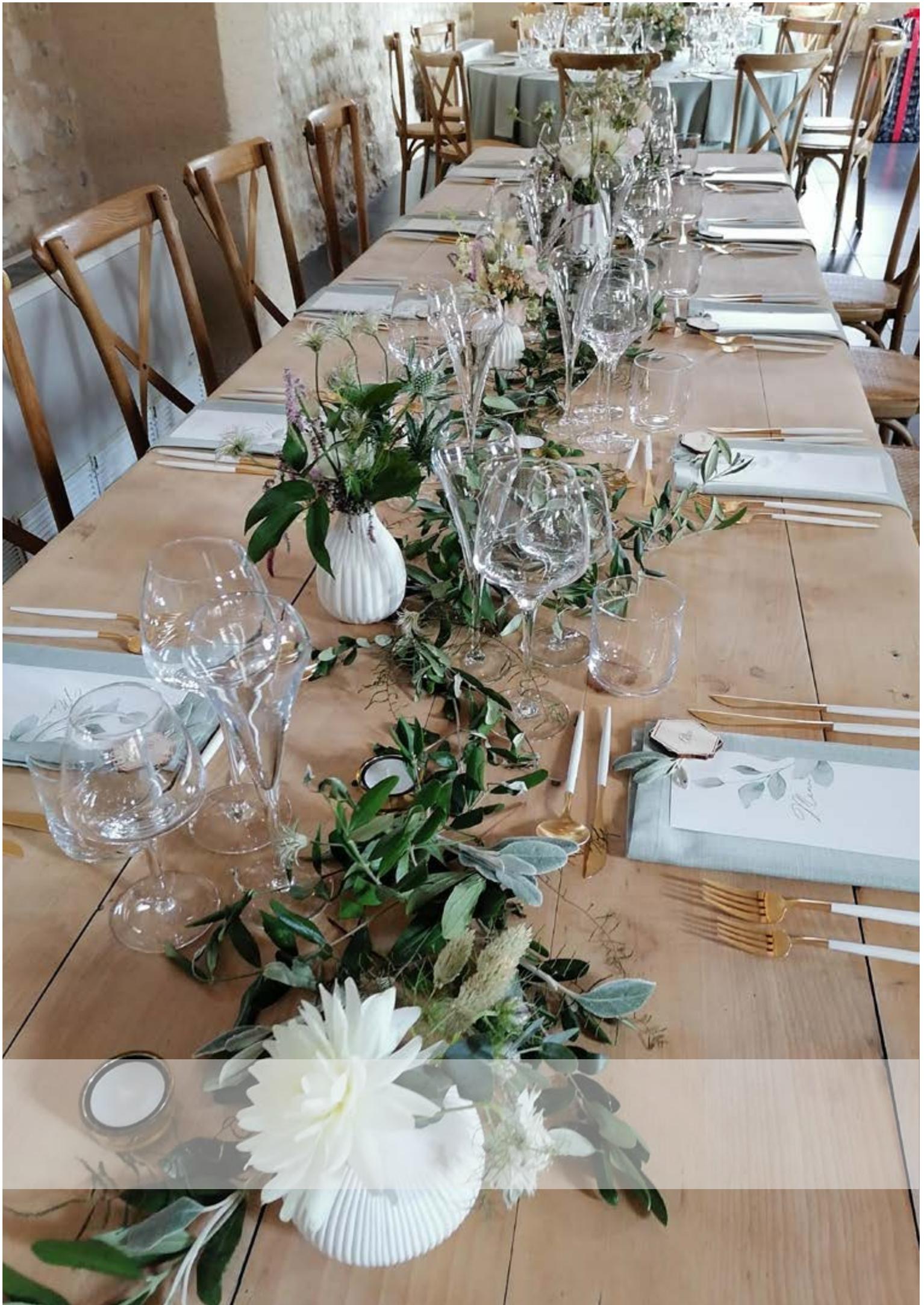




Mariage
P R E S T A T I O N



Vin d'honneur Repas de Mariage

Notre optique

Vous proposer une prestation personnalisée.

Notre démarche

Vous guider et vous accompagner afin de faire les meilleurs choix.

A votre écoute pour vous offrir des services sur mesure en fonction de vos besoins et répondant au mieux à vos attentes

Notre engagement

Tous nos plats sont entièrement faits maison.

