

Menus Traiteur Mariage

Page 1 / 5

FORMULE DOUCEUR

à partir de 34.90 €

(Entrée, plat, dessert 34.90 €)

(Entrée, plat, fromage, dessert 38.50 €)

(Entrée, poisson, viande, fromage, dessert 45.50 €)

Entrées:

- Salade du Terroir (gésiers, magret de canard fumé, 1/2 tranche de foie gras ...)

Ou-Ballotine de saumon fumé farci à la rilette de thon, pommes Smith et sauce fraîche aux herbes

Ou-Cassolette de fruits de mer au petits légumes

Plats

-Filet de Poisson blanc et sa crème infusée au St Jacques

Ou- Suprême de poulet crème de Whisky et fruits confits

Ou- Médaillon de mignon de porc & sa sauce au agrumes et miel

Trou Normand + 2.50 €

(sorbet pomme/ alcool Calvados ou sorbet citron ou framboise / Alcool Vodka
ou Sorbet Poire Poire / alcool eau de vie de Poire)

Fromages

-Assiette de 3 fromages A.O.P, et salade

Ou -Brie de Meaux pané et sa gelée au Coing , salade

Desserts

-Caramba (Mousse Caramel, amande, biscuit chocolat et croquant praliné)

Ou-Finger au chocolat et sa crème de fruits de la passion

Ou-Pêché Mignon (Mousse chocolat blanc, pêche et croquant caramel au beurre salé)

Ou-Assiette gourmande de desserts +2.00 €

Ou-Pièce montée 3 choux / pers avec parfums à définir ,modèle cône +5.50 €

*autres modèles sur demande , tarif en fonction du choix

*POSSIBILITE DE FAIRE UNE DEGUSTATION (formule plat à emporter facturée)

Menus Traiteur Mariage

Page 2 / 5

FORMULE PLAISIR à partir de 42.50 €

(Entrée, plat, dessert 42.50 €)

(Entrée, plat, fromage, dessert 46.90 €)

(Entrée, poisson, viande, fromage, dessert 56.90 €)

Entrées:

-Gravlax de saumon , espuma au citron vert & vinaigrette passion

Ou- Toblerone de foie gras & magret de canard fumé , gelée au Cointreau et briochette toastée

Ou-Déclinaison Terre & Mer (tataki de bœuf mariné, foie gras , gravlax de saumon , verrine)

Plats

-Médaillon de Lotte et son beurre blanc vanillé

Ou- Filet de Saint Pierre et sa crème de Langoustine

Ou- Filet de bœuf et crème de Morille

Ou- Filet de Caille et jus au Thym et figues

Trou Normand + 2.50 €

(sorbet pomme/ alcool Calvados ou sorbet citron ou framboise / Alcool Vodka
ou Sorbet Poire Poire / alcool eau de vie de Poire)

Fromages

-Assiette de 3 fromages A.O.P, et salade

Ou -Brie de Meaux pané et sa gelée au Coing , salade

Desserts

-Passionata (crémeux passion, mousse chocolat lait, dacquoise)

Ou-Vendôme (Nougat et Framboise)

Ou-Fraisier

Ou-Assiette gourmande de desserts +2.00 €

Ou-Pièce montée 3 choux / pers avec parfums à définir ,modèle cône +5.50 €

*autres modèles sur demande , tarif en fonction du choix

**POSSIBILITE DE FAIRE UNE DEGUSTATION (formule plat à emporter facturée)*

FORMULE BAMBIN à partir de 10.40 €

(Plat, dessert 10.40 €)

(Entrée, Plat, dessert 12.90 €)

Assiette de charcuterie du Terroir Ou Salade piémontaise Ou 1/2 tranche de foie gras de canard

Plats de viandes (1 au choix)

Suprême de poulet et gratin de pommes de terre sarladaise Ou Hachis parmentier de canard confit

Mousse au chocolat Ou Tarte au pommes Ou Mini assiette gourmande de desserts (+1.00 €)

(*1 chou pièce montée parfum à définir + 1.90 €)

Restaurant-LA MUSE GUEULE

Menus Traiteur Mariage

Page 3 / 5

**NOS MENUS COMPRENNENT:*

**La mise en place et le débarrassage de vos tables.*

- *Nappage blanc classique table rectangle ,serviette (pliage classique par nos soins)*
- *le débarrassage de la vaisselle et de votre décoration (rangement tables et chaises par vos soins).*

**Pour le déjeuner ou le dîner:*

- *Nappage in tissé pour table rectangle BLANC ou NOIR*
- *Serviette in tissée (BLANC OU COULEUR sans supplément)*
- *Petit pain individuel de Campagne et pain tranché mis en corbeille pour le reste du repas.*

**Service (heures supplémentaire si délais de passage à table non respecter a partir d'1 heure de retard 25 €/heure par serveur présent .*

**Notre prestation se termine en fin de repas avec café servi à table ou au bar.*

NOS MENUS NE COMPRENNENT PAS :

**Le pliage des tables et des chaises en fin de prestation (si vous le souhaitez par nos soins, + 1.00 €/pers)*

**PAS DE DROIT DE BOUCHON*

(Les boissons seront fournies et servies par vos soins si la formule vin n'est pas sélectionnée).

