Votre Mariage

Le Rafraîchissement

Durée de la prestation: 1h00 - 4.00€/pers.
Servi en buffet - Sous forme de bonbonnes en verre

****

Eau minérale, Citronnade, Cocktail de fruits, Thé glacé

Le Vin d'honneur servi (à partir de 18h - durée 2h)

Les Boissons:
Vin d'orange du Coudon, Soupe Champenoise & Punch
Jus de fruits, Coca-Cola, Perrier, Ice-tea

***

Assortiment de 12 pièces salées / personne
Mini tatin de légumes
Macarons au foie gras & pomme
Mini burgers
Canapés gourmets
Mini tourtes
Pics Champêtres
Verrine de carpaccio de bœuf basilic & parmesan
Verrine Escabèche
Mini ballotins de fromages fourrés

Les Options en supplément

Atelier plancha "Foie gras" (7.00€/pers.)
Foie Gras de canard snacké à la plancha
Toast de pain d'épices & confit d'oignons

****

Atelier plancha "côté mer" (6.00€/pers.)
Gambas
Saints Jacques marinées à l'huile d'olive & basilic

****

Atelier Plancha "côté terre" (5.00€/pers.)
Poulet & bœuf mariné

****

Atelier "Charcuterie" (4.00€/pers.)
Jambon cru & pain frotté à la tomate et à l'ail

****

Tireuse à bière (150.00€ le fût)
Jupiler, fût de 20L

Domaine LES GUEULES CASSÉES Un lieu d'Histoire

Menu

Les Entrées

Gravelax de saumon, légumes croquants, sauce citron & gingembre, croustille de pain

****

Tartare de bar aux agrumes, pesto de roquette & perles balsamiques

****

Noix de Saint Jacques au citron & amandes, jus d'osso bucco, salsifis & tuile croustillante

****

Gambas rôties à l'huile d'olive, sablé au piment d'espelette,
caviar d'aubergine & tuile de parmesan

****

Médaillon de foie gras mi-cuit, chutney d'ananas au poivre de Timut, pain d'épices

****

Foie gras de canard poêlé & pommes façon tatin, brioche façon pain perdu

Les Plats

Filet de bœuf aux morilles, tagliatelles végétales,
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive aromatisée à la truffe

****

Médaillon de veau au verjus,
Mousseline de patates douces à la vanille & légumes verts de saison

****

Magret de canard au miel & aux épices
Légumes rôtis & frites de polenta

****

Suprême de volaille fermière, sauce façon Albuféra,
Petits légumes & gnocchis à la Romaine

****

Filet de daurade Royale, croustillant de panko au fenouil,
Pommes grenailles & sauce vierge

****

Noix de Saint Jacques rôties, ventrèche croustillante,
Mousseline de patate douce & petits choux marinés

Les Fromages

Cabécou affiné, mesclun à l'huile de noix

****

Brie de Meaux affiné aux noix, mesclun à l'huile de noix

****

Brie de Meaux affiné, truffé, mesclun à l'huile de noix (supplément de 3.00€/pers.)

****

Ossau Iraty & confiture de cerise noire, mesclun à l'huile de noix

****

Tomme de brebis frottée au génépi, mesclun à l'huile de noix

****

Crottin de Chavignol AOP au lait cru, mesclun à l'huile de noix

Le Dessert by Matyasy

Pièce montée traditionnelle, 3 choux par personne

****

Pièce montée traditionnelle 1 chou & 1 gâteau par personne

Domaine
LES GUEULES CASSÉES
Un lieu d'Histoire

Menu

Les boissons comprises dans le menu

Café, thé
****
Eaux minérales plate & gazeuse
****
Vin AOC Rouge & Rosé Domaine "Saint André de Figuière"
(1 bouteille de vin pour 3 personnes)
****
Quantité de vin supplémentaire sur accord des mariés : 20.00€/bouteille
Le Champagne n'est pas compris dans la formule

Buffet de Gourmandises by "Matyasy"

Macaron, 2.00€/pièce
****
Mignardise sucrée, 2.00€/pièce
****
Brochette de fruits, 2.50€/pièce
****
Mini tarte aux fruits, 2.00€/pièce
****
Verrine sucrée, 2.50€/pièce
****
Chou supplémentaire, 2.00€/pièce

Le Menu enfant

Softs, 2 feuilletés & 2 mini-croques/enfant
****
Entrée au choix
Melon & jambon de Parme
Assiette de charcuteries
Assiette de crudités
****
Plat au choix
Aiguillettes de volaille à la crème, écrasé de pommes de terre
Hachis Parmentier
Filet de poisson pané, écrasé de pommes de terre
****
Dessert au choix
Eclair au chocolat ou Tarte aux pommes

Domaine LES GUEULES CASSÉES Un lieu d'Histoire

Votre Mariage

Les Tarifs

Menu Adulte: 129.00€*/personne

****

Menu enfant (jusqu'à 12 ans): 22.00€*/enfant

****

Menu prestataire (Menu du jour): 25.00€/personne

****

*Une remise exceptionnelle de 10% sera appliquée sur le tarif des menus adultes et enfants si l'un des deux mariés est ayant droit de l'association.
(Membre de l'association, militaire, pompier, policier, gendarme ou ancien combattant)
Sur présentation d'un justificatif

Cette proposition comprend

La location de la salle à partir de 07h00
Fin de soirée à 4h00

****

La mise en place des tables rondes (11 personnes maximum/table)
Le matériel de restauration
Nappage blanc avec serviettes en tissu blanc

****

Le nettoyage de la salle à l'issue de la prestation

****

La possibilité de faire une cérémonie sur place en extérieur
Organisation, mise en place & décoration par vos soins
Location de chaises: 1.00€/chaise

****

La possibilité de réaliser des photos sur le Domaine

****

Des parkings sécurisés & accueil 24h/24h

Cette proposition ne comprend pas

L'animation
La décoration, sa mise en place & son retrait

****

Le choix des prestataires est libre,
Ils devront être mis en relation avec nous
et signer une charte

****

Toute boisson ou denrée alimentaire à l'exception du Champagne,
des bonbons ou des dragées ne peut être fournie par vos soins

Domaine
LES GUEULES CASSÉES
Un lieu d'Histoire

Lendemain de Mariage

Le Brunch

Pour un minimum de 20 personnes
Brunch servi en salle de restaurant à 11h00 - fin de service à 14h00

Thé, café, chocolat
****
Jus de fruits
****
Mini viennoiseries (croissants, pains au chocolat, brioche aux raisins)
****
Assortiment de viandes froides
****
Salade Niçoise
****
Taboulé à la menthe
****
Ratatouille fraiche
****
Eventail de tomates et mozzarella au basilic
****
Assortiment de fromages
****
Buffet de desserts
(tartelettes aux fruits, verrines de fruits, mini babas)
****
Eaux minérales plates & gazeuses
****
Vin de Pays Rouge & Rosé

35.00€/personne
15.00€/enfant (jusqu'à 12 ans)

Activités disponibles sur place:
Sentiers de randonnée sur le Coudon
Terrains de pétanque, terrain de tennis
Ping pong, baby foot, minigolf

Domaine
LES GUEULES CASSÉES
Un lieu d'Histoire