

Cette proposition est modifiable selon vos attentes et vos envies.
Je reste à votre entière disposition pour des informations complémentaires
ou pour toute modification éventuelle.

Bien cordialement,

Jérôme Fedida

MENU MARIAGE

L'Apéritif

Sticks de tomate mozzarella au pistou
Toasts de foie gras sur pain d'épices (avec animation)
Verrine d'encornets à la niçoise
Cuillère de tartare de saumon
Verrines de gaspachio et mouillette provençale
Accras de morue
(6 pièces par personne)

Les Entrées au choix

Tartare de tomates et mousse de chèvre frais
OU
Salade gourmande de magret de canard fumé
OU
Saumon mariné à l'aneth et légumes croquants
OU
Petit farcis niçois sur coulis de tomate et salade folle au parmesan
OU
Salade de rouget à la tapenade, légumes croquants et agrumes
OU
Magret de canard rôti aux épices
OU
Médailon de veau sauce aux cèpes

2 Garnitures au choix

Gratin dauphinois
Légumes croquants de saison
Écrasé de pommes de terre à la truffe
Gratin de légumes
Risotto croustillant
Polenta aux olives
Poêlée de champignons
Fenouil confit

Le Fromage

Sélection de 3 fromages et son mesclun

Le Dessert

Pièce montée des mariés au choix : traditionnelle ou américaine

Les Boissons à Discretion

2 cocktails au choix et softs à l'apéritif
Côtes de Provence (rouge, blanc, rosé) au dîner
Eaux minérales et café

Le Personnel

Inclus de 18H à minuit, au-delà, un supplément de 25€ TTC
par heure et par extra sera facturé

Le Matériel

Vaisselle complète et arts de la table

Le Tarif

77€ HT par personne (TVA non applicable, art.B du CGI)

Convive Uniquement à l'Apéritif

17€ HT par personne (TVA non applicable, art.B du CGI)

Les Menus Enfants

Entrée, plat, dessert et soft : 22 € HT par enfant

Plat, dessert et soft : 15 HT € par enfant

Buffet froid : 20 HT € par enfant

Atelier + chef : 30 HT € par enfant + 100€ pour le chef

(TVA non applicable, art.B du CGI)

MODALITÉS DE PAIEMENT

30 % à la réservation, 30% 10 jours avant et le solde le jour de la prestation.
Le 1er acompte sera versé à la commande, avec le retour du devis comportant la mention « bon pour accord », la date de la commande, le nom et la signature du client *(et le cachet si ce dernier est une société)*.

L'acceptation du devis ne prendra effet qu'à réception de l'acompte et du devis validé.