**Le matériel de cuisson : pour un lieu ou une cuisine non équipé, un forfait de location vous sera facturé.*

**Les éléments décoratifs de vos tables (composition florale, chemin de table, décoration selon votre thème)*

**Le Nappage spécifique (couleur ou table ronde), pliage serviette spécifique*

POUR INFOS :

« FORMULE TOUT COMPRIS »

-La vaisselle (selon souhait du client) à partir de 4.75 €/ pers + frais livraison 25.00 € / enfant 2.50 €/ pers
(3 jeux couvert + 1 petite cuillère + 4 assiettes + 2 verres + 1 tasse ou 1 flûte)

(si la salle n'est pas correctement équipée de vaisselle et de système de lavage)

-Flûte supplémentaires + 0.30 €/ pers

-L'apéritif kir vin blanc + 2.70 € , kir pétillant + 3.70 €, punch, sangria + 2.90 € / pers

-Les accords mets et vins (vin entrée , vins plats , vin fromage, vin de dessert) + 15.50 € / pers

Café + 1.00 € / pers

-Dressage avec nos décors + 60.00 €

CONDITIONS GENERALES

-Le nombre définitif devra être communiquer **au plus tard 10 jours avant la reception**

-Tout le matériel prêté, sera à nous restituer **propre** soit **le lendemain** de votre reception ou **le Mardi et Mercredi de la semaine suivante** . Si le matériel est rendu sale , une majoration de 50.00 € sera appliquée

-Le solde de la facture sera à régler à réception de la marchandise , ou la semaine suivante

N'hésitez pas à nous contacter pour un entretien .

Menus Traiteur Mariage

*OPTIONS

Apéritif avec ou sans alcool à partir de 2.90€ / pers

Accord mets & vins (selon vos goûts) + 15.50 €/ pers

(vin entrée, vin plat et fromage, vin de dessert)

Café / Thé + 1.00 €

Location de vaisselle à partir de 4.20 €

Entrée + plat + fromage +dessert+ café

(set avec doublage couvert 4 assiettes 3 jeux couverts 3 couteaux 3 fourchettes

1 cuillères 2 verres à vin et 1 verre a eau+1 tasse+ sous tasse 1 cuillère café)

**La cascade de crémant de Touraine avec mise en place (vin fourni par le client) Facturé 0.80€ /pers .*

Si vin fournis par nos soin 1.00 € / pers (Location coupe pour cascade 0.35 €)

**Brioche ronde sur plateau pour le bal à 1.20€/pers. (hors garnitures)*

**Assiette Anglaise 13.80 € (hors boissons, hors vaisselle)*

-Assiette de charcuterie

(Bavaroise de Foie gras, Jambon de Pays , Coppa , salade composée)

-Plateau de 3 Fromages à partager

(Camembert affiné , Chèvre Cendré, Comté affiné)

-Assiette de desserts (selon sélection des mariés)

**Option café assiette anglaise + 1.00 € (vaisselle inclus)*

**Location Vaisselle +1.95 €*

(1 verre à vin , 1 verre à eau , 1 jeu de couvert, 1 assiette pour le plat 1 assiette dessert)

**Option boissons Assiette Anglaise*

(vin Rouge ou Rosé , coupe de Pétillant 3.50 €)

***OPTIONS**

**PRESTATION TRAITEUR SOIREE 22.10 € / pers (hors café et hors dressage)*

**Verrines de mousses (fruits rouges , carambar et chocolat) 1.95 € / pièce
(5.85 € / 3 pièces par pers.)*

**Cascade de Fruits frais (banane, pommes, poires, fraises, cerises, Litchie)
2.00 € /pers*

**Ananas frais pré coupé 0.45 € / pers*

**Assortiments de mignardises sucrées Tradition 3.90 € / 3 pièces par pers*

**Assortiments de mini macarons (cassis/violette et pistache/griotte)
3.80 € / 2 pièces par pers.*

** Mini moelleux au chocolat 0.40 € / pièce*

**Assortiments de verrines desserts pâtisseries 1.95 € / pièce
(3.90€ / 2 pièce par pers)*

**Assortiments de mini choux pâtisseries 1.80 € / pièce*

Option Café +1.00 €/ pers (avec prêt du percolateur Offert) vaisselle comprise

Option Dressage du buffet du soir sur nappe et décor +35.00 €

