



MARIAGE



Madame, Monsieur,

À titre informatif pour votre vin d'honneur, nous fournissons la vaisselle ainsi que le matériel de dressage et le nappage « tissu » des buffets.

Vous pouvez ajouter un ou plusieurs ateliers ainsi que des pièces supplémentaires ou même complètement modifier votre vin d'honneur afin de le personnalisé selon vos envies.

Consultez les idées de pièces cocktails et les différentes options. (liste non exhaustive)

Forfait boissons vin d'honneur illimitées : 4.90€ TTC/personne, comprenant eau minérale, Coca-Cola, jus d'orange, kir pétillant, punch ou méthode champenoise.

Forfait boisson vin d'honneur sans alcool: 2,90€TTC/personne, comprenant eau minérale, Coca-Cola et jus de fruits.

1 chef de cuisine pour 80 personnes inclus dans le menu

1 serveur pour 25 personnes vacation de 8 h

240€ TTC par serveur soit (35€ de l'heure).

Vin d'honneur

Vin d'honneur n°1 : 11.50€ TTC/personne

Assortiment de 6 pièces et 1 atelier
Vaisselle comprise, matériel de dressage compris
Nappage des buffets compris



Vin d'honneur n°2 : 16.50€ TTC/personne

Assortiment de 10 pièces et 2 ateliers
Vaisselle comprise, matériel de dressage compris
Nappage des buffets compris



Vin d'honneur n°3 : 20.50€ TTC/personne

Exemple pour 80 personnes :

Atelier de la marée

buisson de 80 langoustines ou huitres
80 blinis saumon fumé
80 st Jacques mariné agrume plancha devant vos invités



Atelier foie gras sous toutes ses formes

80 mini burger de foie gras confit oignons
80 mini escalopes de foie gras poêlées devant vos invités
80 tranches de magrets canard aux foie gras



Atelier fraîcheur et traditions

1 palmier d'ananas composé de 80 brochettes mignon de porc aux herbes de Provence et dés de mangues et 80 brochettes tomates cerises mozzarella aux senteurs de basilic
80 wraps chèvre frais et tomates confites
Assortiment de 160 canapés
Assortiment de 160 verrines
2 Pains surprises 60 pieces

Vaisselle comprise, matériel de dressage compris
Nappage des buffets compris

Formules

Formule Prestige : 83€ TTC/personne

Vin d'honneur
8 pièces + 2 ateliers

Déjeuner ou Dîner servi à table

Cannelloni de tourteaux céleri pomme vert saumon fumé

ou

Cassolette de la mer aux petits légumes (cabillaud, gambas et saint jacques)

ou

Assiette terre et mer (foie gras maison, canard fumé, saumon fumé , salade, noix)

ou

Foie gras et son chutney de figues pain d'épices ou brioche

ou

Cassolette de ris de veau aux chorizo



Moelleux de veau , jus de veau et pleurotes

ou

Duo de canard confite et magret de canard au miel, gratin de pommes de terre et tomate
cocktail rôti aux herbes de Provence

ou

Tournedos de bœuf Rossini

ou

Médaille de lotte au lard fumée, vinaigre de saisons

ou

Pavé de saumon vierge de légumes

ou

Bar en écaille de pomme de terre et sa bisque de langoustines



Assiette de salade et son duo de fromages

Pièce montée de macarons

Gâteau des mariés (choco praliné ,fraisier, tutti frutti, poire chocolat, exotique)
assortiment petits fours sucré

Petit pain individuel et baguette tradition
Vaisselle , nappes et serviettes tissu

Formule Glamour : 78€ TTC/personne

(Vin d'honneur + Déjeuner ou Dîner sans entrée)

Vin d'honneur
12 pièces + 3 ateliers

Déjeuner ou Dîner servi à table

Moelleux de veau jus de veau et pleurotes
ou
Duo de canard confite et magret de canard au miel,
ou
Tournedos de bœuf Rossini
ou
Médailillon de lotte au lard fumé vinaigre de saisons
ou
Pavé de saumon vierge de légumes
ou
Bar en taille de pomme de terre et sa bisque de langoustines



