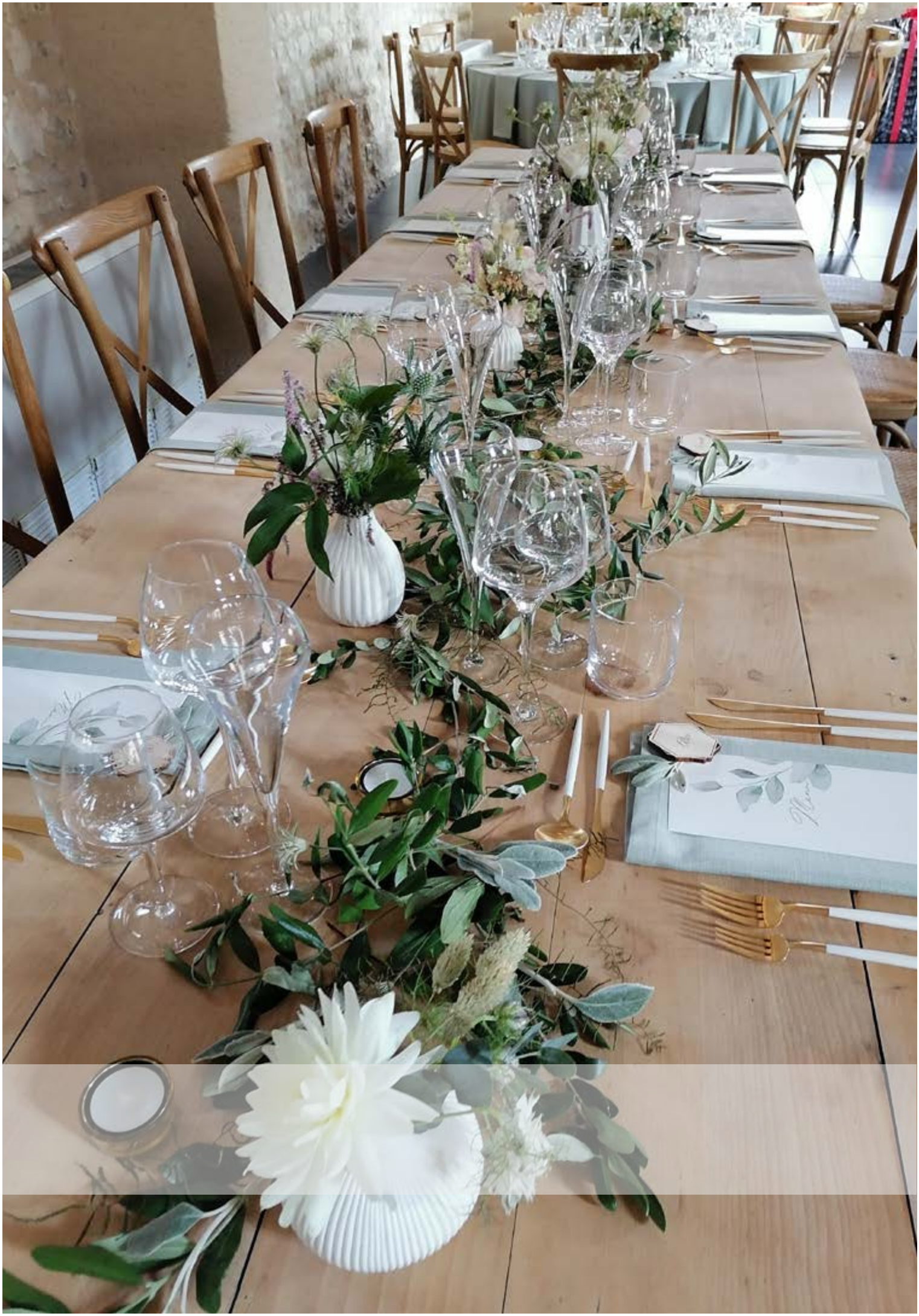
Célie Délice

Un chef à votre service

Mariage

PRESTATION



Vin d'honneur
Repas de Mariage

Notre optique

Vous proposer une prestation gourmande, originale et de qualité.

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 répondre au mieux à vos attentes. Nos propositions de formules restent des propositions et sont toutes adaptables.
Nous pouvons vous proposer par exemple de supprimer l'entrée et de rallonger le cocktail avec des pièces et/ou des animations. Le service peut être également en buffet chaud ou froid.

