

La carte des mariages 2019



C'est un événement particulier dans une vie, il ne ressemble à aucun autre jour, c'est pour cela que nous apportons une attention toute particulière à vos attentes et envies.

Nos réceptions sont uniques car elle vous ressemble.

Nous adaptons notre savoir faire à vos envies...

N'hésitez pas à nous contacter et nous les étudierons ensemble ...

Pour la suite de la soirée , nous pouvons vous proposer plusieurs animations .

Vous souhaitez prolonger cet événement ?

Nous organisons aussi les petits déjeuners, les buffets du lendemain, les brunchs, etc...



Le bar

Le kir Toulousain curaçao et de sauvignon

2 verres par pers

3,00 € ttc/pers

Le punch planteur à la vanille et agrumes

2 verres par pers

3,00 € ttc/pers

La sangria blanche pêches et verveine

2 verres par pers

3,00 € ttc/pers

Bière pression :

fut de 30 litres, tireuse incluses et CO2

150,00 € ttc

Les cocktails et champagnes :

Le mojito, cosmo, l'aphrodisiaque, le ciel toulousain:

2 verres par pers: 9,00 € ttc/pers

Le Prosecco : 20,00 € TTC la bouteille

Le Deutz champagne : 35,00 € TTC la bouteille



Le menu élégance à 65,00 € TTC/ PERS

Notre prestation comprends pour 80/100 personnes:

Le personnel salle et cuisine pour une vacation de 10h00,

Soit 1 chef de cuisine et son second, 1 maitre d hôtel et 3 chefs de rang,

Les arts de la table complet du cocktail de vin d honneur, du repas soit:

La verrerie du cocktail et du repas, les couverts, les assiettes, l assiette à pain, le nappage et serviettes en coton blanc,

Les eaux plates et gazeuses, Le pain,

Les jus de fruits et sodas pour le vin d honneur,

Le premier service de chaque vin, les miettes après le fromage,

Nous assurons un service de restaurant gastronomique pour que votre réception soit unique.

Notre prestation s'inclus sur un rayon de 50 km depuis notre établissement.

Toutes nos viandes sont Françaises ou Simmental pour le bœuf, nous nous fournissons chez des producteurs et fournisseurs locaux, afin de préserver un circuit court, nous travaillons avec des partenaires de confiance comme la pâtisserie Alexandres de Montauban: relais international de la pâtisserie,

la fromagerie Betty qui est dans le top 10 des meilleurs affineurs de France,

nos légumes et fruits sont locaux,

la charcuterie provient de Jaén en Andalousie.

Le vin d honneur 8 pièces et 2 animations :



Les pièces froides:

La navette de poulet rôti sauce gribiche
le gaspacho andalou

Le féroce d'avocat en demi-dome, crevettes au citron vert,
le savarin de chèvre frais, caviar de wasabi,
le cookie au piment d'Espelette, crème montée à l'aneth, saumon fumé.



Les pièces chaudes:

L'albondigas de bœuf sauce biscayenne,
Le samoussas de légumes de saison aux épices douces,
les gougères comme un chou.

Les animations en cuisine spectacle: 2 animations à choisir:



La découpe de Serrano* Maison Arte Monte, son pan con tomate

OU

La plancha de st Jacques et gambas, marinées citron vert, gingembre

Cuitent et servis devant vos convives.

OU

Le saumon GravadLax:

servi avec son pain noir, sa crème à l'aneth.

OU

Le bar à foie gras supplément de 2,50 € TTC/PERS:

assortiments de foie gras aux différentes saveurs:

En sucette, au piment d'Espelette, à la vanille,

Servi avec son pain de campagne, et ses chutney de saison

* Toute notre charcuterie proviennent de Jaén en Andalousie.

Le menu de mariage



Le menu élégance

L'entrée :

L'opéra de foie gras, cerise et biscuit à la noisette,

Ou

Le bavarois d'avocat, tartare de crevettes au gingembre et citronnelle,

Ou

Boudin blanc de langoustines et St Jacques, coulis d'américaine réduite, salade d herbe et pomme granny pour le croquant.

Les viandes :

La poitrine de veau cuite pendant 36h00 à 63° C , jus court à la moutarde à l'ancienne, gâteaux de pomme de terre à l'estragon, moelleux de champignons.

Ou

Le filet de canette rôti au thym, écrasé de pomme de terre à la truffe d été, mini piperade aux écorces d agrumes

Ou

La souris d'agneau confite, polenta au basilic, ail confit et jus court au romarin.

