

Mariages



Apéritifs

Les tarifs de nos cocktails incluent : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits et sodas.

- 8 pièces par personne (assortiment de 10 sortes)
- 10 pièces par personne (assortiment de 13 sortes)
- 12 pièces par personne (assortiment de 15 sortes)

Exemples de nos pièces cocktails :

Pièces froides :

- Bonbon croustillant au foie gras
- Suédois à la mâche, mascarpone et poitrine grillée
- Verrine de brunoise de poivrons et magret de canard cuit au sel de Guérande
- Pain surprise à la tomate garni de jambon cru
- Wrap de poulet et crudités
- Brouillade d'œuf aux fines herbes présentée en coquille
- Pain surprise aux 6 céréales et saumon fumé
- Tartare de daurade-mangue assaisonné à l'huile de vanille
- Assortiment de sushi
- Assortiment de légumes croquant et ses sauces
- Fondant à la roquette et truite fumée
- Bulle de caviar d'aubergine et rouget



Pièces chaudes :

- Mini burger de bœuf
- Mini burger au bleu de Sassenage
- Foie gras poêlé et chutney de fraise (animation)
- Saint-Jacques marinée gingembre et citron vert (animation)
- Risotto à la truffe (animation)
- Crevettes flambées au pastis et houmous (animation)

Informations :

Les couverts classiques, la verrerie, les assiettes, les nappes en tissu, les serviettes en tissu sont inclus dans nos tarifs.

Tous les repas sont servis accompagnés d'eau plate, d'eau gazeuse, de thé et de café.

Mise en bouche



- Cappuccino de courgette, ricotta, pétale de coppa et sa madeleine de chorizo
- Gambas flambées au cognac et sa glace à l'avocat
- Saint jacques a la sauce maltaise (orange sanguine) et purée de patate douce au lait de coco
- Nage de lotte et crustacé avec rouille légère
- Cappuccino de homard
- Mille-feuille de foie gras asperge et tomate confite

Entrée au buffet

Entrée servie au buffet

- Pressé de tomate mozzarella
- Terrine de courgette
- Salade melon pastèque
- Farfalles au pesto
- Taboulé Oriental
- Plateau de charcuterie et ses terrines Ardéchoise
- Rillettes de saumon

Entrée à l'assiette

- Pressé de chèvre frais et magret de canard
- Tartare de truite et sa gaufre de roquette
- Salade d'asperge et saumon Gravlax
- Panna cotta de foie gras et son chutney à l'ananas
- Foie gras et son chutney à la fraise

Plat principal

Nos plats sont servis accompagnés d'une sauce, d'une garniture à base de féculent et d'une garniture à base de légumes.

- Suprême de poulet
- Pavé de saumon
- Carré d'agneau
- Suprême de pintade
- Pavé de veau
- Magret de canard
- Daurade en croûte de pistache
- Pigeon rôti
- Filet mignon de veau
- Caille en deux façons (cuisse confite et filet rôti)



Sauces

- Miel-sésame
- Vin doux de Gascogne
- Myrtille
- Morille supplément de 0,50€/pers
- Crème au pesto
- Crème d'herbe
- Poivre de Séchouan
- Marron-cèpes
- Jus au thym
- Crème à l'aneth (pour le saumon)

Garnitures

Féculent

- Polenta moelleuse au mascarpone
- Écrasé de pomme terre a la truffe
- Gratin dauphinois
- Lasagne de légumes (petit pois/tomate/cèpe)
- Risotto aux asperges

Légumes

- Carotte fane
- Purée de patate douce au lait de coco
- Fine ratatouille
- Tian de légumes
- Poêlé d'artichaut

Fromage

- Fromage sec (à choisir servi : au buffet, au plateau sur table ou à l'assiette) : Fromage de chez Bernard Mure Ravaud, maître fromager affineur
- Fromage sec et fromage blanc (à choisir servi : au buffet, au plateau sur table ou à l'assiette) : Fromage de chez Bernard Mure Ravaud, maître fromager affineur
- Assiette de crumble poire-roquefort
- Assiette de bonbon croustillant au fromage de chèvre, poivron et cumin
- Assiette de raviole de Saint-Marcellin

Repas servi au buffet

Le repas est composé d'un assortiment d'entrées froides (le nombre de sortes dépend du nombre de personnes), d'un poisson ou d'une viande froide, d'un plateau de charcuteries et d'un plat chaud (composé d'une viande ou poisson avec sauce, d'un féculent et d'un légume).

