citronnade ou thé glacé maison
- Café



ENTRÉE AU CHOIX

- Jardin de Santorin
- Mezzés méditerranéens : taboulé, tzatziki, caviar d'aubergine, salade méchouia
- Duo de samoussas viande/légumes & salade fraîcheur



PLAT AU CHOIX

- Suprême de volaille sauce forestière
- Rôti de veau sauce poivre vert
- Tajine de poulet aux citrons confits
- Couscous poulet ou bœuf



DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Pommes de terre grenailles ail & fines herbes
- Riz basmati safrané
- Julienne de légumes
- Haricots verts sautés à l'ail



DESSERT AU CHOIX

- Assiette gourmande : 3 petits fours + brochette de fruits frais + thé
- Plateaux de fruits frais exotiques + thé



BOISSONS À TABLE

- Eau minérale
- Eau pétillante
- Soda



LES ATOUTS DE LA FORMULE



Complète et
harmonieuse



Harmonie des saveurs
et prestations soignées



Idéale pour un mariage
élégant et chaleureux

Dressage, vaisselle, nappage et petits pains compris.

MENU SIGNATURE

Le juste équilibre pour une réception inoubliable.



COUP DE COEUR

74 € HT / PERSONNE

81,40 € TTC / PERSONNE



BUFFET COCKTAIL ÉVASION

ENVIRON 10 À 12 PIÈCES / PERSONNE

- Mini cheeseburger gourmet au bœuf
- Mini pizza chorizo ou saumon
- Wrap saumon fumé, salade croquante & duo de poivrons
- Navette noire au saumon fumé & crème aux herbes
- Mini bagel sésame au poulet mariné
- Mini pita kebab, oignons & poivrons caramélisés
- Mini quiche aux légumes de saison
- Verrine méditerranéenne aux légumes du soleil
- Brochette mozzarella aux épices & tomate cerise
- Samoussas bœuf ou légumes
- Borek ou nem légumes
- Mini bao au bœuf



UNE ANIMATION AU CHOIX

- Animation plancha :
pics de volaille marinés & kefta
- ou —
- Animation fruits frais mixés / smoothies



BOISSONS COCKTAIL

- Eau minérale
- Eau pétillante
- Soda
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Citronnade ou thé glacé maison
- Café



ENTRÉE AU CHOIX

- Salade d'été aux fruits du soleil & émincés de volaille
- Mezzés méditerranéens
- Jardin de Santorin
- Duo de samoussas viande/légumes & salade fraîcheur
- Aumônière au saumon



PLAT AU CHOIX

- Rôti de veau sauce forestière
- Suprême de volaille sauce forestière
- Rôti de bœuf sauce poivre vert
- Tajine d'agneau
- Pavé de saumon sauce citronnée
- Couscous royal 3 viandes



DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Pommes de terre grenailles
ail & fines herbes
- Riz basmati safrané
- Gratin de pommes de terre
- Brochettes de légumes
primeur
- Haricots verts sautés à l'ail
- Poêlée de champignons



DESSERT AU CHOIX

- Assiette gourmande : 3 petits fours +
brochette de fruits frais + thé
- Verrine chocolat/framboise + brochette de
fruits frais + macaron + thé
- Verrine mangue/coco + brochette de
fruits frais + macaron + thé

LES ATOUTS DE LA FORMULE



Un équilibre parfait entre
gourmandise et raffinement



Animation conviviale incluse



Idéale pour un mariage chic
et mémorable

MENU *Prestige*

LA FORMULE SIGNATURE
POUR DES RÉCEPTIONS INOUBLIABLES.

