



TRAITEUR Annick BRASSEUR  
ORGANISATRICE DE RECEPTION  
Gîtes de Roux Miroir, Salle de réception  
0474/72.02.65

## Mariage 2024

Le traiteur Annick Brasseur et son équipe sont à votre disposition pour vous aider à rendre ce jour inoubliable

### Mise en bouche

- Verrine de brunoise de mangue, quinoa, petits légumes croquants et crevettes au parfum d'orient (froid)
- Asperge en croute de brick et parmesan (chaud)
- Cuillères de poulet créole (coco-curry) (chaud)
- Scampis à la diable
- Velouté de saison ou gaspacho (en fonction du temps du jour)
- Mini cornet garni de mousse de jambon

*Assortiment de crudités accompagnés de grisini et tapenade*  
*Snacks salés*

*Mises en bouche comprenant un assortiment chaud et froid de saison, il y est donné l'accent sur des produits frais, régionaux, de saisons et cuisinés maison.*

*L'énoncé est indicatif et peut varier en fonction de votre menu, de la saison et des découvertes du chef.*

*6 pièces, 13 euros par personne*

*8 pièces, 17 euros par personne*

*Snacks salés sur les tables et panier de crudités avec leur sauce.*

*Apéritif compris, 25 euros par personne. L'apéritif proposé est composé d'un Cava et d'un cocktail sans alcool.*

### *Choix d'entrées froides*

*Dariole de mousse de saumon et brocolis, petits légumes de saison (carottes de différentes couleurs, dés de courgettes et brunoise de poivrons rouges) sur lit de sauce crémée à la ciboulette*

*Mousse de chèvre (ou autre fromage si vous ne souhaitez pas présenter du chèvre), gâteau à l'huile d'olive et safran, confiture de tomate – basilic, jeunes pousses, coulis de roquette*



*Trio de saumon en tartare, belle vue et gravelax au fromage frais*

### *Choix d'entrées chaudes*

*Trio de Saint Jacques sur lit de purée au persil tubéreux, vinaigrette à l'orange*

*Asperge verte, quenelle de rizotto aux bettes, espuma, nem au canard confit, garniture de fleurs sauvages et copeaux de parmesan*



*Ravioles de homard, nage pastis et safran, gambas grillées et brunoise de poivrons (photo non contractuelle, la sauce est plus colorée ainsi que les garnitures)*



### Entremet (+8 euros)

*Sorbet citron et limoncello maison*

*Sorbet poire et poire William*

*Sorbet fruits rouge et péquet couille de singe*

### Le plat de résistance

*Pavé de veau en croute d'herbes du jardin, garniture de saison (méli-mélo de jeunes légumes à l'anglaise très coloré – carottes de couleur, asperges, petits navets jaunes, mange tout, ...), purée à l'huile d'olive et ciboulette, sauce légère au Rocamadour.*

*Tronçons de volaille farcis au jambon séché, ricotta et pesto l'ail des ours, méli mélo de légumes de saison, émulsion aux péquillos*

*Coeur de cabillaud en croute de chorizo, corole de pomme de terre à la fleur de sel, assortiment de légumes de saison, coulis de courgette et basilic*

*Suprême de pintadeau farci aux pistaches et foie gras, gratin au brocolis, carottes glacées, espuma à la truffe noire*

*Tous nos plats vous sont proposés avec des accompagnements légumes et féculents de saison.*

*Fromage (+ 8 euros)*

*Trio du fromager, accompagné d'une salade de saison, crème balsamique et petit pain de circonstance*

*Tartelette poires et roquefort, coulis de cerise*

*Dessert de circonstance*

*Le cœur des mariés*

*Il s'agit d'un gâteau maison composé d'une pâte croquante aux amandes, surmonté d'une crème mascarpone – vanille et garni de macarons, fleurs et fruits frais de saison (fraises, framboises, myrtilles, ...) une merveille pour les yeux, c'est un dessert rempli de fraîcheurs, de textures et de couleurs.*



