



N Côté Mariage

Le Jour J

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J

NOTRE APÉRITIF ATELIER PRESTIGE

Plus de 25 pièces pour l'apéritif de 3 h gourmet et gourmand

La Fraîcheur

La table à grignotages d'influence italienne

Des crostinis et tapenades, une découpe de jambon et charcuterie italienne à la “berkel”
un atelier tomates anciennes et mozzarella

Le bar à tacos

Effiloché de bœuf à la mexicaine, pico de gallo, guacamole, salsa diabla verde

Canapés et verrines collection 2026-

L'atelier foie gras mi cuit

Toast fait devant le client avec chutney

L'animation saumon gravlax à la découpe

Simple comme on l'aime avec du bon pain de campagne et une légère crème à la mandarine

Côté Mariage

LE JOUR J

NOTRE APÉRITIF ATELIER PRESTIGE

Le Show

Animation accras minute maison, samoussas, calamars et tempura de légumes

-La Meule de Parmesan

Ravioles aux cèpes et ricotta comme un risotto

Au braséro

Croque à la truffe, boîte chaude, Saint Jacques balsamique à la mangue, sucette de gambas au chorizo, tagliatta de bœuf

Nos ateliers sur mesure

Nous proposons également des ateliers en compléments selon vos envies

Banc de l'écailler à composer

Atelier sud ouest

Bar à Ceviché

Atelier Pata Negra

Pièce montée de fromages

Bar à Mozzarella

Deserts géants à partager ...

et plus encore...demandez nous!

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage



Côté Mariage

LE JOUR J

NOS ENTRÉES

hors menu

Le foie gras mi-cuit

en gelée de cassis et déclinaison de pommes

Duo de Saumon gravlax

crème au combawa, mi cuit tapenade

Fraicheur d'aubergines façon bonifacienne

brousse menthe et parmesan

Tomates et légumes grillés

roquette, vinaigrette au basilic, burrata

Grosse raviole ricotta

et champignons du moment Parmesan et émulsion de volaille, truffe d'été

Côté Mariage

LE JOUR J

NOS PLATS

- Magret de canard

jus corsé, risotto crémeux légumes croquants -

Souris d'agneau

confite jus aux épices, purée de pomme de terre au beurre +3€

Filet de pintade

jus corsé, cèpes et topinambour, purée vieux garçon

Filet de bœuf

son feuilleté ,jus au côtes du Rhône, légumes snackés,
polenta grillée +5€

Grenadin de veau

en croute d'herbes au citron confit, cèpes et butternut,
jus corsé

Cannelloni de crustacés

au basilic, brochette de st jacques jus au sauternes +2 €

Saumon basse température

huile vierge, garniture façon thaïe

Cabillaud

en crumble de chorizo doux , caviar d'aubergine, tonnelet de courgette -

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J

NOTRE BEST

LA CÔTE DE BŒUF

notre spécialité

en planche à partager (200g par personne)
viande de race française

Les garnitures sont servies à l'assiette, jus corsé à part
La côte de bœuf est servie sur planche, découpée par votre chef de table
juste sortie du braséro, flambadou

à partir de 7€ supplémentaire

possibilité de viande maturée à la demande

un idéal de table de 10 pers

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J

NOS FROMAGES

servi soit au buffet, plateau à partager sur table ou à l'assiette

sélection de 4 fromages différents

NOS MIGNARDISES

un assortiment de 3 pièces par personne de la maison Poulain

A compléter avec une pièce montée ou autres selon vos envies

INFOS

Votre prestation sera prise en charge de la mise en place 14h par nos serveurs, jusqu'à la fin du repas.

1 serveur pour 20 personnes en tenue.

Fin de la prestation à 2h du matin

Concernant le matériel nous feront le point avec nos partenaires;

Tarif tous compris, vaisselle durant notre prestation, matériel, service, pain;

Hors nappage.

Toutes nos prestations sont modifiables avec une prise en charge personnalisée.

Côté Mariage

LE JOUR J



BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

NOS TARIFS

L'APERITIF 25 PIECES, PLAT, FROMAGE, MIGNARDISES
96€HT

L'APÉRITIF 25 PIÈCES, ENTRÉE, PLAT, FROMAGE,
MIGNARDISES
102€HT

Nos tarifs mariages incluent

- la mise en place de nos buffets, le dressage des tables , le service , l'apéritif prolongé comportant les 25 pièces et toutes les animations (copieux ,varié et fait maison)
- le pain ,
- la vaisselle, sur une base forfaitaire ,contenant: 3 verres pour l'apéritif ainsi que la vaisselle nécessaire à tout le repas
- le service à raison d'un serveur pour 20 personnes (selon le lieu ,certain pouvant nécessité du personnel supplémentaire).
- début de prestation 14h fin à 2h du matin (pour toutes prestations nécessitant une organisation spécifique; les serveurs seront présents en heures supplémentaires.
- le fromage servi au buffet ,sur plateau ou à l'assiette
- un assortiment de mignardises (maison poulain) servi en buffet à compléter a votre convenance par une pièce montée, par exemple .
- N'incluent pas le mobilier de réception, et la logistique d'installation et de rangement de ce dernier

Côté Mariage

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

NOS TARIFS

NOS OPTIONS

- Serveur heure supplémentaire 30 €
- forfait open bar avec encas : de 2h du matin à la fermeture le personnel à raison d'un serveur pour 50 personnes ,un encas à définir ensemble : 5 € par personne
- le congélateur comprenant 50 kg de glaçons, pour 100 personnes . forfait 150 €
- le bar à cocktail : 3 cocktails aux choix , boissons ,service ,et verrerie comprise forfait 500 € plus 6 € par cocktail servi
- la dégustation dans nos locaux est à 50 € par personne ,réglé sur place le jour de celle ci , elle vous sera offerte si nous travaillons ensemble
- le rafraîchissement : 2 bonbonnes d'eaux aromatisées et servies par un serveur avec verrerie 2€par personne .
- Régimes spéciales supplément à définir
- L'évacuation des verres vides 150€
- L'évacuation des déchets ménagers et recyclables 150€
- Le forfait déplacement moins de 50 personnes à définir
- Le forfait déplacement plus de 1h de trajet en fonction du nombre de personnel requis
- Le forfait logistique pour lieu atypique en fonction de la demande et des contraintes techniques du lieu
- Le forfait stockage de vos boissons dans une remorque réfrigérée autre que notre flotte
- Le stockage pièce montée autre que notre pâtissier
- notre service Coordinatrice Jour J *Nouveauté 2027*