

Le Pense-bête de votre mariage

- Fixer la date.
- Choisir les témoins et leur annoncer.
- Faire le point sur les démarches administratives et/ou religieuses.
- Choisir et booker le lieu.
- Réserver mairie / lieu pour la cérémonie.
- Définir un budget.
- Etablir la liste des invités.
- Trouver les prestataires du jour J :

Photographe / cameraman / musique.

- Choisir les faire-part et invitations.
- Chercher les tenues des mariés, robe et costume.
- Envoyer les faire-parts et invitations.
- Déposer une liste de mariage.
- Booker une destination (ou plusieurs) pour le voyage de noces.
- Choisir les accessoires : chaussures, lingerie, bijoux, cravate.
- Se mettre au yoga.
- Penser à la déco, au fleuriste.
- Trouver un bouquet de mariée.
- Se dire combien on s'aime.
- Faire mon planning beauté.
- Dresser le plan de table.
- Enterrement de vie de garçon/jeune fille.
- Trouver une voiture / un carrosse / un cheval...
- Penser à dormir.



Sommaire

Traiteur éco-responsable	6
Vin d'honneur/cocktail	7
Les animations gourmandes	10
Les menus	16
Formules du dimanche	24

Un mariage sur mesure

Traiteur mariage depuis plus de 20 ans en Aveyron et les départements limitrophes, nous avons toujours voulu mettre en avant la richesse de la gastronomie aveyronnaise, tout en lui apportant une touche de fraîcheur et d'originalité.

Parce que chaque mariage est différent, nous vous proposons des prestations sur mesure, en accord avec vos exigences et vos lieux de cérémonie. La fidélité de nos collaborateurs, en cuisine et en salle vous assure une qualité exemplaire sur les produits et le service.

Nous mettrons tout en œuvre pour que ce mariage reste le plus beau jour de votre vie, nous vous accompagnerons tout au long des mois qui précèderont l'événement jusqu'au jour J.

A votre écoute pour construite ensemble le mariage dont vous avez rêvé.

Vous trouverez tout au long de la plaquette, des idées de cocktail, d'animations culinaires, d'entrées, de plats, de fromage et de desserts ... Cette liste est non exhaustive et nous pourrons vous proposer des prestations sur mesure pour répondre au mieux à vos envies.

Nous serons à vos côtés pour que vous puissiez profiter entièrement de ce moment magique.







Un traiteur éco-responsable

- Producteurs locaux et saisonnalité des produits : Nous privilégions les produits locaux et circuit court.
- · La saisonnalité des matières premières entrant dans la confection des plats.
- · Une meilleure maîtrise de la qualité sanitaire des matières premières.
- Réduire les déchets plastiques : Nous utilisons des matières jetables écologiques (en fibre de canne, amidon de maïs, bois composable), plateaux cocktail réutilisables, ardoises, vaisselle en porcelaine & couverts inox.
- Tri sélectif appliqué aux déchets dans notre unité de production (végétaux, carton, plastique, bois, huile, etc...)
- Réduire l'empreinte carbone : nous disposons d'une flotte de véhicules récents que nous renouvelons tous les 4 ans
- Développement durable : à Bruejouls nous avons plantés 40 arbres fruitiers figuier, pommier, poirier, cognacier, abricotier, pêcher, cerisier, kaki dans notre unité de production, qui à terme seront utilisés dans la confection de nos plats.
- Un rucher de 5 ruches vient de voir le jour depuis le début d'année 2021. Nous essayons de favoriser la biodiversité et ce miel rentrera dans nos plats.
- Réduction du gaspillage alimentaire : un partenariat avec les associations alimentaires aveyronnaises, nous contribuons à notre échelle à la solidarité avec les plus démunis.



Le vin d'honneur / cocktail

Qu'il soit sucré ou salé, le cocktail est un moment important du mariage, votre famille, vos amis $\mathcal E$ toutes les personnes qui vous sont chères sont là pour partager avec vous ces moments de bonheur.

Chaque cocktail est différent, c'est pour cela que nous souhaitons réaliser du sur-mesure $\mathcal E$ ainsi vous proposer le cocktail qui vous ressemble.

