

JEAN-CHRISTOPHE REBEL
La ferme ô délices
Traiteur restaurant chambres d'hôtes
05 61 60 65 30



DEVIS menu mariage

Sous forme de cocktail dînatoire

PRIX PAR PERSONNE : 55 € par personne

Boissons : sous forme de bar

- Soupe de Champagne
- ou
- planteur en fontaine
- ou
- petit mandarin
- ou
- sangria blanche

- Les Softs

Sur le Buffet : Coca-cola – Fanta- Orangina- Limonade – Eau plate – Eau gazeuse – Jus d'Orange – Jus multi fruits – Jus de pomme...

Plateaux de 6 bouchées assorties par personne :

A titre d'exemple :

- Wraps Poulet, chèvre frais, crudités
- Wraps saumon fumée, tartare et crudités
- Sushi ariégeois
- Bagnat thon
- Bonbon de Chèvre
- Clubs sandwich
- Bagels saumon fumée et crème concombre et aneth
- Verrine panna cotta foie gras

L'apéritif sera servi sous forme de buffet accompagné de Pop-corn maison , chips, olives, assortiment de salés...

* Buffet froid :

- Une animation « saumon mariné aneth et épices Thaï accompagné de blinis et crème de ciboulette Pistou »
- Une animation « découpe Jambon Pata Negra », son Pan con Tomate
- Une animation « bar Végétarien - radis, concombre, tomate cerise et carottes...- et ses sauces ».
- Une animation « bar à Gaspacho » : gaspacho de tomate et ananas, gaspacho de melon, gaspacho de concombre
- Une animation découpe foie gras et ses pains spéciaux

Pour le buffet chaud

une animation « plancha » servie sous forme de buffet dans des shaffing dish

- Brochettes de gambas Black Tiger aux épices douces
- Brochettes de magret de canard aux figues et méli-mélo de poivre
- Brochettes de bœuf marinées aux cinq baies
- Brochettes de thon et lard fumé compote de tomate
- Brochettes de légumes de saison
- Assortiment de mini burgers

PLATEAU DE FROMAGE SOUS FORME DE PICORETTE

environ 5 variétés de fromages : Bethmale, Bamalou, mixte, brebis, brie, cantal , fourme, rocamadour.... (cité à titre d'exemple)

DESSERT SOUS FORME DE BUFFET AVEC ANIMATIONS

- Délices des mariés (à définir ensemble)
- Brochettes de fruits

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