Les produits utilisés sont frais et de saison, locaux et de qualités, bio ou fermier/artisanaux/labellisés.

Nous nous adaptons aux régimes alimentaires.

Nos Formules

Cocktail + Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Cocktail/Entrée + Plat + Fromage + Dessert



Fait Maison



Produits Bio



Produits Labélisés

VIN D'HONNEUR

Créez votre cocktail sur mesure

Faites votre choix ou laissez nous composer un assortiment en fonction de votre budget et/ou de vos goûts ou thème.

Possibilité de faire un cocktail long et plus copieux, pour remplacer l'entrée du repas, en augmentant le nombre de pièces.

Entre 6 à 8 pièces par heure.

Pièces
S A L E E S

Petits Fours Chauds

- Gougère emmental **0.50€**
- Gougère Sainte Maure de Touraine **0.70€ ***
- Muffin soufflé au comté **0.60€ ***
- Cannelé au persil **0.60€ ***
- Cannelé au chorizo **0.80€**
- Cannelé au bacon et cheddar **0.80€**
- Madeleine aux olives, jambon et emmental **0.80€**
- Madeleine aux tomates confites féta et origan **0.80€ ***
- Madeleine au saumon fumé, citron et aneth **1.00€**
- Feuilleté au fromage **0.60€ ***
- Feuilleté à la provençale **0.70€ ***
- Feuilleté citron-sésame **0.70€ ***
- Feuilleté pavot, tapenade ou pesto **0.70€ ***
- Feuilleté saucisse-emmental **1.00€**

Pièces Chaudes

- Gaufre « italienne » à la mozzarella, tomates confites et pesto **1.20€ ***
- Gaufre « exotique » poulet coriandre et curry **1.50€**
- Bruschetta tomate mozzarella basilic **1.20€ ***
- Bruschetta camembert, compotée oignon et pomme **1.30€ ***
- Bruschetta crème de roquefort, poire, noix **1.50€ ***
- Bruschetta sauce tomate chèvre miel roquette **1.50€ ***
- Mini croque monsieur **1.50€**
- Tartelette oignon **1.10€ ***
- Tartelette butternut parmesan **1.20€ ***
- Tartelette façon pizza **1.20€ ***
- Tartelette bleu poire noix **1.50€ ***
- Mini quiche au fromage **1.20€ ***
- Mini quiche lorraine **1.50€**
- Foie gras poêlé sur pain toasté **2.50€**
- Mini burger à l'italienne **2.50€ ***
- Mini burger sainte maure et confit figue oignon **2.50€ ***
- Mini cheese burger **2.80€**
- Cuillère d'oeuf brouillé à l'huile de truffe **2.20€ ***
- Cuillère saint-jacques snackée et célerisotto **3.00€**



verrine
crème
poivre

feuilletés
pisto

MAGNETES



Pièces Froides

Maki concombre fromage frais **0.80€ ***

Maki betterave chèvre frais **0.90€ ***

Maki au saumon **1.00€**

Maki saumon concombre **1.10€ ***

Tomate cerise caramélisée **1.10€ ****

Club œuf mimosa sauce tartare **1.50€ ***

Club concombre à la menthe et fromage frais **1.30€ ***

Wrap houmous et crudités **1.20€ ****

Wrap rillettes de thon roquette **1.50€**

Wrap chèvre frais au piment d'Espelette et poivrons confits mariné à l'ail **1.50€ ***

Wrap saumon fumé, mascarpone au citron et ciboulette, tartare de fenouil pomme et échalote **1.80€**