Le tarif dépend de la viande ou poisson choisi pour le plat chaud :

- Suprême de poulet
- Pavé de saumon
- Carré d'agneau
- Suprême de pintade
- Pave de veau
- Magret de canard

Les accompagnements sont les mêmes que ceux des plats à l'assiette.

Exemple de buffet :

Entrées froides :

- Salade de pousse d'épinard et pignons de pins
- Salade d'artichauts, tomates confites et asperges
- Houmous

Poisson froid :

- Rillettes de saumon

Plateau de charcuteries et ses terrines

Plat chaud :

- Magret de canard sauce miel-sésame
- Gratin Dauphinois
- Carottes fanes

Le pain, l'eau plate et l'eau gazeuse pour le repas sont inclus dans la prestation.

Dessert

Dessert servi au buffet

Le buffet est composé d'une salade de fruits frais, d'une crème brûlée ainsi que de deux entremets à choisir parmi la liste ci-dessous.

Liste de nos entremets :

- Framboisier
- Fraisier
- Royal
- Entremet au chocolat blanc, noix de coco et ananas
- Bavarois fraise et crème mascarpone
- Bavarois d'ananas flambés au rhum et gelée de citron vert
- Entremet au chocolat blanc, intérieur citron-framboise et sablé Breton
- Entremet au chocolat intérieur tiramisu
- Entremet noix et caramel
- Entremet au chocolat au lait et abricot rôti au miel et nougatine de noisette
- Succès au chocolat
- Mille-Feuille
- Soufflé glacé a la chartreuse



Pièces montées

Nous nous adaptons à votre demande concernant la forme de la pièce montée.

- Pièce montée de choux (1.5 choux par personne)
- Pièce montée de macaron (1.5 macaron par personne)
- Wedding cake : présentation des entremets sous forme de gâteau des mariés

Brunch du lendemain

Le brunch du lendemain de mariage n'est valable que si la prestation traiteur du mariage est effectuée par la Gueule du Loup.

Le brunch est composé de :

- Entrée : un choix de 3 ou 4 entrées à base de crudités (le nombre d'entrée dépend du nombre de personne). Par exemple : taboulé, salade tomate-mozzarella, tagliatelles de légumes à la vinaigrette d'agrumes et quiche épinard-chèvre.
- Plateau de charcuteries
- Pillons de poulet
- Corbeille de fruits

Boissons

Base de préparation de framboisine

Base de préparation Soupe de Champagne (au citron)

Kir (une bouteille pour 5 personnes)

Menu enfants

Nous proposons ce menu pour les enfants de moins de 10 ans.

Apéritif

Composé de chips, saucisson, tomates cerise, pizza, mini burger et bonbons.

Repas

Plat : Lasagnes ou filet de poulet accompagné d'un écrasé de pomme de terre maison

Dessert : mousse au chocolat ou buffet de desserts des adultes

Boissons : eau plate, eau gazeuse, jus de fruits et sodas



La vaisselle



Vaisselle classique

Vaisselle de location

La vaisselle classique est celle comprise dans nos tarifs. Si vous souhaitez de la vaisselle de location, voici les produits disponibles:

- Verre à vin
- Verre à eau
- Flûte
- Couverts
- Assiette

Les petits plus

Animation : tarif selon la demande

- Glace
- Cocktail
- Candy bar

Glace carbonique

Fontaine de Champagne : (flûtes comprises)

Pour les prestataires :

Menu composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert, accompagné de pains et de boisson fraîche.

Le mobilier :

- Housse de chaise
- Mange debout avec nappage en tissu
- Tente de 4 X 4m

Liste de nos prestataires :

- DJ Joël Labarrere (ex AudioLight-concept38)

- SLV : location de mobilier
- Objectif 38, Pascal Flamant : Photographe professionnel