La sélection LYS-TRAITEUR chez Betty affineurs:

Le dessert des mariés :

La pièce montée : deux choux par personne Parfum au choix : vanille, chocolat, praliné, de la pâtisserie Alexandres à Montauban,

Ou

le buffet de desserts: en assortiments:

absolu, le mille feuille, les tartes aux fruits, le samanah de chez Alexandres

les crème brulé à la fleur d oranger, la minestrone de fruits de saison, les panna cotta, la soupe de frises aux basilic et olives noires.

Service du café : En expresso et open bar.

Le menu Tendance à 75,00 € TTC/PERS

Notre prestation comprends pour 80/100 personnes:

Le personnel salle et cuisine pour une vacation de 10h00,

Soit 1 chef de cuisine et son second, 1 maitre d hôtel et 3 chefs de rang,

Les arts de la table complet du cocktail de vin d honneur, du repas soit:

La verrerie du cocktail et du repas, les couverts, les assiettes, l assiette à pain, le nappage et serviettes en coton blanc,

Les eaux plates et gazeuses, Le pain,

Les jus de fruits et sodas pour le vin d honneur,

Le premier service de chaque vin, les miettes après le fromage,

Nous assurons un service de restaurant gastronomique pour que votre réception soit unique.

Notre prestation s'inclus sur un rayon de 50 km depuis notre établissement.

Toutes nos viandes sont Françaises ou Simmental pour le bœuf, nous nous fournissons chez des producteurs et fournisseurs locaux, afin de préserver un circuit court, nous travaillons avec des partenaires de confiance comme la pâtisserie Alexandres de Montauban: relais international de la pâtisserie,

la fromagerie Betty qui est dans le top 10 des meilleurs affineurs de France,

nos légumes et fruits sont locaux, la charcuterie provient de Jaén en Andalousie.



Le vin d honneur 10 pièces et 2 animations :

Les pièces froides:

Le Tartare de dorade, citron vert, caviar d aubergine en céviche,
Gravalax de magret, pain noir et confit d oignons,
Tiramisu à la tomate, coulis basilic et crackers aux olives noires,
Tartelette de risotto, aneth, et asperges,
le tartare de veau, câpres, roquette, parmesan, citron,
Le gaspacho andalou.

Les pièces chaudes:

Madeleine à la cardamome, crevette snakée et pavot bleu,
Le samossas de bœuf à la cacahuète,
Le thon mi- cuit, mini piperade aux écorces d agrumes,
L'arancinni milanaise.

Les animations en cuisine

spectacle 2 animations à choisir:



La découpe de Serrano* Maison Arte Monte, son pan con tomate

OU

La plancha de st Jacques et chorizo Belotta

Cuite et servi devant vos convives.

OU

Le saumon GravadLax:

servi avec son pain noir, sa crème à l'aneth.

OU

Le bar à foie gras :

assortiments de foie gras aux différentes saveurs:

En sucette, au piment d'Espelette, à la vanille,

Servi avec son pain de campagne, et ses chutneys de saison

OU

La brochette de magret de canard, truffes, es puma de pomme de terre au vieux cantal, cuit en plancha devant vous.

* Toute notre charcuteries proviennent de Jaén en Andalousie.

Le menu de mariage



Le menu élégance

L'entrée :

Terrine de foie gras mi- cuit , figues*ou abricots*
crumble aux amandes, caramel de limoncello.

*en fonction de la saison.

Ou

Ravioles de St jacques et ris de veau, crème de cèpes.

Ou

Tartare de crabe King, mangues, ananas, concombre, vinaigrette aux fruits de la passion.

Les viandes :

le grenadin de veau, servi rosé/a point, kouglof de carottes et pistache, caviar d aubergine, jus court au thym citron.

Ou

la carré d agneau 3 cotes, nems de légumes d été à la badiane, polenta crémeuse aux olives noires, romarin et lavande.

Ou

le filet de bœuf, écrasé de pomme de terre à la truffe d été, jeunes légumes en fricassé , beurre de persil et jus de cuisson montée au
beurre.

La sélection IYS-TRAITEUR chez Betty affineurs:

Le dessert des mariés :

La pièce montée : deux choux par personne Parfum au choix : vanille, chocolat, praliné,
de la pâtisserie Alexandres à Montauban,

Ou

la selection de desserts de chez Alexandres:
fraisier, absolu, samanah etc. à déterminer ensemble.