Toast rillettes de jambon-œuf et cornichon **1.20€**

Toast rillettes de sardine au piment d'Espelette **1.30€**

Toast tartare d'algues **1.30€ ****

Toast rillettes de saumon à la ciboulette **1.50€**

Brochette de légumes de saison **1.50€ ****

Club thon crudité **1.50€**

Club poulet curry **1.80€**

Club poulet caesar laitue iceberg **1.80€**

Club nordique saumon fumé, fromage frais ciboulette et citron **2.00€**

Chou à la chantilly de saumon fumé ou chèvre frais aux fines herbes **1.80€**

Gaufre sarrasin chantilly saumon fumé citron **1.80€**

Rouleau de printemps végétarien aux cacahuètes sauce curry **2.20€ ****

Rouleau de printemps à la Tourangelle crème balsamique **2.50€**

Rouleau de printemps à l'italienne crème balsamique **2.50€ ***

Rouleau de printemps aux gambas sauce curry **2.80€**

Shøter gaspacho **2.20€ ****

Verrine crème de betterave et framboise **2.20€ ***

Verrine crème de poivron rouge et chips chorizo **2.50€**

Verrine crème de courgette au fromage frais et basilic **2.20€ ***

Verrine de tartare de tomate et courgette crue, chèvre frais, crème balsamique et crumble salé parmesan ail et thym **2.50€ ***

Verrine crème d'asperge blanche, réduction de balsamique **2.50€ ***

Verrine tartare de saint jacques à la mangue et citron vert **3.00€**

Sucette de foie gras en croûte de nougatine **2.50€**

Mini pan bagna **2.50€**

Mini burger coleslaw et poulet au curry **2.80€**

Mini burger chiffonnade de jambon et salade croquante à l'huile de truffe **2.80€**

Brochettes à la plancha

- ◇ gambas à l'asiatique,
- ◇ poulet au citron et chorizo,
- ◇ filet mignon et pruneaux,
- ◇ bœuf teriyaki au sésame,
- ◇ bœuf au gouda.

Bar à olives

A composer (5 variétés), accompagné d'huile d'olive bio première pression à froid et de pain de campagne :

- ◇ olives noires à la grecque,
- ◇ olives vertes à l'ail,
- ◇ mix olives et pickles piquants,
- ◇ olives au anchois,
- ◇ olives vertes aux amandes,
- ◇ olives vertes aux poivrons,
- ◇ olives de Kalamata.

Bar à tartinade

A composer (5 variétés), accompagné de gressins, bâtonnets de légumes et toasts :

- ◇ houmous,
- ◇ pesto,
- ◇ tapenade,
- ◇ tartare d'algue,
- ◇ rillettes de Tours,
- ◇ rillettes de thon à l'estragon,
- ◇ rillettes de sardine à l'échalote ou au piment d'Espelette,
- ◇ rillettes de saumon au citron et ciboulette,
- ◇ rillettes de jambon-œuf-cornichon.

1.00€ TTC par pièce

Macaron de Cormery

Petit four cerise amande

Financier (vanille, citron, cerise amarena, noisette chocolat)

Biscuit rhum raisin

Cannelé

Tuile amande

Meringue

Rocher coco

Palmier

Sablé breton

Spéculœs





REPAS DE MARIAGE

Composez votre repas de mariage à votre image

Tarif

38.00€/pers.

Entrée, plat, fromage et dessert

28.00€/pers.

Plat, fromage et dessert

20.00€/pers.

Plat et dessert

Menu
P L A I S I R S

Les Entrées

Tatin d'oignon à la tapenade, roquette et parmesan *

Oeuf cocotte aux champignons, toasts persillé *

Tartelette tomate à la provençale et moutarde sur pâte sablée parmesan et piment d'Espelette, quenelle de chèvre frais aux herbes fraîches, roquette *

Bavarois carotte-cumin, sauce sésame-citron, germes de poireaux, fleurs comestibles et salade croquante *

Cannelonnis de courgette au fromage frais, zatar et herbes fraîches, tomates confites et graines de tournesol torréfiées *

Papeton de poivrons à la féta, tagliatelles de courgettes au pesto *

Samoussas à la tourangelles, mesclun à l'huile de noix

Pain de poisson et petits légumes au curry

Les Plats Chauds

Poitrine de porc fermier Roi Rose confite à l'asiatique, grenailles et confit de courgettes

Cuisse de poulet fermier sauce crème aux champignons de Paris, riz thaï

Cuisse de poulet fermier au curry, lait de coco et citron confit, courgettes rôties et semoule aux herbes fraîches

Effilochée de bœuf au vin rouge, gratin dauphinois et carottes glacées

Champignon farci à la duxelle sauce mornay, frites de légumes **

Blanquette végétarienne aux shiitakés, riz pilaf **

Charlotte d'aubergine aux lentilles, pommes de terre rôties et ricotta aux herbes fraîches *

Tofu de Touraine au curry et lait de coco, wok de légumes **

Risotto au gorgonzola, poire tapée et noix *

Risotto aux légumes de saison et tête de moine *

*végétarien - **végan

Carte non exhaustive, autres propositions possibles en fonction de la saison.

