

LE DOMAINE DE PRÉCY

Le Château et la Demeure



VOTRE MARIAGE AU CHÂTEAU DE PRÉCY

« Un lieu coup de cœur »

Nous sommes, Doreen et Sébastien, les gérants du Domaine de Précý. Vous y découvrirez le Château pour votre mariage et la Demeure, notre maison d'hôtes, pour vos hébergements.

Grâce à son expérience depuis plus de 15 ans dans l'organisation d'événements, Doreen vous propose sa casquette de wedding planner en coordonnant tout votre mariage avec des partenaires exclusifs au Domaine. Nous serons présents à vos côtés, de la visite du Domaine, tout au long des préparatifs jusqu'au jour J ou nous nous occuperons de toute la coordination de nos équipes afin que vous puissiez être accompagnés en toute sérénité et faire de votre mariage le plus beau jour de votre vie.



Envie d'un vin d'honneur dans un magnifique parc verdoyant, composé d'une partie boisée et de jardins fleuris romantiques dans les douves pour vos photos de couple, **d'un mariage champêtre ou bohème** entouré d'arbres centenaires, ou bien **d'un mariage tel un conte de fées** dans les salons du Château, le Domaine s'adapte à toutes vos envies.

Dînez dans le Château dont la capacité est de 100 convives adultes puis **valsez** sur la piste de danse insolite et millénaire **dans la salle voutée féérique**. Maintenant que vous vous êtes imprégnés des lieux, **fermez les yeux et imaginez-vous vous unir dans notre Domaine pour le meilleur et le meilleur !**

L'avantage d'une formule mariage clé en main :

Nos prestataires travaillent ensemble et connaissent parfaitement le domaine

Obtenir rapidement un estimatif budgétaire de votre réception

Gain de temps sur vos recherches de prestataires de qualité et leurs disponibilités

Profitez de notre accompagnement en tant que wedding planner

LA COORDINATION WEDDING PLANNER QUE NOUS VOUS OFFRONS COMPREND :

- **Accompagnement tout au long des préparatifs du mariage** par téléphone, email, ou sur rendez-vous au domaine
- **Seconde visite de repérage du domaine** ensemble afin de planifier chaque étape de votre mariage
- **Envoi des plans des salons** pour élaborer avec vous le plan de tables
- **Installation de votre décoration le jour J et pour le brunch** (marques places, menus, cadeaux invités, urne, livre d'or, décoration florale)
- **Réception des équipes de prestataires** au domaine et **coordination de toute l'installation** de votre mariage
- **Gestion et coordination des équipes** durant toute la journée de votre mariage
- **Présence et gestion des équipes traiteur pour l'installation du brunch**
- **Coordination des équipes pour le brunch** du lendemain
- **Envoi d'un listing des hébergements** situés à proximité du domaine à transmettre à vos invités
- **Transmission d'un rétro-planning de votre mariage** pour nos mariés et à tous nos partenaires
- **Recommandation et conception de votre papeterie** (faire-part, menus, marques places,...) et de vos cadeaux invités

Nous personnalisons chaque mariage en fonction de vos envies. Nous vous apportons une expertise et une aide mais vous restez maître de vos souhaits.



FORMULE MARIAGE CLÉ EN MAIN

Confiez-nous votre mariage et vivez votre journée tel un conte de fées.

Les prestations incluses dans notre formule mariage clé en main sont :

Accès au Château de Précy de 17h30 à 04h00 du matin (fin de soirée musicale à 03h00) pour le jour du mariage et de 11h30 à 16h00 pour le rebond du mariage pour le brunch.

Le Domaine est entièrement privatisé pour votre mariage puisque notre souhait est d'accueillir un événement à la fois.

La sécurité de votre mariage et du domaine avec la présence d'un agent de sécurité de 20h00 à 04h00 géré par nos soins.

Accompagnement Wedding planner : coordination du mariage des préparatifs au jour J avec nos partenaires et la mise en place de toute votre décoration (menus, marques-places, cadeaux pour les invités, vérification du plan de tables, installation de vos compositions florales, ...).

