

# Les Différentes Formules Mariages

## ❖ Le Brunch à partir de 27€ / personne

Nous installons votre brunch de mariage ou lendemain de mariage. Vous choisissez votre composition, est inclus dans le tarif l'installation, la décoration et le prêt des contenants. (les tarifs et la composition ci-dessous)

## ❖ Le Brunch et atelier(s) à partir de 45€ / personne

Composé de l'apéritif, du brunch (ci-dessous) et de l'atelier au choix (plancha, tacos, burger)

- ❖ Mini Jaccos
- ❖ Mini Burger
- ❖ Mini Hotdog
- ❖ Ratbout au curry
- ❖ Wrap de thon au fromage frais
- ❖ Club sandwich à la crème de pignons
- ❖ Pulled Pork (effiloché de porc caramélisé)
- ❖ Navette de saumon et fromage fouetté
- ❖ Jus d'orange pressé
- ❖ Smoothie maison
- ❖ Pancakes
- ❖ Mueslis aux fruits rouges
- ❖ Viennoiseries
- ❖ Plateau de charcuteries et fromages : 2€ / personne (repas complet sur devis)
- ❖ Anchoïade et ses légumes : 7€ / personne
- ❖ Plateau de fruits découpés : 6€ / personne
- ❖ Taboulé citronné
- ❖ Salade Grecque
- ❖ Salade César
- ❖ Salade tomate mozzarella et pistou
- ❖ Salade océane
- ❖ Brochette de poulet façon teriyaki
- ❖ Tartine de guacamole et saumon
- ❖ Samossa de thon citronné
- ❖ Nems de bœuf au fromage frais
- ❖ Brochette de fruits
- ❖ Gaufres
- ❖ Mousse au chocolat / tiramisu
- ❖ Panna cotta
- ❖ Gênoise garnie selon vos goûts

En livraison, les plateaux sont prêts à être disposés (gratuit Marseille 11<sup>ème</sup>, Plan de Luques, Allauch)

Formule I : 5 mignardises au choix 15 € / personne (plutôt un apéritif)

Formule II : 8 mignardises au choix 20 € / personne (repas)

Formule III : 7 mignardises salées et 4 mignardises sucrées au choix 24€ (repas complet)

Formule IV : 13 mignardises salées au choix 25€ / personne (repas copieux)

Puffet mise en place et décoré selon le thème de votre événement : 2€ / personne, avec prêt de plateaux en bois

❖ *Le menu traditionnel à partir de 65€ / personne*

*Composé de l'apéritif, d'une entrée dînatoire sous forme de brunch, puis un plat à table et fromages. Exemple de menu, nous affinons nos menus avec vos goûts.*

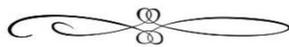
*Apéritif :*

- *Crumble de caviar d'aubergine*
- *Crème de poivrons*
- *Anchoïade et ses légumes*
- *Différents feuilletés*
- *Pissaladière*
- *Croustillants de crevettes*



*Cocktail dînatoire apéritif:*

- *Samosas de thon citronné*
- *Tartine de saumon*
- *Melier plancha brochettes de poulet marinés et fruits de mer.*
- *Planche de charcuteries et fromages accompagnée de ses pains spéciaux (disposés sur des planches ou en pièce montée)*
- *Panna cotta de foie gras et sa gelée*
- *Panisses et sa sauce tartare*
- *Mini hot dog*



*Suprême de volaille et sa sauce forestière accompagné de pommes de terre cuites dans la graisse d'oie et thym et ratatouille confite.*



*Fromages variés*

*Les formules « Brunch et Meliers » et le « repas traditionnel » peuvent être accompagnées de nos formules boissons soft ou alcoolisées (sur demande)*