

MARIAGE

Il faut choisir un menu unique pour tous les convives.
Les plats sont à choisir dans les menus à la carte du moment à retrouver sur le site internet.

Il est possible d'adapter les plats selon vos envies.
Tous les plats peuvent être élaborés pour les végétariens.

Pour les desserts, je ne réalise pas de pièce montée.

Les tapas sont à choisir dans le "Menu Tapas".

Prestations et Options

Menu Bistronomique 65€ par convive

Menu Gastronomique 85€ par convive

Entrée Plat et Dessert.

Vin d'honneur + Menu Bistronomique

90€ par convive

Vin d'honneur + Menu Gastronomique

110€ par convive

4 Tapas sous forme de buffet.

Entrée Plat et Dessert servis à l'assiette.

Vin d'honneur + Plat Dessert et Bistronomique

115€ par convive

Vin d'honneur + Plat et Dessert Gastronomique

135€ par convive

Buffet de 8 tapas.

Plat et dessert à l'assiette.

Prestation Buffet 50€ par convive

Vous choisissez 8 tapas 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.

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.

Service 25€ de l'heure par serveur

Prévoir 1 serveur pour 20 personnes.



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.

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.

Vous êtes servis à table.

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

Je vous laisse le soin de gérer les prestations suivantes:

Vin, Champagne, Softs, Eau, Café, Thé, Tisane.

Location de vaisselle / Nappes et serviettes.

Règlement

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

CHEF
Matthé