Prestataire musical inclus du début à la fin du mariage (sonorisation pour le vin d'honneur, pendant le dîner et soirée DJ).

Compositions florales personnalisées incluses telles que vos centres de tables.

Les espaces mis à disposition dans la privatisation sont :

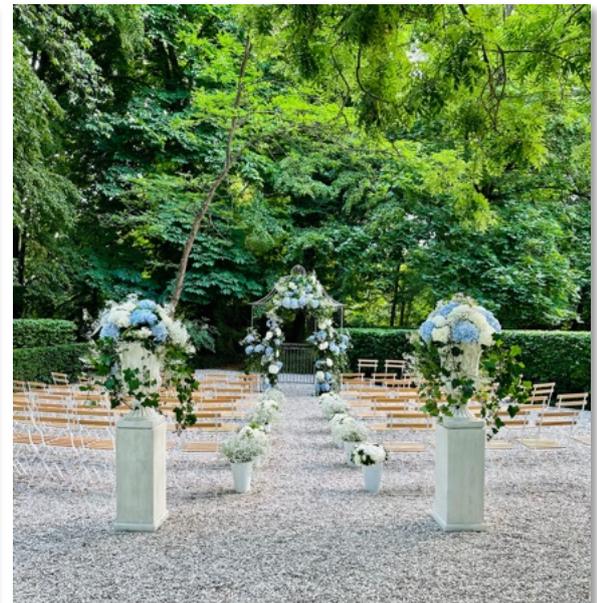
- Le parc du Château et ses douves sèches où vous pourrez profiter pleinement de votre vin d'honneur et vous éclipser avec votre photographe pour immortaliser cette journée remplie d'émotions.

- Les salons du Château pour le dîner. Nous vous accompagnons sur l'élaboration de votre plan de tables.

- La salle des gardes voutée millénaire du Château où vous vous déhancherez jusqu'au bout de la nuit. C'est la surprise pour tous vos invités. Un effet « waouh garanti » !

- L'Atténance du Château et son espace couvert où les enfants pourront s'amuser, se restaurer et se reposer sous l'œil de baby-sitters.

La visite du Domaine est possible en semaine ou durant le weekend en fonction de nos disponibilités et sur rendez-vous uniquement. *Nos amis les animaux ne sont malheureusement pas admis dans le domaine pendant la visite ou durant le mariage.*





Domaine de Précy, 1 place de l'église, 60460 Précy sur Oise
06.88.22.13.12 / events@chateauprecy.com



La Demeure, notre maison d'hôtes du domaine

Nous proposons 3 chambres d'hôtes situées face au château. Entièrement rénovées depuis mai 2023 avec une décoration à la fois moderne et chaleureuse, la magie du mariage se poursuivra tout au long de la nuit.

Si les mariés souhaitent organiser leurs préparatifs le samedi avant le mariage à proximité du château, nous pouvons recommander des hébergements adaptés pour recevoir des visiteurs et prestataires (maquilleuse/coiffeuse, photographe, ...).



Tarifs mariage clé en main :

