



## Votre Mariage

Nous Imaginons votre journée...

*Cocktail cérémonie*

*Diner cérémonie*

Soirée dansante



## Les ateliers culinaires

**Ateliers 4 pièces par personne 1 atelier à choisir parmi les 9 animations proposées**  
(option 4 euros ttc par personne)

**Des chefs en tenue et toque réalisent des préparations culinaires devant les invités**

**les fruits de la mer (1 euros supplémentaire)**

palourde, amande, huîtres, moules, tourteaux, crevettes

**Atelier foie gras et saint jacques**

Dégustation Foie gras poêlés, agrémentée de Pain aux Figues, Chutney, Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

**La plancha terre (4 pièces au choix)**

Magret de canard mariné. Volaille marinée. Bœuf mariné.

**Atelier Saumon** façon gravlax à la découpe

Motte de beurre à l'ancienne, sauce à la ciboulette, pain de seigle

**La plancha de la mer (4 pièces au choix)**

Thon, Calamars, rougets, gambas

**Atelier Ibérique**

découpe de Jambon cru, pain toasté duo de concassé de tomate fraîche, fromage italien, sel de guérande, huile d'olive

**Atelier Italien**

Risotto flambé dans sa meule de parmesan



## Menu buffet

### **COCKTAIL 12 PIECES COCKTAIL**

#### **8 pièces froides, 4 pièces chaudes**

Canapé foie gras confiture d'oignons,

Brouillade d'œuf à la truffe œufs de lumps,

Saumon beurre citronné

Brochette Tomate grappe, basilic, perle de mozzarella

Volaille marinée citronnelle coriandre, gingembre confit

Pièces chaudes au plateau accompagnées de leurs sauces : mini nem , samossa, acras de morue, crevette tempura, tempura de légumes, Tapas (calamars, mozzarellas, oignons rings, poivrons cheddar)

Tartare de crevettes façon thaïe

Wok de bœuf façon bo bun

Petits farcis provençaux

### **BUFFET DES ENTREES FROIDES**

Foie gras de canard en terrine, confiture d'oignons, petits pains variés

Tartare de saumon et avocat

Ballotin de volaille farci à la sauge et au jambon cru

Parmigiana d'aubergines

### **BUFFET DES PLATS CHAUDS**

Suprême de pintade, sauce au foie gras,

Et

Dos de saumon, crème basilic,

Accompagnements écrasé de pomme de terre, Tian de légumes

### **BUFFET DES FROMAGES**

Brie, tomme, fourme, chèvre marine fruits secs, confiture du pays, petits pains

### **BUFFET DES DESSERTS**

Pièce montée (2 choux par personnes)

Brochette de Fruits frais : 1 pièce par personne

Entremets chocolat / fruits rouges : 2 pièces par personne

Café Nespresso

Pain individuel

Eaux minérales, plate et gazeuse (bouteilles en verre), glaçons

**Tarif 67 euros ttc par personne** Compris dans ce tarif, le service la cuisine, le nappage, la vaisselle

Option plateau de fromages affinés de chez GROSSO par table **En supplément 4,50 euros ttc par personne**



## Menu Marais

### COCKTAIL 12 PIECES COCKTAIL

#### 8 pièces froides et 4 pièces chaudes

Canapé foie gras confiture d'oignons,  
Brouillade d'œuf à la truffe œufs de lumps,  
Saumon beurre citronné  
Brochette Tomate grappe, basilic, perle de mozzarella,  
Tartare de crevettes façon thaïe  
Wok de bœuf façon bo bun  
Pain nordique : thons, saumons fumés, jambons crus, fromages aux tomates rissolées  
Volaille marinée citronnelle coriandre, gingembre confit  
Pièces chaudes au plateau accompagnées de leurs sauces : Mini nem , Samossa, Acras de morue,,  
Petits farcis provençaux

### ENTREE

Bavarois d'asperges, scampis grillés, jus de crustacés  
Ou  
Feuilleté de Saint Jacques, sauce Champagne, fondue de poireaux  
Ou  
Terrine de foie gras maison, chutney de mangue au gingembre ,pain aux figues

### PLAT CHAUD

Effiloché d'agneau confit au jus de thym, accompagnée d'une polenta crémeuse au parmesan, petits légumes rôtis de saison  
Ou  
Dos de daurade royale, sauce vierge accompagnée de son riz au thé vert, petits légumes rôtis de saison  
Ou  
Suprême de pintade au cèpes et foie gras, écrasé de pomme de terre à l'ancienne, petits légumes rôtis de saison

### FROMAGE

Assortiment de fromages à l'assiette (3 pièces par personne) Ses Confitures, petits pains assortis  
Ou  
Option plateau de fromages affinés de chez GROSSO par table **En supplément 4.50 euros ttc par personne**

### DESSERTS

Pièce montée (2 choux par personne)  
Brochette de fruit (1 pièce par personne)  
Entremets chocolat et fruits rouges (2 pièces par personne)

Café Nespresso

Eaux minérales, plate et gazeuse (bouteilles en verre), glaçons  
pains individuel



