

MARIAGE

Prestations et Options

Les plats sont à choisir dans les menus à la carte du moment à retrouver sur le site internet. Il est également possible d'adapter les plats selon vos envies. Il faut choisir un menu unique pour tous les convives. Tous les plats peuvent être élaborés pour les végétariens. Pour les desserts, je ne réalise pas de pièce montée.

Menu Bistronomique

70€ par convive

Menu Gastronomique

90€ par convive

Entrée, Plat et Dessert servis à l'assiette.

Vin d'honneur & Menu Bistronomique

90€ par convive

Vin d'honneur & Menu Gastronomique

110€ par convive

3 pièces apéritives sous forme de buffet.
Entrée, Plat et Dessert servis à l'assiette.

Buffet apéritif & Plat et Dessert Bistronomique

110€ par convive

Buffet apéritif & Plat et Dessert Gastronomique

130€ par convive

Buffet de 8 tapas.
Plat et dessert servis à l'assiette.

Buffet apéritif

60€ par convive

Vous choisissez 8 pièces dans les propositions de tapas. Si vous souhaitez des verrines sucrées pour le dessert ou des tapas supplémentaires, ils sont proposés à 5€ par personne.

Service 150€ par serveur

Un serveur est nécessaire sur la base de 1 serveur pour 15/20 personnes.

Option Fromage 10€ par convive

Cette option comprend un assortiment de 3 fromages locaux accompagnés d'une salade vinaigrée et de fruits frais et secs. Servis à l'assiette pour les repas assis et sur planche pour la prestation buffet.

Option Conclusion Gourmande 10€ par convive

Cette option comprend la réalisation de 3 mignardises par personne à déguster pendant le service du café.



Sur place

Il faut vous assurer auprès du domaine que la cuisine et le frigo soient appropriés, sinon il faudra prévoir la location d'un camion réfrigéré.

Je vous laisse le soin de gérer les prestations suivantes:
Vin, Champagne, Softs, Eau, Café, Thé, Tisane.
Location de vaisselle et verres / Nappes et serviettes.

À mon arrivée, je demande une cuisine propre et rangée ainsi que le lave vaisselle et la poubelle vides.

J'utilise la batterie de cuisine et la vaisselle du lieu de réception cependant, j'apporte tous les ustensiles, récipients et couteaux nécessaires au dressage de mes plats.

Mon départ se fera une fois le dessert et le café servis et la cuisine propre.

Règlement

Un acompte de 40% est demandé à la validation du devis et le solde 10 jours avant la prestation.

La prestation ne comprend pas de dégustation.

CHEF
Matthé