Pour des événements
plus que ***savoureux***

CONTACTEZ-NOUS

06 52 39 41 19
restaurantleb4@gmail.com
3 Avenue du 19 mars 1962, Vergigny

SUIVEZ-NOUS

Le B4 / Restaurant Le B4

Chèrs – 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.

Votre mariage

Nom et prénom des marié(ées)s : .....

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 : .....

Nom et prénom de la personne à joindre le jour J : .....
.....

Tous les prix indiqués sur la carte sont en TTC
• Tous les frais annexes (livraison vaisselle, sac TBS, récupération matériel) seront indiqués dans le devis

Le cocktail pour un vin d'honneur réussi

Nos Conseils

8 pièces min.	Cocktail d'une heure
10 - 12 pièces	Cocktail d'une heure à une heure trente
12 - 16 pièces	Cocktail de deux heures
Min. 25 pièces - max. 32 pièces	Cocktail dînatoire

Nos stands animations –un maximum de convivialité–

Chaque stand comporte trois pièces par personne.

- [ ] Autour du foie gras poêlé : 7,00€/pers *(différents foie gras et sauces)*
- [ ] Saint-Jacques & gambas à la plancha 7,50€/pers *(produits frais travaillés et snackés agrémentés)*
- [ ] Minis brochettes de viandes variées à la plancha 5,00€/pers
- [ ] Saumon fumé et gravlax de truite 6,50€/pers
- [ ] Pata Negra, découpe de jambon ibérique 3,50€/pers
- [ ] Animation de ravioles différentes sauces au choix (dont tomate, basilic, Chaource, pesto) 3,00€/pers

Nos autres pièces –tout aussi gourmandes–

Nos vernines

- [ ] Magret fumé et légumes grillés, 1,60€/pièce
- [ ] Crème de chèvre et tzatzíki, 1,60€/pièce

Nos gougères

- [ ] Mini gougère traditionnelle, 0,55€/pièce

Le cocktail pour un vin d'honneur réussi

Nos minis burgers et navettes

- Burger poulet au sésame, 1,60€/pièce
- Burger bœuf au Chaource, 1,60€/pièce
- Navette pavot beurre basilic truite fumée, 1,50€/pièce
- Navette beurre jambon sec, 1,50€/pièce
- Navette dinde Chaource, 1,50€/pièce

Nos cuillères

- Pommes cuites et foie gras, 1,50€/pièce
- Compotée de pomme ou poire et foie gras, 1,50€/pièce
- Carpaccio de bœuf et sa tuile, 1,50€/pièce
- Gravlax de truite et sa crème, 1,50€/pièce

Nos minis feuilletés

- Palmier chorizo oignons, 0,70€/pièce
- Bouchée champignons, 0,70€/pièce
- Fromage lardons, 0,70€/pièce

Nos blinis

- Chèvre, basilic et tomates confites, 1€/pièce
- Magret fumé et confit d'oignons, 1€/pièce
- Mascarpone et gravlax, 1€/pièce

Nos minis quiches

- Quiche oignons, 0,70€/pièce
- Mini pizza, 0,70€/pièce
- Quiche fromage lardons, 0,70€/pièce
- Quiche Soumaintrain, 0,70€/pièce

Nos chauds

- Coquille Saint-Jacques à la Bourguignonne *(sauce persillée)*, 1,20€/pièce
- Coquille Saint-Jacques à la Normande *(sauce crème)*, 1,20€/pièce
- Croquille d'escargot, 1,20€/pièce

Nos brochettes

- Tomate mozzarella bille, 1€/pièce
- Gravlax mozzarella, 1€/pièce
- Saint-Jacques et chorizo, 1€/pièce
- Comté et viande de Grisons, 1€/pièce

Nos options

- Service du cocktail, 3€/pers / Service cocktail dînatoire, 12€/pers
- Location des verres cocktail, 1,50€/pers (prix évoluant si cocktail dînatoire
- Nappage et serviette cocktail, 1€/pers