## Menu New York

### **COCKTAIL** 12 PIÈCES COCKTAIL 1 ANIMATION DE VOTRE CHOIX

#### **8 pièces froides et 4 pièces chaudes**

Canapé foie gras confiture d'oignons,

Brouillade d'œuf à la truffe œufs de lumps,

Saumon beurre citronné

Brochette Tomate grappe, basilic, perle de mozzarella,

Tartare de crevettes façon thaïe

Mini hot dog

Pain nordique : thons, saumons fumés, jambons crus, fromages aux tomates rissolées

Mini hamburger

Pièces chaudes au plateau accompagnées de leurs sauces : Mini nem , Samossa, Acras de morue,,

Petits farcis provençaux

### **ENTREE**

Croustillant du Sud Ouest « pommes, gésiers, canard »

mesclun à la framboise

Ou

Tarte tatin aux pommes foie gras poêlé, mesclun, vinaigrette à la framboise

### **PLAT CHAUD**

Hamburger revisité ( pain de polenta, filet bœuf, foie gras) sauce aux champignons, frites de patates douces, tian de légumes

Ou

Pluma de Pata Negra, sauce banyuls, gratin dauphinois, et mousseline d'artichauts

### **FROMAGE**

Assortiment de fromages (3 pièces par personne) Ses Confitures, petits pains assortis

### **DESSERTS**

Gâteau à base de chocolat (forme à définir)

Brochette de fruit (1 pièce par personne)

Assortiment (2 pièces par personne) entremets, Macarons, gâteaux de soirée etc...

Café Nespresso

Eaux, plate et gazeuse (bouteilles en verre), glaçons

pains individuel



# Menu Neuilly

## **COCKTAIL 12 PIECES COCKTAIL ET 2 ATELIERS DE VOTRE CHOIX**

### **8 pièces froides et 4 pièces chaudes**

Canapé foie gras confiture d'oignons,

Brouillade d'œuf à la truffe œufs de lumps,

Saumon beurre citronné

Brochette Tomate grappe, basilic, perle de mozzarella,

Tartare de crevettes façon thaïe

Wok de bœuf façon bo bun

Pain nordique : thons, saumons fumés, jambons crus, fromages aux tomates rissolées

Volaille marinée citronnelle coriandre, gingembre confit

Pièces chaudes au plateau accompagnées de leurs sauces : Mini nem , Samossa, Acras de morue,,

Petits farcis provençaux

## **MISE EN BOUCHE**

Cassiolette et feuilleté de Saint jacques au Safran

Ou

Ravioles farcies au foie gras, Espuma de morilles

## **PLAT CHAUD**

Mignon de veau en croute de pistache,

écrasé de vitelotte et son cœur fondant à la tomme, légumes rôtis

Ou

Pluma de Pata Negra, sauce banyuls, gratin dauphinois,

et mousseline d'artichauts

Ou

Filet de bœuf façon Rossini, écrasé de pomme de terre à l'ancienne, légumes rôtis

## **FROMAGE**

Assortiment de fromages (3 pièces par personne) Ses Confitures, petits pains assortis

Ou

Option plateau de fromages affinés de chez GROSSO par table **en supplément 4.50 euros ttc par personne**

## **DESSERTS**

Pièce montée (2 choux par personne)

Brochette de fruit (1 pièce par personne)

Assortiment (2 pièces par personne) entremets, Macarons, gâteaux de soirée etc...

Café Nespresso

Pain individuel

Eaux minérales, plate et gazeuse (bouteilles en verre), glaçons



## Les Boissons

### LES BOISSONS

Les boissons fournies par vos soins

Stockage en chambre froide et transport sur le site : 110 euros

### FORFAIT BOISSON

#### FORFAIT COCKTAIL POUR L'APERITIF

5 € par personne

Punch, soupe de Champagne, eaux plates et pétillantes, Coca cola, coca light, jus d'orange

#### FORFAIT COCKTAIL POUR L'APERITIF

5 € par personne

Pastis, whisky, martini, eaux plates et pétillantes, Coca cola, coca light, jus d'orange

#### FORFAIT COCKTAIL POUR L'APERITIF

3 € par personne

Eaux plates et pétillantes, Coca cola, coca light, jus d'orange

#### FORFAIT OPEN BAR

7,50 € par personne

Bailays, gin, jet 27, whisky, eaux plates et pétillantes, Coca cola, coca light, jus d'orange



# Les arts de la table

## APERITIF CEREMONIE

Tables buffets linéaires pour le service des boissons (Voir métrage lors d'un rendez vous sur le site de réception)

Nappage blanc en coton des Tables et mises en place pour le repas

Serviettes blanches en coton

Verrerie (Tumblers, verre à pied, Flûtes, s'il y a un service du champagne)

Assiette porcelaine pour le cocktail

Serviettes cocktails

Service au buffet et passage aux plateaux

Matériel et accessoires pour le bar

## SOIREE DANSANTE

**(si commande du forfait open bar)**

Linéaire de buffet nécessaire pour service des boissons

Verrerie (Tumblers, verre à pied, Flûtes, s'il y a un service du champagne)