C'est un moment précieux que vous souhaitez faire partager au plus grand nombre, il favorise les échanges dans une ambiance décontractée.

Suivant la forme de votre mariage et le contenu du repas, le cocktail pourra compter entre 6 et 12 pièces salées/sucrées.

Nos formules comprennent tout l'art de la table et la vaisselle nécessaires au bon déroulé du vin d'honneur : nappage, verrerie, mini-serviette, etc...

Notre équipe sera là pour vous composer des cocktails toujours plus dans l'air du temps afin de vous proposer des harmonies gourmandes, créatives et authentiques.



Les fournitures du cocktail & services

L'indispensable

Le nappage en intissé blanc ou noir, Les vasques à champagne inox, Les glaçons, Les mini-serviettes

La verrerie

Les flûtes à champagne, Les verres à vins, Les verres tumbler (cocktail), Les verre bodega (sangria ou punch)

Le service

La mise en place du cocktail, Les serveur.euse.s

Les tarifs

4.50 € / adulte 2.00 € / enfant

Les tarifs s'entendent TTC.

TVA à 10 %, sauf sur les boissons alcoolisées dont la TVA est à 20 %.

Les gourmandises du cocktail

MINIS SALES, tarif/pièce		Veloutés, suivant la maturité des légumes	
Toasts & sablés		Gaspacho andalou,	2€
\bullet Toast foie gras mi-cuit maison $\mathcal S$ chutney	2€	servi dans des mini bouteilles verre Coca-Cola	
• Toast saumon fumé maison & tapenade	2€	· Gaspacho melon/menthe/basilic	2€
• Sablé mousse de légumes & magret fumé maison	2€	• Velouté de petit pois à la menthe fraîche	2€
$ullet$ Gaufre de Bruxelles mousse ricotta aux herbes ${\mathcal E}$	2€	 Velouté de potimarron & noix de cajou torréfiée, 	2€
truite saumonée du moulin de Gourjan		servi chaud	
\bullet La mille-feuille de pain d'épice foie-gras $\mathcal E$ mangue	2€	\bullet Cappuccino de champignon $\ensuremath{\mathcal{E}}$ dés de foie gras mi-cuit	2€
Buns & burgers		Piques	
• Mini buns mousse de foie gras de canard	2€	 Pique melon/pastèque/jambon de pays 	2€
& sa compoté d'oignon		 Brochette poulet pané coco 	2€
• Mini buns façon pan con tomate y jamon	2€	 Brochette mozzarella panée aux céréales 	2€
 Mini buns mousse de volaille épicée 	2€	 Brochette thon au sésame grillé 	2€
8 tagliatelles de légumes			
• Mini burger de bœuf	2€		
• Mini burger de veau d'Aveyron	2€		
Mini burger Canard	2€	SUSHIS ET MAKIS	
		En partenariat avec :	
Wraps & co			
• Wrap de légumes et volaille	2€		
· Pita de thon frais aux baies roses,	2€	ABYSS	
oignons et gelée de betterave		coquillages < sushis	
• Paris-Brest ricotta & pistou aveyronnais	2€		
Originaux		05 65 71 40 66	
• Macaron cacahuète & foie gras	2€	possibilité d'inclure des sushis et makis dans la	
· Croquette d'aligot truffée	2€	composition de votre cocktail.	
· Carpaccio de bœuf aveyronnais juste mariné	2€		
• Tataki de veau de l'Aveyron & légumes en marinade	2€		
Tartares		CAGETTES DU JARDIN	
• Tartare de Saint-Jacques aux agrumes	2€	Les légumes de saison craquants et croquants du marche	é de Rodez
• Tartare de bœuf mariné & crème moutardée	2€	pour 20 personnes	25€
• Saumon gravelax aux mini-légumes	2€	servis avec quelques sauces :cocktail, aigrelette, moutarde	e ancienne
Catalities (Garage		citron vert en fonction des saisons.	
Verrines			
• Œuf façon mimosa, l'huile de truffe, éclats de noisettes	2€		
· Crevette pili-pili & légumes chop suey	2€		
· Noix de Saint-Jacques, boudin aux pommes	2€	SUCRES AVEYRONNAIS	0=0.4
· Magret de canard fumé,	2€	• Gâteau a la broche	25€/kg
mini légumes de saison en vinaigrette parfumée		• Fouace briochée, pièce de 3 kg	25€/kg
· Billes de melon/menthe	2€	· Soleil de Marcillac	9€ pièce
· Mini salade Caesar revisitée	2€		
• Mousse de gaspacho, moule en vinaigrette acidulée	2€.		0



