

DEVIS MARIAGE 2025

COORDONNÉES :

DATE :

LIEU :

HEURE DE LIVRAISON ET FIN DE MISE EN PLACE :

NOMBRE DE CONVIVES :



POUR QUE CE JOUR SOIT LE PLUS BEAU DE VOTRE VIE ...
POUR QUE CE GRAND JOUR SOIT UNE RÉUSSITE !

Le Cocktail

SPECIALITES SALEES FROIDES

Mini Caroline de Foie Gras et Pommes Caramélisées
Enrubannée de Crevettes au Bouillon Thai
Wrap's de Tapenade de Poivrons, Chorizo et Crudités
Croque Coppa et Mozzarella, Pesto
Petits Sablés Salés et Billes de Chèvre (v)
Bar à Gressins et Tapenades du Moment (v)
Cuillère de Minestrone de Légumes et Gambas
Pic de Magret Fumé, Ossau Iraty et Confit de Cerises Noires
Mini Bruschettas de Tapenade et Anchois à l'Ail Doux
Blinis de Saumon Fumé "maison", crème de fines herbes
Mini Cône "Retour du Jardin" (v)
Roulé de Courgettes à la Féta, Basilic et Tomates Confites (v)
Mini Tartelette sauce Tartare et Légumes du Moment (v)
Cube Tataki de Thon Frais au Sésame Torréfié
Briochain Tartare de Bœuf, sauce Barbecue
Wrap's de Carottes, Vinaigrette à l'Orange & Cumin, Roquette (v)
Verrines :
Crèmeux Forestier et Crumble de Noix (v)
Tartare de Saumon Frais au Jus de Yuzu, Asperges Vertes
Carpaccio de Bœuf, Tomates Cerises, Pesto et Câpres
Tartare de Tomates Confites et Mousse de Chèvre (v)
Gazpacho de Petit Pois à la Menthe Fraîche (v)
Traditionnel Gazpacho Andalou (v)
Poivrons Marinés et Filet de Sardines, Tapenade
Tartare de Noix de Saint Jacques en Marinade "Ginger"
Panna Cotta de Carottes à la Coriandre & Cumin (v)

Soit par personne :

6 pièces : 12,00 € TTC (4 pces salées froides, 2 pces salées chaudes)
8 pièces : 14,00 € TTC (6 pces salées froides, 2 pces salées chaudes)
10 pièces : 16,00 € TTC (8 pces salées froides, 2 pces salées chaudes)
12 pièces : 18,00 € TTC (10 pces salées froides, 2 pces salées chaudes)
(v) : végétarien

SPECIALITES SALEES CHAUDES

Chouquette Comté (v)
Mini Cheeseburger Cheddar
Mini Chien Chaud Sauce Mornay
Mini Samossas Poulet, Crevettes
Mini Pastilla Poulet
Mini Brioches Escargot Persillade
Crevettes Panées Chapelure Panko
Mini Cheeseburger Veget' Soja (v)
Mini Hot Dog Végétal (v)
Mini Samossas Légumes (v)

ANIMATIONS CULINAIRES DEVANT LES INVITES

Découpe de Saumon Fumé Maison, Crème de Fines Herbes et Blinis	5,00 € TTC /pers.
Découpe de Jambon Sec Ibérique	5,00 € TTC /pers.
Animation Mini Paninis (Chèvre Miel & Pastrami Cheddar)	6,00 € TTC /pers.
Wok de Petites Noix de St Jacques Persillade	10,00 € TTC/pers.
Fumaison Gravlox de Saumon à l'Aneth, Blinis & Tzatziki	8,00 € TTC/pers.
Plancha :	
-Brochettes de légumes, Halloumi Grillé au Pesto / Piment d'Espelette (v)	8,00 € TTC/pers.
- Foie Gras Poêlé, Belles Crevettes Sauvages au Saté	10,00 € TTC/pers.

