

PROPOSITION DE REPAS DE MARIAGE

VIN D'HONNEUR: 1 € LA PIÈCE, AU CHOIX

- ✓ GALETTES DE MAÏS AU JAMBON VENDÉEN
- ✓ MÂCHE ET LANGOUSTINES BRETONNES
- ✓ CROUSTILLANT DE ROUGETS À LA CARTHAME
- ✓ RISOTTO AU MAGRET FUMÉ ET POUSSÉS D'ÉPINARDS
- ✓ VERRINES DE VITELOTTES ET TARTARE DE VEAU
- ✓ TOASTS DE JAMBON DE PARME ET TAPENADE
- ✓ BROCHETTES DE POULETS AU SATAY
- ✓ QUICHES VÉRONNAISES
- ✓ VERRINES D'ÉMULSION DE CAILLES DE RACAN
- ✓ TOASTS DE GÉLINE AUX CHAMPIGNONS
- ✓ GOUGÈRES AU COMTÉ
- ✓ SASHIMI (AU CHOIX : THON, DAURADE, SAUMON, BAR, SEICHE)
- ✓ NIGIRI (AU CHOIX : THON, DAURADE, SAUMON, BAR, SEICHE)
- ✓ TOASTS DE SAUMON FUMÉ
- ✓ PALETS DE POMME CHARLOTTE
- ✓ TARTARE DE TOMATES AUX TOURTEAUX
- ✓ MOUSSELINE DE CÈPES AU LARD
- ✓ SUPIONS D'ITALIE EN BAYALDI
- ✓ QUINOA ET COQUELET RÔTI
- ✓ CONFIT DE COURGETTES ET CHORIZO
- ✓ RICOTTA ET OEUF DE CAILLE MOLLET
- ✓ SOUFFLÉ AU BEAUFORT
- ✓ COMPOTÉE DE LAPÉREAUX AU POIVRE VERT
- ✓ TARTARE DE BROCHET DE LOIRE À L'ESTRAGON
- ✓ GAMBAS SAUVAGES ET CRÈME DE FENOUIL
- ✓ PANNEQUETS AUX DEUX SAUMONS ET BAIES ROSES
- ✓ ANDOUILLE DE VIRE ET STE MAURE
- ✓ ASSORTIMENT DE LÉGUMES CRUS, SAUCE TARTARE

BAR A HUÎTRES: 4 € (ouverture devant les convives)

3 HUÎTRES N° 3 DE NORMANDIE :
VINAIGRE-ÉCHALOTES
CITRON VERT
CITRON JAUNE

JEROME GASTRONOMIE
Cours de Cuisine
Gastronomie à Domicile
Atelier de Recherche Culinaire
Consultant International Free-Lance
34, Rue de la Tranchée
37420 AVOINE
Téléphone: 06.50.49.43.26
jeromegastronomie@yahoo.com
<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

**LES ATELIERS : 3 €, AU CHOIX
(devant le convive)**

FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD À LA PLANCHA :
TOASTS
CHUTNEY DE FIGUES

SAUMON FUMÉ

SAUMON FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE :
BLINIS
BEURRE SALÉ
CRÈME CITRON VERT

TEMPURA

TEMPURA ET SAUCE AIGRE-DOUCE, 2 AU CHOIX :
GAMBAS
CREVETTES SAUVAGES
SUPIONS D'ITALIE
AUBERGINES
COURGETTE
POULET FERMIER
COMTÉ 6/8 MOIS

WOK: 2 AU CHOIX

CURRY DE DINDE AUX COURGETTES
POULET AU MIEL ET PAPRIKA
BŒUF AUX POIVRONS
PORC AU GINGEMBRE
CALAMARS ET TOMATES CONFITES
CREVETTES AU SATÉ

JEROME GASTRONOMIE
Cours de Cuisine
Gastronomie à Domicile
Atelier de Recherche Culinaire
Consultant International Free-Lance
34, Rue de la Tranchée
37420 AVOINE
Téléphone: 06.50.49.43.26
jeromegastronomie@yahoo.com
<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