Service du café : En expresso et open bar.



(www.emmanuelle-b.com)

Le buffet de mariage champêtre à 72,00 € TTC/ PERS

Notre prestation comprends pour 80/100 personnes:

Le personnel salle et cuisine pour une vacation de 10h00,

Soit 1 chef de cuisine et son second, 1 maitre d hôtel et 3 chefs de rang,

Les barbecues, le charbon de bois, les chiffs and dishes,

Les arts de la table complet du cocktail de vin d honneur, du repas soit:

La verrerie du cocktail et du repas, les couverts, les assiettes, l assiette à pain, le nappage et serviettes en coton blanc,

Les eaux plate set gazeuses, Le pain,

Les jus de fruits et sodas pour le vin d honneur,

Le premier service de chaque vin, les miettes après le fromage,

Nous assurons un service de restaurant gastronomique pour que votre réception soit unique.

Notre prestation s'inclus sur un rayon de 50 km depuis notre établissement.

Toutes nos viandes sont Françaises ou Simmental pour le bœuf, nous nous fournissons chez des producteurs et fournisseurs locaux, afin de préserver un circuit court, nous travaillons avec des partenaires de confiance comme la

pâtisserie Alexandres de Montauban: relais international de la pâtisserie,

la fromagerie Betty qui est dans le top 10 des meilleurs affineurs de France,

nos légumes et fruits sont locaux, la charcuterie provient de Jaén en Andalousie.



Le vin d honneur 8 pièces et 2 animations :

Les pièces froides:

La navette de poulet rôti sauce gribiche
le gaspacho andalou

Le féroce d'avocat en demi-dome, crevettes au citron vert,
le savarin de chèvre frais, caviar de wasabi,
le cookie au piment d'Espelette, crème montée à l'aneth, saumon fumé.

Les pièces chaudes:

L'albondigas de bœuf sauce biscayenne,
Le samoussas de légumes de saison aux épices douces,
les gougères comme un chou.

Les animations en cuisine spectacle: 2 animations à choisir:

La plancha de st Jacques et gambas, marinées citron vert, gingembre

Cuite et servi devant vos convives.

OU

Le saumon GravadLax:

servi avec son pain noir, sa crème à l'aneth.

OU

Le bar à foie gras :

assortiments de foie gras aux différentes saveurs:

En sucette, au piments d'Espelette, à la vanille,

Servi avec son pain de campagne, et ses chutney de saison.



Le buffet de mariage champêtre

Les entrées en format buffet :

Le salade bar :

La salade de fêvette :

Fêvettes, magret séché maison, ciboulette, Granny Smith vinaigrette au vinaigre de framboises,

Et

La tomate, mozzarella :

Tomates cœur de bœuf, mozzarella de bufflonne, basilic et olives,

Et

La terrine de chèvre doux, pesto, coulis de tomates zébra.

Les découpes devant les convives :

Le Serrano 24 mois de réserve établissement Arte Monte Son pan con tomate,

Chorizo Ibérique, saucisson espagnol et buffet,

Et

Le saumon Gravid-Laax, son pain noir au houblon et sa crème acidulé.

Le buffet de mariage champetre

suite:

La viande en barbecue :

La côte de bœuf maturé race Simmental, environ 250 gr par personne,
Cuite devant vous au feu de bois et découpé devant vous, Servi avec son écrasé de pomme de terre à la truffe d'été.

Le fromage :

La sélection LYS-TRAITEUR chez « Betty » affineurs, servie avec sa baguette, ses confitures, servies en buffet.

Le buffet de desserts :

Les tartes aux fruits de chez « Alexandres », Le riz au lait au caramel de beurre salé,
Les iles flottantes à la fraise Tagada, La salade fraise aux basilic.

Le bar à glace :

Sorbet fraise fragola, Glace à la menthe, Glace au chocolat, glace pistache Chantilly maison, Crumble, Coulis, Tuiles

Service du café : En expresso et open bar.

Les incontournables

La pause glacé à 2,00€ ttc/pers:

Fraise Tagada, vodka

Carambar, téquila,

Ou au parfum de votre choix

La fin de soirée sucré à 3,00 € ttc/pers

2 pièces à choisir:

Brochette de fruits frais

Assortiments de mini sucrés 2/pers:

Tartelette mojito, riz au lait grand-mère ,etc.

La fontaine à chocolat: fruits et bonbons

3,50 € TTC/PERS minimum 80 pers.

