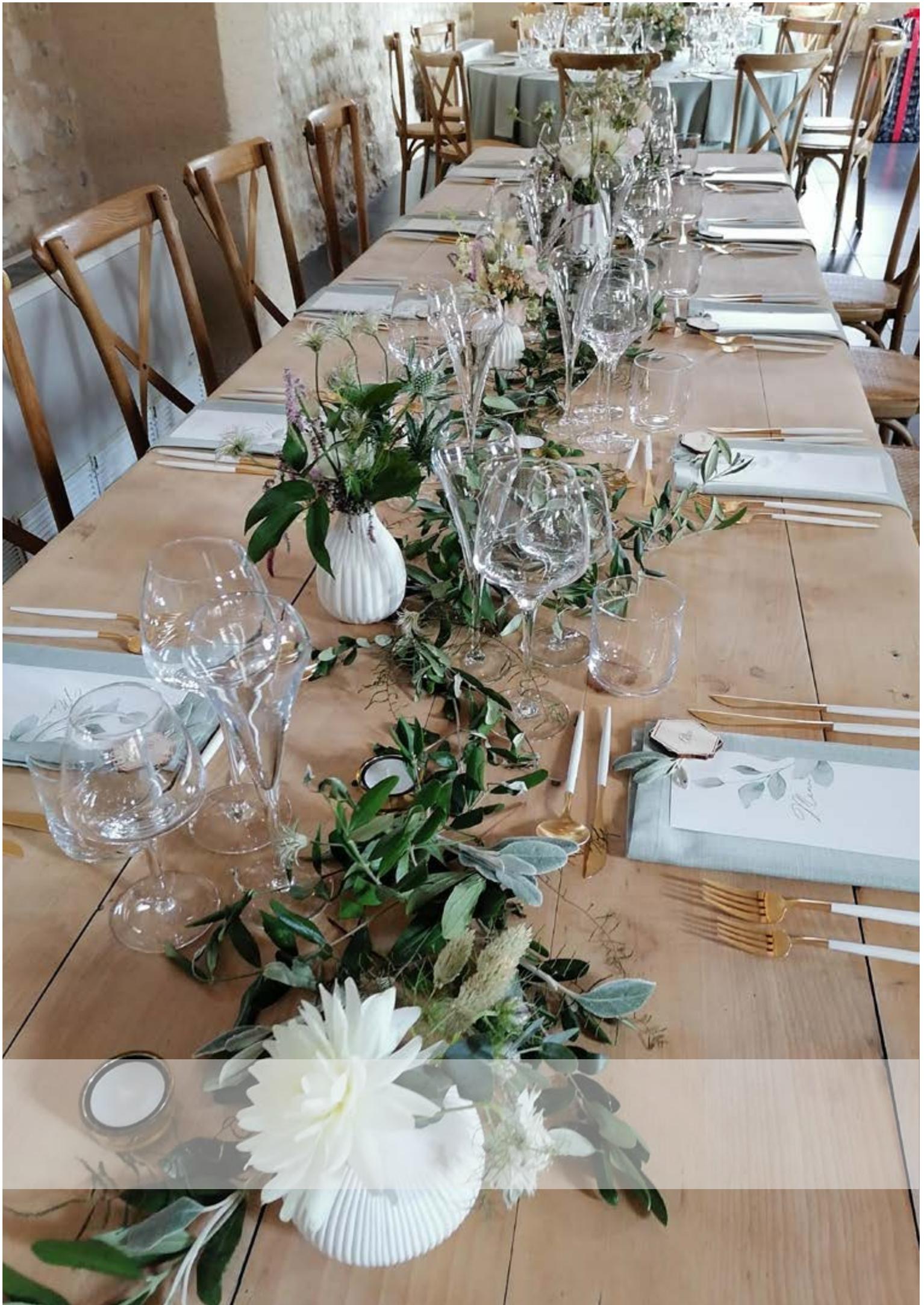




Mariage
P R E S T A T I O N



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 fermiers/artisanaux/labellisés.

Nous nous adaptons aux régimes alimentaires.