MAKIS: 2 AU CHOIX

THON ROUGE
SAUMON
DAURADE ROYALE
CONCOMBRES
MAGRET DE CANARD FUMÉ
AVOCATS-FETA

LES TARTINADES: 2 AU CHOIX

CAVIAR D'AUBERGINES
ANCHOÏADE
CAPPONATTA
TAPENADE
TERRINE CAMPAGNARDE
RILLETES TIÈDES AUX NOIX

LES GRILLADES: 2 AU CHOIX

BROCHETTES DE BOEUF DE L'AUBRAC
BROCHETTES DE GÉLINE DE TOURAINE
BROCHETTES D'AGNEAU DE PRÉ SALÉ
BROCHETTES DE MAGRET DE CANARD
BROCHETTES D'ALOSE DE VIENNE

SUR LA PLANCHA: 2 AU CHOIX

SUPIONS D'ITALIE AU CITRON VERT
FILET DE BAR À LA CRÉOLE
SALTIMBOCCAS DE VEAU
YAKITORIS DE PINTADEAU
POMME « CHARLOTTE » ET FOIE GRAS

CHARCUTERIES: 1 AU CHOIX (toasts, cornichons, beurre, moutarde)

- ✓ JAMBON ENTIER "ROI ROSE DE TOURAINE" BRAISÉ 16 HEURES
OU
- ✓ JAMBON ENTIER "SERRANO" AFFINÉ 18 MOIS
OU
- ✓ ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ITALIENNES

JEROME GASTRONOMIE
Cours de Cuisine
Gastronomie à Domicile
Atelier de Recherche Culinaire
Consultant International Free-Lance
34, Rue de la Tranchée
37420 AVOINE
Téléphone: 06.50.49.43.26
jeromegastronomie@yahoo.com
<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

MENU: 44 €

ENTRÉES

- ✓ FRAÎCHEUR D'ALOSE DE VIENNE EN BAYALDI
OU
- ✓ CÉVICHE DE CREVETTES SAUVAGES, TOMATES MARINÉES
OU
- ✓ TATIN DE CAVIAR D'AUBERGINES ET MAGRET FUMÉ

PLAT CHAUD

- ✓ PANNEQUET DE GÉLINE DE TOURAINE AUX PETITS LÉGUMES
OU
- ✓ MIGNON DE VEAU DE LAIT RÔTI, JUS RÉDUIT ET POMMES « ANNA »
OU
- ✓ SOT L'Y LAISSE DE PINTADE DE RACAN AU MIEL ET BALSAMIQUE

LES FROMAGES

- ✓ ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES FERMIERS AFFINÉS, SUR PLATEAUX AVEC RAISINS,
SERVIS A DISCRÉTION

DESSERTS

- ✓ PIÈCE MONTÉE DES MARIÉS, 3 CHOIX ET NOUGATINE, PARFUM AU CHOIX :
(VANILLE DE MADAGASCAR, CHOCOLAT, CAFÉ, CARMEL,)
OU
- ✓ PIÈCE MONTÉE DES MARIÉS, 3 MACARONS ASSORTIS
OU
- ✓ WEDDING CAKE DES MARIÉS, AUX FRUITS OU CHOCOLAT, AU CHOIX
OU
- 2 GÂTEAUX AU CHOIX :
 - ✓ ENTREMET DE POIRES TAPÉES DE RIVARENNES
 - ✓ AMANDINE DE POMMES TAPÉES DE RIVARENNES
 - ✓ TIRAMISU DE FRUITS ROUGES ET CACAO
 - ✓ ABRICOTIER AU MIEL DE LAVANDE
 - ✓ BISCUIT JOCONDE ET LES 3 CHOCOLATS
 - ✓ FRAISIER AU GRAND-MARNIER
 - ✓ GÂTEAU CHOCOLAT NOIR « MANJARI »-PRALINÉ
 - ✓ CERISIER AUX NOISETTES CARAMÉLISÉES
 - ✓ MOUSSELINE CHOCOLAT BLANC-RHUBARBE
 - ✓ CHARLOTTE DE PÊCHES AU CARMEL DE BEURRE SALÉ
 - ✓ MANGUIER ET CRÈME DE COCO
 - ✓ FONDANT CHOCOLAT NOIR « GUANAJA »-MASCARPONE
 - ✓ MARQUISE DE CHOCOLAT LACTÉ AUX PISTACHES
 - ✓ TARTE CHOCOLAT NOIR « ALPACO »VANILLE BOURBON
 - ✓ FRAMBOISIER AU COINTREAU
 - ✓ CROQUANT DE PRUNES À LA CASSONADE
 - ✓ ENTREMET CITRON-CITRON VERT AUX AMANDES