PRESTATIONS	TARIFS TTC
Package Château de Précý incluant : <ul style="list-style-type: none"> • Privatisation du Domaine de 17h30 à 04h00 • Prestation Wedding planner de la visite au jour J • Prestation musicale du vin d'honneur à la fin de soirée • Mobilier intérieur et extérieur haut de gamme personnalisé • Centres de tables floraux pour le dîner via notre partenaire • Écran et vidéo projecteur à disposition sur demande • Agent de sécurité dans le domaine tout au long de la soirée 	De Mai à Septembre : 11 700€ De Octobre à Avril : 10 200€
Hébergement en chambres d'hôtes à la Demeure : 1 Suite de luxe de 75m2 et 2 belles chambres d'hôtes de 30m2	Tarifs et réservation : www.demeureprecy.com
Package cérémonie laïque dans le parc du château incluant : <ul style="list-style-type: none"> • Accès au Domaine dès 16h30 pour votre cérémonie • Prestation Wedding planner pour la coordination • Sonorisation, accompagnement et présence de notre partenaire musical durant la cérémonie • Mobilier et son installation • Kiosque en fer forgé semi-fleuri par notre partenaire floral 	1 400€
Package rebond du mariage pour le brunch incluant : <ul style="list-style-type: none"> • Privatisation du Domaine de 11h30 à 16h00 • Prestation Wedding planner pour la coordination • Mobilier et son installation • Décoration florale installée par nos soins 	1 700€
Package recommandation et conception de toute votre papeterie et cadeaux invités (tarifs papeterie et cadeaux en sus)	À partir de 500€
Chanteur/musicien live pendant le vin d'honneur via notre partenaire exclusivement	À partir de 550€
Menu Mirabeau (à partir de 96,50€ hors alcool sur une base de 100 convives)	96,50€/pers
Menu Montaigne (à partir de 98,50€ hors alcool sur une base de 100 convives)	98,50€/pers
Menu Eiffel (à partir de 117€ hors alcool sur une base de 100 convives)	117€/pers
Menu Vendôme (à partir de 127€ hors alcool sur une base de 100 convives)	127€/pers
Menu enfant jusqu'à 12 ans.	20€ à 25€/pers
Menu Brunch du lendemain (à partir de 35€ par personne hors livraison et frais de personnel).	35€/pers
Photo Booth pour le vin d'honneur ou la soirée dansante. Tirage illimité et instantané en format photos avec personnalisation.	650€

Vous trouverez ci-dessous la liste des partenaires exclusifs du Domaine de Précý hors formule clé en main :

Partenaires traiteurs

- Réception Prestige
- Madness Traiteur
- Grand Chemin

Prestataires recommandés

- Le Club des babysitters
- Dorine Mansuy photographe reporter

MENU MIRABEAU À PARTIR DE 96,50 €

Idéal pour passer plus de temps au cocktail à discuter avec vos invités.

Ce menu propose :

- Cocktail 15 pièces (sélection de 9 pièces salées froides et une sélection de 2 pièces salées chaudes) dont 2 ateliers culinaires au choix
- Plat chaud servi à l'assiette
- Buffet de desserts
- Les eaux & les softs à discrétion pendant la durée du cocktail & du repas.

Le matériel de réception :

Nappage, verrerie et vaisselle de table.

Ce prix n'inclut pas les alcools et les options. Le droit de bouchon est offert.

Votre plat chaud, servi à l'assiette

Suggestions de viandes

Suprême de volaille jaune des Landes

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, légumes sifflets, tomate grappe rôtie & pleurotes, sauce crème

Magret de canard du Périgord

Purée de patate douce, brocolis, carotte maraîchère, shiitakés & tomate rôtie, sauce au miel

Filet de bœuf charolais

Pommes de terre grenailles frottées à la fleur de sel, champignons des bois, légumes confits & tomate grappe rôtie



Suggestions de poissons

Dos de saumon rôti

Riz à la thaï, pointes d'asperges vertes, sauce au citron

Dos de cabillaud, sauce vierge

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, medley de fèves, sauce vierge

Filet de daurade poêlé au thym

Risotto aux fèves, pleurotes, sauce aux crustacés

Pour les personnes souhaitant un plat chaud Vegan, nous proposons le Boulgour aux légumes confits.

Pains - Café - Thé - Infusion

Fromages de France (en option) affinés par notre maître fromager Mr Bacquet servis au plateau à la française :

Bleu de Laqueuille, Fourme d'Ambert, Chabichou du Poitou, Sainte-Maure, Comté fruité, Appenzell, Neufchâtel, Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot.

Formule 1

Lunchs, 2 pièces au choix

Tarte citron léopard : crème de citron jaune

Tarte framboise : crème passion & framboise fraîches

Jivara : dacquoise chocolat, crémeux chocolat & mousse lactée

Tourbillon : crème pralinée, noisette & yuzu vanillé

Rosea : macarons framboise, rose & crémeux litchi

Saint-Domingue : mousse chocolat au coeur vanille

Nutty : crème chocolat & coeur caramel

Maya : Sablé breton, mousse vanillée insert exotique, biscuit coco, pépite de mangue fraîche

Formule 2

Mignardises, 7 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé

Formule 3

Wedding cake, Gâteau de mariage réalisé par notre cake designer, comptez un supplément de 5€ par personne.