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

- Citronnade **ou** orangeade d'accueil, 2€40€/pers
- Café + thé + chocolat, 2,30€/pers
- Stand crêpes (deux crêpes/pers), confitures, nutella sucre, 3,75€/pers
  + Service jetable -non obligatoire-, 0,61€/pers
- Corbeille de fruits de saison, 2,50€/pers
- Café, thé, 1,70€/pers

Nos forfaits boissons

- Soft boisson formule cocktail et repas -comprenant des softs tels que le coca, des jus de fruits... eaux (bouteilles plastiques), **4€50€/pers**
- Forfait soft cocktail : coca, jus de fruits..., 2€00€/pers
- Forfait soft repas : coca, jus de fruits..., 3€50€/pers
- Forfait bouteille en verre plate et eau gazeuse cocktail et repas 3€50€/pers

Sur demande : tarif boissons alcoolisées, machine à bière, fût... *Nous ne prenons pas de droit de bouchon*

Attention : selon les horaires du buffet d'accueil / pot d'arrivée, des frais peuvent être pris pour le service et les verres.

Le repas

Réveillez les papilles !
Mais surtout.. Choisissez le repas qui vous ressemble !

Nos Conseils | Si vous ne souhaitez pas d'entrée, privilégiez un cocktail assez long.

Nos entrées

Nos entrées froides

- Foie gras de canard au ratafia de cidre, brioche poêlée aux épices, 10,40€/pers
- Douceur de saumon, 10,00€/pers
- Assiette périgourdine (salade, magret, foie gras, champignons), 9,20€/pers
- Gravlax et mi-cuit de truite au sésame, 10€/pers

Nos entrées chaudes

- Feuilleté Saint-Jacques aux amandes, 14,00€/pers
- Saint-Jacques fraîches poêlées aux poireaux et sa sauce au Noilly, 12,00€/pers
- Pavé de flétan sur un velouté de courgettes, 10,00€/pers
- Cabillaud au chorizo, oignons rouges, coulis safrané, 10,00€/pers
- Vol au vent d'escargot, 9,00€/pers
- Vol au vent de volaille au Chaource, 8,00€/pers

Nos pauses gourmandes

- Framboise malibu, 2,90€/pers
- Cerise liqueur, 2,90€/pers
- Pomme manzana, 2,90€/pers
- Citron limoncello, 2,90€/pers

Réveillez les papilles !
Mais surtout.. Choisissez le repas qui vous ressemble !

Nos plats

Poissons

- [ ] Lotte rôtie, chips de poitrine fumée, tagliatelles de courgettes, 14,70€/pers
- [ ] Saint-Jacques poêlées aux amandes, 14,00€/pers
- [ ] Dos de flétan au basilic frais et coulis de langoustine, 12,00€/pers
- [ ] Aumonière de sole aux petits légumes de saison, crème de Whisky, 12,00€/pers

Viandes

- [ ] Tournedos de filet de boeuf marinée l'huile de truffe, 15,50€/pers
- [ ] Suprême de volaille fermière au Chaource, risotto crémeux au parmesan, 14,70€/pers
- [ ] Médaillon de noix de veau lardé et pleurotes, 13,20€/pers
- [ ] Magret de canard aux griottes, 11,00€/pers
- [ ] Fondant de volaille aux écrevisses, 11,00€/pers
- [ ] Suprême de poulet au Chaource, 11,00€/pers

Accompagnements (2 au choix, 3,20 euros 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 entourée de lard)
- [ ] Gratin de légumes
- [ ] Vol au vent de légumes
- [ ] Choux farcis aux légumes

Réveillez les papilles !
Mais surtout.. Choisissez le repas qui vous ressemble !