Notre engagement

Tous nos plats sont entièrement faits maison.
Les produits utilisés sont frais et de saison, locaux et de qualité, bio ou fermiers / artisanaux / labellisés.
Nous nous adaptons aux régimes alimentaires.

Fait 100% Maison BIO Produits Bio Produits Labéllisés

Menu
GOURMAND

70.00€ TTC/personne

Cocktail

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
- Cuillère tartare de saumon à la provençale
- Cupcake olive et emmental, crème de jambon

Repas

Entrées

- Tartelette tomate à la provençale sur pâte sablée parmesan au piment d'Espelette, crème moutardée aux herbes fraîches, roquette quenelle de chèvre frais aux herbes fraîches, roquette
- Cannellonis de courgette au fromage frais de chèvre, olives et herbes fraîches, tomates confites et graines de tournesol torréfiées
- Panna cotta au parmesan, caviar d'aubergine et confit de tomate, tuile parmesan
- Terrine de poisson sauce ciboulette

Plats

- Porc fermier Roi Rose confit aux oignons, écrasé de pommes de terre et tomate provençale
- Boeuf bio braisé à la provençale (olives, tomate, oignons, champignons) et linguines maison au pesto d'ail des ours
- Cuisse de canard IGP du sud ouest confit maison, jardinière de légumes (selon saison) et pommes de terre sarladaises
- Merlu au beurre blanc vanille, risotto au céleri

