



Proposition commerciale « Réception de mariage »



Le menu “Tendance”

(Cocktail ateliers + 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 iles, 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)*

Les ateliers « Terre »

L'atelier : **Découpe de foie gras de canard**

3 pièces/ pers

Terrine de foie gras mi-cuit maison

*Tranché minute & Présenté sur divers petits pains
(noix, céréales, complet, épices...)*

L'atelier : **Jambon noir du Périgord**

3 pièces/ pers

Un jambon sec affiné en Périgord 8 mois minimum

Découpe fine à la trancheuse devant vos invités

L'atelier : **Brochette à la Plancha**

3 pièces/ pers

(3 variétés au choix)

Le must des ateliers : la plancha et ses brochettes

Magret de canard, Poulet façon yakitori, Onglet de boeuf
Cœurs de canard en persillade, pluma de porc au saté
Queue de gambas, thon au sésame

Grillés à la minute devant vos invités

L'atelier : Cocotte qui mijote

2 pièces/ pers

Un mijoté d'échine de cochon caramélisé à l'ananas

Cuit en cocotte & servi à la minute en mini cocotte

L'atelier : Petit Duck burger

2 pièces/ pers

Un petit burger à l'effiloché de confit de canard

Compotée d'oignons rouge & saint nectaire a.o.p
Toasté à la presse à pain

L'atelier : I'm friiiiiit !

2 pièces/ pers

Morue en beignet & croquetas au jambon ibérique

Accompagné d'un aïoli maison
Frit à la minute devant vos invités

L'atelier végétarien : Wok de légumes

3 pièces/ pers

Sauté de légumes asiatiques

Halloumi grillé à l'huile d'olive & graine de sésame
Cuits au wok & servi en pagodes bambou

Les ateliers « Mer »

L'atelier : Graulax de saumon maison

3 pièces/ pers

Un filet de saumon entier cuit façon graulax
Tranché minute & présenté sur des blinis

L'atelier : Tataki de thon

3 pièces/ pers

Longe de thon saisi sur chaque face façon tataki
Tranché & servi sur une salade wakamé au sésame

L'atelier : Barque à huitres de Cancale

2 pièces/ pers

Huitres bretonne n°3 de la baie de Cancale
Accompagné d'un vinaigre d'échalotes & citron
Présentées sur glace pilée dans une barque



Le diner

La mise en bouche

À choisir parmi :

La fraîcheur

Tartare de légumes à la provençale
Dés de feta grecque a.o.p au pesto verde

La forestière

Consommé de volaille aux cèpes
Gressin artisanale au sésame doré

L'ibérique

Gazpacho à l'huile d'olive vierge
Brunoise de chorizo cular grillé

La végétale

Salade wakamé au sésame noir
Samossa de Légumes

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 maturé

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 :

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 Périgord

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

Le buffet de mignardises sucrées

(+Supplément)

*Un buffet de 6 gourmandises sucrées
présenté en salle*

Le coin du café

Buffet de café pur arabica 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*

Plateaux repas Prestataire

Entrée, plat, salade & fromage, 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)



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