

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
Terrine de foie gras et chutney de mangue
OU
Saumon mariné à l'aneth aux légumes croquants

Le Poisson au choix

Saumon grillé à l'unilatéral
OU
Filet de dorade poêlée au thym
OU
Lotte en médaillon à l'indienne

1 garniture au choix

Poireau au curry / Tomates confites / Tombée d'artichaut / Fenouil Confit

Le Trou Normand

Granité Citron jaune - Limoncello

La Viande au choix

Pièce de bœuf grillée sauce lie de vin

OU

Magret de canard rôti aux épices

OU

Médailon de veau sauce aux cèpes

1 Garniture au choix :

Gratin dauphinois

Légumes croquants de saison

Ecrasé de pommes de terre à la truffe

Gratin de légumes

Risotto croustillant

Polenta aux olives

Poêlée de champignons

Le Fromage

Sélection de fromages affinés et son mesclun

Le Dessert

Pièce montée des mariés au choix : traditionnelle ou américaine

Assortiment de mignardises

Les Boissons à Discretion

2 cocktails au choix et softs à l'apéritif

Côtes de Provence AOC (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

Tarif

97€ HT par personne (*TVA non applicable, art.B du CGI*)

Convive Uniquement à l'Apéritif

18€ 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.