



mariages.net
wedding
awards
2024

Proposition commerciale "Réception de mariage"



Le menu "Intemporel" (Cocktail classique + Diner)



Le vin d'honneur

La mise en place du cocktail

*Nappage tissu, verrerie complète, serviettes cocktail
Dressage de table & décoration de buffet*

Le bar du cocktail "A volonté"

Votre cocktail alcoolisé

(Possibilité d'en choisir deux au choix, sans supplément)

À choisir parmi :

*Soupe champenoise, sangria blanche
Punch des îles, M'cocktail*

Les boissons softs "A volonté"

(Offert si bar du cocktail fourni par nos soins)

*Boissons softs pour toute la durée du vin d'honneur
(Eaux, cola, pur jus d'orange, thé glacé)*

Les pièces apéritives

(Il est conseillé une moyenne de 10 pièces par invité)

Petit four chaud

**Ex : Croustillant camembert, samossa de légumes
Bouchée poulet au saté, mini quiche gourmande au saumon...*

Canapé salé & Verrine froide

**Ex : Pita gravlax de saumon, Navette tapenade de tomates,
Pinto au jambon noir du Périgord, club sandwich nordique...
Tartare de concombre & dés de feta, cappuccino de poivrons...*

Le bar à tartinade

*Un trio de tapenade à toaster sur des gressins :
Tapenade de tomate-olive, Poivronnade & houmous*

Le Panier fraîcheur

*Un panier de légumes croquants de saison
accompagné de sauce fromage blanc/ fines herbes
(Baby carotte, tomates cerises, radis rose, épis de maïs, chou romanesco...)*

**Une liste de petits fours chauds, canapés & verrines salés
est proposé aux futurs mariés en debut de saison (Courant mars)*



Le diner

L'entrée

À choisir parmi :

La signature du Périgord

*Terrine de foie gras de canard mi-cuit maison
Compotée d'oignons à la grenadine
Eventail de magret séché maison
Pain d'épices rôti*

L'escale en bord de mer

*Tatin façon Arlésienne au gravlax de saumon
Curry de gambas en cocotte
Croustillant de légumes façon samossa*

L'envie des mariés

*Dites nous l'entrée qui vous tiendrai à cœur
(Hors homard, ortolan, caviar et truffe blanche 😊)
Nous vous la préparerons suivant la faisabilité !*

Le plat principal

À choisir parmi :

L'incontournable magret de canard

Tranchée de Magret de canard sud-ouest, saisi & servi rosé

Le fondant de cochon laqué au saté

Un filet mignon de porc mariné et laqué au saté, cuisson lente

Le paleron de veau confit (+Supplément)

Un paleron confit en basse

Le suprême de pintadeau rôti en cocotte

Un suprême désossé, farce fine aux champignons, rôti au jus

Le pavé de rumsteak de bœuf mûré

La fameuse « pièce du boucher » snackée & servie saignante

Le filet de bar

Un filet cuit en meunière, citron confit & beurre maître d'hôtel

Sauce d'accompagnement du plat

A choisir parmi :

*Crème de pleurotes
Jus glacé au madère
Sauce 3 poivres*

Les accompagnements du plat

À choisir parmi (1 féculent + 1 légumes) :

Petit clafouti de patates douces & noisettes torréfiées
Risotto crémeux aux tomates confites
Les pommes à la sarladaise en gratin
&

Crumble de légumes de saison au parmesan
Poêlée de jeunes carottes glacées en pagode
Fondue de piperade au piment d'Espelette

La verdure et ses fromages

À choisir parmi :

Salade verte & son duo de fromages

Salade croquante & éclats de muesli aux fruits secs
Saint nectaire a.o.p au caramel d'épices
& Brie fourré aux noix du Périgord

Salade verte & Ardoise de fromages

(+Supplément)

Salade croquante & éclats de muesli aux fruits secs
Saint nectaire a.o.p, brie fourré aux noix du Perigord
Cantal entre deux, St Marcellin & Fourme d'Ambert

Le dessert

À choisir parmi :

L'Assiette gourmande aux 4 desserts

(Comme un café gourmand...mais sans le café !)