Les animations gourmandes

réalisées devant les convives

L'atelier sud-ouest 3 pièces/personne

Le canard en 3 saveurs:

foie gras poêlé sur pain aux fruits secs $\mathcal E$ chutney de saison, filet mariné $\mathcal E$ écrasé de pomme de terre à l'huile de noisette le burger canard/oignon caramélisés.

OU

Le canard en 3 saveurs :

foie gras poêlé sur pain aux fruits secs & chutney de saison, crème brûlée de foie gras, foie gras façon pomme d'amour aux brisures de spéculoos.

0,85 € / pers.

l'atelier jambon à partir de 100 personnes

Nous fournissons le jambon Serrano AOP ou IGP Un cuisinier découpe le jambon devant les convives. Les toasts de pain grillés et la concassée de tomate à la ciboulette permettent de réaliser les célèbres pan con tomate.

Une touche personnelle d'huile d'olive, issue de l'agriculture biologique, pourra être rajoutée par les convives.

0,85 € / pers.

l'atelier scandinave 3 pièces par personne

Le saumon en 3 saveurs :
burger de saumon & crème légère à l'aneth
saumon gravelax sur blini
saumon fumé maison sur gaufre salé & tapenade noire.

0,85 € / pers.

L'atelier plancha 4 pièces au choix

Les viandes et crustacés marinés, 2 pièces de chaque, légumes gourmands du marché ou purée & sauce aromatisées présentés en verrine, les odeurs de la plancha provoqueront la curiosité des participants, cette animation ne laissera personne indifférent.

Noix de Saint-Jacques snackée	0,85€
Filet de saumon Label Rouge infusé à l'huile de basilic	0,85€
Thon rouge aux saveurs basques	0,85€
Crevette panée aux graines de sésame	0,85€
Filet de canard juste laqué	0,85€
Filet de volaille mariné aux agrumes	0,85€
Chorizo frais aux échalotes caramélisées	0,85€
Ris d'agneau au pesto d'ail des ours	0,85€
Ribs de porc miel/noisettes	0,85€

L'atelier bord de mer

Le délicieux stand « huître « sélectionné par notre chef, les huîtres seront ouvertes au moment,

Le pain tranché au seigle, le beurre demi-sel, quelques gouttes de citron frais, du vinaigre d'échalote $\mathcal E$ des sels aromatisés permettront à chaque convive de composer leur toast idéal.

Des rince-doigts en ouate compactée seront disposés sur la table de l'atelier.

0,85 € / pers.





Les formules conseillées en fonction de la composition de votre repas



Vous optez pour un plat chaud direct à table, il faut compter environ 12 pièces au cocktail.

Exemples

- formule 12 pièces : 9 salées + 1 atelier, 3 pièces.
- formule 12 pièces : 6 pièces salées + 2 ateliers, 3 pièces.



Vous optez pour un plat chaud direct à table, il faut compter environ 7/9 pièces au cocktail

Exemples

- \bullet formule 7 pièces salées sans atelier, avec des gourmandises sucrées en amont du cocktail.
- formule 8 pièces : 4 pièces salées + 1 atelier plancha, 4 pièces.
- · formule 9 pièces: 3 pièces salées + 2 ateliers, 3 pièces.



Boissons alcoolisées du cocktail et du repas

Nous ne prenons pas de droit de bouchon, si vous fournissez les vins, champagnes et autres boissons alcoolisées du cocktail et/ou du repas.

Nous vous conseillons cependant le talent $\mathcal B$ les conseils des cavistes ruthénois :

Cave Ruthène, Alambic & Vieilles Bouteilles, Vins Falguières et la Cave de Marius.

