



DEVIS menu formule broche

Vous trouverez ci-dessous propositions et descriptif pour le vin d'honneur et repas

APERITIF

PRIX PAR PERSONNE : 25 euros par personnes (avec le cocktail)

Boissons :

- Soupe de Champagne

ou

- Sangria Blanche

ou

- Punch des îles en fontaine

- Les Softs :

Sur le Buffet : Coca-cola – Fanta- Orangina- Limonade – Eau plate – Eau gazeuse – Jus d'Orange – Jus multi fruits – Jus de pomme (le tout servi en fontaine sur bar)

Plateaux de 6 bouchées assorties par personne :

A titre d'exemple :

- Wraps Poulet, chèvre frais, crudités
- Wraps saumon fumée, tartare et crudités
- Sushi ariégeois
- Mini navette façon bagnat au thon
- Bonbon de Chèvre
- Clubs sandwich
- Bagels truite fumée, crème concombre et aneth
- Panna cotta au foie gras

L'apéritif sera servi sous forme de buffet Pop-corn maison, chips, olives, cannelés chauds au chorizo, au pistou, à la tomate, assortiment de salés.

Les alcools « forts » peuvent être fournis par vos soins ainsi que le vin si vous désirez en mettre à l'apéritif pour l'apéritif.

Animations VIN D'HONNEUR

Vin d'honneur avec animations sur différents pôles :

- Une animation « saumon mariné façon gravlax et ses blinis , crème fouettée à la ciboulette ».
- Une animation « découpe Jambon Pata Negra », plateau de charcuterie Ibérique et son Pan con Tomate
- Une animation « bar végétarien - radis, concombre, tomate cerise et carottes...- et ses sauces ».
- Une animation « plancha » servie sous forme de buffet dans des shaffings Dish comprenant :
 - une mini brochette d'aiguillette de poulet au curry
 - une mini brochettes de gambas aux épices
 - Une animation bar à Gaspacho
 - Une animation découpe de foie gras et ses pains spéciaux

REPAS

Service au plat en centre de table avec légumes

PRIX PAR PERSONNES :30 euros par personnes

PLAT CHAUD SERVI en plat sur table :

- **PIECE ENTIERE ROTIE A LA BROCHE AU FEU DE BOIS DEVANT LES CONVIVES**

Choix entre :

- ***Porcelet à la broche arrosé à la bière et aromates***

ou

- ***Agneau à la broche***

ou

- ***Longe de veau rôtie et laquée***

ou

(Possibilité de mettre pour moitié 50% de cochon, 50% d'Agneau)

Les viandes seront cuites sur une rôtissoire à la vue de chaque convives et seront découpées devant vous sur un buffet (suivant possibilité)

Il est prévu 400 gr de viande brute pour le cochon et l'agneau par personne.

Accompagnements :

Poêlée de légumes de saison et pommes grenailles

ou

Poêlée de légumes niçois et gratin Dauphinois

PLATEAU DE FROMAGES SOUS FORME DE BUFFET

(Environ 5 variétés de fromages)

Brie – Fourme – Etorcky – Bamaïou – Chèvre de Rocamadour

DESSERT SOUS FORME DE BUFFET AVEC ANIMATIONS

- Brochettes de fruits frais
- Dessert des mariés (à déterminer ensemble)

En ce qui concerne le matériel (nappage table, buffet, serviettes en tissu blanc, verres, assiettes, couverts, tasses à thé et à café...), un forfait de 8 euros vous sera facturé.

Pains de campagne « boule » individuels et flûtes farinées

Pour ce qui est du menu enfant : tarif de 10 euros par enfants

* assiette de crudités

- Hamburger et pommes sautées

ou

- Roulade de volaille et ses pommes dauphines

* entremet au chocolat ou glace

Un forfait vin peut vous être proposé pour 8 euros par personne à raison d'une bouteille pour 4 personnes

(Vin blanc doux, Vin blanc sec, Vin rosé et Vin rouge région à déterminer : Tarn, Gers, Aude, Haute-Garonne, Roussillon)

Toutefois, le vin peut être fourni par vos soins sans droit de bouchon.

Le champagne reste à votre charge ainsi que les alcools forts (Whisky, Ricard pour l'apéritif).

En ce qui concerne le personnel de service :

En fonction du nombre de convives, nous déterminerons ensemble le personnel nécessaire pour cette prestation. Le taux horaire sera de 12 euros de l'heure par serveurs.

Si vous êtes intéressés par cette prestation, vous aurez la possibilité de réserver pour une dégustation dans notre restaurant. Celle-ci vous sera facturée 30 euros par personne. Si le mariage était réalisé par nos soins le vin d'honneur et le repas seraient offerts aux mariés.

Un acompte de 30% vous sera demandé deux mois avant la prestation.

Nous restons à votre disposition pour toute autres questions.

En espérant avoir répondu à toutes vos attentes et vous souhaitant bonne réception.

Cordialement,

SAS MAT AND CO

La Ferme ô Délices

Restaurant traiteur chambres d'hôtes

Lieu-dit domaine des oiseaux

09270 Mazères

Tel : 05 61 60 65 30