CAFÉ et THÉ en buffet

FOURNITURES EN SUPPLÉMENT

- ✓ LOCATION DE POMPE À BIÈRE : 50 €
- ✓ FÛT DE BIÈRE BLONDE 4,8° 30 L : 70 €
- ✓ FÛT DE BIÈRE D'ABBAYE 5,9° 30 L : 90 €
- ✓ FÛT DE BIÈRE BLANCHE BELGE 4,5° 20 L : 100 €
- ✓ FONTAINE CHOCOLAT ET FRUITS FRAIS : 3 €/PERSONNE
- ✓ CASCADE DE CHAMPAGNE : FORFAIT 50 €
- ✓ CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON : 3 €/PERSONNE
- ✓ FORFAIT BOISSONS VIN D'HONNEUR : COCKTAIL JG (PÉTILLANT, COINTREAU, CITRON VERT), EAU MINÉRALE PLATE ET GAZEUSE, JUS DE FRUITS, SODAS : 6 €/PERSONNE
- ✓ FORFAIT REPAS ET SOIRÉE EAUX MINÉRALES EN BOUTEILLES VERRES : 3 €/PERSONNE
- ✓ FORFAIT BOISSONS REPAS : 10 €/PERSONNE
 - ✓ EAUX MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES
 - ✓ 1 BOUTEILLE DE VIN BLANC ou ROSÉ pour 6 PERSONNES
 - ✓ 1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE pour 3 PERSONNES
 - ✓ 1 COUPE DE CHAMPAGNE

NOTRE ENGAGEMENT

LA PRÉPARATION DES PLATS EST EXCLUSIVEMENT BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, SÉLECTIONNÉS CHEZ DES PRODUCTEURS LOCAUX OU FRANÇAIS PRATIQUANT LA CULTURE RAISONNÉE OU BIOLOGIQUE.

JEROME GASTRONOMIE
Cours de Cuisine
Gastronomie à Domicile
Atelier de Recherche Culinaire
Consultant International Free-Lance
34, Rue de la Tranchée
37420 AVOINE
Téléphone:06.50.49.43.26
jeromegastronomie@yahoo.com
<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

JÉRÔME GASTRONOMIE

Cours de Cuisine

Gastronomie à Domicile

Atelier de Recherche Culinaire

Consultant International Free-Lance

34, Rue de la Tranchée

37420 AVOINE

Téléphone:06.50.49.43.26

jeromegastronomie@yahoo.com

<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

TARIFS GASTRONOMIE À DOMICILE

LE PRIX DES MENUS COMPREND :

LA PRÉPARATION DES PLATS EST EXCLUSIVEMENT BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, SÉLECTIONNÉS CHEZ DES PRODUCTEURS LOCAUX OU FRANCAIS PRATIQUANT LA CULTURE RAISONNÉE OU BIOLOGIQUE.

LA PRÉPARATION DES PLATS EST EXCLUSIVEMENT BASÉE SUR DES PRODUITS FRAIS. UNE BASE DE PRÉPARATION EST FAITE SUR MON SITE PUIS TOUTES LES CUISSONS ET FINITIONS SONT RÉALISÉES SUR PLACE.

LES PETITS PAINS SPÉCIAUX (1 PIÈCE SUR CHAQUE PLAT)

LA VAISSELLE, EN PORCELAINE BLANCHE, COUVERTS "VIEUX PARIS" ET VERRE "NORMANDIE".

LES NAPPES ET SERVIETTES, EN COTON BLANC.

LE DÉPLACEMENT : DANS UN RAYON DE 50 KMS.

LE SERVICE : EFFICACE ET TOUJOURS À VOTRE ÉCOUTE.

REMISE DE 10 % SI PAIEMENT EN ESPÈCES

LES SUPPLÉMENTS :

AU-DELÀ DE 30 KMS, UN FORFAIT DÉPLACEMENT SERA APPLIQUÉ SUR LA BASE DES FRAIS RÉELS.

LES VINS, EAUX, APÉRITIFS ET DIGESTIFS, TARIFS SUR DEMANDE.

LA LOCATION DU SITE, TARIFS SUR DEMANDE.

LES TABLES ET CHAISES, TARIFS SUR DEMANDE.