Le caviste et/ou les mariés s'occupent d'amener les boissons alcoolisées sur le lieu de la prestation et de les mettre au frais ou dans une pièce tempérée.

L'abus d'alccol est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

VIN D'HONNEUR

Pause fraîcheur sans alcool

2€/pers.

Nous dressons un buffet nappé composé de 4 boissons sans alcool sous forme de bonbonnière.

4 parfums à déguster sans modération, idéal pour rafraîchir les convives à leur arrivée sur le site du vin d'honneur, après la messe :

citron acidulé,

thé pêche maison,

framboise,

menthe glaciale.

Dans chaque bonbonnière, des fruits frais tranchés rappellent le parfum de la boisson.

Cocktail salcoolisés maison

Punch planteur	12€/litre
Sangria and alouse	12€/litre
Soupe de champagne	12€/litre
Moiito	12€/litre

Eaux

en bouteille plastique

les Abatilles, 1l 12€/litre les Abatilles pétillante, 1l 12€/litre

en bouteille verre

Vittel,11 12€/litre San Pelegrino,1l 12€/litre

Les softs aveyronnais

les classiques

 Colt-Cola, bouteille, 1l
 3€

 Limonades aromatisées de la Brasserie d'Olt
 3€

 sureau, nature, myrtille

Jus de fruits, orange et multivitaminé, 11 3ε Jus de pomme de Pruines, 11 4ε Jus de poire de Pruines 4ε

Jus d'orange de najac 11

Jus de pomme pétillant de Pruines,1l 4€



Formule mariage dînatoire 00€/personne

Un mariage sans passage à table où les convives échangent autour de mange-debouts, en passant de stand en stand et où nos serveurs déambulent autour des convives. Cependant quelques tables seront installées pour les personnes plus âgées ou les personnes qui préfèrent manger assises.

Stand de la mer

- Huîtres n°3 accompagnées de pain de seigle aveyronnais, beurre demi sel, échalotes au vinaigre, fleur de sel.
- · Saumon en 2 façons:

gravelax & mariné,

mini crêpes salées aux herbes du moment, crème montée salée.

Stand foie gras

Canard en 3 saveurs:

• foie gras poêlé sur pain aux fruits secs $\mathcal E$ chutney de saison, • filet mariné $\mathcal E$ écrasé de pommes de terre à l'huile de • noisette burger canard/oignon caramélisés $\mathbf OU$

Canard en 3 saveurs:

- foie gras poêlé sur pain aux fruits secs & chutney de saison, crème brûlée de foie gras
- · foie gras façon pomme d'amour aux brisures de spéculoos.

Stand jambon sec et magret fumé maison

Nous fournissons le jambon Serrano AOP ou IGP et les filets de magret de canard fumé et séché maison. Un cuisinier découpe le jambon et les filets devant les convives.

Les toasts de pain grillé et la concassée de tomate à la ciboulette permettent de réaliser les célèbres pan con tomate qui accompagneront parfaitement le fumé des magrets.

Une touche personnelle de d'huile d'olive, issue de l'agriculture biologique, pourra être rajoutée par les convives.

Stand burger

Mini burger bœuf Aubrac, oignons caramélisés $\mathcal B$ crème moutardée.

Mini burger veau de l'Aveyron, tome aveyronnaise $\ensuremath{\mathcal{B}}$ ketchup maison.

Atelier plancha, 4 pièces

Les viandes et crustacés marinés, 2 pièces de chaque, légumes gourmands du marché ou purée $\mathcal E$ sauce aromatisées présentés en verrine,

les odeurs de la plancha provoqueront la curiosité des participants,

cette animation ne laissera personne indifférent.