La fin de soirée salée:

Le plateaux de fromage de chez Betty:

3,50 € TTC/PERS pain inclus.

Le plateaux de charcuteries andalouses:

3,50 € TTC/PERS

Les coquillettes à la truffes:

9,00 € TTC/PERS

La cave

Le vin blanc doux:

Les aubaines de goupil, IGP de Gascogne:

12,00 € ttc la bte

Gaillac AOP doux:

12,00 € ttc la bte

Le vin blanc sec:

Le vin blanc: Le Mauzac vert de chez
Bernard Plagoelles à Gaillac,

12,00 € ttc la bte

Le vin rouge:

Le pic St loup: 15,00 € ttc la bte

Gigondas : domaine la roubine

36,00 € ttc la bte

Le Duras de chez Bernard Plagoelles à
15,00 € ttc la bte.

Le champagne et méthode:

Le champagne: Deutz Brut classique:

30.99 € ttc la bte.

La méthode gaillacquoise brut:

12.50 € ttc la bte.

Le bar de nuit:

05 heures de prestation,

Eau, jus de fruits, sodas, glace, glaçons,
glace pillé, verres, pailles, possibilité de

rajouter les alcools, et les cocktails
alcoolisés,

Prix nous consulter.



Les enfants à 17,00 € ttc /pers

Le cocktail et repas des enfants.

Je vous propose de faire un cocktail dînatoire pour les enfants :

Des boissons fraîches types : jus de fruits, sodas, et eaux, la verrerie, le

nappage et serviette en in tissé.

LE COCKTAIL DINATOIRE:

Mini croque Monsieur.

Mini hamburgers.

Panier de légumes et ses sauces.

Mini pizzas des enfants.

Pique de tomate et perles de mozzarella.

Brochette de fruits et bonbons.

Panna cotta de fraise « Tagada ».

LES BOISSONS.

Coca, jus de fruits, et eaux .



Le lendemain

Pour continuer la soirée, je vous propose des buffets avec ou sans personnel.



Le brunch à 40,00 € ttc/pers

Thé, café et chocolat chaud,

Croissant, brioche maison, cake au fruits confits, pain de campagne.

Corbeille de fruits de saison découpée, Jus de fruits, Fromage blanc.

L'animation en cuisine spectacle devant vos convives:

Ses brouillades d'œufs, les œufs aux plats et omelettes aux différentes saveurs* Préparées et cuites devant vous,

*Fromages, fines herbes, jambon de Paris et champignons.

Assortiments de charcuteries andalouses et ses condiments «Arte Monte».

Tomates , mozzarella di Bufflonne, olives noires et basilic

Rôti de bœuf* froid, sa sauce gribiche et ses condiments.

*Race Française.

La sélection LYS-TRAITEUR chez „Betty“ affineur.

Les douceurs:


La salade de fraise au basilic,

La salade de fruits frais de saison,

Les tartes aux fruits de chez Alexandres.

Inclus:

Les arts de la table du brunch, le pain, les eaux plates et gazeuses, les softs, le pain, le personnel cuisine et salle pour une durée de 06h00, le nappage en coton, serviettes en in tissé.



Le buffet à 14,00 € ttc/pers

Salade de tomates, olives noires, basilic et vinaigre balsamique,

Melon et Serrano,

Taboulé à la menthe

Cuisses de poulet rôti aux épices cajun, fricassée de pomme de terre, aïoli maison,

Fromages affinés : 1 variétés

Tarte feuilletée aux pommes.

CONDITIONS:

Pain, vin, nappage, vaisselle fournis par vos soins Buffet froid livré la veille, donc le jour du mariage. Livré avec des contenants jetables. Pas de personnel et acceptation sous réserve de la mise à disposition d'une chambre froide

Le buffet à 20,00 € ttc/pers

La salade périgourdine:

Pomme de terre, haricots verts, gésiers confits, vinaigrettes aux herbes,

Et

La salade de linguine, truite fumé, citron et roquette.

L'ardoise de charcuterie andalouse soit 70 gr par personne.

L'éffeuillé de bœuf français et sa mayonnaise maison,

Et

Filet de canette rôti , miel citron,

écrasé de pomme de terre à l'huile d olive, tomates confites au romarin,

soit 150 grs de viande par personne.

Les tartes en assortiments:

Tartes aux citrons, tartes au chocolat, croustade aux pommes.

Inclus:

Le pain, les eaux plates en bouteille recyclée, les arts de la table en usage unique, le nappage et serviette en in tissé.