

# MARIAGE

## INTIMISTE

### PRESTATIONS.

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.

Si vous souhaitez remplacer le dessert par un buffet sucré, 5 € par personne et par dessert supplémentaire seront appliqués. (2 desserts au buffet = +5 €/pers. 3 desserts = +10 €/pers.)

#### VIN D'HONNEUR & MENU BISTRONOMIQUE

90€ par convive

#### VIN D'HONNEUR & MENU GASTRONOMIQUE

110€ par convive

- 4 pièces apéritives / Entrée, Plat et Dessert servis à l'assiette.

#### BUFFET APÉRITIF & PLAT ET DESSERT BISTRONOMIQUE

105€ par convive

#### BUFFET APÉRITIF & PLAT ET DESSERT GASTRONOMIQUE

125€ par convive

- Buffet de 8 tapas / Plat et Dessert servis à l'assiette.

#### VIN D'HONNEUR & PLATS À PARTAGER

85€ par convive

- 4 pièces apéritives / Entrée, Plat, Dessert à partager, servis à table.

#### BUFFET APÉRITIF & PLAT ET DESSERT À PARTAGER

100€ par convive

- Buffet de 8 tapas / Plat et Dessert à partager, servis à table.

### SUR PLACE.

Il faut vous assurer auprès du domaine de réception 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:

Boissons / Location de vaisselle et verres / Nappes et serviettes.

Je me rend à votre domicile environ 3 heures avant l'heure souhaitée du début des festivités.

Je vous remercie de préparer une cuisine propre et ordonnée avant mon arrivée en veillant à ce qu'il y ait de la place dans le réfrigérateur, ainsi qu'un lave-vaisselle et une 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 café servi et la cuisine propre.

### OPTIONS.

#### COCKTAIL DE BIENVENUE 8€ PAR COCKTAIL

Cette option comprend la réalisation d'un cocktail à base de bulles ou de spiritueux. Il faut choisir un cocktail unique pour tous les convives, il pourra être décliné en mocktail si besoin. Ils seront réalisés et servis par mes soins à l'arrivée de vos invités.

#### ACCORD METS & VINS SELON VOTRE BUDGET

Laissez-vous guider et dégustez le vin qui sublimer votre menu. Je fais appel à une sommelière pour m'accompagner dans le choix des vins en lien avec votre menu. Vous choisissez le nombre de bouteilles et le budget par bouteille.

#### SOMMELIÈRE PRIVÉE SUR DEVIS

Sarah Bouteille sélectionnera des vins, effervescents, bières ou spiritueux qui viendront sublimer les plats que vous aurez choisi. Elle s'occupera du service des vins pendant le dîner et vous partagera son expérience.

#### FROMAGE 8€ PAR CONVIVE

Cette option comprend au choix, un plat autour du fromage à retrouver dans le menu à la carte du moment, ou un assortiment de 3 fromages servi à l'assiette ou en planche.

#### L'ENTRACTE GIVRÉE 6€ PAR CONVIVE

Paxtarran, glace pêche, fenouil, coriandre.

Alcool de cerise, glace brebis, cerises, noisette torréfiée.

#### CONCLUSION GOOURMANDE 6€ PAR CONVIVE

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

#### SERVEUR 150€ PAR SERVEUR

Au-delà de 10 personnes, la présence d'un serveur est nécessaire, à raison d'1 serveur pour 10 convives.

#### DÉCORATION DE TABLE 90€ JUSQU'À 12 CONVIVES

Vous choisissez des couleurs et je compose une décoration de table afin de vous faire voyager tout en restant chez vous. Cette option comprend la location du matériel, des fleurs fraîches, ainsi que la mise en place de la table.

### RÈGLEMENT.

Un acompte de 40% est demandé à la validation du devis et le solde 7 jours avant la prestation.

La prestation ne comprend pas de dégustation.

CHEF *Matthé*