

Mariage Carine Thomas le 7 septembre 2019 à St Martin de Hinx

- Vin d'Honneur : 21 euros ttc
 - Soupe champenoise et punch antillais 10 litres de chaque (offert)

Amuses Bouches :

- Navette Rillettes de Thon
- Navette foie gras
- Navette Saumon fumé
- Verrine Guacamole
- Verrine tzatziki
- Verrine Gaspacho

Atelier canard

- Escalope magret de canard laqué
- Cœur de canard persillé
- Pintxo rilette de canard

Atelier de la mer

- Brochette de crevettes sautées à l'ail et coriandre
- Cassolette de calamar à la basquaise
- Gousset de crevettes
- Mini nem végétarien

Repas :

- Trou basque (sorbet pommes, manzana)
- Tournedos sauce aux girolles (dont un bien cuit)
 - Duo de Légumes :
 - Gratin de pommes de terre aux cèpes, légumes en tempura
 - Salade de mesclun et son fromage de brebis

Buffet de desserts

Pièce montée 2 mini choux

- Mini crème Brulée
- Mini tartelettes aux fraises
- Mini salade de Fruits Frais
- Mini Mousse au chocolat
- Mini opéra

Le tout est servi sur une déco lumineuse sous forme de Buffet.

Café

Prix du repas par adultes 39 euros

- **Repas Des Enfants : 8 euros par enfant**

Croissants au jambon et saucisse feuilletée à l'apéritif.

- Poulet rôti
- Chips
- Petits pots de glace

Dans ces prix sont compris :

- **La vaisselle**
- **Le personnel : cuisiniers, serveurs(ses), plongeurs**
- **Le nappage tissu blanc ainsi que les serviettes blanches**
- **Nous ne prenons pas de « droit au bouchon »**
- **Les frais de déplacement sont inclus**
- **Les housses de chaise**

MARIAGE A AUREILHAN le 08 juin 2019

1- Vin d'Honneur : 18h30 20h30 + verres à vin

- Soupe champenoise 12 l et punch 12 l (si possible 2 soupes champenoise au lieu du punch) à base de mousseux

- 12 Amuses Bouches :
 - Navette rilette de canard
 - Gondole Asperges
 - Navette Saumon fumé
 - Escalopine de magret laqué en pintxo
 - Mini nem végétarien
 - Verrine caviar de courgette au parmesan
 - Mini canelé bordelais au chorizo
 - Verrine tzaitziki
 - Mini tartelette piperade jambon de Bayonne

- **1 Atelier Découpe de Jambon du Pays**

- **1 Atelier « *plancha de la mer* »**
 - Mini brochette de gambas marinée à la coriandre
 - Petite cassolette de calamars à la luzienne
 - Navette rilette de thon

2 Repas :

Médailon de foie gras des Landes et son mini bocal de tomate mozzarella
Suprême de pintade sauce aux girolles
Trilogie de légumes (Pommes de terre Anna, tomate provençale, fagot de haricots verts
Assiette de fromage de brebis servi sur sa salade de mesclun

- Buffet de desserts :
 - Pièce montée 2 choux par personne
 - Mini crème Brulée
 - Mini tartelettes aux fraises
 - Mini salade de Fruits Frais

- Mini Mousse au chocolat
- Mini Eclairs chocolat, café

Pour le repas des enfants (servis vers 20 h) 11 euros

Mini croissant jambon et mini saucisse cocktail en feuilleté
Hamburger et pommes chips ou gratin mais les enfants préfèrent les chips
Glace (Mini Magnum)

Le tout est servi sur une déco lumineuse sous forme de Buffet.

Café, petite boule de pain pour la mise en place et pain de campagne pour le reste du repas
Les couverts, verres (3) et assiettes Tasses et sous tasses sont fournis **Gratuitement**

Si notre devis était retenu c'est avec plaisir que nous vous offririons des sandwiches club servis à partir de 3 h du matin

Dans ces prix sont compris :

- **La vaisselle (tout le nécessaire au cocktail et au repas) à venir chercher la veille**
- **Le personnel : cuisiniers, serveurs(ses), plongeurs**
- **Le nappage tissu blanc ainsi que les serviettes blanches (à venir chercher la veille)**
- **Nous ne prenons pas de « droit au bouchon »**
- **Les frais de déplacement sont inclus Nos prix s'entendent TTC (10%)**
- **Housses de chaises (à prendre la veille)**
- **Prix par personne 53 euros**
- **Prévoir des verres en plastique pour finir votre soirée**

Mariage du 14 septembre salle Mosaïque

120 Apéro

Punch antillais 12 litres

Soupe champenoise 12 litres

Apéritif entrée

Le buffet central

Navette saumon fumé

Navette rilette de canard

Verrine cappuccino de petits pois

Verrine caviar de courgette au parmesan

Mini bouchée d'escargot persillade

Mini brochette de poulet sauce yakitori

Mini tartelette piperade jambon de Bayonne

1 atelier « *autour du canard* »

