

*Le Gourmet
Dijon*

Carte Mariage





Vin d'Honneur

Vin d'honneur 7 pièces

Tarif : 9.50€ TTC par pers.

- 2 Gougères bourguignonnes
- 1 Canapé de Saint-Jacques
- 1 Crème brûlée au foie gras
- 1 Mini croustade de légumes "cuits vapeur"
- 1 Verrine de carpaccio de saumon à l'aneth, crémeux aux herbes
- 1 Brochette de terrine du chanoine "au Kir"



Vin d'honneur à 10 pièces

Tarif : 12.50€ TTC par pers.

- 1 Toast saumon et St jacques
- 1 Toast aux légumes
- 2 Gougères bourguignonnes
- 1 verrine de gaspacho de saison, vinaigrette basilic
- 1 Cuillère de crème brûlée au foie gras
- 1 Minis croustade de légumes "cuits vapeur"
- 1 Verrine de carpaccio de saumon à l'aneth, crémeux aux herbes
- 1 Brochette de jambon persillé "porc fermier Label Rouge"
- 1 Mini pâté en croûte pistaché, gelée au cassis



Vin d'Honneur "long" animé à 14 pièces

Tarif : 20.00€ TTC par pers.

- 1 Verrine gaspacho de tomates et basilic
- 2 Canapés assortis
- 1 verrine de cabillaud mariné, tomates cerises et coriandre
- 2 Gougères bourguignonnes
- 1 Cuillère de crème brûlée au foie gras
- 2 Minis croustade de légumes "cuits vapeur"
- 1 Verrine de carpaccio de saumon à l'aneth, crémeux aux herbes
- 1 Brochette de jambon persillé "porc fermier Label Rouge"
- 1 Brochette de terrine du chanoine "au Kir"

Animations chaudes :

- 1 Brochette de Saint-Jacques, gambas et chorizo
- 1 Mini burger confit d'oignons, bœuf et foie gras





Nos Menus de Mariage

Menu "Rencontre"

Tarif : **38,00 € TTC par pers.**

Dôme de Saumon et Lieu, tartare de saumon
gravlax et salade de jeune pousse

Suprême de volaille de Bresse, sauce aux morilles
Grenailles rôties et poêlée de légumes

ou

Dos de cabillaud, pesto et baies de Timut
soufflés aux 3 légumes

Pains maison assortis

Duo d'entremets au choix



Menu "Chic"

Tarif : **42,00 € TTC par pers.**

Trilogie de poisson, saumon en gravlax,
marbré de l'océan, cabillaud mariné

ou

Le pâté en croûte figue/foie gras,
condiments pickles et mesclun

Filet de canette, sauce cassis
Poêlée de légumes au thym et risotto morilles

ou

Cannelloni de saumon et Saint-Jacques,
sauce beurre blanc

Poêlée de fèves et pois gourmands
et riz garnit aux agrumes

Fromages assortis ardoise ou assiette

Pains maison assortis

Duo d'entremets au choix





Nos Menus de Mariage

Menu "Élégance"

Tarif : **50,00 € TTC par pers.**

Verrine de guacamole, gelée fine de crustacés
et rillettes de poisson

ou

Foie gras mi-cuit, gelée de pomme aux éclats
de poivre, chutney miel/cidre

Bar farci aux amandes torréfiées et cébette croquante,
fumet aux herbes

Poêlée de légumes au thym, riz safrané garni

ou

Filet de bœuf en croûte, sauce forestière
Ecrasé de pommes de terre aux agrumes et risotto aux morilles

Fromages assortis ardoise ou assiette

Pains maison assortis

Duo d'entremets au choix



Menu "Végétarien"

Tarif : **30,00 € TTC par pers.**

Taboulé de boulgour aux saveurs d'Asie
Terrine de légumes et cake comté moutarde

Chili végétarien

Riz garni au curry de légumes

Fromages assortis ardoise ou assiette

Pains maison assortis

Duo d'entremets au choix

ou

Trio gourmand : *Tartelette citron bio,*
mousse au chocolat, crème brûlée vanille



Menu enfant

Tarif : **11,00 € TTC par pers.**

Burger maison steak haché, tomates et salade
Potatoes

Crème brûlée vanille/caramel



Brunch froid du lendemain

Buffet

Tarif : 23,50 € TTC par pers.