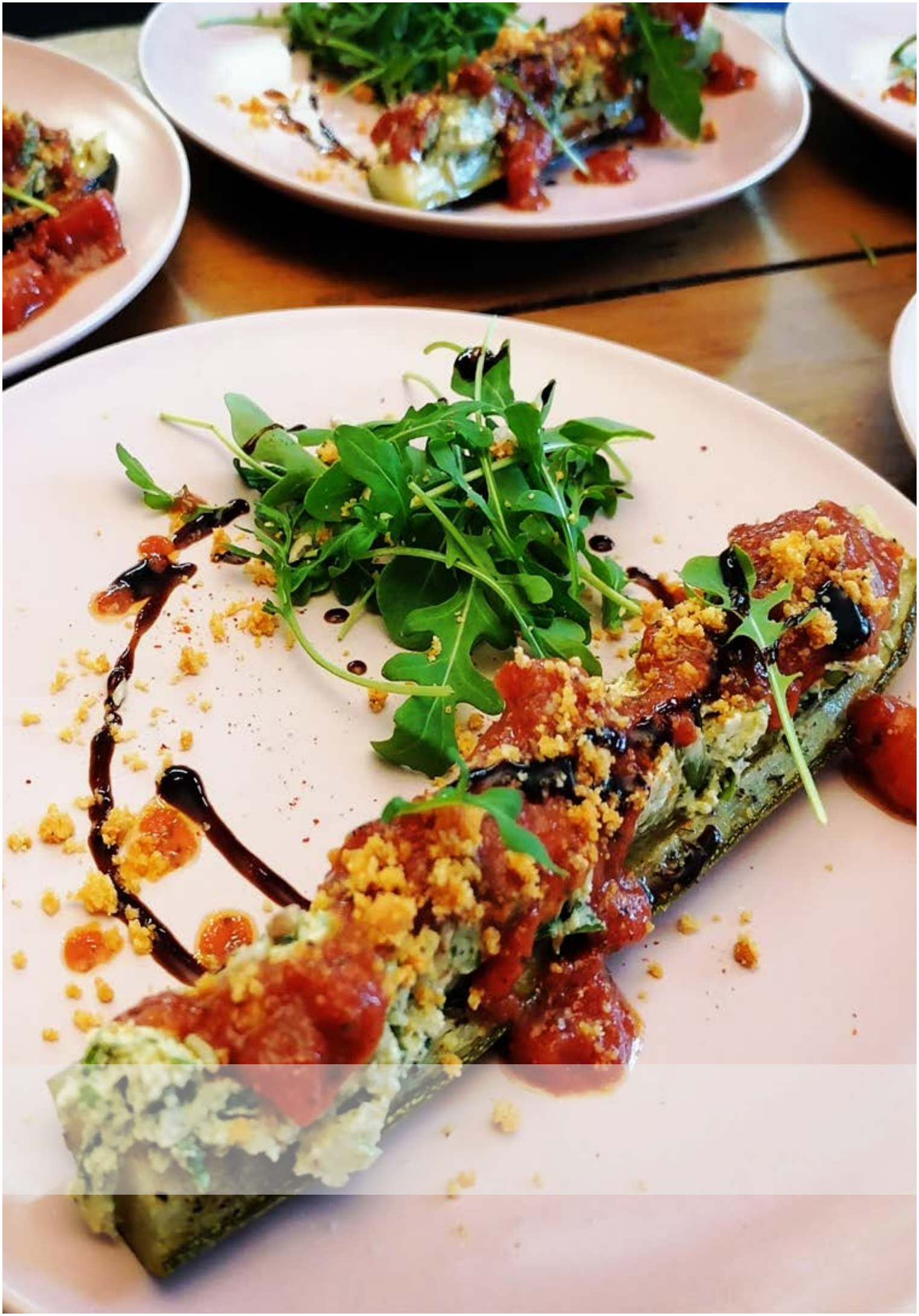
Fromages et Desserts à la carte

Inclus

- Le pain (baguette tradition Label Rouge),
- Le café en fin de repas,
- La verrerie et le nappage pour le cocktail,
- La vaisselle et le nappage pour le repas,
- Les frais de service*

*(installation, service du cocktail, service du repas à l'assiette, rangement, pour 8h00 sur place), dressage des tables non inclus mais possible sur demande.
Tous nos prix sont calculés sur une base de 100 convives.

ALL OLIVES
feuilletés
pesto



Menu
TOURAINE

78.00€ TTC/personne

Cocktail

Pièces chaudes

- Gougère au Sainte Maure
- Mini quiche au boudin blanc local
- Feuilleté saucisson à l'ail et tomme de Touraine
- Galipette au bleu de Touraine, poire et noix

Pièces froides

- Verrine crème de betterave et chèvre frais / noisettes torréfiées
- Navette rillettes de jambon local au beurre Verneuil, cornichons
- Muffin aux rillettes de tours et oignons rouges
- Toast de rillettes de mulet

Repas

Entrées

- Tatin d'échalotes au camembert de Touraine et mesclun à l'huile de noix
- Compression de sandre sauce vierge, salade de fèves et haricots verts ou asperges vertes aux agrumes (+2 euros)
- Pastilla de poitrine de porc fermier Roi Rose confite et noix, jeunes pousses d'épinards et pickles d'oignon rouge
- Rouleau de printemps à la Tourangelle crème balsamique, mâche et germe de poireaux

Plats

- Suprême de pintade fermière à la Lochoise (crème Verneuil, Vouvray moelleux, champignons, carottes, échalotes), riz basmati pilaf
- Filet mignon de porc Roi Rose mariné et cuit basse température, pommes de terre en persillade et poire tapées de Rivarennes
- Filet de poisson de Loire (suivant arrivage) sauce marchand de vin au Saint Nicolas de Bourgueil, légumes racine rôtis (carotte, céleri, betterave, panais...) et duchesse de patate douce

Fromages et Desserts à la carte

Inclus

- Le pain (baguette tradition Label Rouge),
- Le café en fin de repas,
- La verrerie et le nappage pour le cocktail,
- La vaisselle et le nappage pour le repas,
- Les frais de service*

*(installation, service du cocktail, service du repas à l'assiette, rangement, pour 8h00 sur place), dressage des tables non inclus mais possible sur demande.
Tous nos prix sont calculés sur une base de 100 convives.

Menu

SAVEUR DU MONDE

75.00€ TTC/personne

Cocktail

Pièces chaudes

- Cheese burger
- Brochette chiffonnade de Serrano, mozzarella et tomate confite

Pièces froides

- Pastilla féta miel et pignons de pin grillés
- Maki au saumon
- Bagel pickles betterave, haddock fumé et cottage cheese au citron
- Pain bretzel prosciutto aux herbes, crème de truffe noire et salade croquante
- Club poulet tandœri
- Verrine tex-mex guacamole, tartare de tomates, poivrons et oignons rouges au citron vert et coriandre

Repas

Entrées

- Tataki de thon rouge au sésame, salade asiatique (+2 euros)
- Accras de morue, salade créole et sauce piquante
- Rouleaux de printemps aux gambas, pamplemousse et avocat, sauce cocktail
- Samoussas de boeuf