Assiette de salade et son duo de fromages



Pièce montée de macarons
Gâteau des mariés (choco praliné ,fraisier vanille ou pistache, tutti frutti, poire
chocolat, exotique, Auvergnassou)
assortiment de petits fours sucrés

Petit pain individuel et baguette tradition
Vaisselle , nappes et serviettes tissu

Formule Bellocoises : 65.00€ TTC/personne

Panna cotta asperges verte croquant copeau parmesan viande sèche

Ou

Foie gras sésame noir et noix pain aux fruits

ou

Saumon gravlax betterave confite



St pierre vierge de légumes

Ou

Magret canard miel et épices

Ou

Filet mignon de porc millassou jus de porc tuile de jambon



Assiette de 3 fromages ,salade



Buffet de dessert

Petit pain individuel et baguette tradition

Vaisselle , nappes et serviettes tissu

Nos garnitures

Buisson pommes sarladaises

Tomate cocktail rôtie aux herbes de Provence

Tatin de carotte

Fagot asperge ou haricot vert

Carotte fane

Gratin dauphinois

Tomate provençal

Formule Enfant n°1 : 15€ TTC/personne (De 7 à 12 Ans)

Assortiment de charcuteries,
ou
Tomate vinaigrette et demi-œuf mimosa



Escalope de volaille à la crème, gratin de pommes de terre



Gâteau chocolat

Pain
Vaisselle et nappage compris

Formule Enfants n°2 : 11€ TTC/personne (De 3 à 6 Ans)

Croque Monsieur



Gâteau chocolat

Pain
Vaisselle et nappage compris

*Forfait boissons enfants : 2.90€ TTC/personne
Comprenant eau de source, coca cola, jus d'orange*

*Formule boissons illimitées : 6.80€ TTC/personne comprenant eau
minérale et eau pétillante, coca cola, jus d'orange, Uby blanc, Uby
rouge. et café*

*Option Trou normand : 2.50€ TTC/personne, à choisir entre le
Normand sorbet aux pommes et calvados, le Williams sorbet poire et
son eau de vie, l'Exotique sorbet passion et Vouvray, l'Alsacien sorbet
mirabelle et son eau de vie.*

*Formule personnel de nuit : 160€ TTC par maitre d'hôtel de 1h
jusqu'à 4h.*

Menu mariage à l' Auvergnassou

Menu 75 €

Mise en bouche du jour

*Hanna motta asperge verte croquante copeau parmesan
boeuf séché*

Foie gras sésame noir et noix pickles de kaki

Cannelloni de tourteaux céleri pomme vert saumon fumé

Saumon gravlax betterave confite

Trou corrézien

St pierre vierge de legumes

Magret canard miel et epice

*Filet mignon de porc millassou jus de porc tuile de
jambon*

Truite en biscuit extraction de truite

Assiette de 3 fromages ,pains

Buffet de dessert

Vaisselles nappage ,location de salle l' Auvergnassou

1 serveur pour 25 pers 35€ de L' heure

Les lendemains de soirée

&

Les grands buffets

Brunch : 17.80€ TTC/personne

Mini croissants
Mini pains chocolat
Brioche
Confiture / Miel / Sucre / Céréales



Oeufs brouillés et sur plat
Saucisse / Lard / Charcuteries



Pancake



Fromages



Yaourt aux fruits
Corbeille de fruits
Pains

*Option boissons 3€ TTC/personne : Comprenant café, 0.150l de
chocolat chaud, 0.2l de jus d'orange, 0.2l d'eau de source*

Buffet Barbecue : 16.80€ TTC/personne

Piémontaise
Campagnarde
Carottes râpées



1 Chipolatas
1 Merguez
1 Aile de poulet marinée
1 Tranche de poitrine aux herbes de Provence



Chips nature



Roue de Brie au lait cru



Tarte normande

1 Baguette pour 3 personnes
Location du barbecue et charbon de bois compris

Possibilité d'un grilladin sur devis

Buffet Classique : 15€ TTC/personne

Assortiments de charcuteries



Piémontaise
Campagnarde
Carottes râpées



Rôti de bœuf
Rôti de porc
Poulet



Chips



Roue de Brie au lait cru



Flognarde

1 Baguette pour 3 personne

Buffet Rôtissoire : 16.50€ TTC/personne

Carotte râpée
Piémontaise
Campagnarde



Jambon à la broche devant vos invités
(Pommes de terre grenaille / Salade)