*Quatuor de mignardises :*

*Mini merveilleux, crème brûlée, bavarois framboise et macaron sur un coulis de fruits rouges*

*Pièce montée crème fraîche et fruits, bavarois fruits rouges, trio de chocolat*

*Pour d'autres choix plus particuliers, discutons en (croque en bouche, wedding cake, ;.....)*

*Buffet desserts comprenant : mini merveilleux, crème brûlée, ile flottante à la fraise en verrine, macédoine de fruits frais de saison, bavarois fruits de la passion et javanais, .... (+ 5 euros)*

*Ces suggestions vous sont proposées aux prix et conditions suivantes (service compris, hors TVA) :*

*Le choix d'un menu comprenant une entrée (chaude ou froide), un plat et un dessert 58 euros par personne*

*Deux entrées 65 euros par personne*

*Ajouts : entremet, fromage +8 euros par personne, autre en fonction de vos souhaits particuliers.*

*Apéritif et ses mises en bouche : à partir de 13 €/pers*

*Les garnitures, mises en bouche, accompagnements, ... peuvent varier en fonction de la saison ou des découvertes du chef.*

*Nous sommes attentifs à vos préférences et suggestions, le menu pourrait varier en fonction de vos désirs spécifiques. Il s'adapte à la saison, vos préférences, les découvertes du moment et du marché.*

*Le dressage des tables, la décoration des tables ; le nettoyage de la cuisine (sol) et de la salle, ne sont pas compris dans le prix.*

*Au niveau de la vaisselle, je dispose de flutes, verres à vin, assiettes plates, couverts, tasses, assiettes à desserts, 5 tables hautes et 2 samovars (10 euros pièce) – location 20 cents pièce pour la vaisselle.*

*Il s'agit de vaisselle simple et classique, une vaisselle plus élégante peut être louée auprès de sociétés ad hoc.*

*Le personnel de bar pour la soirée vous est proposé au prix de 17€/H par personne.*

*Le menu choisi est servi à l'ensemble des convives.*

*Les prix s'entendent service compris, hors TVA de 12 %.*

*Un acompte de 30% vous sera demandé afin de conclure le contrat nous liant – acompte à verser au plus tard 2 mois avant la date de la réception et non restituable en cas d'annulation de la réception.*

*Un mois avant la date de la réception le choix définitif du menu et le nombre de convives devront nous être confirmés. A partir de ce moment, le nombre de convives ne pourra plus être revu à la baisse, il pourra être modifié à la hausse jusqu'à une semaine avant la date de la réception.*

*En cas de régime alimentaire particulier, certains plats peuvent être adaptés et des suggestions peuvent vous être faites sur demande (majoration de 8 euros par convive). Nous restons à votre disposition pour vous informer sur les allergènes présents dans les plats. Toutefois, mis à part les allergènes classiques, la très grande majorité des plats étant préparés frais et maison, peu d'entre eux sont présents dans les suggestions qui vous sont faites dans le présent dossier.*

*Toutes les conditions ci-dessus énumérées sont valables sauf conventions particulières établies entre vous et nous.*

*D'autres propositions peuvent vous être adressées, notamment des propositions de buffets chauds et froids, de buffets campagnards, cochons ou jambons à la broches, échoppes de divers pays, assortiments de sandwiches, pains divers, bagels et wraps farcis, ....*

*Un assortiment de vins en relation avec votre menu est à votre disposition.*

*N'hésitez pas à revenir vers nous avec vos idées, vos envies, votre budget, ... nous sommes à votre disposition pour vous aider et vous conseiller en fonction de vos souhaits particuliers, dans le respect de vos convictions, régimes alimentaires, goûts, envies, ....*

*Pour chaque évènement, nous réalisons des menus spécifiques, à thème, notre métier est de vous satisfaire et de nous faire votre partenaire pour que cette journée particulière soit un moment gastronomique inoubliable vous correspondant au mieux.*

*Je reste à votre disposition pour toutes informations complémentaires et vous souhaite une excellente journée.*

*Bien à vous,*

**TRAITEUR Annick BRASSEUR**  
0474/72 02 65