Mignardises, 2 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé

Mignardises, 2 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé



MENU MONTAIGNE À PARTIR DE 98,50 €

Menu traditionnel et classique qui convient à tous.

Ce menu propose :

- Cocktail 10 pièces (sélection de 6 pièces salées froides et une sélection de 2 pièces salées chaudes) dont 1 atelier culinaire au choix
- Entrée servie à l'assiette
- Plat chaud servi à l'assiette
- Buffet de desserts
- Les eaux & les softs à discrétion pendant la durée du cocktail & du repas.

Le matériel de réception :

Nappage, verrerie et vaisselle de table.

Ce prix n'inclut pas les alcools et les options. Le droit de bouchon est offert.

Votre plat chaud, servi à l'assiette

Les entrées

Foie gras de canard du Périgord cuit au naturel, confiture de figue de Solliès et ses toasts

Tataki de thon, mikado de légumes

Saumon mariné tranché & brochette de gambas, salade de chou et pomme verte, sauce avocat à la graine de moutarde

Tarte de légumes croquants, sur un lit de crème de légumes d'autan

Les poissons

Dos de saumon rôti

Riz à la thaï, pointes d'asperges vertes, sauce au citron

Dos de cabillaud, sauce vierge

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge,

medley de fèves, sauce vierge

Filet de daurade poêlé au thym

Risotto aux fèves, pleurotes, sauce aux crustacés

Les viandes

Suprême de volaille jaune des Landes

Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge,

légumes sifflets, tomate grappe rôtie & pleurotes,

sauce crème

Magret de canard du Périgord

Purée de patate douce, brocolis, carotte maraîchère,

shiitakés & tomate rôtie, sauce au miel

Pièce de boeuf charolais

Pommes de terre grenailles frottées à la fleur de sel,

champignons des bois, légumes confits & tomate

grappe rôtie

Pour les personnes souhaitant un plat chaud Vegan, nous proposons le Boulgour aux légumes confits.



Pains - Café - Thé - Infusion

Fromages de France (en option) affinés par notre maître fromager Mr Bacquet servis au plateau à la française :

Bleu de Laqueuille, Fourme d'Ambert, Chabichou du Poitou, Sainte-Maure, Comté fruité, Appenzell, Neufchâtel, Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot.

Formule 1

Lunchs, 2 pièces au choix

Tarte citron léopard : crème de citron jaune

Tarte framboise : crème passion & framboise fraîches

Jivara : dacquoise chocolat, crémeux chocolat & mousse lactée

Tourbillon : crème pralinée, noisette & yuzu vanillé

Rosea : macarons framboise, rose & crémeux litchi

Saint-Domingue : mousse chocolat au coeur vanille

Nutty : crème chocolat & coeur caramel

Maya : Sablé breton, mousse vanillée insert exotique, biscuit coco, pépite de mangue fraîche

Formule 2

Mignardises, 7 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé

Formule 3

Wedding cake, Gâteau de mariage réalisé par notre cake designer, comptez un supplément de 5€ par personne.

Mignardises, 2 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé

Mignardises, 2 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé



MENU EIFFEL À PARTIR DE 117 €

Best-seller un menu entrée, plat, dessert avec les options auxquelles on ne dit pas non.

Ce menu propose :

- Cocktail 12 pièces (sélection de 8 pièces salées froides et une sélection de 2 pièces salées chaudes) dont 2 ateliers culinaires au choix
- Mise en bouche
- Entrée servie à l'assiette
- Plat chaud servi à l'assiette
- Desserts
- Animations sucrées
- Les eaux & les softs à discrétion pendant la durée du cocktail & du repas.

Le matériel de réception :

Nappage, verrerie et vaisselle de table.

Ce prix n'inclut pas les alcools et les options. Le droit de bouchon est offert.