Nos propositions fromagère

- ☐ Assiette de fromages (Soumaintrain, Chaource, fromage frais aux herbes, fromage de la ferme de chez Gillot), 3,30€/pers
- ☐ Buffet de fromages et son mesclun (min. 6 variétés) 4,50€/pers
- ☐ Pièce montée de fromages et son mesclun (min. 6 variétés) 5,00€ttc/pers

Forfait pain

- ☐ Pain : pain boule + pain baguette, 0,90€/pers

Menu enfant. 10.00 euros

- ☐ 2 crudités variées,
  Chips et charcuteries,
  Brie,
  Moelleux au chocolat
  Vaisselle, nappage, service : offert quand moins de 10 enfants
  sinon supplément de 2,00€/pers

Menu buffet enfant. 10.00 euros

- ☐ Mini feuilletés
  Melon et jambon sec
  Morceaux de dinde ou poulet et pommes de terre en salade
  Brie
  Gâteau chocolat
  Vaisselle, nappage, service : offert quand moins de 10 enfants
  sinon supplément de 2,00/pers

Nos options

- ☐ Service du repas, 14,00€/pers
- ☐ Nappage des tables, 2,00€/pers
- ☐ Vaisselle, 6,30€/pers
- ☐ Serviette de table, 1,10€/pers
- ☐ Nappe buffet, 10,00€/nappe

Découvrez nos dessents riches en gourmandises ! >>

Réveillez les papilles !
Mais surtout.. Choisissez le repas qui vous ressemble !

Nos desserts

- **Fraisier, Framboisier, Poirier, Multi-fruits,** 4,50€
  Génoise, crème mousseline (crème pâtissière émulsionnée au beurre), fruits
- **Mousse fruits,** 4,50€
  Génoise, meringue, crème fouettée, purée de fruits
  (framboise, fraise, mandarine, fruit de la passion)
- **Millefeuilles aux fraises,**4,50€
  Feuilletage, crème mousseline
- **Chaource,** 4,50€
  Génoise, mousse vanille
- **Paris Brest,** 4,50€
  Crème mousseline, praliné
- **Martiniquais,** 4,50€
  Génoise, mousse chocolat, banane flambée au Rhum
- **L'épris,** 4,50€
  Fond de succès (amande, noisette), mousse caramel, poire, crème Chiboust (meringue, crème pâtissière au Rhum)
- **Douceur d'Asie,** 4,50€
  Mousse mangue, mousse fruit rouges, génoise, croquant chocolat blanc et fruits rouges
- **Craquelin,** 4,50€
  Génoise, mousse chocolat, mousse chocolat au lait, praliné feuilleté
- **Mousse poire caramel ou chocolat,** 4,50€
  Génoise, mousse chocolat noire ou caramel, mousse de poire
- **Délice de Sicile,** 4,50€
  Mousse citron, mousse framboise, croquant citron
- **Tarte aux pommes / nromande,** 1,70€
  Pâte feuilletée, fruits

Le repas

Réveillez les papilles !
Mais surtout.. Choisissez le repas qui vous ressemble !

- ☐ **Douceur de Bourgogne,** 4,50€
  Mousse vanille, mousse cassis, génoise
- ☐ **Pièce montée,** 3,75€ les deux choux par personne
  Choux garnis crème pâtissière (parfum Grand Marnier, Kirsch ou encore à la vanille), nougatine
- ☐ **Tarte aux fruits frais façon boulangère,** 3,00€
  Pâte sablée sucrée, crème mousseline, fruits de saison
- ☐ **Velours pistache,** 4,50€
  Mousse pistache, mousse chocolat noire, croquant chocolat noir
- ☐ **Longchamps,** 4,50€
  Génoise, crème pâtissière allégée avec une crème fouettée au Kirsch, fruits (fraise, fambroise, fruits rouges)
- ☐ **Mignardises à définir,** 1€/pièce
  Éclair, cannelé, tropézienne, Paris Brest ...
- ☐ **Buffet des mariés,** 7,75€/pers
  Entremets (2) selon notre liste (à demandé), pièce montée (2), mignardises (2).
- ☐ **Corbeille de fruits,** 2,50€/pers
  Installation possible en buffet de nuit