Noix de Saint-Jacques snackée

Filet de saumon Label Rouge infusé à l'huile de basilic-

Thon rouge aux saveurs basques

Crevette panée aux graines de sésame

Filet de canard juste laqué

Filet de volaille mariné aux agrumes

Chorizo frais aux échalotes caramélisées

Ris d'agneau au pesto d'ail des ours

Ribs de porc miel/noisettes

Bar à soupe, 2 pièces au choix

Selon la saison:

- · Gaspacho à l'espagnole,
- · Soupe de petits pois glacés à la menthe,
- Soupe glacée de betterave, pommes Granny Smith et brisures de noix,
- · Cappuccino de courgettes à la ricotta,
- · Soupe froide de melon, chips de jambon,
- · Soupe froide de poivrons, tomates et ricotta au pesto,
- · Soupe froide de concombre, chèvre et avocat,
- · Velouté froid de carotte, orange et mozzarella,
- · Soupe froide de pastèque et framboise.

Bar du fromager

Dégustation de fromages : Roquefort, Petit Basque, bocal de mousse de Moquefort,

Confiture de groseille et de figue, noix

Pain aux fruits secs.

Dégustation de gourmandises, 3 pièces au choix

Les pièces sucrées évoluent en fonction des saisons et du marché, nous vous proposeront des gourmandises en fonction de la date de la prestation.

Pour un mariage original, la formule «mariage dînatoire» une cocktail et repas en toute convivialité.

Atelier café

Le Café Expresso by **Cafés Ruthènes** ou le **Barista**, Rodez, torréfacteur aveyronnais.





Menu n°1 €

Entrée ou en mise en bouche



Thon à la Tahitienne, tagliatelles de légumes de saison et son crémeux de mascarpone au thym frais.

OU

Foie gras de canard mi-cuit, pain brioché aux 5 céréales, mangue en chutney et compotée

OU

Suprême de pintade fermier snacké et coulis de morilles

OU

Filet mignon de porc pané aux noisettes & son coulis de cèpes

JO

Filet mariné & écrasé de pomme de terre à l'huile de noisette

les accompagnements du plat chaud évoluent en fonction des saisons et du marché, nous vous proposerons donc des accompagnements correspondant à la date de votre mariage.

ET/OU

Ardoise de fromages aveyronnais, confiture maison et brisures de noix Laguiole, mousse de Roquefort $\mathcal E$ vache de pays



Dôme chocolat noir & fruits jaunes, crème vanillée, compotée de fruits de la passion et nid d'abeille

OU

Sablé gourmand, mousse légère à la vanille de madagascar, fruit de saison infusé & herbes aromatiques



Café en buffet, inclus dans la formule

OΠ

Café à table, +1 euro

Café Expresso by Cafés Ruthena ou le Barista, Rodez, torréfacteur aveyronnais.

Tarifs du repas

plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne mise en bouche + plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne entrée + plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne

Menu n°2 €

Entrée ou en mise en bouche



Foie gras de canard mi-cuit, pain brioché aux 5 céréales, mangue en chutney et compotée

OI

Brochette de lotte enrobée de jambon Serrano, tuile au sésame caramélisé, Purée de butternut & coulis safrané



Mignon de veau de l'Aveyron et son coulis de morilles

OU

Filet de boeuf de l'aubrac rôti et son coulis de cèpes

les accompagnements du plat chaud évoluent en fonction des saisons et du marché, nous vous proposerons donc des accompagnements correspondant à la date de votre mariage.



Ardoise de fromage, Laguiole vieux, vache pané à la ciboulette & mousse de Roquefort à la compotée de poire & noix, pain aux noix & chutney de saison



Dessert aux fruits rouges (à définir)

OU

Dôme choco-caramel, biscuit noisette



Café en buffet, inclus dans la formule

ΟU

Café à table, +1 euro

Café Expresso by **Cafés Ruthena** ou le **Barista**, Rodez, torréfacteur aveyronnais.

Tarifs du repas

plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne mise en bouche + plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne entrée + plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne

Menu n°3 €

Entrée ou en mise en bouche



Médaillons de langouste juste snackés, coulis safrané & légumes du marché infusés.

OU

Entrée à définir



Filet de bœuf de l'Aubrac rôti façon Rossini

OI.

Filet de veau de l'Aveyron et son jus truffé

les accompagnements du plat chaud évoluent en fonction des saisons et du marché, nous vous proposerons donc des accompagnements correspondant à la date de votre mariage.