Canelé bordelais chaud

Scintillant chocolat & crémeux caramel salé

Panna cotta au coulis de fruits rouges

Brunoise de fruits frais, infusion fraîche à la menthe

Le chocolat & la passion

(Desserts présentés entiers en salle puis découpé en cuisine)

Le scintillant chocolat & crémeux caramel salé

L'entremet croustillant exotique

Buffet de mignardises sucrées (+Supplément)

Un buffet de 6 gourmandises sucrées
présenté en salle

Nota bene :

*Nous ne proposons pas de pièce montée ni de wedding cake
mais il est tout à fait possible de le fournir par vos soins,
une réduction de 04.00 euros sera appliqué sur le menu)*

Le coin du café

Buffet de café pour toute la nuit

Il est inclus dans cette réception de diner

Le nappage tissu blanc

Les serviettes intissés (Couleur au choix)
(Option : Serviette tissu blanche + **Supplément**)

Un petit pavé de campagne posé sur table par invité
Suivi de baguette de la boulangerie des Garennes

L'eau plate & l'eau pétillante à volonté

La vaisselle & verrerie complète de votre diner

Le personnel de cuisine pour toute la durée
de la réception (Jusqu'à 2 h du matin max inclus)

Le nettoyage de la cuisine

L'enlèvement des poubelles

Il n'est pas inclus dans cette réception de diner

Le personnel de service

Les boissons alcoolisées de votre diner

Le forfait déplacement (**Offert**)

Les options

L'accueil Citronnade à volonté

*Une citronnade maison infusé à la menthe fraîche
Nappage, éco cup & service par nos soins*

Repas Prestataire

Entrée, plat, dessert, pain, boisson

Menu Enfant (de 6 à 12/14 ans)

Entrée, plat et accompagnements, dessert & pain

Menu Bambin

(Offert, dans la limite de 08 menus)

Plat & dessert

Les eaux Abatilles à volonté

Eaux plates & eaux pétillantes

La pause fraîcheur

À choisir parmi :

Sorbet pomme, arrosé de calvados

Sorbet citron vert, arrosé de vodka premium

Sorbet poire, arrosé de pineau blanc des Charentes

Les modalités & conditions

Aucun frais de bouchons pour le service des vins de votre diner

Tous nos prix s'entendent en t.t.c

Nos menus sont modifiables et modulables à votre convenance
(Avant signature du contrat, Ex : fourniture du dessert par vos soins...)

Le tarif du devis signé ne subira aucune augmentation
jusqu'à la date de votre prestation

Le nombre définitif d'invités doit être confirmé 10 jours avant
le jour J, Le nombre annoncé sera le nombre facturé

Il est demandé un acompte lors de la signature
de votre devis pour bloquer définitivement la prestation

Le solde s'effectue le surlendemain de votre réception
(Un debriefing de votre prestation de mariage est souhaité)

Du cocktail dînatoire au mariage
Michaël Négrier
& son équipe

06 19 68 49 76
mtraiteur.boulazac@gmail.com
mtraiteurboulazac.com

Z.A. Landry 2 • 36 rue Alfred Nobel
24750 Boulazac Isle Manoire

WEDDING AWARDS 2019 mariages.net
WEDDING AWARDS 2020 mariages.net
WEDDING AWARDS 2021 mariages.net
WEDDING AWARDS 2022 mariages.net
WEDDING AWARDS 2023 mariages.net

M traiteur Boulazac / Eurl Negrier, 36 rue Alfred Nobel, 24750 Boulazac
06.19.68.49.76 / mtraiteur.boulazac@gmail.com / mtraiteurboulazac.com

N° siret: 881 529 929 00013