Laissez vous tenter ! Nos buffets

Buffet 1 à 9€

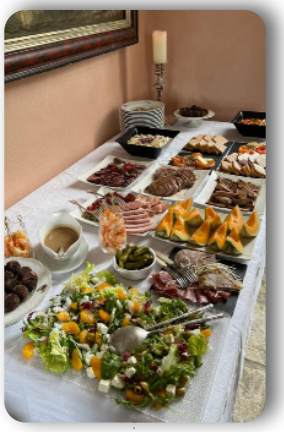
Crudités :
- Carottes,
- Choux blanc au curry,
- Betterave

Charcuteries / viandes :
- Rosette,
- Jambon sec,
- Terrine de campagne,
- Rôti de porc
- Rôti de dinde

Fromage :
- Brie

Dessert :
- Tarte aux pommes façon normande

Ce buffet peut très bien convenir pour un brunch du lendemain !



Buffet 2 à 15€

Crudités :
- Taboulé oriental,
- Piémontaise,
- Salade de Tonnerre

Charcuteries / viandes :
- Rosette,
- Pâté en croute,
- Jambon sec,
- Chorizo
- Terrine de poisson,
- Pilons de poulet (2)
- Rosbeef (2)

Fromage :
- Saint Nectaire

Dessert :
- Moelleux au chocolat

- Condiments

Nous pouvons vous faire une proposition personnalisée selon vos envies !

Laissez vous tenter !
Nos buffets

Buffet 3 à 24e

Crudités :
- Salade gourmande
- Salade Percyçosie
- Tagliatelles aux légumes
- Salade marine

Charcuteries / viandes :
- Pavé au poivre
- Jambon sec
- Bacon
- Terrine de lapin
- Médaille d'argent
- Chorizo
- Saumon fumé maison
- Rôti de veau
- Rosbeef (2tr)
- Rôti de porc

Fromage :
- Plateau de fromages

Dessert :
- Entremets

- Condiments

Buffet 4 à 32e
Douceur de mariage

Crudités :
- Salade de lotte
- Tagliatelles de Bayonne
- Salade Grecque
- Légumes à l'huile d'olive

Charcuteries / viandes :
- 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 boeuf

Fromage :
- Plateau de fromages fermiers et son mesclun

Buffet de desserts :
- 5 mignardises ou 2 choux pièce montée et trois mignardises, ou une demi part de gâteau et trois mignardises ou une part de gâteau

- Pain et condiments

Nous pouvons vous faire une proposition personnalisée selon vos envies !

Le brunch

Laissez vous tenter !
Nos brunchs !

Brunch sucré à 13€

3 Pâtisseries :
- 1 Pain chocolat,
- 1 croissant,
- 1/3 de baguette

Charcuteries / viandes :
- Rosette,
- Jambon sec
- Jambon blanc,
- Rôti de porc

- Confitures, miel de région, beurre.
- Melon ou salade de fruits selon saison

Fromage :
- Brie

Dessert :
- Tarte aux pommes façon normande

Brunch avec animation à 20.60€

- Oeuf brouillé, lard grillé
- Salade de pommes de terre et saucisses ti des
- Pancakes
- Pain baguette

- Brie

- Corbeille de fruits de saison

- Jus + eau gazeuse et plate.

- Inclus : service brunch + vaisselle jetable

Nos options

- ☐ Service du buffet, 9,00€/pers
- ☐ Service du brunch, rangement de la veille, 5,00€/pers
- ☐ Nappage des tables, 2,00€/pers
- ☐ Nappe buffet, 10,00€/nappe
- ☐ Vaisselle, 6,30€/pers
- ☐ Vaisselle jetable, 1,60€/pers
- ☐ Serviette de table, 1,20€/pers

Nous pouvons vous faire une proposition personnalisée selon vos envies !

• 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 :

Pour des événements
plus que ***savoureux***

WEDDING
AWARDS
2022
mariages.net

B4 Traiteur

★★★★★

Recevez cette reconnaissance pour être l'une des entreprises les plus recommandées et les mieux notées par les couples de Mariages.net

Àngel Llull, President International - The Knot Worldwide