Roue de Brie au lait cru



Flognarde aux pommes

*Forfait cuisinier pour 3h de mise en place, 2h de service jambon, 2h de
rangement : 215€tte
Forfait transport sur demande*

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Une dégustation vous sera proposée jusqu'à 6 personnes, elle sera offerte pour les mariées ou les principaux concernés (2 personnes) en cas de signature du contrat, et une participation de 25€ TTC par personnes sera facturée en cas de non aboutissement. Pour les 4 personnes supplémentaires, une participation de 25€ TTC par personnes sera automatiquement facturée, ainsi que toutes dégustations non annulées à moins de 3 jours. Dans tous les cas, un devis personnalisé vous sera adressé pour chaque réception et servant de contrat d'engagement avec un prix final au prorata du nombre de personnes afin de vous éviter toutes surprises et surplus.

Tous ces tarifs s'entendent d'une tva 20% sur les alcools & matériel et 10% sur le reste, ce qui impliquera une hausse équivalente de cette tva en cas de changement de celle-ci suivant taux gouvernemental au moment de la facturation.

Etant sur des conjonctures où les coûts changent beaucoup, nous nous efforçons de maintenir les tarifs engagés sur le devis, malgré tout, Aux Saveurs Bellocoises pourra impacter une partie de la hausse à son client sans que celui-ci puisse s'y retourner si Aux Saveurs Bellocoises (SAS Massé Père & Fils) venait à vendre à perte. D'autres menus pourront aussi être proposés dans la mesure du possible afin de maintenir le tarif engagé.

Au vu des crises traversées (grippe aviaire...) certains produits peuvent aussi être amenés à manquer. Si tel était le cas, Aux saveurs Bellocoises vous avertira dès sa connaissance afin de trouver un produit de remplacement.

Pour toutes réservations, le devis devra être signé et accompagné d'un premier acompte de trente pour-cent de la commande dès la signature, d'un deuxième acompte de 30 pour-cent un mois avant la date de la réception et du solde le jour de la réception, sans un de ces procédés, la société se réserve le droit de ne pas tenir compte de la réservation de la commande. Les acomptes versés seront définitivement perdus en cas d'annulation et ce pour n'importe quel motif. En cas de confinement ou d'interdiction de rassemblement, plusieurs dates vous seront proposées afin de reporter votre réception sans pénalités. Le nombre de personnes définitif devra nous parvenir minimum 10 jours avant la date de votre réception. Ce nombre servira à la facture finale. Dès ce jour, la totalité de la facture sera due, même en cas d'annulation de la commande et ce pour n'importe quel motif.

Pour toutes diminutions de 25% ou plus par rapport au nombre du départ, des pénalités compensatrices pourront être appliquées en fonction des engagements déjà pris par la SAS MASSE PERE & FILS auprès de son personnel et de ses partenaires. Pour des raisons de sécurité, et image de marque, toutes personnes présentes sur la réception vin d'honneur et repas (enfants et adultes) doivent être comptabilisés, en cas de manquement à cette règle, les personnes seront facturées dès la fin de réception et ce même sans menus servis. Nos menus enfants sont valides pour un âge inférieur à 12 ans.

Pour des raisons de sécurité et bon fonctionnement, l'accès des cuisines nécessaires à votre réception est interdit à toutes personnes étrangères à notre personnel.

Toutes nappes brûlées ou retard de retours de matériel seront facturées au tarif en vigueur.

Tout matériel, linge ou vaisselle est sous la responsabilité du client une fois sur le lieu, par conséquent toutes détériorations ou vols lui seront facturés intégralement.

Au vu de la conjoncture (grippe aviaire, ...) certains produits peuvent parfois devenir manquants chez nos fournisseurs, une solution vous sera proposée afin de remplacer ces éventuels produits manquants sans que la responsabilité sas Masse père & fils ne soit engagée.

Nous vous rappelons que l'alcool est dangereux pour la santé et que le service de celui-ci reste sous la responsabilité du client. Restant à votre disposition pour de plus amples renseignements, recevez, Madame, Monsieur, mes sincères salutations.