Cœurs de canards sautés à l'ail et au persil

Tapas magret canard laqué

Découpe de foie gras

1 atelier « *plancha de la mer* »

Mini brochette de gambas marinée à la coriandre

Petite cassolette de calamars à la luzienne

Pintxo de saumon mariné

1 atelier végétarien « *Autour de la tomate* »

Tomate cerise façon pomme d'amour

Verrine de Guacamole

Verrine de gaspacho andalou

Découpe de jambon +tranches de baguette

Pour ces ateliers nous fournissons tout le matériel de cuisson et de présentation ainsi que les verres et vasques . Les frais de personnel sont inclus dans le prix de vente

Notre meilleur prix pour ces ateliers est de : **25 euros** /personne (ttc10%)

Le repas de mariage 85

Mise en bouche

Trou basque (sorbet pomme verte +manzanna)

Tournedos de bœuf sauce aux girolles

Purée de panais

Méli Mélo de carottes (de couleur)et navets

Fromage de brebis avec sa salade de mesclun

Le dessert 105

Buffet sous forme de mignardises

Tiramisu

Mini éclair au chocolat

Mini crème brûlée

Mini salade de fruits

Mini opéra

Fraisier sur présentoir

Ce buffet sera présenté sur des décorations lumineuses . Je m'occupe des fontaines de lumière (feux d'artifice)

Petite boule de pain de campagne pour le début du repas ,pain tranché par la suite

Café (percolateur)

Prix du repas ttc (10%) 35 euros

Repas des ados et grand ados (13/20 ans) 25 euros 20

Trou normand avec ou sans manzana

Rôti de bœuf sauce champignons à part

Pommes sautées + ½ tomate provençale

Fromage de brebis sur salade de mesclun

Les couverts, verres (3) et assiettes Tasses et sous tasses sont fournis

Nappage blanc et serviettes blanches

Il n'y a pas de droit au bouchon
Service et plonge
Housse de chaise en lycra blanc

Pour le repas des enfants 16

Mini croissant jambon et mini saucisse cocktail en feuilleté
Hamburger et pommes frites
Glace (Mini Magnum)

Prix par enfant 12 euros (ttc 10%)

C'est avec plaisir que nous vous offrirons des sandwiches club servis à partir de 3 h du matin

Repas du lendemain 60

Assortiment de charcuteries variées
Cruautés
Poulet rôti
Rôti de porc froid
Salade de pâtes tricolores
Salade chinoise
Fromages (camembert, emmenthal)
Tarte aux pommes
Pain, café

Prix par personne 10 euros

Mariage du 28 juillet 2018

Sangria blanche 6 litres

Punch antillais 6 litres

Cocktail dinatoire Prix par personne 32 euros

4 ateliers proposés

1 atelier « **autour du canard** »

Cœurs de canards sautés à l'ail et au persil

Tapas magret canard

Navette rillettes de canard

Navette foie gras

1 atelier « **plancha de la mer** »

Mini brochette de gambas marinée à la coriandre

Petite cassolette de calamars à la luzienne

Navette rillettes de thon

Huitre de Marenne (2 par personne)

1 atelier « **produits du terroir** »

Mini tartelette Pipérade au jambon de Bayonne

Découpe de jambon de Bayonne

Navette de saumon fumé

Cuillère de boudin « Marichu » sur compotée de pommes tiède

1 atelier végétarien « **Autour de la tomate** »

Tomate cerise façon pomme d'amour

Verrine tomate féta

Verrine de gaspacho andalou

Le dessert sera présenté sous forme de mignardises (**en option 6 euros**)

Mini crème brûlée

Mini mousse au chocolat

Mini salade de fruits frais

Mini tartelette aux fraises

Mini opéra

Mini éclair (chocolat, vanille, café)

Pour cette prestation 2 personnes seront présentes pendant 4 h30 (de 17h30 à 22h0)

Nous mettons en place les planchas, 5 tables et leurs nappes, les vasques, les verres pour le vin rouge ainsi que les flûtes pour le champagne, le percolateur et le café

MARIAGE Melissa et Grégory le 17 AOUT 2019 à Ondres

88 PERSONNES 18h30 vin d'honneur

2- Vin d'Honneur :

- Soupe champenoise et punch antillais offert

- 12 Amuses Bouches :

- Navette Rillettes de Thon
- Navette Rilette de canard
- Navette Saumon fumé
- Verrine cappucino petits pois
- Verrine Concombre tzitziki
- Verrine tomate féta

- Atelier autour du canard
- Tapas magret au miel à la plancha
- Découpe de foie gras

Atelier « autour de la mer »

Mini brochette de crevettes sautées à l'ail

Cuillère chinoise de calamars à l'espagnole (ail et persil)

Découpe jambon serrano (option sur place +50 euros)

Chipolatas grillées

Repas :

Méchoui (agneau, cochon de lait) servi au plat

Trilogie de légumes (tomate provençale, pommes sautées, fagot de haricots verts)