Plats

- Mafé de poulet riz créole
- Colombo de poisson, banane plantain frites et jollof rice
- Bœuf au massalé, riz aux amandes grillées
- Cuisse de canard laqué aux 5 épices chinoises, wok de légumes
- Filet mignon de porc à l'ananas, ail et coriandre, nouilles sautées aux shiitakés (+2 euros)
- Suprême de poulet fermier au curry, lait de coco et citron confit, courgettes rôties et semoule aux herbes fraîches

Fromages à la carte

Desserts

- Baklawa, Cornes de gazelle, Basboussa
- Flan coco, Perles du japon au lait de coco et mangue
- Cheese cake New Yorkais, Carrot cake, Pavlova
- Tiramisu, Sachertorte,
- Tatin d'ananas, Singapour

Inclus

- Le pain (baguette tradition Label Rouge),
- Le café en fin de repas,
- La verrerie et le nappage pour le cocktail,
- La vaisselle et le nappage pour le repas,
- Les frais de service*

Menu
DELICE

85.00€ TTC/personne

Cocktail

Pièces chaudes

- Muffin soufflé au comté affiné 24 mois
- Tartelette Saint Jacques et poireaux
- Brochette magret séché et pruneau
- Feuilleté au pesto d'ail des ours, féta et pignons de pin grillés

Pièces froides

- Verrine crème d'asperge et œufs de saumon
- Tomate cerise en nougatine de sésame grillé
- Toast foie gras et confit d'oignon
- Navette coleslaw au tourteau, mayonnaise au raifort et citron

Repas

Entrées

- Gambas de Madagascar Label Rouge sauce Gremolata, spaghettis de courgette, guacamole de petits pois et pousses de petits pois
- Tartare de saumon d'Ecosse Label Rouge, carpaccio de fenouil à l'italienne et mozzarella de buffione
- Terrine de foie gras aux épices Terre Exotique, gelée de Vouvray et chutney de saison

Plats

- Rumsteck de bœuf bio sauce Madère ou Stroganoff, pommes de terre Hasselback et tian de légumes
- Magret de canard Label Rouge sauce aux cèpes, haricots verts en persillade et gratin dauphinois
- Lotte à l'armoricaine, risotto et fenouil braisé

Fromages et Desserts à la carte

Inclus

- Le pain (baguette tradition Label Rouge),
- Le café en fin de repas,
- La verrerie et le nappage pour le cocktail,
- La vaisselle et le nappage pour le repas,
- Les frais de service*

*(installation, service du cocktail, service du repas à l'assiette, rangement, pour 8h00 sur place), dressage des tables non inclus mais possible sur demande.
Tous nos prix sont calculés sur une base de 100 convives.

Menu
VEGGIE

70.00€ TTC/personne

Cocktail

Pièces chaudes

- Tartelette aux champignons et persillade (vegan possible)
- Brochette halloumi (ou tofu aux herbes pour vegan), oignons rouges et courgettes

Pièces froides

- Maki betterave, zataar, gingembre et tarama vegan
- Wrap houmous, citron confit et carottes au cumin (vegan)
- Bagel œuf mimosa façon caesar et salade verte (vegan possible)
- Rouleau de printemps végétarien aux cacahuètes sauce coco curry (vegan)
- Toast tartare d'algue (vegan)
- Blinis gravlax de carotte et crème citron (vegan possible)
- Verrine de tartare de tomate et courgette crue, chèvre frais, crème balsamique et crumble salé parmesan ail et thym

Repas

Entrées

- Aspic aux poivrons confit et huile de basilic, roquette (vegan)
- Bavarois carotte-cumin, sauce sésame-citron, germes de poireaux, fleurs comestibles et salade croquante (vegan)
- Tartelette tomate à la provençale et moutarde sur pâte sablée parmesan au piment d'Espelette, crème moutardée aux herbes fraîches, roquette
- Cannellonis de courgette au fromage frais de chèvre, olives et herbes fraîches, tomates confites et graines de tournesol torréfiées
- Panna cotta au parmesan, caviar d'aubergine et confit de tomate, tuile parmesan