BOISSONS ET COCKTAILS

Nous préconisons 1 L pour 4-5 personnes

<i>Soupe Champenoise (Crémant, Jus de Citron, Sucre de Canne, Cointreau)</i>	<i>14,00 € TTC le litre</i>
<i>Sangria Blanche (Vin Blanc, Sucre de Canne, Grand Marnier, Limonade, Cannelle)</i>	<i>14,00 € TTC le litre</i>
<i>Punch Planteur (Rhum Blanc, Sucre de Canne, Jus de Fruits Tropicaux...)</i>	<i>14,00 € TTC le litre</i>
<i>Mojito (Rhum Ambré, Sucre de Canne, Citron vert, Perrier, Menthe Fraîche)</i>	<i>16,00 € TTC le litre</i>

Avec les Cocktails alcoolisés sont compris Eaux Plates et Gazeuses, Fontaines de Jus & Sirops



COEUR DE REPAS

Pour votre repas, plusieurs formules sont possibles :

- Soit un cocktail plus conséquent avec animations et plancha, suivi d'une mise en bouche (Prélude), plat, fromage, dessert des mariés*
- Soit un cocktail classique... suivi d'un repas (entrée, plat, fromage, dessert des mariés)*
- Soit un cocktail classique ou plus conséquent... suivi d'un buffet froid, fromage, dessert des mariés*
- Soit un cocktail classique ... suivi d'une entrée sous forme de buffet froid et les plats chauds en buffet servis en ChaffingDish, fromage, dessert des mariés*

Toutes les formules sont possibles, à nous de communiquer afin que votre repas soit en adéquation avec vos désirs !

*Nous conviendrons ensemble de la formule la mieux adaptée, les mets et tarifs ne sont pas figés !
Faites nous part de vos désirs et de vos souhaits particuliers !*

Les Préludes (mise en bouche pouvant remplacer l'entrée, servie en verre Bodega)

<i>Traditionnel Gaspacho de Tomates à Ma Façon, Sablé Parmesan</i>	<i>4,00 € TTC/pers.</i>
<i>Rillettes aux Deux Saumons, Jeunes Pousses et Toasts</i>	<i>4,50 € TTC/pers.</i>
<i>Mousse d'avocats au Yuzu et Belles Crevettes Fraîches</i>	<i>4,50 € TTC/pers.</i>
<i>Tiramisu de Foie Gras, Magret Fumé, Pomme Granny et Spéculoos</i>	<i>6,50 € TTC/pers.</i>
<i>Langoustines Rôties, Minestrone de Légumes, Bisque (servi chaud)</i>	<i>7,00 € TTC/pers.</i>

Menu Just Married

Les Entrées au Choix

Corolle de Saumon Mariné et Fumé Maison, Crème de Fines Herbes et Blinis

Ou

Crème Renversée de Foie Gras au Caramel de Modène, Mesclun

Ou

Terrine de Champignons, retour de cueillette et ses Gambas Poêlées, salade d'Herbes

Ou

Salade Aquarelle de Tomates, Mozzarella Di Buffala, Roquette, Bresaola Croustillant

Et Espuma de Pesto

La Terre ou La Mer au Choix

Filet de Daurade Royale rôti au Four, Ecrasé de Roseval au Chorizo, Jus Fumé

Ou

Filet Mignon de Porc Glacé, Gratin Normand, Jus Perlé à la Noisette

Ou

Suprême de Poulet Fermier, Sauce Vin Jaune et Pomme Anna

Ou

Dos de Cabillaud Poêlé, Risotto de Légumes Verts, émulsion au Persil plat

Le Terroir

Assiette de Fromages Affinés (Brie, Comté, Ste Maure), Salade

Ou

Millefeuille de Brie au Thym, Mesclun

Ou

Salade de Croustillants de Chèvre, Poire et Miel

Ou

Pièce Montée de Fromages et Animation Gros Pains de Campagne Marin

(Belle sélection de Fromages Affinés sur Présentoir, Fruits Secs et Différents Confits servi au Buffet avec Découpe de Pains de Campagne devant vous) Supplément de 2,50 € TTC par personne

Dessert des Mariés (à définir ensemble)

Naked Cake, Layer Cake, Pièce Montée, Assortiment d'Entremets, Assortiment de Mignardises...