Votre plat chaud, servi à l'assiette

Les mises en bouche

Nem de rouget, au chutney de mangue-ananas Victoria

Tataki de thon, mikado de légumes

Velouté de crème de petit pois menthe, espuma et crispy de magret de canard fumé

Jardin de légumes, assaisonné à l'huile de truffe

Médaille de foie gras et pain d'épices

Gâteau de tourteau à la coriandre fraîche, matignon de tomate concassée, sauce corail

Les entrées

Médaille de foie gras mi-cuit, confiture de figue de Solliès et ses toasts de pain d'épices

Tataki de thon, mikado de légumes

Salade de caille panée à la noisette, mesclun de jeunes pousses

Saumon mariné Label rouge tranché, salade de fines herbes & crème citronnée

Tarte de légumes croquants

Les poissons

Noix de Saint-Jacques rôties et gambas, risotto crémeux aux fèves & pleurotes, sauce crustacés

Cabillaud poêlé au thym écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, medley de fèves, sauce vierge

Filet de bar, purée de patate douce, légumes sifflets, pleurotes, tomate rôtie, sauce pesto

Les viandes

Filet mignon de veau du limousin, fagot de Macaroni au Parmesan, légumes sifflets, pleurotes, tomate rôtie

Filet de boeuf charolais rôti au thym, pommes de terre grenailles frottées à la fleur de sel, champignons des bois, légumes confits & tomate grappe rôtie

Carré d'agneau pré-salé du Mont Saint-Michel, tian à la provençale, mille-feuille de pommes de terre & pleurotes

Pour les personnes souhaitant un plat chaud Vegan, nous proposons le Boulgour aux légumes confits.

Pains - Café - Thé – Infusion

Fromages de France (en option) affinés par notre maître fromager Mr Bacquet servis au plateau à la française :

Bleu de Laqueuille, Fourme d'Ambert, Chabichou du Poitou, Sainte-Maure, Comté fruité, Appenzell, Neufchâtel, Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot.



Formule 1

Lunchs, 2 pièces au choix

Tarte citron léopard : crème de citron jaune

Tarte framboise : crème passion & framboise fraîches

Jivara : dacquoise chocolat, crémeux chocolat & mousse lactée

Tourbillon : crème pralinée, noisette & yuzu vanillé

Rosea : macarons framboise, rose & crémeux litchi

Saint-Domingue : mousse chocolat au coeur vanille

Nutty : crème chocolat & coeur caramel

Maya : Sablé breton, mousse vanillée insert exotique, biscuit coco, pépite de mangue fraîche

Formule 2

Mignardises, 7 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé

Formule 3

Wedding cake, Gâteau de mariage réalisé par notre cake designer, comptez un supplément de 5€ par personne.

Mignardises, 2 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé

Animation Sucrée (1 choix)

Atelier fontaine au chocolat noir au grand cru de chez Valrhona. Assortiment de 3 fruits : fraise, raisin, ananas (suivant la saison) noix de coco râpé & pistache.

Atelier Candy-bar, assortiment de 8 sortes de bonbons sucrés et acidulés.

Mignardises, 2 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé



MENU VENDÔME À PARTIR DE 127 €

Menu servi à la Française comme autrefois avec des mets haut de gamme.

Ce menu propose :

- Cocktail 10 pièces (sélection de 6 pièces salées froides et une sélection de 2 pièces salées chaudes) dont 1 atelier culinaire au choix
- Mise en bouche servie à l'assiette
- Entrée servie à l'assiette
- 1/2 Plat chaud à base de poisson à l'assiette
- 1/2 Plat chaud à base de viande à l'assiette
- Assiette de fromages affinés de 5 variétés
- Buffet de desserts
- Mignardises avec le café
- Les eaux & les softs à discrétion pendant la durée du cocktail & du repas.

Le matériel de réception :

Nappage, verrerie et vaisselle de table.

Ce prix n'inclut pas les alcools et les options. Le droit de bouchon est offert.