Salade de carottes râpées, vinaigrette passion

Taboulé de boulgour, cébette et tomates cerise

Salade de fusilli, olives noires et pesto basilic

Jambon à l'os "Label Rouge"

Suprême de volaille "extra" mariné

Sauce ciboulette, moutarde

Tarte provençale tomates, courgettes et poivrons confits

Cake comté moutarde

Pain bûcheron tranché

Flan vanille

Tarte macaronade pomme caramel

Café





Carte des Desserts

Entremets au choix

Tarif : 4.80 € TTC par pers. (2 choix)

Présentation à l'assiette ou au Buffet

- Madagascar mousse vanille, coulis de fraises et biscuit pistache
- Dijonnais mousse citron vert, Crémeux au cassis et biscuit léger aux amandes
- Eclat noisettes, mousse chocolat noir 65 % et praliné feuilleté
- Sensation caramel, crème brûlée vanille, caramel beurre salé et dacquoise noisettes
- Royal chocolat mousse Guanaja 72 %, praliné feuilleté et biscuit chocolat

Verrines

Tarif : 5.00 € TTC par pers.



Présentation à l'assiette ou au Buffet avec pièce de présentation

- Tiramisu Praliné maison, amande craquante et croustillant noisette
- Douceur Fraise Minestrone de fraise, Biscuit citron et chantilly à l'anis

Pièce montée des Mariés

(minimun 50 pers.)

Pièce de présentation à étages (150 choux)

Choux, nougatine, sujet, bougies scintillantes pour animation buffet

- 2 choux vanille avec pièce de présentation..... 6.00 €/pers.
- 3 choux vanille avec pièce de présentation..... 8.00 €/pers.



Prestations annexes

Café

- Si fourniture café et sucre par les mariés prêt d'un percolateur..... 0,00 €/pers.
- Café gourmand..... 2,00 €/pers.
Fourniture café, sucre, percolateur et 2 mignardises

Forfait cuisinier/responsable de réception

Tarif : **200.00 € TTC**

Comprend la Livraison, mise en place, réchauffe, dressage et envoi du repas

Service

prévoir 1 serveur pour 25 à 30 pers.

- Forfait de 17h à 01h (*amplitude de 8 heures*)..... 190,00 €/serv.
Installation des tables et chaises prévue par vos soins
Possibilité d'assurer la mise en place
- Heure supplémentaire..... 25,00 €/heur.
- Déplacement des serveurs si - de 10Km..... 0,00 €/pers.
- Déplacement des serveurs 10Km à 30 km..... 18,00 €/pers.
- Déplacement sup à 30 Km..... *nous consulter*
- Repas Prestataire (*Nounou, Animateur, Photographe*) 22,00 €/pers.

Nappage

- Nappage de l'apéritif "Intissé" blanc..... 40,00 € **les 100 pers.**
- Nappes tables repas en tissu blanc ou champagne..... 3,50 € à 4,50 €/pers.
Devis précis établi avec votre plan de table + dimension des tables
- Serviette tissu..... 1,50 €/pers.



Prestations annexes

Vaisselle

- Forfait Verrerie Apéritif : flutes et verre à eau/jus..... 0,90 €/pers.
- Forfait vaisselle 16 pièces repas *pour 2 Plats / fromage
Dessert / café*..... 4,80 €/pers.
- Si vaisselle supplémentaires..... nous consulter
- Forfait casse verres/assiettes..... 2,00 € la pièce.



Softs

- Vin d'honneur : *eau minérale/pétillante/jus de fruits/Coca*..... 1,50 €/pers.
- Repas : eau minérale/pétillante..... 1,00 €/pers.