Inclus avec le dessert la présentation du buffet dessert, cascade de bulles (bulles fournis par vos soins), rehausses, verrerie..., (Option Carboglace à 80,00 € TTC)

Café (servi au buffet)

Repas et Prestations comprises pour la somme de 44,00 € TTC par personne

(hors boissons, hors dessert, pains individuels spéciaux compris)

Menu Bohème

Les Entrées au Choix

Finger de Saumon Confit sur Lit de Roquette, Fines Rondelles de Granny Smith

Effeillé et Emulsion de Haddock

Ou

Lingot de Foie Gras, Magret de Canard Fumé et Spéculoos, Mesclun et Réduction Balsamique

Ou

Mousseline de Noix de Saint Jacques aux Zests d'Agrumes, Crevettes Papillons

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit, Chutney de Fruits de Saison et Pain d'Epices

Ou

Pour les Végétariens :

Mousseline de Butternut, Crumble de Noix, Mesclun & Champignons de Paris, Paprika Fumé

Ou

Tatin de Légumes de Saison, Crème de Fines Herbes et Pignons de Pins Torréfiés

La Terre ou La Mer au Choix

Filet de Bœuf Sauce Morilles, Brochette de Grenailles Confites au Romarin

Julienne de Légumes du Moment

Ou

Filet de Bar Sauce Beurre Blanc au Yuzu, Fondue de Poireaux aux Coques et Charlottes Persillées

Ou

Grenadin de Veau Braisé en Cuisson Basse Température, Jus Court, Roseval Anna, Vert de Légumes

Et Pétales d'Ail Doux Frits

Ou

Magret de Canard, Jus Teriyaki, Wok de Légumes de Saison à la Coriandre Fraîche

Ou

Pour les Végétariens :

Multicolore de Légumes sur Pomme Darphin, Sauce potiron lait d'avoine & carvi

Ou

Tajine de Légumes et Orge aux raisins blonds, Coriandre Fraîche

Le Terroir

Assiette de Fromages Affinés (Brie, Comté, Sainte Maure), Salade

Ou

Le Chèvre Comme un Œuf à la Coque, Mouillettes et Mesclun à l'huile de Noix

Ou

Samossas d'Ossau Iraty et Confit de Cerises Noires, Roquette

Ou

Pièce Montée de Fromages et Animation Gros Pains de Campagne Marin

(Belle sélection de Fromages Affinés sur Présentoir, Fruits Secs et Différents Confits servi au Buffet avec Découpe de Pains de Campagne devant vous) Supplément de 2,50 € TTC par personne

Dessert des Mariés (à définir ensemble)

Naked Cake, Layer Cake, Pièce Montée, Assortiment d'Entremets, Assortiment de Mignardises...

Inclus avec le dessert la présentation du buffet dessert, cascade de bulles (bulles fournis par vos soins), rehausses, verrerie..., (Option Carboglace à 80,00 € TTC)

Café (servi au buffet)

Repas et Prestations comprises pour la somme de 52,00 € TTC par personne

(Hors boissons, hors dessert, pains individuels spéciaux compris)

Menu Buffet Chic

Buffet Froid

Mini Muffins Salés (Jambon, tomate basilic, poulet bacon, Pousses d'épinard)

