Carte Mariage

Chers(ères) Mariés(ées)

Tout d'abord, nous souhaitions vous adresser **toutes nos félicitations pour votre union.**

Vous allez retrouver dans cette carte toutes **nos propositions possibles** pour votre plus beau jour.
Nous avons mis **des cases à cocher à chaque met afin que vous puissiez faire ressortir ce qui vous plaît, vous pouvez scanner la carte et nous la renvoyer.**

Sachez que notre **carte est 100% modulable** et que vous pouvez également **nous proposer des mets** ne se trouvant pas dans cette carte afin que nous vous les proposions.

Puisque chaque demande est unique et a son originalité, n'hésitez pas à nous faire part de tous vos souhaits gustatifs.

E-mail : restaurantleb4@gmail.com / mandy.le.b4@gmail.com
Téléphone : 06 52 39 41 19
Adresse : 3 avenue du 19 mars 1962, 89 600 Vergigny

Votre mariage

Nombre d'invités au cocktail :

Adultes :

Enfants :

Nombre d'invités au repas :

Adultes :

Enfants :

Horaires de votre journée :

Cérémonie :

Séance photo :

Arrivée des invités en salle :

Arrivée des mariés en salle :

Horaire vin d'honneur souhaité :

Horaire repas souhaité :

Horaire ouverture de bal souhaité :

Personne à joindre le Jour J :
(autre que vous)

.....

.....

Préparer le cocktail qui vous ressemble

- Afin de ravir vos invités, choisissez entre 8 à 10 pièces pour un cocktail idéal ! -

Conseil : Avoir un cocktail adapté à sa durée

Cocktail d'une heure : 8 pièces minimum

Cocktail d'une heure à une heure trente : 10 à 12 pièces

Cocktail de deux heures : 12 à 16 pièces

Cocktail dinatoire : minimum de 25 pièces, maximum 32 pièces.

Nos différentes propositions

Nos stands animations : un maximum de convivialité, 3 pièces/pers

- [ ] Autour du foie gras poêlé : **6,50ttc/pers** (différents foie gras et sauces)
- [ ] Saint-Jacques & gambas à la plancha **5,50ttc/pers** (produits frais travaillés et snacké agrémentés)
- [ ] Minis brochettes de viandes variées à la plancha **3,50ttc/pers**
- [ ] Saumon fumé et gravlax de truite **5.20ttc/pers**
- [ ] Pata Negra, découpe de jambon ibérique **2.90ttc/pers**
- [ ] Animation de variétés de tapenades (olive, tzatzuki...) **3.00ttc/pers**
- [ ] Animation de ravioles maison, **3.00ttc/pers**

Nos verrines, 1.55€/pièce

- [ ] Magret fumé et légumes grillés
- [ ] Crème de chèvre et tzatzíki

Nos minis gougères, 0.50€ pièce

- [ ] Mini gougère traditionnelle

Nos minis burgers et navettes, 1.50€/pièce

- [ ] Burger poulet au sésame
- [ ] Burger bœuf au Chaource
- [ ] Navette pavot beurre basilic truite fumée
- [ ] Navette beurre jambon sec
- [ ] Navette dinde Chaource

Nos cuillères, 1.40€ pièce

- [ ] Pommes cuites et foie gras
- [ ] Carpaccio de bœuf et sa tuile
- [ ] Gravlax de truite et sa crème

Nos minis feuilletés, 0.45€ pièce

- [ ] Palmier chorizo oignons
- [ ] Bouchée champignons
- [ ] Fromage lardons

Nos blinis, 0.90€ pièce

- [ ] Chèvre, basilic et tomates confites
- [ ] Magret fumé et confit d'oignons
- [ ] Mascarpone et gravlax

Nos minis quiches, 0,65€ pièce

- [ ] Quiche oignons
- [ ] Quiche
- [ ] Quiche Soumaintrain
- [ ] Quiche Chaource
- [ ] Quiche façon pizza

