

## **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 LAPEREAUX 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](mailto: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](mailto: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](mailto:jeromegastronomie@yahoo.com)  
<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

## **MENU: 50 €**

### **ENTRÉES**

- ✓ INVOLTI D'ÉCREVISSSES « PATTES ROUGES » ET SAUCE VIERGE  
OU
- ✓ MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD AUX POMMES REINETTES  
OU
- ✓ TARTE FINE DE ROUGETS DE ROCHE ET TAPENADE DE CONDIMENTS

### **PLAT CHAUD**

- ✓ DÉSOSSÉ DE POULETTE DE RACAN, SAUCE AUX MORILLES  
OU
- ✓ MAGRET DE CANARD DE CHALLANS, VIEUX XÈRES ET FRUITS SECS  
OU
- ✓ PIÈCE DE BOEUF LIMOUSIN, BAIES ROSES ET SOUS BOIS

### **LES FROMAGES**

- ✓ ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES FERMISERS 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](mailto: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](mailto:jeromegastronomie@yahoo.com)

<https://jeromegastronomie.eatbu.com>

---

## TARIFS GASTRONOMIE À DOMICILE

### LE PRIX DES MENUS COMPREND :

LES COURSES SONT EFFECTUÉES CHEZ DES COMMERÇANTS ET DES PRODUCTEURS, SELECTIONNÉS PAR LE CHEF.

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 PORCELAIN 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.

---