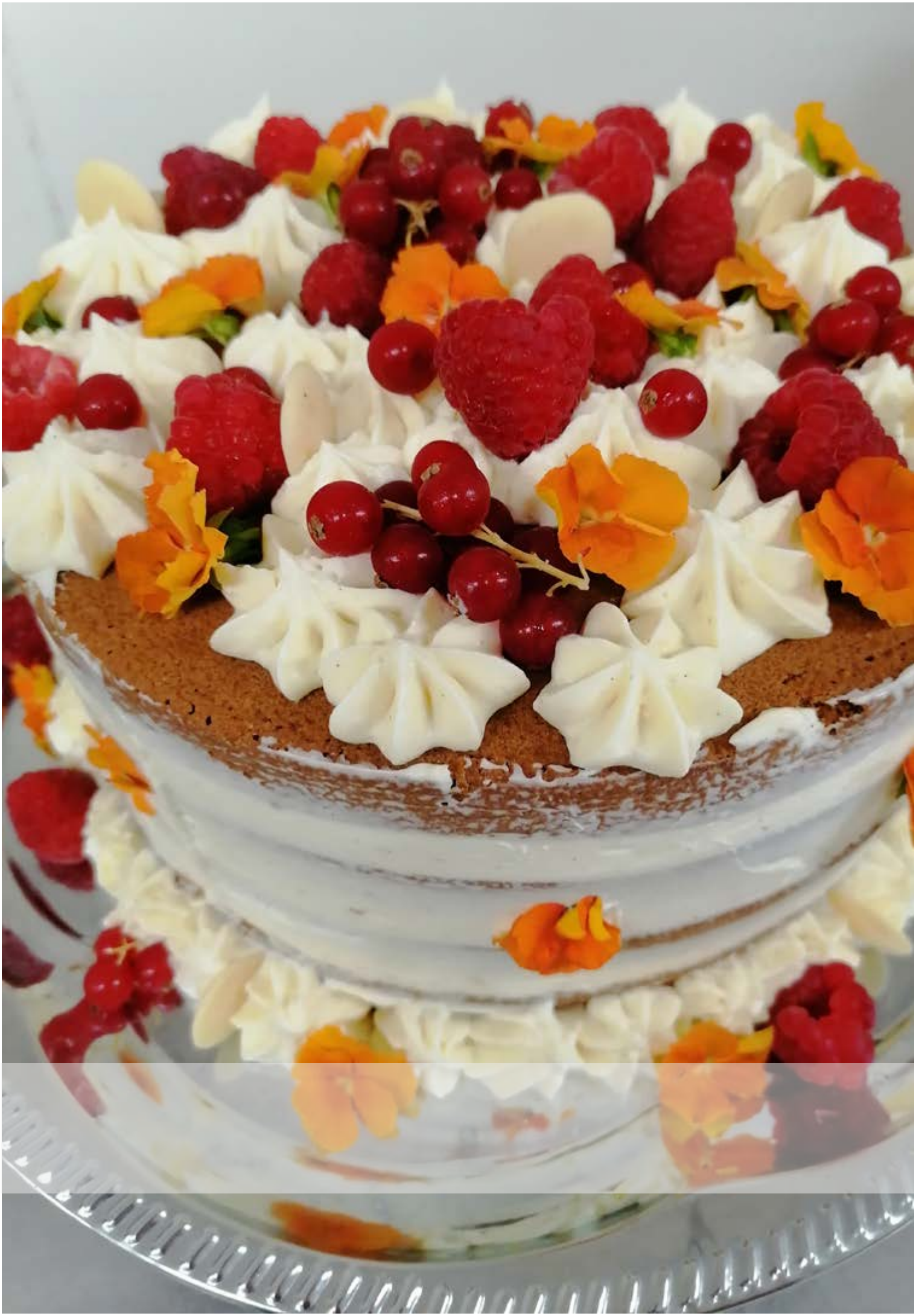
Plats

- Champignon farçi à la duxelle sauce mornay, frites de légumes,
- Blanquette végétarienne aux shiitakés, riz pilaf (vegan possible)
- Charlotte d'aubergine aux lentilles, pommes de terre rôties et ricotta aux herbes fraîches
- Risotto au gorgonzola, endives braisées, poire tapée et noix
- Tofu de Touraine au curry et lait de coco, wok de légumes (vegan)
- Chili sin carné aux légumes de saison (vegan) gratiné avec crème et fromage (végétarien)
- Bourguignon vegan, mousseline de pomme de terre (vegan)