Serviettes cocktails

Vasques



## Le personnel

### PERSONNEL DE SERVICE ET LOGISTIQUE

1 maitre d' hôtel de réception de 15h à 02h

serveur (1 pour 25 convives) de 15h à 02h

cuisinier de 15h à 02h

Jusqu' à 2 heures du matin au de là de ce délai, les heures supplémentaires seront à la charge du client à raison de : 15 euros T.T.C par demi heure et par serveur

### PRESENTATION DU PERSONNEL

Pantalon noir, Chemise blanche, gilet noire brodé Carthier, tablier bistrot noir et chaussure noire

Nota : Il assure sur place une prestation de 15h30 - 02h00 du matin

### PERSONNEL DE CUISINE

1 chef de cuisine et sa brigade

Pour une prestation en extérieur, nous devons prévoir 1 serveur supplémentaire

Le serveur supplémentaire + 250.00 Euros ttc

Nota : Notre personnel assure : la mise en place de la réception, accueil de vos invités

Service de l'apéritif au buffet et aux plateaux

Du repas, du dessert, des vins, du champagne et du café

Toute décoration supplémentaire ou demande particulière de votre part ( exemple 1 serveur par table, service du vin aux verres), vaisselle différente, ou couverts particuliers seront en supplément dans le tarif, vase etc....



## Les options

### **RAFRAICHISSEMENT**

Citronnade, orangeade, eaux plates et gazeuses  
Service et matériel 35 euros de l'heure par serveur

### **ANIMATIONS SUCREES EN FIN DE SOIREE**

#### **Buffet fondue au chocolat**

(Fontaine de chocolat fondu (noir ou lait) est présentée à vos invités corbeille de fruits à tremper (éclats de pistaches, noix de coco...)

#### **Bar à crêpes**

Nutella, confiture, chantilly

**Pièce montée mini éclairs 2 pièces par personne**



## Menu enfant

### MENU

Apéritif des mariés

Hamburger frites maison

Dessert des Mariés

Soft



CARTHIER  
TRAITEUR



# Le lendemain de votre mariage en livraison

## BUFFET 1

### Entrée froide

Taboulé citron menthe fraîche, Salade de pomme de terre et magret fumé,  
Salade de riz petits légumes, Salade de tomate mozzarella

### Viandes froides

Rôti de porc , Rôti de bœuf Sauce mayo parmesan, basilic et tartare  
Chiffonnade de jambon cru

### Fromages

Brie tomme et fourme

### Desserts

Tarte de saison  
Brochette de fruits

## BUFFET 2

### Entrée froide

Salade artichauts et crevettes  
Meli mélo de jambon italien et melon gelée au porto  
Salade de tagliatelles à l'italienne  
Salade de poivrons marinés  
Brochette de tomate mozzarella

### Plat froid

Petits farcis provençaux courgette tomate champignon de Paris  
Tian de légumes de saison  
Carpaccio de bœuf copeaux de parmesan, sauce tartare  
Terrine de saumon,  
crème fouettée au citron  
Ballottin de poulet à la mousse de foie gras

### Fromages

Brie, tomme, fourme, chèvre marine fruits secs, confiture du pays, petits pains

### Desserts

Mini brochette de fruits  
Entremet du moment  
Gâteaux de soirée

## BUFFET 3

### Entrée froide

Foie gras de canard en terrine, confiture d'oignons, petits pains variés, Tartare de saumon et avocat  
Cascade de crevettes accompagne de ses sauces mayo citron, chantilly à l' Annette,  
Ballotin de poulet farci à la sauge et au jambon cru, Salade de pomme de terre à l'ancienne  
Salade de tomate mozzarella sauce basilic

### Plat froid

Gâteau d'omelette aux petits légumes  
Polenta crémeuse  
Chiffonnade de bœuf  
Brochette de poulet tandoori

### Fromages

Brie, tomme, fourme, chèvre marine fruits secs, confiture du pays, petits pains

### Desserts

Mini brochette de fruits  
Entremets du moment  
Gâteaux de soirée



# Le lendemain de votre mariage Brunch

## BRUNCH

Café

Thé

Jus d'oranges

Jus de pamplemousse

Eaux plates et pétillantes

Mini viennoiseries 2 par personne  
(croissant, brioches, pain au chocolat)

Tartine de pain

Beurre

Confiture

Fromage blanc

Yaourt nature

Céréales (2 sortes)

Jambon blanc et chiffonnade de jambon cru, beurre motte

Brouillade d'œufs, bacon, saucisse en chaffing dish

Plateau de fromages et confiture

Assortiment de pains

Assortiment de tarte aux fruits



## Location de matériel

Tables rondes pour 8 à 10 personnes : 10 euros ht (tva à 20%)

Chaise blanche plastique : 1.10 euros ht (tva à 20%)

Housse de chaise « blanche, rose, grise » : 2.40 euros ht (tva à 20%)

Table basse ronde lumineuse : 29 euros ht (tva à 20%)

Mange debout lumineux : 29 euros ht (tva à 20%)

Fauteuil rose et blanc (coussin noir) : 12 euros ht (tva à 20%)

Bar lumineux rond : 320 euros ht (tva à 20%)

Bar lumineux droit : 320 euros ht (tva à 20 %)

