



## *Menu de Mariage 2025*

### *« Champêtre & Bohème »*

- Déco Authentique & Naturel –  
70.00 € ttc pers. A partir de 70 pers.

Vous êtes moins de 70 pers demandez une étude d'opportunité.



*Accueil des convives et bar à softs - Durée 1h30*

*Buffet avec softs & fontaines - verres compostables - glaçons*

*En libre-service*

**en Option :** Bar à softs & Glaçons tout au long de la soirée **+3.50€ / pers.**

o o o o o o o

*Assortiment de mises en bouche Prestige*

*10 Pièces / pers (Durée 45 minutes / 1h)*

*Dressés en plateau & Présentoirs,*

*Inclus 2 pièces chaudes en plaque de maintiens au chaud*

o o o o o o o

*Animation culinaire - Cooking show*

*Donnez de la hauteur à votre vin d'honneur*

**En Option** +5.00€/ pers. Et par atelier choisis

- *Atelier des Balkans* : Suprême de Saumon Gravlax Polaire maison découpé en chiffonnade sur ses blinis et crème de ciboulette. **4 pièces / pers.**
- *Atelier Plancha Terre / Mer* : calamars, gambas, volaille, légumes. **4 pièces / pers.**
- *Atelier découpe Jambon cru 1<sup>er</sup> choix et cressins aux olives + Melons en saison* **1 jambon pour 70/80 pers.**

.....

## Jambon à l'Os Maître Rôtisseur

*Cuit et découpé devant vos convives & Service à l'atelier*  
*Jambon à l'Os entier élaboré dans nos ateliers de façon Traditionnelle -*  
*Grillé et caramélisé lentement à la broche devant vos convives.*

+

*2 Garnitures légumes au choix - Servis à l'assiette à l'atelier*

*Ou*

## L'Atelier Méchoui Porcelet / Agneau

**Option: +5.00€ ttc /pers.**

*Parade d'Agneau et /ou Cochon de lait entier*  
*Roti et découpé devant vos convives*

+

*2 Garnitures légumes au choix*

+

*Le Bar à sauces au choix :*

*Miel moutarde & Romarin - Thym & Ail confit - Cèpes*

o o o o o o o

*A savoir :*

*Service Garden Party à l'assiette à l'atelier*

*Organisation : Vos convives font leurs choix à l'atelier et notre équipe se charge de les servir à l'assiette à l'atelier. Débarrassage à table inclus.*

*Plat de remplacement inclus - Tourne broche Gaz ou Bois suivant conditions*

o o o o

*Ardoise de 4 Fromages affinés*

*Verdurette vinaigrette Framboises & Pignons*

*Servis sur ardoise à table &*

*Assiettes compostables ou l'assiette Champêtre\**

ou

*Pièce Montée de Fromages Jungle* **Option +250€/pers**

*Raisins et fruits de saison - Service au buffet*

*\*L'Assiette Champêtre : c'est l'assiette du plat principal.*



## Détails des Services & prestations inclus dans la Formule « Champêtre & Bohème » :

- Mise en place d'un espace Bar + matériel et vaisselle **inclus**
- Vaisselle complète et Bar Gamme standard **inclus**
- Nappage et serviettes de tables en triple ouate non tissé **Inclus**
- Glaçons 50 L **inclus**
- Petits pavés Farine 60grs / pers. **Inclus**
- Eaux Plates & Gazeuses Bouteille verre consignée 0.60l / pers. **Inclus**  
3.50€ ttc la bouteille supplémentaire
- Installation et mises en place des Ateliers & Buffets décorés gamme Champêtre Party **arche fleuries & lampes guinguette Inklus**
- Personnel de service amplitude 7h30 **Inclus**
- Mise en place installations et raccordements des ateliers + replis & Opérateurs **inclus**
- Buffet Café en libre-service uniquement **Inclus**
- 1 rendez-vous sur site + 1 rendez-vous dans nos bureaux **inclus**
- Mise en place de la zone de restauration (*si mobilier en place*) **en Option forfait 2.50 € / pers.**
- Replis du lendemain en sus (suivant secteur)
- Cautions matérielles : 500.00 € par chèque (restitution caution après vérification dans nos ateliers).



TRAITEUR  ROTISSEUR  
*Au cœur de vos événements*

TRAITEUR  ROTISSEUR  
*Au cœur de vos événements*





TRAITEUR  ROTISSEUR  
Pâtisseries et plus





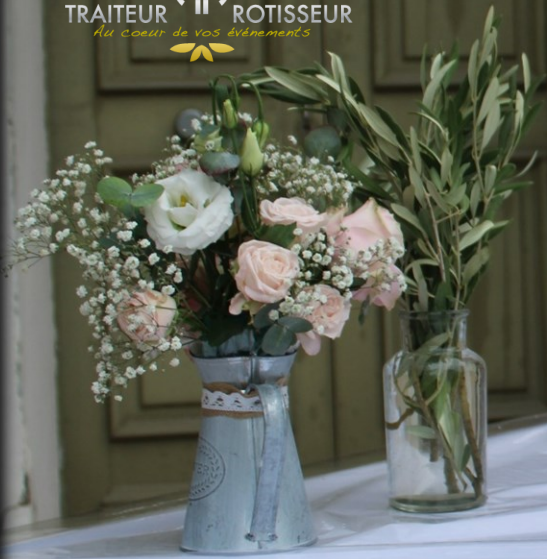








TRAITEUR  ROTISSEUR  
*Au cœur de vos événements*



TRAITEUR  ROTISSEUR  
*Au cœur de vos événements*





TRAITEUR  ROTISSEUR  
*Au cœur de vos événements*



TRAITEUR  ROTISSEUR  
*Au cœur de vos événements*



TRAITEUR  ROTISSEUR  
*Au cœur de vos événements*



TRAITEUR ROTISSEUR  
Au cœur de vos événements