Tarif

58.00€/pers.

Entrée, plat, fromage et dessert

42.00€/pers.

Plat, fromage et dessert

34.00€/pers.

Plat et dessert

Menu
DELICES

Les Entrées

Terrine de foie gras aux épices Terre Exotique, gelée de Vouvray et chutney de saison,
Saumon Label Rouge façon gravlax, carpaccio de légumes de saison, crème aigrette,
Compression de sandre sauce verte ou beurre blanc,
Fraicheur de tourteau aux agrumes, macédoine au raifort,
Asperges blanches et vertes, cuites et crues, chantilly au saumon fumé,
Tartare de saumon à la marocaine.

Les Plats Chauds

Suprême de pintade fermière sauce crème au vin jaune et champignons de saison (cèpes, morilles, girolles, shiitakes..), riz basmati pilaf,
Filet mignon de porc Roi Rose cuit basse température, jus au thym, grenailles en persillade et tomate provençale,
Magret de canard Label Rouge laqué, frites de patate douce et légumes glacés,
Rôti de bœuf bio sauce madère, écrasé de pomme de terre et haricots verts en persillade
Dos de cabillaud au beurre blanc vanillé, risotto aux petits légumes,
Médailon de lotte lardée sauce vin rouge, mousseline de pommes de terre et courgettes sautées en persillade,
Lotte à l'armoricaine, pommes persillées et tian de légumes.

La globalité du repas peut-être proposé en buffet. Au-delà de 50 personnes suivant l'équipement et l'agencement des cuisines cela peut-être nécessaire. Par ailleurs le buffet permet un choix en quantité et en garniture que n'offre pas le service à l'assiette, occasionnant également du gaspillage et des serveurs supplémentaires.





les Fromages

Tartine de Sainte-Maure, pain aux fruits secs et miel de Touraine (chaud)

Trio de chèvres de la région, confiture de Vouvray

Galet de Loire, chutney pomme échalote, pomme fruit et graines de courge

Sainte-Maure de Touraine crémeux pané aux amandes grillées (chaud)

Bleu de chèvre de Touraine, poire et noix

Trio de fromages de Touraine (vache, brebis et chèvre), gelée de Vouvray

Tous nos fromages sont accompagnés d'un mesclun (vinaigrette à l'huile de noix)

Les desserts

Paris-Brest (choux individuels ou gâteaux à partager),

Choux à la crème montée vanille, possibilité de rajouter des fruits rouges ou fraises ou compotée de pommes caramélisées, présentés en serveurs ,

Le Royal (ou trianon) : dacquoise noisette, praliné croustillant, ganache montée au chocolat et glaçage cacao,

Wedding cake vanille et fruits ou chocolat et fruits ou vanille et chocolat ou caramel et fruits (sans pâte à sucre, soit en version naked cake avec une décoration florale, des fruits et des rubans soit nappé de crème et décoration à la poche à douille et avec chocolat, fruits, nougatine),

Forêt noire,

Tarte fraise crème vanille,

Tarte framboise crème vanille ou ganache chocolat,

Tarte normande aux pommes ou abricots,

Tarte amandine aux poires, cerises, abricots, figues ou prunes,

Tarte vergeoise aux poires,

Tarte ganache chocolat noir et noix de pécan caramélisées,

Tarte citron meringuée,

Tarte fine aux pommes,

Tarte Vigneronne,

Crumble pomme poire,

Fraisier, framboisier, poirier.

En verrines 2.00€ pièce :

Pavlova, tiramisu, tarte citron, tarte latin, panna cotta, fraisier, mousse chocolat (variante avec caramel et cacahuète, ou framboise, ou passion), riz au lait...

Fondue au chocolat :

Brochettes de fruits, assortiment de madeleines, financiers, cakes, chamallows. (sur devis)

Repas enfants (moins de 12 ans)

Nous pouvons proposer le même menu avec des portions adaptées et à demi-tarif, ou vous soumettre une formule spéciale enfants. Nous contacter.