Fait Maison



Produits Bio



Produits Labellisés

VIN D'HONNEUR

Laissez-vous tenter par une de nos propositions à thème OU faites votre choix dans notre plaquette cocktail.

Nos propositions sont adaptées pour un cocktail de 1h30 environ. Si vous souhaitez un cocktail plus long et plus copieux, ou que vous voulez remplacer l'entrée du repas, il est bien sûr possible d'augmenter le nombre de pièces.

Propositions COCKTAIL

Cocktail Tradition

11.50€ TTC/personne

Pièces chaudes

Gougère emmental

Feuilleté à la provençale

Mini croque monsieur

Tartelette oignon

Pièces froides

Verrine crème de courgette au fromage frais et basilic

Toast beurre de sardine au piment

Gaufre sarrasin, saumon gravlax, tartare pomme fenouil échalote et crème aigrelette

Cupcake olive et emmental, crème de jambon

Cocktail Terroir

13.00€ TTC/personne

Pièces chaudes

Gougère au Sainte Maure de Touraine

Tartelette brie pomme oignon

Feuilleté saucisse fumé et comté

Mini burger sainte maure et chutney de figue

Pièces froides

Rouleau de printemps à la Tourangelle crème balsamique

Verrine crème de betterave et framboise

Wrap crème de thon à l'échalote et roquette

Toast aux rillettes de jambon sauce gribiche





Cocktail Cuisine du Monde

14.00€ TTC/personne

Pièces chaudes

Samoussa poulet au citron confit et épices tajine

Mini burger à l'italienne

Cannelé bacon cheddar

Brochette carpaccio de bœuf mariné miel-soja, tomme de touraine et sésame

Pièces froides

Maki au saumon

Club œuf mimosa caesar

Wrap poivrons confits marinés à l'ail et féta

Verrine Iatziki et gambas marinée au citron

Cocktail Raffiné

15.20€ TTC/personne

Pièces chaudes

Muffin soufflé au comté affiné

Tartelette bleu poire noix

Brochette carpaccio de bœuf mariné miel-soja, tomme de Touraine et sésame

Gaufre au pesto, chiffonnade de Serrano, bille de mozzarella de buffone et tomate confite

Pièces froides

Cupcake saumon fumé et ciboulette, crème citron

Mini burger Prosciutto aux herbes, crème de truffe noire et salade croquante

Tomate cerise en nougatine de sésame grillé*

Verrine tartare de saint jacques aux fruits de saison et agrumes

Cocktail Veggie

13.20€ TTC/personne

Pièces chaudes

Mini burger tomate confites mozzarella tagliatelles de courgettes au pesto

Brochette de légumes sauce cacahuète*

Pièces froides

Maki betterave chèvre frais

Wrap houmous et crudités*

Club œuf mimosa façon caesar

Rouleau de printemps végétarien aux cacahuètes sauce curry*

Toast tartare d'algue*

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

*Végan

Pièces froides

| | |
|--|--|
| Financier amande vanille..... | 1.10€ TTC |
| Financier pistache cerise amarena..... | 1.65€ TTC |
| Financier noisette chocolat..... | 1.65€ TTC |
| | |
| Cake rhum raisin..... | 1.35€ TTC |
| Cake fruits confits..... | 1.65€ TTC |
| | |
| Muffin myrtille..... | 1.65€ TTC |
| Muffin 3 chocolats..... | 1.65€ TTC |
| Muffin poire speculœs..... | 1.65€ TTC |
| Muffin carrot cake au chocolat blanc..... | 1.65€ TTC |
| Muffin en version cupcakes..... | 2.20€ TTC |
| | |
| Tartelette vanille fraises | 2.00€ TTC |
| Tartelette vanille framboises | 2.00€ TTC |
| Tartelette citron meringuée..... | 2.00€ TTC |
| Tartelette chocolat framboises | 2.20€ TTC |
| Tartelette chocolat cacahuète caramel..... | 2.20€ TTC |
| | |
| Meringue..... | 0.90€ TTC |
| Chouquette..... | 0.70€ TTC |
| Macaron de Cormery | 0.80€ TTC |
| Mini cannelé | 1.10€ TTC |
| Mini moelleux au chocolat | 1.10€ TTC |
| Palmier caramélisé | 1.10€ TTC |
| Sablé breton, diamant, damier, ou speculœs | 1.10€ TTC |
| Rocher coco au chocolat..... | 1.65€ TTC |
| | |
| Cœkie chocolat au lait cacahuètes grillées et salées..... | 1.65€ TTC |
| Cœkie noisette chocolat noir..... | 1.65€ TTC |
| | |
| Madeleine traditionnelle | 1.10€ TTC |
| Madeleine espagnole au citron | 1.10€ TTC |
| | |
| Brochette de fruits..... | 1.65€ TTC / avec nappage chocolat..... 2.20€ TTC |
| | |
| Verrines sucrées (7cl)..... | 1.80€ TTC |
| Façon pavlova, tiramisu, tarte citron, tarte tatin, fraisier, Panna cotta vanille coulis de fruits ou tartare de fruits frais Mousse chocolat noir, caramel salé et cacahuètes grillées Riz au lait à la vanille, caramel au beurre salé ou coulis de fruit Pomme tatin, crème Verneuil et crumble aux épices speculœs | |