L'Œuf Mimosa dans L'Œuf, Sauce Barbecue et Crumble de Bacon

Mesclun, Haricots Verts, Asperges Vertes, Magret de Canard Fumé, Balsamique

Duo de Billes Rouges et Blanches, Tomates Cerises et Mozzarella

Bresaola (Boeuf séché), Ossau Iraty et Confit de Cerises Noires

Saumon Mariné « Maison » à l'Aneth et Citron Vert, Sauce Crème et Blinis

Smoked Beef(Boeuf fumé) et sa Crème de Fines Herbes

Emincé de Filet de Poulet en Sauce Teriyaki

Penne à l'Italienne, Artichauts Poivrade et Tomates Marinées, Pétales de Parmesan et Pesto

Grenailles Confites à l'huile d'olive et Oignons Rouges Frits

Le Terroir

Assortiment de Fromages Affinés AOP au Buffet

Ou

Pièce Montée de Fromages et Animation Gros Pains de Campagne Marin

(Belle sélection de Fromages Affinés sur Présentoir, Fruits Secs et Différents Confits servi au Buffet avec Découpe de Pains de Campagne devant vous)

Supplément de 2,50 € TTC par personne

Dessert des Mariés (à définir ensemble)

Café et Mignardises (servi au buffet)

Repas et Prestations comprises pour la somme de 34,00 € TTC par personne

(hors boissons, hors dessert, pains individuels spéciaux compris)



Menu Champêtre

Buffet Gourmand accompagné de Plats Chauds

Les 3 Entrées au Choix

Lingot de Foie Gras, Magret de Canard Fumé, Pomme Granny et Chapelure de Spéculoos

Ou

Aquarelle de Tomates de Couleurs, Mozzarella Di Buffala, Roquette, Bresaola Croustillant

Ou

Tagliolini de Carottes, Vinaigrette d'Orange et Cumin, Belles Crevettes Fraîches

Ou

L'Œuf dans L'Œuf, Mimosa d'Œuf revisité, Sauce Barbecue, Crumble de Grisons et Dentelle de Parmesan

Ou

Saumon Mariné Maison Citron Vert et Aneth, Sauce Crème de Fines Herbes, Blinis

La Mer au Choix

Filet de Daurade Royale rôti au Four, Jus Fumé

Ou

Filet de Bar Sauce Beurre Blanc au Yuzu, Fondue de Poireaux aux Coques

La Terre au Choix

Magret de Canard Glacé Teriyaki, Jus Perlé au Sésame

Ou

Suprême de Pintade de Challans, Sauce Vin Jaune et Morilles

Ou

Grenadin de Veau Braisé en Cuisson Basse Température, Jus Court

Garnitures

Les Plats Chauds sont accompagnés de Gratin Normand et de Légumes de Saison

Le Terroir

Assortiment de Fromages Affinés AOP au Buffet

Ou

Pièce Montée de Fromages et Animation Gros Pains de Campagne Marin

(Belle sélection de Fromages Affinés sur Présentoir, Fruits Secs et Différents Confits servi au Buffet avec Découpe de Pains de Campagne devant vous)

Supplément de 2,50 € TTC par personne

Dessert des Mariés (à définir ensemble)

Café et Mignardises (servi au buffet)

Repas et Prestations comprises pour la somme de 42 ,00 € TTC par personne

(Hors boissons, hors dessert, pains individuels spéciaux compris)

Menu Bambins

Aiguillette de Poulet à la crème, gratin dauphinois, Dessert des mariés, Capri Sun

Menu et Prestations Comprises pour la somme de 15,00 € TTC par bambin

Le repas de la/ou des Nounous est le même que les enfants au tarif de 20,00 € TTC par repas

Repas Prestataires

Plateaux Repas du Moment (Photo, vidéo, DJ)

Plateau Repas et Prestations Comprises pour la somme de 20,00 € TTC par personne

Buffet du Lendemain *(hors service, hors vaisselle)*

Assortiment de Mini Club Sandwich

Eventail de Melon et Jambon Sec

Salade de Tomates et Mozzarella, Sauce Pesto

Terrines du Moment

Penne, Artichauts et Tomates Marinés, Roquette, Parmesan

Fondant d'Emincé de Volaille

Carré de Porc en Cuisson Basse Température

Chips

Sauces

Brie et Salade

Salade de Fruits Fraîche, Pâtisseries de Saison

Buffet et Prestations comprises pour la somme de 18,00 € TTC par personne

(Livraison comprise, hors boissons, hors service, pain non compris, hors service, hors vaisselle, nécessaire pour le dressage du buffet en jetable)