Votre plat chaud, servi à l'assiette

Les mises en bouche

Nem de rouget, au chutney de mangue-ananas Victoria

Tataki de thon, mikado de légumes

Velouté de crème de petit pois menthe, espuma et crispy de magret de canard fumé

Jardin de légumes, assaisonné à l'huile de truffe

Médaille de foie gras et pain d'épices

Gâteau de tourteau à la coriandre fraîche, matignon de tomate concassée, sauce corail

Les entrées

Médaille de foie gras mi-cuit, confiture de figue de Sollières et ses toasts de pain d'épices.

Tataki de thon, mikado de légumes

Saumon mariné tranché & brochette de gambas, salade de chou et pomme verte, sauce avocat à la graine de moutarde

Duo de langoustines langoustine Kadaïf & tartare de langoustine

Tarte de légumes croquants, sur un lit de crème de légumes d'Autan

Les poissons, servis en 1/2 portions

Noix de Saint-Jacques rôties et gambas, risotto crémeux aux fèves & pleurotes, sauce crustacés

Cabillaud poêlé au thym écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive vierge, medley de fèves, sauce vierge

Dos de bar de ligne français cuit à l'étouffé, risotto crémeux aux fèves & pleurotes, sauce aux crustacés

Les viandes, servies en 1/2 portions

Filet mignon de veau du limousin, fagot de Macaroni au Parmesan, légumes sifflets, pleurotes, tomate rôtie

Filet de boeuf charolais rôti au thym, pommes de terre grenailles frottées à la fleur de sel, champignons des bois, légumes confits & tomate grappe rôtie

Carré d'agneau pré-salé du Mont Saint-Michel, tian à la provençale, mille-feuille de pommes de terre & pleurotes

Pour les personnes souhaitant un plat chaud Vegan, nous proposons le Boulgour aux légumes confits.

Pains - Café - Thé - Infusion

Fromages de France (en option) affinés par notre maître fromager Mr Bacquet servis au plateau à la française :

Bleu de Laqueuille, Fourme d'Ambert, Chabichou du Poitou, Sainte-Maure, Comté fruité, Appenzell, Neufchâtel, Camembert, Pont-l'Évêque, Livarot.



Formule 1

Lunchs, 2 pièces au choix

Tarte citron léopard : crème de citron jaune
Tarte framboise : crème passion & framboise fraîches
Jivara : dacquoise chocolat, crémeux chocolat & mousse lactée
Tourbillon : crème pralinée, noisette & yuzu vanillé
Rosea : macarons framboise, rose & crémeux litchi
Saint-Domingue : mousse chocolat au coeur vanille
Nutty : crème chocolat & coeur caramel
Maya : Sablé breton, mousse vanillée insert exotique, biscuit coco, pépite de mangue fraîche

Formule 2

Mignardises, 7 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache
Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise
Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar
Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné
Brochette de fruits frais de saison
Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette
Tarte caramel au beurre salé

Formule 3

Wedding cake, Gâteau de mariage réalisé par notre cake designer, comptez un supplément de 5€ par personne.

Mignardises, 2 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache
Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise
Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar
Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné
Brochette de fruits frais de saison
Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette
Tarte caramel au beurre salé

Mignardises, 2 pièces au choix

Le Meringué : meringue à la fraise des bois & ganache pistache
Choux modernes assortis : passion, pistache, chocolat, framboise
Tarte au citron de Menton & sa meringue à la vanille de Madagascar
Tartelette au chocolat noir 1er cru & pralinée aux amandes
Paris-Brest : pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné
Brochette de fruits frais de saison
Sucette Nutella : sucette au chocolat au lait & noisette
Tarte caramel au beurre salé



BRUNCH GASTRONOMIQUE À 35€

Le typique brunch continental servi par le traiteur.

Menu :

Assortiment de Viennoiseries & Pains à griller
Buffet salé / sucré
Atelier culinaire salé
Les eaux, les softs & les boissons chaudes
sont à discrétion.
Le matériel de réception :
nappage, verrerie et vaisselle de table.
Ce prix n'inclut pas, les alcools, le personnel,
le coût du transport et les options.