Nos chauds, 1.00€ pièce

- [ ] Coquille Saint-Jacques à la Bourguignonne (sauce persillée)
- [ ] Coquille Saint-Jacques à la Normande (sauce crème)
- [ ] Croquille d'escargot

Nos brochettes, 0,90€ pièce

- [ ] Tomate mozzarella bille
- [ ] Gravlax mozzarella
- [ ] Saint-Jacques et chorizo
- [ ] Comté et viande de Grisons

Nos options

- [ ] Service du cocktail **2.70€**
- [ ] Nappage et serviette cocktail **0.80€**
- [ ] Verres cocktail **0.60€**

Vos invités arrivent tôt ? Vous souhaitez installer un buffet d'accueil ?

- [ ] Citronnade ou orangeade d'accueil, **2.00€ par pers**
- [ ] Café/thé/chocolat, **1.50€ par pers**
- [ ] Stand crêpes, confitures, nutella sucre, **1.25€ par pers**
  + Service jetable -non obligatoire-, **0.61€ par pers**
- [ ] Candy bar, **3.00€ par pers**
- [ ] Corbeille de fruits de saison, **1.20€ par pers**

Quelles boissons pour votre cocktail et votre repas ?

Nos softs

- [ ] Forfait soft cocktail + repas, **3.50€**
- [ ] Forfait soft cocktail, **1.60€** [ ] Forfait soft repas, **2.00€**
- [ ] Forfait cocktail bouteille en verre eau plate et eau gazeuse, **3.20€**
- [ ] Orangeade, **2.00€**
- [ ] Citronnade, **2.00€**
- [ ] Jus de fruits Bio d'Othe, **4.60€**

Il est également possible de commander des bouteilles et pas de forfait.

Conseil : Pour les softs, comptez une bouteille pour 4 personnes.

Nos bières -verres inclus-

- [ ] Location machine à bière, **60.00€**
- [ ] Bière Namur blanche par 20L, environ 70 bières, **120€**
- [ ] Bière Leffe Ruby par 20L, environ 70 bières, **163.20€**
- [ ] Bière Leffe blonde par 20L, environ 70 bières, **155€**
- [ ] Bière Kanter Villages par 30L, environ 110 bières, **105€**
- [ ] Bière Meteor Par 30L, environ 110 bières, **140.80€**

Nos crémants et champagnes,

- [ ] Crémant de Bourgogne «Cuvée Brut», **17.88€**
- [ ] Crémant de Bourgogne Rosé, **19.44€**
- [ ] Champagne Veuve Pelletier, **36.00€**
- [ ] Champagne Nicolas Feuillate, **30.00€**
- [ ] Champagne Moutard, **42.60€**

Conseil : Comptez 1 Bouteille pour 4 personnes

Nos différents vins (d'autres possibles sur demandes)

- [ ] Côteaux Bourguignons blanc, la pépite, **13.47€**

Quelles boissons pour votre cocktail et votre repas ?

- [ ] Chablis Valentin Vignot, **23.97€**
- [ ] Irancy Franck Givaudin, **20.67€**
- [ ] Bourgogne Tonnerre chevalier d'Eon Dampt, **17.67€**
- [ ] Côteaux Bourguignon rouge la pépite, **10.77€**
- [ ] L'excellence de Saint-Laurent rosé-blanc-rouge, **10.77€**
- [ ] Vin pamplemousse, pêche ou poire, **4.35€**

- ***Autres gammes, gamme bio et fontaines à vin disponibles sur demande.***

Conseil : 1 Bouteille pour 5 personnes

Informations

Si vous souhaitez vous occuper de vos boissons, vous devez vous assurer qu'elles soient fraîches pour que nous effectuons le service sans problème.
Nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Choisissez le repas qui vous ressemble

- Entrée chaude ou entrée froide ? Plutôt poisson ou viande ? Faîtes votre choix -