Ardoise de fromages, assortiment de 4 fromages aveyronnais affinés, pain aux noix, $\mathcal E$ chutney de saison



Carpaccio d'ananas, pommes caramélisées et mousse vanille Bourbon

OI.

Demi-sphère chocolatée au coeur tendre



Café en buffet, inclus dans la formule

OU

Café à table, +1 euro

Café Expresso by Cafés Ruthena ou le Barista, Rodez, torréfacteur aveyronnais.

Tarifs du repas

plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne mise en bouche + plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne entrée + plat + fromage + dessert + buffet de café = €/personne

Repas gourmand façon cooking show cocktail et repas à table 00,00 € / personne ou 0,00€ cocktail seul

Il est possible de modifier la composition des pièces salées du cocktail en se référant aux pièces salées de la carte.

Dégustation foie gras

- · Sucette en pomme d'amour,
- · Mi-cuit et compotée de fruit
- · Poêlée & chutney de fruits de saison

Dégustation de la mer

- · Saumon fumé maison, aneth & baies roses
- · Saumon gravelax sur gaufre salée
- · Thon façon tataki

Dégustation de la terre

Nous fournissons le jambon Serrano AOP ou IGP et les filets de magret de canard fumé et séché maison .

Un cuisinier découpe le jambon et les filets devant les convives.

Les toasts de pain grillés et la concassée de tomate à la ciboulette permettent de réaliser les célèbres pan con tomate qui accompagneront parfaitement le fumé des magrets.

Bar à soupe

- · Gaspacho andalou, présenté en mini bouteille Coca-Cola.
- · Soupe de petits pois glacés à la menthe.

Atelier plancha

- · La noix de Saint-Jacques snackée.
- · Le filet de saumon Label Rouge infusé à l'huile de basilic.
- · Le filet de canard juste laqué.
- · Le filet de volaille mariné aux agrumes.

Mini burgers & wraps

- · Mini burger canard
- · Mini burger bœuf
- · Wraps façon Caesar





Le repas à table

Mignon de veau de l'Aveyron, coulis de girolles $\mathbf{O}\mathbf{U}$

Filet de bœuf race Aubrac et coulis aux morilles

les accompagnements du plat chaud évoluent en fonction des saisons et du marché, nous vous proposerons donc des accompagnements correspondant à la date de votre mariage.



Assiette de fromages de l'Aveyron, Laguiole 6 mois, Roquefort, Ecir de l'Aubrac accompagné d'une gelée de sureau maison, de brisures de noix & d'herbes aromatiques



Sablé gourmand, mousse légère à la vanille de Madagascar, fruits de saison infusés $\mathcal E$ herbes aromatiques



Café by Cafés Ruthena, torréfacteur aveyronnais, servi en buffet

Menu enfant

Formule 1 à €

Aiguillettes de volaille marinées, potatoes maison et petite salade aux tomates cerises

Salade de fruits frais et gourmandise

Formule 2 à €

Assiette fraîcheur, taboulé aveyronnais, tagliatelles de légumes ou lamelles de melon en saison & chiffonnade de jambon

Aiguillettes de volaille marinées, potatoes maison et petite salade aux tomates cerises

Salade de fruits frais et gourmandise

Formule « comme les adultes »

Formule «menu adulte» servie en ½ portion.

Farif de la formule est en ½ portion = ½ tarif adulte

Le tarif des formules enfants comprennent la mise en place des tables, le service et le nettoyage de la vaisselle.

Formule prestataire ...€

La formule prestataire en vaisselle en dur présenté sous forme de box, il permet de répondre au mieux aux contraintes du DJ, photographe, nounou $\mathop{\mathcal{C}}$ autres techniciens.

Elle peut se manger à tout moment.

Elle se compose d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert accompagné d'un pain individuel,

la formule évoluera au fil des saisons et du marché.

Options du repas

Trou normand

Intemporels

Sorbet poire et eau de vie de poire Sorbet cassis et ratafia Sorbet citron vert façon mojito Sorbet pomme avec manzana Sorbet pêche et melocoton Sorbet citron jaune et limoncello

? € / personne vaisselle comprise

Il sera servi, en général entre le plat de poisson & le plat de viande, soit dans des verres « bodega » accompagné d'une touche rappelant le fruit ou la liqueur.