— **89 € HT / PERSONNE** —

97,90 € TTC / PERSONNE



BUFFET COCKTAIL SIGNATURE ENVIRON 14 PIÈCES / PERSONNE

- Mini cheeseburger gourmet au bœuf
- Mini buns briochés au saumon
- Mini buns sésame au poulet
- Navette fine au citron & herbes fraîches
- Navette noire saumon fumé & crème aux herbes
- Mini bretzel charcuterie fine & pickles
- Bagel sésame au poulet mariné
- Rolls au saumon fumé & fraîcheur végétale
- Bruschetta fromage, miel & tomates rôties
- Verrine guacamole, crevettes & citron vert
- Brochette de poulet caramélisé au sésame
- Assortiment sushi, maki & california
- Tempura crevette
- Mini bao bœuf



3 ANIMATIONS INCLUSES

- Animation plancha
volaille marinée,
kefta.
- Animation fruits
frais mixés /
smoothies
- Animation
gourmande sucrée
(crêpes ou
gaufres minute)



BOISSONS COCKTAIL

- Eau minérale
- Eau pétillante
- Soda
- Jus d'orange
- Jus de pomme
- Citronnade
- Thé glacé
- Café



ENTRÉE AU CHOIX

- Mezzés méditerranéens raffinés
- Salade d'été aux fruits du soleil & volaille
- Salade exotique aux crevettes marinées
- Duo de samoussas viande/légumes & salade fraîcheur
- Aumônière au saumon



PLAT AU CHOIX

- Médaillon de veau au crémeux
de champignons frais
- Médaillon de bœuf sauce poivre vert
- Rôti d'agneau sauce poivre vert
- Pavé de saumon sauce citronnée
- Dos de cabillaud sauce vierge ou oseille
- Couscous royal 3 viandes
- Souris d'agneau confite



DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

- Gratin de pommes de terre
- Écrasé de pomme de terre
aux éclats de noisette et ciboulette
- Riz basmati safrané, petits pois
- Poêlée de champignons forestiers
- Haricots verts sautés à l'ail



BUFFET DESSERTS

- Petits fours frais
- Macarons
- Verrines chocolat/framboise
- Tartes aux fruits
- Entremets chocolat royal
ou fruits rouges
- Assortiment de fruits frais
exotiques
- Thé & café



RÉCEPTION GÉNÉREUSE
ET RAFFINÉE



3 ANIMATIONS
INCLUSES



Idéale pour mariage inoubliable

OPTIONS SUR MESURE

*Personnalisez votre réception avec des attentions
pensées pour vous ressembler.*



ENTRÉES

- Aumônière de saumon
- Gambas sur lit de poireaux aux pommes
- Panier de bricks aux saveurs de la mer
- Blinis saumon fumé, fromage frais & aneth
- Éclair de saumon à l'avocat
- Bouchée à la reine aux saveurs de la mer
- Mille-feuille de légumes
- Filets de poivron, aubergine, tomate séchée & salade fraîcheur
- Tartelette fromage, basilic, tomate & citron vert
- Brioche de foie gras & compotée de figes



PLATS

- Souris d'agneau caramélisée aux épices
- Magret de canard sauce à l'orange
- Médaillon de veau & crémeux de champignons frais
- Médaillon de bœuf sauce poivre vert
- Filet de bœuf sauce poivre vert
- Carré d'agneau persillé à la moutarde
- Pavé de saumon sauce citronnée
- Pavé de saumon à l'orientale
- Dos de cabillaud sauce vierge ou oseille



ACCOMPAGNEMENTS

- Galettes de pommes de terre
- Frites de patate douce
- Timbale de riz sauvage & riz blanc
- Duo pommes de terre & patates douces
- Écrasé de pommes de terre aux éclats de noisettes



DESSERTS

- Nougat glacé, coulis fruits rouges au caramel
- Poire Belle Hélène chocolat spéculoos
- Moelleux chocolat, coulis fruits rouges & brochette de fruits frais
- Verrine tiramisu aux amandes effilées
- Pièce montée en choux
- Pièce montée à étages entremets
- Pièce montée entremets & choux
- Number cake saveurs au choix



ANIMATIONS

- Plancha – kefta, volaille marinée, crevettes ail & fines herbes
- Animation foie gras
- Fruits frais mixés / smoothies
- Fontaine de chocolat

UNE RÉCEPTION À VOTRE IMAGE

*Notre équipe est à votre écoute pour créer
une réception à votre image.*

Chaque prestation complémentaire est proposée sur demande,
selon vos envies, le nombre de convives et les conditions logistiques.