Repas prestataires

Nous pouvons proposer le même menu, ou vous soumettre un plateau repas spécial prestataire, comprenant :

Une entrée, un plat et un dessert (pain inclus) pour **16.50€/pers.**



Boissons
S O F T

Boissons sans alcøl

Eau plate Evian et eau pétillante San Pellegrino

Bouteilles en verre d'un litre consignées et facturées en fonction de votre consommation.

Jus de pommes local. Bouteilles en verre d'un litre.

Limonade artisanale. Bouteilles en verre d'un litre.

Citronnade maison, **8.00€ le litre**

Thé glacé maison à la pêche bio **10.00€ le litre**

Virgin Mojito maison **15.00€ le litre**

Vendues au litre dans des Dame Jeanne.

Café / Thé / Infusion

Incluant le sucre et la location d'un percolateur et d'une bouilloire grand format.

Boissons avec alcøl :

Rapprochez vous de nous pour échanger sur votre besoin.



Nous vous laissons la possibilité de fournir vos boissons.

Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service sans droit de bouchon.





LE LENDEMAIN

Pour prolonger la fête

Nous pouvons vous livrer un petit déjeuner, un brunch sucré et/ou salé ou un buffet chaud ou froid.

Brunch
P E T I T D E J

Le Salé (au choix, sur devis)

Œufs brouillés,

Bacon grillé,

Salade de pomme de terre et concombre au fromage blanc et fines herbes

Salade de pâtes, pesto maison, roquette, tomates confites et mozzarella de bufflonne,

Coleslaw...ou tout autre salade au choix dans notre carte traiteur.

Plateau de charcuterie : Rillons, rillettes de Tours, jambon blanc artisanal, jambon de pays, rosette, chorizo doux, andouille, saicisson à l'ail...

Plateau de fromages locaux : chèvres variés, camembert de Touraine, tomme de Touraine, galet de la Loire, bleu de chèvre de Touraine, mendiants

Ou plateau de fromages français

Tarte salée de saison au choix

Cake salé au choix

Croque monsieur

Le Sucré (au choix, sur devis)

Baguettes Label Rouge, pain de mie frais,

Brioches, pains au chocolat et croissants fait maison par un artisan boulanger,

Chouquettes maison

Muesli bio

Salade de fruits frais de saison

Yaourts, faisselle

Riz au lait à la vanille

Financiers

Crêpes, pancakes

Accompagnement :

Beurre Verneuil doux et demi-sel

Sucre bio, confitures bio et/ou maison, sirop d'érable, pâte à tartiner chocolat noisette maison, caramel salé maison, lemon curd maison.

Les Boissons (au choix, sur devis)

Jus d'orange bio maison,

Thé noir et vert bio,

Café bio,

Lait Verneuil

Lait végétal,

Chocolat chaud.

Pour certaines préparations, notre présence peut être nécessaire.
(installation, boissons chaudes, cuissons, matériel spécifique, etc...)

CONDITIONS

Nos tarifs ne comprennent pas :

Le pain,

La vaisselle,

Les tables pour le buffet et/ou cocktail,

Les tables et chaises pour le repas,

La décoration des tables et décoration florale,

Le nappage pour les tables du repas et des buffets, et les serviettes en tissus,

Les frais de déplacement de la cheffe ALLER-RETOUR (0.80€/km),

Les frais de service : tarification à l'heure, comprenant l'installation, la mise en place, le service du cocktail, le service du repas, le débarrassage, le rangement et le temps de déplacement.

Location possible de la vaisselle, du mobilier supplémentaire et livraison sur le lieu de votre mariage (assiettes, verres, couverts, flûtes, manges debout, etc...)

Le matériel compris : plateaux cocktail, planches en bois, supports de présentation, verrines, couverts de service, rafraichisseurs, matériel d'office.

Règlement

La validation de la prestation et la réservation de la date seront définitives après réception du devis signé et d'un acompte de 30% du montant total du devis. Le nombre de convives sera considéré comme définitif 2 semaines avant la date de la prestation. Ce nombre sera alors retenu comme base de facturation. Le solde est payable sous huit jours à réception de la facture, .





Un chef à votre service

Pour nous contacter
06.64.99.73.55
contact@celiedelice.fr
www.celiedelice.fr