Jus Alain Millat

Jus de Pommes Cox's
Nectar de Pêche des Vignes
Nectar d'abricot Bergeron

Le petit déjeuner

Baguette au levain à griller au moment
Tranches de pain aux céréales
1 Mini pain au chocolat
1 Mini croissant pur beurre
En accompagnement ; assortiments de
confitures et beurre

Le salé/sucré

Saumon fumé finement tranché,
blinis, citron jaune et crème à la ciboulette
Assortiment de charcuterie & saucissonnade
Corbeille de légumes croquants

Animation : Oeuf brouillé nature, cuit minute

Les salades

Salade de penne pesto & tomates confites
Salade de pommes de terre rôties & thon cuit à la mayonnaise

En option : Servis au plateau à la française
Bleu de Laqueville, Fourme d'Ambert,
Chabichou du Poitou, Sainte-Maures, Comté
fruité, Appenzell, Neufchâtel, Camembert,
Pont-l'Évêque, Livarot

Les desserts

1 Yaourt nature ou fruits
1 Tartelette aux fruits de saison (taille lunch)
1 Crêpe au sucre ou confiture

En supplément : frais de livraison + frais de personnel



MENU ENFANT

Idéal pour les enfants jusqu'à 10-12 ans.

2 menus au choix entre 20€ et 25€.

Tomate mozzarella
Nuggets et Pommes de terre sautées
Moelleux au chocolat

Ou

Melon jambon
Suprême de volaille et Pommes de terre sautées
Moelleux au chocolat

MENU PRESTATAIRE

Ne pas oublier les prestataires présents lors de votre mariage (DJ, photographe, couple d'hôtes, baby sitters,...).

2 menus au choix entre 30€ et 40€.

Plateau-repas froid ou Plat chaud : même menu client (hors cocktails et mises en bouche)

TOUTES LES PIÈCES COCKTAIL ET ANIMATIONS CULINAIRES

Pièces cocktail salées froides

Brochette d'artichaut marinée & tomates sèches

Brochette de tomate, mozzarella & pistou verte

Cube de saumon mariné « Maison » Label Rouge d'Écosse, coeur d'agrumes & éclats de sésame

Cube de thon rouge snacké à l'unilatéral & crème de wasabi

Crostini à la tapenade d'olive

Crostini à la tomatade

Gambas poêlées aux épices & chutney de fruits exotiques

Madeleine au citron, crème de fromage frais aux herbes, saumon fumé & éclats d'agrumes

Mini blinis au tarama & pavot

Rouleau fraîcheur à la Thaï & sa sauce cacahuète

Pic d'ananas Victoria poêlé au miel & magret de canard fumé « maison » au bois de hêtre

Pic de foie gras de canard cuit au naturel & surprise de pain d'épices au miel et figue noire de Sollies

Pic de pamplemousse frais, griotte « Amaréna » & menthe fraîche

Millefeuille de viande des grisons des Alpes Suisses, à l'Ossau Iraty des Pyrénées

Sablé de parmesan et boeuf

Fleur d'hibiscus & crème de mascarpone aux deux truffes

Tartelette de légumes oubliés, sur un lit de purée de céleri & shiso en éclats

Club sandwich au saumon fumé maison, façon Carette

Wraps de saumon fumé maison, crème cheese ciboulette

Mauricette aux graines de lin bio & thon épicé

Pain polaire au saumon fumé maison

Navette au foie gras, éclats de pistache

Club sandwich à la dinde cuit au foin, façon Carette

Rouleau de printemps à la Thaï & coeur de sésame

Wraps à la dinde, éclats de pistache

Wrap végétarien

Corbeille de légumes fermiers & sauces ciboulette - 90€

Pièces cocktail salées chaudes

Samoussa de légumes

Mini croq

Pommes de terre Ratte du Touquet cuites à l'étouffée, viande des Grisons de Alpes Suisses et cheddar

Tempura de crevettes

Bonbon de Gambas, éclats de citron caviar, curcuma & coriandre

Bille de Risotto & son cœur coulant de mozzarella, éclats de basilic et tomate confite

Animations culinaires salées chaudes

Raviole de Homard poché minute, servi d'une crème de crustacé

Tataki de thon, émincé de thon rouge snacké à la plancha & mikado de légumes, accompagné d'une sauce soja et sésame grillée

Gambas flambées au citron vert poêlé, flambée au whisky, Matignon de légumes & sauce crustacé

Plancha de Saint-Jacques, noix de Saint-Jacques snackée

Wok à la thaï, 1 mini brochette de gambas, 1 mini brochette de volaille cuite dans un bouillon de légumes parfumé à la coriandre

Croustillant de Bœuf, côte de Bœuf Charolais cuit à la planche et servi dans une chips de pomme de terre maison et sa sauce béarnaise.