BAR À OLIVES

olive
noir
à l'ail

olive
noir
à l'ail

olive
noir
à l'ail

Brochettes à la plancha

- ◇ bœuf au gouda.....2.20€ TTC
- ◇ Poulet au citron et chorizo.....2.45€ TTC
- ◇ Filet mignon et pruneaux.....2.45€ TTC
- ◇ bœuf teriyaki au sésame.....2.75€ TTC
- ◇ Gambas à l'asiatique.....3.10€ TTC

Bar à antipastis.....2.75€ TTC/personne

- ◇ Tomates confites
- ◇ Artichauts confits
- ◇ Ails marinés
- ◇ Pickles de légumes
- ◇ Oignons confits
- ◇ Poivrons confits

Bar à olives.....2.00€ TTC/personne

À 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 tartinades.....2.75€ TTC/personne

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

- ◇ Houmous de pois chiche au cumin
- ◇ Houmous de lentilles corail et carottes au curry
- ◇ Tapenade noire aux anchois
- ◇ Tapenade verte
- ◇ Pesto du moment (ail des ours, basilic, roquette, fanes de radis)
- ◇ Rillettes de jambon façon gribiche (supp. +0.30€)
- ◇ Rillettes de Tours (supp. +0.30€)
- ◇ Beurre de sardine au piment (supp. +0.30€)
- ◇ Crème de thon à l'estragon (supp. +0.30€)
- ◇ Rillettes de saumon à l'aneth et baies roses (supp. +0.50€)
- ◇ Tartare d'algues aux câpres (supp. +0.40€)
- ◇ Terrine de foie gras, confit d'oignon (supp. +0.80€)
- ◇ Tarama vegan

REPAS DE MARIAGE

Vous pouvez sélectionner un menu proposé **ou** choisir vos plats pour composer le votre.

Menus
A U C H O I X

Menu VEGAN **27.50€ TTC/personne**

Entrées - 8.80€

Tarama et blinis vegan / salade de saison

Pancakes coréen, kimchi de chou chinois

Aspic de poivrons, tagliatelles de courgettes à l'huile de basilic

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

Plats - 13.20€

Galipettes végétales (farce : duxelle aux noix, béchamel de cajou), frites de légumes,

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

Kasha, fondue de poireau et légumes rôtis

Chili sin carné aux légumes de saison, galette de pomme de terre

Bourguignon vegan, mousseline de pomme de terre

Desserts - 5.50€

Panna cotta vegan, coulis de fruits (sans gluten)

Pudding antillais

Flan coco (sans gluten)

Amandiers (sans gluten)

Moelleux banane chocolat

Brownie sans cuisson





Menu VEGETARIEN

30.80€ TTC/personne

Entrées - 8.80€

Chèvre chaud au confit d'oignon, salade de saison

Oeuf cocotte aux champignons, toasts persillés

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

Cannelonis de courgette au fromage frais, zatar et herbes fraîches, tomates confites et graines de tournesol torréfiées (possibilité de l'adapter en vegan)