Pièces montées

Vous souhaitez terminer le repas par une pièce montée de choux ou de macarons qui accompagnera le café ou l'after, nous vous conseillons nos pâtissiers ruthénois et amis. La qualité de leur travail et leur professionnalisme ne sont plus à démontrer.

Nous ne prenons aucunes commissions sur les pièces montées.





T AGNÈS & PIERRE

Formules fin de soirée

- · Corne d'abondance de fruit frais
- Planches de charcuteries à piquer \in /la planche pâté de campagne, friton de porc, saucisse sèche, chiffonade de jambon, mini farçou, beurre, légumes à croquer $\mathcal E$ condiments.
- Plateaux de fromages à piquer € /la planche Laguiole apotome de vache, cabécou de vache, tome de brebis, gouda à la tomate, gouda au pistou et fromage du moment, noix, fruits frais du moment.
- Soupe au fromage
 € /personne, sans vaisselle

Le tarif du repas comprend

Fournitures

- nappes rondes, table ø160 cm & rectangles en tissu blanc
- · serviettes en tissu blanc
- possibilité de nappes & serviettes couleurs, supplément de 1,50 € / pers.

Verrerie

- · 2 verres à vin, un seul si plat chaud direct
- ·1 verre à eau
- •1 flûte à champagne

Vaisselle

- · couverts: couteau, fourchette, cuillère à dessert, couteau à fromage.
- $\boldsymbol{\cdot}$ couverts à poisson : couteau & fourchette, si vous prenez un plat de poisson
- · assiette carrée, ronde, rectangle, en fonction des plats choisis
- · assiette à fromage, carrée ou ronde
- · assiette à pain
- · carafe à eau
- seau à champagne & glaçons
- · service à café
- service sel & poivre

Service

- · mise des tables, la veille ou l'avant-veille
- · un serveur pour 20/25 convives
- · repas entièrement servi à l'assiette
- · vins servis au verre

Café

- · tasse, sous tasse accompagné de mini cuillère, sucre (formule à table)
- timbale isotherme, cuillère, sucre enveloppé (formule buffet)

After

Nous mettons en place les boissons , al coolisées $\mathcal B$ softs, sur le buffet de fin de soirée.

Sur les tables du repas, nous laissons le verre à eau, la flute à champagne, les carafes d'eau, les seaux à champagne, les serviettes $\mathcal E$ les nappes.

Nettoyage

Le verre à eau, la flute à champagne, les carafes d'eau et les seaux à champagne devront être remis en l'état dans les racks à verre que nous vous auront laissés en cuisine.

Les serviettes & les nappes seront à mettre dans les sacs de linge que nous aurons laissés en cuisine.

L'évacuation de la verrerie et du linge interviendra durant la journée du lundi ou du mardi par notre prestataire vaisselle.



Formules du dimanche

Le lendemain est une journée « détente », plus décontractée & calme que la veille. Vous souhaitez que votre famille & amis puissent continuer à faire la fête, avec vous, autour d'un bon repas festif & convivial. Voici nos propositions.

Formule conviviale

à partir de midi, pour minimum 50 personnes.

Aligot/saucisse 0€/pers.

Le tarif comprend la livraison sur le lieu du mariage. Les plats sont dans des conteneurs chauffants, il n'y a plus qu'à servir!

Brunch

Mini viennoiseries	0€/pers.
Pancakes et confiture maison	0€/pers.
Salade de penne à l'italienne	0€/pers.
Planche de charcuteries	0€/pers.

Planche de chiffonnades de viandes froides	0€/pers.
Planche de fromages	0€/pers.
Corne d'abondance de fruits frais	0€/pers.
Fouace aveyronnaise	0€/pers.
Buffet de café	0€/pers.
Pain	0€/pers.

livré et mis en place le dimanche à 12h, $0 \in /pers$. sans vaisselle ni service.

livré, mis en place $0 \in /pers$. avec vaisselle, verrerie

livré, mis en place 0 €/pers. avec vaisselle, verrerie et service

Les tarifs s'entendent TTC. TVA à 10 %, sauf sur les boissons alcoolisées dont la TVA est à 20 %.

notre expertise pour un mariage inoubliable.