Fromages et Desserts à la carte

Inclus

- Le pain (baguette tradition Label Rouge),
- Le café en fin de repas,
- La verrerie et le nappage pour le cocktail,
- La vaisselle et le nappage pour le repas,
- Les frais de service*



Fromages

Tous nos fromages sont accompagnés de mendiants et d'une salade de saison

- **Saint Maure de Touraine pané aux amandes torréfiées**
- **Trio de fromages Français** : Comté du Jura, Brie de Meaux et Selles/cher (exemple) et pate de couing
- **Trio de fromages de Touraine** : Tomme de Touraine, Sainte-Maure de Touraine, Galet de la Loire et gelée de Vouvray maison

Desserts

Le Royal (ou trianon) : dacquoise noisette, praliné croustillant, ganache montée au chocolat et glaçage cacao. (possible sans gluten)
Succés praliné ou succés chocolat
Autres gâteaux sur base dacquoise amande ou noisette, garnie d'une crème montée
Parfum au choix : vanille, chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat noir, praliné, avec ou sans fruits de saison. (possible sans gluten)

Gâteaux sur base génoise :

- **Fraisier / Framboisier** : crème vanille ou chocolat blanc,
- **Poirier** : crème vanille ou caramel,
- **Singapour** : ananas, rhum et crème vanille,
- **Forêt noire** : griotte au kirsh, génoise chocolat, crème chocolat et crème vanille,
- **Spéculoos** : génoise épices spéculoos, crème spéculoos, crème chocolat blanc, biscuit spéculoos,
- **Abricotier** : crème vanille, chocolat blanc ou pistache

- **Choux au craquelin** garnis de crème montée vanille, caramel, chocolat ou praliné. Présentés en serviteurs

(Option + 1.00€/pers. : Nougatine, fruits frais de saison, compotée de pommes ou de poires caramélisées, caramel salé)

Gâteaux sur base meringue :

- **Pavlova** aux fruits de saison en verrine individuelle (sans gluten),
- **Concorde**, plusieurs disques de meringue, garnis de crème montée au chocolat

Wedding cake (supplément 1.00€ TTC/personne)
Décoration à la poche à douille, avec chocolat, fruits, fleurs comestibles.
Parfums au choix :

- Fruits rouges et crème vanille,
- Poire pochée à la vanille, cardamome et crème marron,
- Abricots pochés au romarin et crème chocolat blanc,
- Framboises fraîches et crème chocolat,
- Pommes pochées à la manzana et crème caramel salé,
- Vanille et chocolat,
- Fruits exotiques et crème coco,
- Spéculoos et café,
- etc...

Tartes aux fruits de saison (voir section Brunch ci-dessous)

Supplément de 1.00€/personne pour chaque dessert supplémentaire
Ex : pour 100 personnes, si vous choisissez 2 gâteaux différents de 50 parts au lieu d'un seul et même gâteau pour tout le monde

Fontaine de chocolat - 5.00€ TTC/personne
Comprenant : 50g de chocolat noir par personne, fruits frais de saison découpés, quatre quarts maison découpé, sablés breton maison et chamallows.

Carte non exhaustive, autres desserts possibles sur demande. Nous contacter pour plus d'information.

Plancha

- Brochettes de bœuf au gouda ..... 2.50€ TTC
- Brochettes de Poulet au citron et chorizo ..... 2.50€ TTC
- Brochettes de Filet mignon et pruneaux ..... 2.50€ TTC
- Brochettes de bœuf teryaki au sésame ..... 2.80€ TTC
- Brochettes de Gambas à l'asiatique ..... 2.80€ TTC
- Brochettes de légumes et halloumi à la provençale ..... 2.30€ TTC
- Mini cheese burgers ..... 2.75€ TTC
- Mini burgers Sainte Maure de Touraine, miel et noix ..... 2.40€ TTC
- Foie gras poellé servi sur toast, accompagné au porto et/ou gelée de Vouvray ..... 3.80€ TTC

Découpe de jambon Serrano ..... 3.20€ TTC

Bar à antipastis ..... 2.50€ TTC/personne

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

Bar à foie gras ..... 3.50€ TTC/personne

Composé de Chutney de figue, confit d'oignon et gelée de Vouvray moelleux.
Pains toastés : pains aux graines et pains spéciaux aux fruits secs.