Nos entrées

Nos entrées froides

- [ ] Foie gras de canard au ratafia de cidre, brioche poêlée aux épices, **10.40€**
- [ ] Douceur saumon, **10.00€**
- [ ] Mille feuille à la truite fumée, **7.10€**
- [ ] Assiette périgourdine (salade, magret, foie gras, champignons), **9.20€**
- [ ] Gravlax et mi-cuit de truite au sésame, **8.10€**

Nos entrées chaudes

- [ ] Feuilleté Saint-Jacques aux amandes, **14.00€**
- [ ] Vol au vent de volaille au Chaource, **8.00€**
- [ ] Pavé de flétan sur un velouté de courgettes, **10.00€**
- [ ] Cabillaud au chorizo, oignons rouges, coulis safrané, **10.00€**
- [ ] Saint-Jacques fraîches poêlées aux poireaux et sa sauce au Noilly, **12.00€**
- [ ] Vol au vent d'escargot, **9.00€**

Nos pauses gourmandes, 2,50€ pièce

- [ ] Framboise malibu
- [ ] Cerise liqueur
- [ ] Pomme manzana
- [ ] Citron limoncello

Nos plats

Côté poissons

- [ ] Saint-Jacques poêlées aux amandes, **14.00€**
- [ ] Dos de flétan au basilic frais et coulis de langoustine, **12.00€**
- [ ] Aumonière de sole aux petits légumes de saison, crème de Whisky, **12.00€**
- [ ] Lotte rôtie, chips de poitrine fumée, tagliatelles de courgettes, **14.70€**

Côté viandes

- [ ] Suprême de poulet au Chaource, **11.00€**
- [ ] Fondant de volaille aux écrevisses, **11.00€**
- [ ] Magret de canard aux griottes, **11.00€**
- [ ] Suprême de volaille fermière au Chaource, risotto crémeux au parmesan, **14.00€**
- [ ] Tournedos de filet de bœuf mariné à l'huile de truffe, **15.50€**
- [ ] Médaillon de noix de veau lardé et pleurotes, **13.20€**

Accompagnements, *2 au choix, 3.20€ par pers*

- [ ] Tarte tatin de légumes
- [ ] Pomme percyçoise (pomme de terre creusée et sauce aux herbes)
- [ ] Poêlée de champignons de Cussangy
- [ ] Pomme paysanne (pomme de terre entouré de lard)
- [ ] Flan de légumes
- [ ] Vol au vent de légumes
- [ ] Choux farcis aux légumes

Proposition fromagère

- [ ] Assiette de fromages (Soumaintrain, Chaource, Comté), **3.30€**
- [ ] Plateaux de fromages (Soumaintrain, Chaource, Comté, Brie, Délice de Bourgogne aux fruits...) et son mesclun, **4.00€**
  (plateau où l'on propose aux invités, service à table)
- [ ] Buffet de fromages OU pièce montée de fromages et son mesclun (minimum 6 variétés), **4.50€ (prix variant proposition)**