Foie gras poêlé, médaillon de foie gras poêlé tranché et dressé sur une tranche de pain d'épices maison ou pain de campagne.

Fish and chips, cabillaud pané avec de la chapelure japonaise frit, accompagné de frites.

Toutes les animations salées chaudes ci-dessous peuvent également être servies en option Street Food à partir de 2h du matin.

Mini burger charolais, boeuf charolais haché cuit à la plancha servi dans un petit pain burger & sauce à la tomate et oignon confit.

Baggels, 1 pour 4 pers, confection de baggels au choix de dinde fumée ou saumon fumée

Croq-monsieur traditionnel au jambon ou à la dinde

Bokit Antillais – taille lunch, beignet antillais, base de Morue et crudité

Enchiladas, tortilla à la Mexicaine & sa sauce au guacamole

Animations culinaires salées froides

Saumon fumé maison finement tranché, servi avec des blinis, crème de tarama et crème fraîche.

Saint-Jacques, carpaccio de noix de Saint-Jacques à la vinaigrette d'agrumes.

Banc d'huîtres de nos côtes, dégustation d'une huître creuse et d'une huître plate accompagnées d'une sauce à l'échalote.

Jambon espagnol finement tranché accompagné de grissini.

Foie gras du Périgord, dégustation d'un cube de foie gras nature dressé sur du pain d'épices maison ou pain traditionnel de notre boulangerie.

Bar à bruschetta, pour composer vous-même vos bruschettas : tapenade d'olive, houmous à la libanaise, jambon, tomates et d'artichauts marinés.

Mignardises

Le Meringué, meringue à la fraise des bois & ganache pistache

Choux modernes assortis, passion, pistache, chocolat, framboise

Tarte au citron de Menton et sa meringue à la vanille de Madagascar

Tartelette au chocolat noir 1er cru et pralinée aux amandes

Paris-Brest, pâte à choux, caramel et crème mousseline au praliné

Brochette de fruits frais de saison

Sucette Nutella, sucette au chocolat au lait & noisette

Tarte caramel au beurre salé

Supplément pour une pièce sucrée à 1,50€

Desserts taille lunch

Tarte citron léopard, crème de citron jaune

Tarte framboise, crème passion & framboises fraîches

Jivara, dacquoise chocolat, crémeux chocolat & mousse lactée

Tourbillon, crème pralinée, noisette & yuzu vanillé

Rosea, macarons framboise, rose & crémeux litchi

Saint-Domingue, mousse chocolat au coeur vanille

Nutty, crème chocolat & coeur caramel

Maya, Sablé breton, mousse vanillée insert exotique, biscuit coco, pépite de mangue fraîche

Supplément pour une pièce sucrée 4€

Animations sucrées (5€ par personne)

Fontaine au chocolat, min 30 pers, 3 brochettes de fruits : fraise, raisin, ananas (suivant la saison) noix de coco râpé & pistache.

Candy-bar, forfait à 150€ par tranche de 50 pers, assortiment de 8 sortes de bonbons sucrés et acidulés.

Crêpes, 2 pièces par pers

Gaufres, 2 pièces par pers

Bar à glaces et sorbets, min 50 pers

Options supplémentaires (6,50€ par pers)

Open bar min 30 pers

Exemple base de 100 convives :

2 Whisky JB

2 Rhum Havana club

1 Vodka Belvédère

1 Gin Bombay Saphir

1 Get 27

12 jus d'orange

6 jus de pomme

6 Coca-cola

6 Coca-cola zéro

3 Schwepps

8 eaux plates

8 eaux gazeuses

Sac de glaçons, verrerie