Bar à olives ..... 1.80€ TTC/personne

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 tartinades ..... 2.75€ TTC/personne

A 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
- Tarama vegan
- Pesto du moment (ail des ours, basilic, roquette, fanes de radis)
- Rillettes de jambon façon gribiche
- Rillettes de Tours
- Beurre de sardine au piment
- Crème de thon à l'estragon
- Tartare d'algues aux câpres (supp. +0.30€)
- Rillettes de saumon à l'aneth et baies roses (supp. +0.30€)

BAR À OLIVES

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 un plateau repas froid, comprenant :
Une entrée, un plat et un dessert (pain inclus).....**16.50€ TTC/personne**

Boissons
SOFT

Boissons sans alcool

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.

Café / Thé / Infusion.....**1.90€ TTC/personne**
Incluant le sucre, la vaisselle (tasse) et la location d'un percolateur et d'une bouilloire grand format.

Boissons avec alcool :

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.

Brunch
PETIT DEJ

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

Formule Brunch froid - 20.00€ / personne
(minimum de 20 personnes)

Salades composées au choix (1 par tranche de 20 pers. min, max 3 différentes) 200g/pers.
- Coleslow
- Salade de pâte italienne
- Taboulé oriental
- Salade grecque
- Piémontaise

2 Viandes froides au choix
- Poulet Label Rouge rôti sauce citron estragon (1/2 cuisse)
- Rôti de boeuf sauce tartare (40g/pers.)
- Rôti de porc aux herbes sauce moutarde (60g/pers.)
- Plateau de charcuterie, cornichons, beurre (30g/pers.)
- Terrine de campagne locale (40g/pers.)

Plateaux de fromages (40g/pers.
Brie, Cantal, Fourme d'Ambert, Selle sur Cher
- fruits secs, mendiants

Salade de fruits frais de saison (100g/pers.)

Viennoiseries 1/pers. (1 au choix, 2 si plus de 20 pers.)
- Cinnamon rolls
- Chocolat rolls
- Brioche feuilletée
- Pains au chocolat (artisan boulanger)
- Croissants (artisan boulanger)
- Muffins myrtille
- Bananabread au chocolat

Laitages 1/pers. (1 au choix)
- Fromage blanc Vrai (bio) par 500g (60g/pers.)
- Yaourt nature Vrai (bio)

Inclus
- Thé, café, lait
- Pain baguette tradition label Rouge (60g/pers.)
- Beurre, confitures, chocolat à tartiner

Retrouvez toutes nos propositions sur notre carte Traiteur en ligne sur www.celiedelie.fr

Le Salé

- Viandes froides
- Salades composées
- Plateau de charcuterie
- Plateau de fromages locaux ou Français
- Tartes salées
- Cakes salés ou terrines

Le Sucré

- Baguettes Tradition Label Rouge, pain de mie frais, pain de campagne
- Brioches, pains au chocolat et croissants fait maison par un artisant boulanger
- Granola maison (ingrédients bio)
- Yaourts, faisselle
- Riz au lait à la vanille
- Crêpes, pancakes
- Salade de fruits frais de saison

- Tarte aux fraises, framboises, myrtilles,
- Tarte amandine aux poires (ou cerises ou abricots ou prunes),
- Tarte citron meringuée,
- Tarte banofee,
- Tarte vergeoise aux poires, pommes (classique, fine, normande, crumble)
- Tarte au chocolat noir et noix de pécan caramélisées,
- Tarte au chocolat au lait et noisettes torréfiées,
- Tarte au chocolat framboise.

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.

Nos tarifs ne comprennent pas :

- Les frais de déplacement du personnel,
- Les frais de livraison de la vaisselle,
- Les frais de service pour le dressage des tables et les heures supplémentaires de service.
- Les tables pour le buffet et/ou cocktail,
- Les tables et chaises pour le repas,
- Les appareils de chauffent non présents dans la salle de réception (ex. Etuve)
- La décoration des tables et décoration florale pour le repas.

Le matériel compris

Plateaux cocktail, planches en bois, ardoises, supports de présentation, verrines, couverts de service, rafraichisseurs, serviettes en papier pour le cocktail, matériel d'office, décoration du cocktail et des buffets de desserts

Réglement

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 1 mois avant la date de la prestation. Ce nombre sera alors retenu comme base de facturation.
Toutes nos conditions générales de ventes sont jointes au devis.
Le solde est payable sous huit jours à réception de la facture.

Célie Délice

Un chef à votre service

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