Nous nous sommes persuadés d'écrire ces lignes car il nous a semblé important de partager notre expertise sur l'accomplissement d'un beau mariage. Un mariage est une réception exceptionnellement longue, cette réception peut durer 12 heures.

Cela implique de boire et de manger sur une longueur inhabituelle.

Décortiquons le temps et les situations:

• le cocktail ou vin d'honneur 18h00 environ -Arrivée des invités au cocktail. Nous sommes le plus souvent pendant les périodes estivales, la chaleur est un élément important à considérer. Prévoyez des boissons non alcoolisées pour rafraîchir vos convives. Ensuite, pensez aux boissons alcoolisées, en vous limitant à quelques variétés (deux suffisent) et en les accompagnants de pièces cocktails. Le cocktail est un instant de retrouvailles, de rencontres, d'échanges.

Des ateliers culinaires peuvent aussi animer votre cocktail. La réussite est de pouvoir accompagner les personnes en boissons et nourriture jusqu'au terme du cocktail : il ne faut pas de cassure, mais un rythme agréable, un ressenti de gourmandise. De la musique en live sur des tempos calmes est toujours très appréciée. La durée d'un apéritif est d'environ 2 heures/2h30

- 20h15/20h30 Passage à table. Prévoyez 20 à 30 minutes entre l'annonce du passage à table et le moment où tous vos convives sont assis. Une fois les convives à leur place, suivent l'entrée des mariés dans la salle de réception, et le petit mot de remerciements, toujours très applaudi. Pensez aux Papis et Mamies, leurs tables peuvent être éloignées des enceintes.
- Dîner 20h45/21h début du repas. Privilégiez une mise en bouche ou une entrée froide. Ce choix permet de ne pas faire patienter les invités après l'intervention

des mariés. Le lancement du service doit être rythmé, fait avec cadence; les serveurs entrent dans la salle les uns derrière les autres d'un pas soutenu. C'est rassurant pour beaucoup de personnes. Les invités ont trop souvent le souvenir de repas de mariage long, interminable. Les plats se suivent, il ne faut pas entrecouper le repas par des animations, des jeux ou des discours, afin de garder la maîtrise du temps

Le repas est très convivial, nous sommes 8 à 10 personnes par table, c'est un moment de partage, les convives ont besoin d'échanger, de discuter et d'apprécier les mets proposés. (Les chefs enchaînent un rythme qu'ils connaissent, gage de réalisation optimale de leur cuisine).

- 23h00 choisissez le plateau de fromage, il s'invite sur la table. C'est le moment où les frères, sœurs et amis présentent chants, jeux ou animations... Le fromage est aussi gastronomique, les amateurs en profitent, l'ardoise permet de se servir et de se resservir par gourmandise. Si les animations ne se sont pas manifestées, il est possible d'ouvrir le bal, les prémices d'une belle fête.
- 23h30 C'est la magie du dessert : pièce montée, à l'assiette ou au buffet... Une belle présentation, un baiser amoureux, les flashs claquent à tout va. Le dessert servi, le champagne dans les coupes, que la fête commence ! La Soirée 00h30/1h00 Maintenant, c'est l'orchestre ou le Dj qui anime la fête « loin, au bout de la nuit ». Les tables sont propres, café à discrétion et champagne. Un bar de nuit est dressé pour vous accompagner tout au long de la nuit. Nous vous suggérons une cascade de fruits frais, joliment présentés ; ils rafraîchissent et réduisent de manière conséquente la consommation d'alcool, un Candy bar à croquer par plaisir...
- 5h00 Restent les plus vaillants. Attention, conseillez un peu de sommeil pour le lendemain. Ce cheminement lors d'une réception de mariage n'est pas le seul, mais il a l'avantage de toujours fonctionner.

nos implifés - TRAITEUR -

05 65 72 70 74 nos**invites**.fr