

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 par heure et par extra sera facturé

Le Matériel

Vaisselle complète et arts de la table

Le Tarif

sur demande

Convive Uniquement à l'Apéritif

tarif sur demande

Les Menus Enfants

Entrée, plat, dessert et soft : tarif sur demande

Plat, dessert et soft : tarif sur demande

Buffet froid : tarif sur demande

Atelier + chef : tarif sur demande

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.