Pain

- [ ] Pain (boule sur table, spécialité de pains à choisir), **0.90€**

Desserts, 4.00 par pers

- [ ] **Fraisier, Framboisier, Poirier, Multi-fruits**
  Génoise, crème mousseline (crème pâtissière émulsionnée au beurre), fruits
- [ ] **Mousse fruits**
  Génoise, meringue, crème fouettée, purée de fruits
  (framboise, fraise, mandarine, fruit de la passion)
- [ ] **Millefeuilles aux fraises**
  Feuilletage, crème mousseline
- [ ] **Chaource**
  Génoise, mousse vanille
- [ ] **Paris Brest**
  Crème mousseline, praliné
- [ ] **Martiniquais**
  Génoise, mousse chocolat, banane flambée au Rhum
- [ ] **Jour et Nuit**
  Génoise, mousse chocolat blanc, mousse chocolat noire
- [ ] **L'épris**
  Fond de succès (amande, noisette), mousse caramel, poire, crème Chiboust
  (meringue, crème pâtissière au Rhum)
- [ ] **Douceur d'Asie**
  Mousse mangue, mousse fruit rouges, génoise, croquant chocolat blanc et fruits rouges
- [ ] **Chocolat crème brûlée**
  Génoise, mousse chocolat noire, crème brûlée, glaçage chocolat noir
- [ ] **Mousse poire caramel ou chocolat**
  Génoise, mousse chocolat noire ou caramel, mousse de poire
- [ ] **Délice de Sicile**
  Mousse citron, mousse framboise, croquant citron
- [ ] **Craquelin**
  Génoise, mousse chocolat, mousse chocolat au lait, praliné feuilleté
- [ ] **Mousse poire caramel ou chocolat**
  Génoise, mousse chocolat noire ou caramel, mousse de poire
- [ ] **Délice de Sicile**
  Mousse citron, mousse framboise, croquant citron
- [ ] **Pétillant pêche**
  Génoise, mousse champagne, mousse pêche blanche et sanguine, praliné pétillant
- [ ] **Tarte aux fruits, 2.00€ par pers**
  Pâte feuilletée, fruits

- [ ] **Douceur de Bourgogne**
  Mousse vanille, mousse cassis, génoise
- [ ] **Pièce montée, 3.75€ les deux choux par pers**
  Choux garnis crème pâtissière (parfum Grand Marnier, Kirsch ou Vanille), Nougatine
- [ ] **Tarte aux fruits frais**
  Pâte sablée sucrée, crème mousseline, fruits de saison
- [ ] **Velours pistache**
  Mousse pistache, mousse chocolat noire, croquant chocolat noir
- [ ] **Longchamps**
  Génoise, crème pâtissière allégée avec une crème fouettée au Kirsch, fruits (fraise, framboise, fruits rouges)
- [ ] **Entremets**
  Entremet exotique au chocolat blanc, entremet pistache fruit rouge, entremet ananas citron coco, entremet framboise & fromage blanc, crumble pommes & fruits rouges, crumble aux pommes, cheesecake fruits rouges, cheesecake citron
- [ ] **Wedding Cake de chez Roy, 11.00€ par pers**
- [ ] **Mignardises à définir, 1.00€/pièce :** éclair, cannelé, tropézienne, Paris-Brest...
- [ ] **Buffet des mariés, 5.50€/pers :** entremets, pièce montée, mignardises, assortiments de tarte et de desserts

- [ ] Service repas 12.00€
- [ ] Vaisselle 5.40€
- [ ] Nappage des tables 2.00€
- [ ] Serviette de table 1.10€
- [ ] Nappe buffet, 8.00€

Laissez-vous guider avec la proposition du Chef

Cocktail du Chef

Au prix de 14.60€

- Ce tarif comprend 12 pièces par personnes et toutes les options sont comptées. [service, nappage et serviette cocktail, verres] -

- ☑ Verrine de mousse de betterave et chips de lard
- ☑ Mini burger saumon
- ☑ Cuillère pomme Calvados & foie gras
- ☑ Cuillère saumon mi-cuit en croûte de pavot
- ☑ Brochette de Saint-Jacques chorizo
- ☑ Blinis Saint-Maure et lard grillé, pignon de pin
- ☑ Blinis foie gras & confit d'oignons
- ☑ Brochette comté et viande des Grisons
- ☑ Gougères x2
- ☑ Coquille Saint-Jacques à la Bourguignonne
- ☑ Croquille d'escargot

Repas du Chef

Au prix de 53.00€

- Ce tarif comprend l'ensemble du repas [entrée, plat, fromage, dessert, café] ainsi que toutes les options [service, vaisselle, nappage, serviettes] -

- ☑ Saint-Jacques fraîches poêlées aux amandes et croustade à la truffe
- ☑ Tournedos de bœuf mariné à l'huile de truffe, risotto & sa tarte tatin de courgettes au Boursault
- ☑ Assiette de 3 fromages fermiers et son mesclun *(Chaource, Soumaintrain, Comté)*
- ☑ Buffet de desserts des mariés
- ☑ Café

Nous pouvons re-travailler le menu complet (cocktail + repas) afin que celui-ci vous ressemble !