Brunch du Dimanche Matin *(Hors Service, Hors Vaisselle)*

(Heure de livraison à définir, prévoir une table pour le dressage du brunch)

Assortiment de Mini Viennoiseries

Baguettes, Beurre et Assortiment de Confitures, Brioche

Mini Crêpes et Sirop d'Erable

Yaourts

Céréales Assorties

Saumon Fumé Maison et sauce Crème aux Fines Herbes

Mini Club Sandwich Pastrami Cheddar Sauce Burger

Mini Wrap's Tomatade & Thon

Mini Pain Bretzel Filet de Poulet, Sauce tartare

Assortiment de Pics Fromages

Salade de Fruits Frais, Brownie, Cake au Citron

Brunch et Prestations Comprises pour la somme de 25,00 € TTC par personne

(Livraison comprise, nappage & serviettes intissées comprises, hors service, hors vaisselle et verrerie, hors boissons soft & alcools)

Brunch Continental du Dimanche Matin

Assortiment de Mini Viennoiseries (Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)

Grosse Brioche, Pain, Beurre et Assortiment de Confitures

Mini Crêpes, Pancake et Sirop d'Erable

Fromage Blanc

Céréales Assorties

Salade de Fruits Frais de Saison

Le Chaud (servi en Chafing Dish) : Bacon Grillé, Œufs Brouillés, Mini Saucisses

Assortiment de Charcuteries (Jambon Blanc, Jambon Sec, Rosette)

Saumon Fumé Maison et sauce Crème aux Fines Herbes

Assortiment de Viandes Froides et Condiments (Pastrami, Aiguillettes de Poulet)

Salade de Tomates et Mozzarella, sauce Pesto

Salade de Mini Penne, Tomates et Artichauts Marinés, Roquette et Parmesan

Rosace de Melon et Pastèque (en saison)

Assortiment de Fromages

Pâtisseries de Saison

Boissons : Café, Thé, Chocolat, Jus de Fruits, Eaux plates et gazeuses

Repas et Prestations comprises pour la somme de 45,00 € TTC par personne

(Inclus nappage intissé des buffets, vaisselle et verrerie, service)

Précisions et Informations

Tous les plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts et frais.

L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts.

- Inclus dans le devis : Livraison, Service, Vaisselle, Nappage intissé blanc pour les buffets, nécessaire pour le cocktail, pain, possibilité de location de mange debout nappé blanc ou noir (10,00 € ttc pce)

- Service Inclus : le coût du personnel est inclus dans la prestation

Il convient de prévoir un personnel professionnel de service pour 20-25 convives

Le prix est établi pour une vacation de 10h00 : la vacation s'articule généralement de 15h00 à 01h00 (incluant la mise en place de la salle)

- Non Inclus dans le devis: Nappage et serviettes de table, boissons alcoolisées et Softs, Dessert

- Réservation et Règlement: Un premier acompte de 20% du montant total TTC vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné de cette offre de service dûment paraphée et signée par vos soins, 50% seront à régler 10 jours calendaires avant la date de votre réception et le solde à réception finale.

Pour toutes informations et renseignements complémentaire, vous pouvez me joindre au 06.07.68.19.46 ou par mail à contact@traitementdesaveurs.fr

Merci de votre confiance, Mr Guinais Sébastien

SARL Traitement de Saveurs - contact@traitementdesaveurs.fr
24, rue du Petit Hameau 45110 Châteauneuf sur Loire - 06.07.68.19.46
Siret : 844 576 793 00013