Panna cotta au parmesan, caviar d'aubergine et confit de tomate, tuile parmesan

Butternut rôtie féta et miel, graines de courges et salade de saison

Plats - 12.20

Champignon farçi 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

Risotto au gorgonzola, endives braisées, poire tapée et noix

Fromages et Desserts à la carte

Menu PLAISIR

34.00€ TTC/personne

Entrées

Au choix dans le menu végan et végétarien

Plats - 14.20€

Poitrine de porc fermier Roi Rose confite à l'asiatique, grenailles et tomate provençale

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, mousseline de pomme de terre et carottes glacée

Fromages et Desserts à la carte

Menu GOURMET

38.50€ TTC/personne

Entrées - 13.20€

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

Plats - 17.80€

Suprême de pintade fermière sauce crème au vin jaune et champignons de saison (cèpes, morilles, girolles, shiitakes..), riz basmati pilaf

Poisson du moment au beurre blanc, pommes persillées et tian de légume

Filet mignon de porc Roi Rose cuit basse température, jus au thym, grenailles en persillade et poire tapée

Fromages et Desserts à la carte

Menu DELICE

49.50€ TTC/personne

Entrées - 14.50€

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

Plats - 27.50€

Filet de bœuf bio sauce mère, écrasé de pomme de terre et tian de légumes
Magret de canard Label Rouge sauce aux cèpes, haricots verts en persillade et gratin dauphinois

Médaille de lotte lardée sauce bordelaise, mousseline de pommes de terre et courgettes sautées en persillade

Fromages et Desserts à la carte





Fromages

6.80€ Tous nos fromages sont accompagnés d'une salade de saison

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

Trio de chèvres de la région, confiture de Vouvray

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

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

Tartine de Bleu de chèvre de Touraine, poire et noix (chaud)

Trio de fromages français : Comté du Jura, Brie de Meaux et Selles/cher (par ex.)

Trio de fromages de Touraine : Tomme de Touraine, Sainte-Maure de Touraine, Galet de la Loire et confiture de Vouvray

Desserts

5.50€

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

Choux à la crème montée vanille, avec fruits frais ou compotée de pommes caramélisées.

(Nougatine + 1.00€/pers.) Présentés en serviteurs

Le Royal (ou Trianon) : dacquoise noisette, praliné croustillant, ganache montée au chocolat et glaçage cacao, (possible sans gluten)

Fraisier, framboisier, poirier, sigapour (ananas)

Forêt noire

Dacquois vanille fruits rouges, ou praliné, ou chocolat, (sans gluten)

Pavlova en verrine individuelle (sans gluten)

Wedding cake (supplément 1.00€HT/personne)

Vanille et fruits ou chocolat et fruits ou vanille et chocolat ou caramel et fruits

En version naked cake avec une décoration florale, des fruits et des rubans ou nappé de crème et décoration à la poche à douille et avec chocolat, fruits, nougatine

Autres desserts possibles en fonction de vos goûts/envies, nous consulter.

Supplément de 1 euros/personne pour chaque dessert supplémentaire

Ex : pour 90 personnes, si vous choisissez 3 gâteaux différents de 30 parts au lieu d'un seul et même gâteau pour tout le monde, cela vous coûtera 7 euros/personne au lieu de 5 euros/personne

Fontaine de chocolat - 5.00€ TTC/personne

Comprenant, chocolat, fruits, quatre quarts maison, sablés breton maison et chamallows.

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.

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).....**16.50€ TTC/personne**

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 au romarin maison.....**8.80€ le litre**

Thé glacé maison à la pêche bio, à la menthe bio ou aux fruits bio.....**11.50€ le litre**

Cola maison.....**11.50€ le litre**

Virgin Mojito maison (classique ou fraise).....**16.50€ le litre**

Virgin Pina Colada maison.....**16.50€ le litre**

Vendues au litre dans des Dame Jeanne.

Chocolat ou café glacé

Café / Thé / Infusion.....**1.20€ TTC/personne**

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

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 buffonne,

Coleslow...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, saucisson 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

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 tissu,

Les frais de déplacement de la cheffe (0.85€/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