Fromage de brebis, salade de mesclun et sa confiture de cerises noires

Le dessert

Fraisier (pièce centrale)

Mini tira misu

Mini tartelette citron

Mini éclair chocolat

Mini crème brûlée

Café

Le prix est de 48 euros (ttc) par personne

Dans ces prix sont compris :

Nappes rondes tissu

- **La Vaisselle**
- **Le pain**
- **Il n'y a pas de forfaits de Déplacement.**
- **Les prix sont TTC (10%)**
- **La plonge sera faite par un de nos employés.**
- **Nous ne prenons pas de droit au bouchon**

MARIAGE Angélique et Jonathan le 13 juillet à Mouscardes

- **Vin d'Honneur :**

- **Soupe champenoise et punch antillais 12 litres de chaque (offert)**

- **Amuses Bouches :**

- Navette Rillettes de Thon
- Navette foie gras
- Navette Saumon fumé
- Verrine Guacamole
- Verrine tzatziki
- Verrine Gaspacho
- Cuillère chinoise Boudin aux pommes
- Mini bouchée pipérade
- Mini quiche lorraine
- Chiffonnade jambon de Bayonne

1 Atelier Plancha (escalope de magret de canard Laquée et brochettes de crevettes à l'ail)

- **Repas :**

- Trou basque (sorbet pommes, manzana
 - Suprême de pintade sauce aux girolles
 - Duo de Légumes :
 - Pomme de Terre Anna, millefeuille de légumes du soleil
 - Brebis servi sur une salade de mesclun

- **Buffet de desserts**

Pièce montée 2 mini choux

- Mini crème Brulée
- Mini tartelettes aux fraises

- Mini salade de Fruits Frais
- Mini Mousse au chocolat
- Mini opéra

Le tout est servi sur une déco lumineuse sous forme de Buffet.

Café

Prix du repas par adultes 38 euros

- **Repas Des Enfants : 11 euros par enfant**

- Croissants au jambon et saucisse feuilletée à l'apéritif.
- Poulet rôti
- Gratin savoyard
- Petits pots de glace

Dans ces prix sont compris :

- **La vaisselle**
- **Le personnel : cuisiniers, serveurs(ses), plongeurs**
- **Le nappage tissu blanc ainsi que les serviettes blanches**
- **Nous ne prenons pas de « droit au bouchon »**
- **Les frais de déplacement sont inclus**
- **Les housses de chaise sont facturées 1.50 euro pièce**

MARIAGE SAUBUSSE Aout /Septembre 2019

- Vin d'Honneur :

Soupe champenoise et punch 8 litres de chaque

10 Amuses Bouches :

- Navette foie gras
- Navette jambon de Bayonne
- Navette Saumon fumé
- Verrine Guacamole
- Verrine Concombre taiziki
- Verrine Tomate Féta

1 Atelier Plancha (mini brochettes Porc, escalope de magret de canard Laquée et brochettes de crevettes à l'ail)

Repas :

Granité de melon servi en verre bodega

Tournedos de bœuf sauce aux cèpes

Trilogie de légumes (Gratin savoyard, tomate provençale, haricots verts)

Fromage de brebis servi sur une salade de mesclun

Buffet de desserts :

Pièce montée 2 mini choux

Mini tartelette fraises

Mini éclair

Mini mousse au chocolat

Mini salade de fruit frais

Le tout est servi sur une déco lumineuse sous forme de Buffet.

Café Pain

Mon meilleur prix pour cette prestation est de **45 euros** par personne

Dans ce prix sont compris :

- **Il n'y a pas de forfaits de Déplacement.**
- **Le nappage, serviettes, assiettes verres, couverts**
- **Les prix sont TTC (10%)**
- **La plonge sera faite par un de nos employés.**
- **Nous ne prenons pas de droit au bouchon**
- **Les frais de personnel**

Repas fête de l'école (Propositions)

Axoa de veau /pommes persillées

Paella /paella sans porc

Grillades (poitrine de porc, chipolatas, Merguez)

Semoule aux poivrons et aux raisins secs

Gigolette de poulet au cidre /riz pilaf

Prix par personne 5.20 ttc

Prêt des assiettes et des couverts

Repas fêtes de village (Propositions)

Plats

Axoa de veau /pommes persillées 7.5 euros

Paella /paella sans porc 7.5 euros

Grillades (poitrine de porc, chipolatas, Merguez) 7 euros

Semoule aux poivrons et aux raisins secs

Gigolette de poulet au cidre /riz pilaf 7 euros

Méchoui / haricots blancs 9 euros

Entrées

Salade basquaise (tomates, poivrons, oignons, thon) 2.00 euros

Melon /jambon de Bayonne 2.80 euros

Assortiments de crudités (carottes râpées, concombre, betteraves, tomates) et charcuteries (saucisson, chorizo, pâté basque) 2.50 euros

Desserts

Tarte aux pommes

Eclair chocolat

Gâteau basque

2 crêpes

Chaque dessert à 1.5 euros