
Côté Mariage
le Jour J
BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J

LE DINATOIRE 85€HT

UNIQUEMENT FORMAT COCKTAIL SANS PASSAGE A TABLE

FORMAT PLUS INFORMEL, SERVICE DES BOISSONS COMPRISES, VAISSELLE ÉCORESPONSABLE, VERRERIE BOISSONS

NOTRE APÉRITIF ATELIER PRESTIGE

Plus de 25 pièces pour l'apéritif de 4 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

L'écailler
Crevettes cuites à tremper mayo à la rouille

Le bar à tacos au brasero
éffiloché de porc à la mexicaine; pico de gallo, guacamole, salsa diabla verde

Canapé et verrines collection 2027

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 a la mandarine

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J

NOTRE APÉRITIF ATELIER PRESTIGE

Plus de 25 pièces pour 1'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 mozza

Le bar à tacos
effiloché de bœuf à la mexicaine; pico de gallo, guacamole, salsa diabla verde

Canapé 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 a la mandarine

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

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 ,tagliata 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
Bar à Mozzarella...

et plus encore...demandez nous!

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage













BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

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 grilles
roquette, vinaigrette au basilic, burrata -

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

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

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

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

hors offres sucrées
à compléter par vos soins

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.

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

LE JOUR J













BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

Côté Mariage

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE PRIX DE DÉPART

NOS TARIFS CF CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

L'APERITIF 25 PIECES, PLAT, FROMAGES
96 € HT

L'APÉRITIF 25 PIÈCES, ENTRÉE, PLAT, FROMAGES
101€ 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

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT

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 et demandes de plats différents que celui réservé
- L'évacuation des verres vides 150€
- L'évacuation des déchets ménagers et recyclables 150€
- Le forfait déplacement moins de 100 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 ou autre pâtisseries
- notre service Coordinatrice Jour J par Chloé *Nouveauté 2027*

BRASERO
MARIAGE
EVENEMENT