Et pourquoi pas un buffet ?

Conseil : Il est possible de modifier les mets des buffets selon vos envies !

Buffet 1

Au prix de 9.90€ par personne

- ☑ Carottes, choux blanc au curry, betterave
- ☑ Rosette, jambon sec, terrine de campagne, rôti de porc et rôti de dinde
- ☑ Brie
- ☑ Tarte aux pommes façon normande

Buffet 2

Au prix de 15.00€ par personne

- ☑ Taboulé oriental, piémontaise, salade de Tonnerre
- ☑ Rosette, pâté en croute, jambon sec, chorizo terrine de poisson, pilons de poulet (2) et rosbeef (2)
- ☑ Saint Nectaire
- ☑ Moelleux au chocolat
- ☑ Condiments

Buffet 3

Au prix de 24.00€ par personne

- ✅ Salade gourmande, salade Percycoise, tagliatelles aux légumes, salade marine
- ✅ Pavé au poivre, jambon sec, bacon, terrine de lapin médaille d'argent, chorizo, saumon fumé maison, rôti de veau, rosbeef (2tr), rôti de dinde
- ✅ Plateau de fromages
- ✅ Entremets
- ✅ Condiments

💡 *Conseil :* Ces buffets peuvent également être utilisés pour le brunch du lendemain !

Buffet 4 - Douceur de mariage

Au prix de 32.00€ par personne

- ✅ Salade de lotte, tagliatelles de Bayonne, salade Grecque, légumes à l'huile d'olive
- ✅ Terrine de canard, viande des grisons, pavé bourguignon, saumon fumé maison, crevettes marinées, foie gras sur pain d'épices maison, marbré de légumes à la truite, melon et jambon Ibérique, jambon à l'os, magret à l'ancienne, gigot et pièce de bœuf
- ✅ Plateau de fromages fermier et son mesclun
- ✅ Buffet de desserts (5 mignardises)
- ✅ Pain et condiments

Nos options

- ☐ Service du buffet **6.00€**
- ☐ Vaisselle **5.40€**
- ☐ Nappage des tables **2.00€**
- ☐ Serviette de table **1.10€**
- ☐ Nappe buffet, **8.00€**

Un brunch pour le lendemain ?

Conseil : Pour le brunch, estimez la moitié de vos invités du repas. Comme précisé précédemment, un buffet peut être utilisé pour le brunch !
Nous pouvons également chiffrer votre idée de brunch.

Brunch sucréééé

Au prix de 13.00€ par personne

- ☑ 3 Pâtisseries : 1 Pain chocolat, 1 croissant, 1/3 de baguette
- ☑ Charcuteries : Rosette, jambon sec et jambon blanc, rôti de porc
- ☑ Confitures, miel de région, beurre.
- ☑ Melon ou salade de fruits selon saison
- ☑ Brie
- ☑ Tarte aux pommes façon normande

Brunch saléééé

Au prix de 13.50€ par personne

- ☑ Oeuf brouillé, lard grillé
- ☑ Salade de pommes de terre et saucisses tièdes
- ☑ Brie
- ☑ Pancakes
- ☑ Corbeille de fruits de saison
- ☑ Jus + eau gazeuse et plate.

Nos options

☐ Service du brunch, et rangement de la vaisselle de la veille, **5.00€ par pers**

☐ Vaisselle jetable, **1.20€ par pers**

A vos idées !

Après avoir coché toutes les cases qui vous intéressaient au premier abord, vous devez avoir une idée plus claire de ce que vous souhaitez pour votre repas de mariage.
Si vous avez d'autres idées ou que vous souhaitez avoir un menu qui vous ressemble encore plus, vous pouvez nous les écrire ci-dessous :

Book disponible sur demande.