



DEVIS APERITIF et MENU

POUR MARIAGE

Vous trouverez ci-dessous propositions et descriptif pour l'apéritif et le repas

APERITIF

PRIX PAR PERSONNE : 15 euros (sans le cocktail) ou 20 euros (avec les cocktails)

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

Bouchées chaudes :

- Assortiment de frits asiatique
- Fingers de crevettes
- Mini burgers

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 le désirez pour l'apéritif.

REPAS ASSIS A L'ASSIETTE

PRIX PAR PERSONNE : 40€

ENTREE *sous forme de mise en bouche*

- Raviole de poulet cuit vapeur et snacké, salade façon thaï, coriandre, wasabi et éclats de cacahuètes.

ou

- Tartare de saumon au citron vert et herbes fraîches, osso iraty et mesclun thaï

ou

- Raviole de langoustine dans son bouillon épicé

ou

- noix de saint jacques juste saisies ,caramel d'agrumes,mesclun et légumes croquants

ou

- Salade landaise revisitée dans son écrin de riz ,caramel de balsamique et délices du jardinier

ou

- Médaillon de foie gras mi-cuit, chutney de mange et méli mélo de jeunes pousses

PLATS

Un choix unique est à déterminer pour l'ensemble des convives sauf cas particuliers.

- Magret de canard farci aux fruits des bois et éclats de truffes, trio du jardinier et jus corsé aux essences de truffe.

Ou

- Pavé de Veau farci aux mendiants (fruits secs) et Salpicon de légumes, jus corsé au Porto, gratin de pommes de terre et flan de légumes.

Ou

- Pièce de Bœuf sauce périgourdine, crayon d'asperge, moelleux de courgettes et écrasé de pommes de terre.

Ou

- Souris d'agneau braisée, pleurotes, girolles, légumes, dans son bouillon épicés

Ou

- Suprême de pintade, mousseline de volaille noisettes et pistaches, délices du jardinier

Ou

- Confit de canard caramel de miel et romarin et pommes de terre saladaise

PLATEAU DE FROMAGES SOUS FORME DE BUFFET

(environ 5 variétés de fromages)

Brie – Fourme – Etorcky – Bamalou – Chèvre de Rocamadour

DESSERT SOUS FORME DE BUFFET AVEC ANIMATIONS

- Brochettes de fruits frais
- Délices des mariés (à définir 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 café compris

Un menu enfant (jusqu'à 10 ans) peut vous être proposé au tarif de 10 euros par enfants comprenant :

- assiette de crudités et ses cochonnailles
- roulade de volaille et ses pommes dauphines
- tarte au chocolat

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