

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**

Stick de tomate mozzarella au pistou  
Poivrons grillés et mariné à l'ail et huile d'olive  
Navette de pan bagnat  
Verrine de caviar d'aubergine et gressin  
Beignet de fleur de courgettes  
Risotto de cèpes  
Verrine de tartare de saumon frais  
Mini farcis niçois  
Pissaladière lunch

### **Les Animations Culinaires**

Jambon Sérano  
Toast de foie gras poêlé sur pain d'épices  
Gambas flambés au Marc de Provence

**10 pièces de canapés par personne  
et 3 animations culinaires**

### **Les Plats au choix**

Médailillon de lotte à l'indienne

*OU*

Saint Pierre au citron vert jus de romarin

*OU*

Dos de loup poêlé en piperade de légumes aux aromates

*OU*

Filet de dorade poêlée au thym

*OU*

Pavé d'espadon à l'antiboise

Mignon de veau sauce aux cèpes

*OU*

Filet de bœuf poêlé aux senteurs des sous bois

*OU*

Magret de canard rôti aux épices

*OU*

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes

### **2 Garnitures au choix :**

Echalotes confites

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

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**

2cocktails 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**

28€ 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.