



Gagnez votre repas de mariage 2018-2019 » Avec Le Guide National Des Traiteurs

Pour 50 convives.

Comprenant :

* www.mangerbouger.fr

*Le cocktail « France » ci joint.

*Le menu ci joint.

La livraison de votre lot le à H

Les boissons du repas soit :

*18 bouteilles 70cl de bordeaux blanc notre sélection une bouteille pour 3 personnes

*18 bouteilles de 70cl de bordeaux rouge notre sélection une bouteille pour 3 personnes

* 17 bouteilles 70cl de champagne notre sélection une bouteille pour 6 personnes

* 24 maxi eaux de source 1,5L

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

POUR UN TOTAL DE 4000€T.T.C offert

Personne supplémentaire 80€par personne

Le client « bon pour accord »

La direction « bon pour accord »

**SAS à capital variable Catering Production Net France
15, rue Saint Victor, 60350 Autrèches
Tél : 07.82.58.96.32 RCS en cours**



Gagnez votre repas de mariage 2018-2019 » Avec Le Guide National Des Traiteurs

Votre cocktail pour 50 convives

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

*Open bar :

- *3 bouteilles de whisky 70cl notre sélection
- *1 bouteille 70 cl apéritif anisé notre sélection
- *1 bouteille 70cl de vin cuit
- *1 bouteille 70cl de vodka
- *1 bouteille 70cl de gin
- *10 bouteilles de blancs de blancs
- *2 bouteilles de crème de cassis 70cl
- *1 bouteille de crème de pêche 70cl
- 8 Maxi Coca 1,5L, 4 Eaux gazeuse litre, 6 Litre de jus d'orange, 2 Maxi tonic 1,5 L

5 Friandises chaudes

Assortiment de mini quiche : lardons, maroilles, chèvre tomate séché, saumon fumé
Mini brochette de volailles à l'orientale
Mini brochette de Gambas

14 Canapés salés

Pana cotta Parmesan et son chip de jambon
Tartare de saumon à l'aneth
Mini Saint Jacques marinées à l'huile olive et citron vert
Tartare de tomate basilic aux crevettes
Brochette de magret fumé, melon (suivant la saison le melon sera remplacé)
Brochette tomate, mozzarella
Mini blinis au saumon fumé, Roquefort noix
Pain épice foie gras, Rillettes de thon
2 Tapenades olive et tomates confites à tartiner
2 pain surprise maison soit 100 pièces minimum

SOIT 19 pièces par personne

Pour le bon déroulement il vous manque: Pains spéciaux Les menus pour mettre sur table, 2 maîtres d'hôtel, 2 cuisinier, les serviettes et nappage tissus de vos tables et buffet, 50 verres à eau, 50 verres à vin rouge, 50 verres à vin blanc, 50 flûtes à champagne, 8 salières, 8 poivrières, 10 corbeille à pain, 50 grands couteaux, 50 grandes fourchettes, 100 couteaux à entremets, 100 fourchettes à entremets, 50 couteaux à poisson, 50 fourchettes à poisson, 50 cuillères à dessert, 10 pince de service, 50 cuillères à café, 50 tasse et 50 sous tasses, 100 verres apéritifs dit « Tumbler », 75 flûtes à champagne, 1 vasque inox, 2 sceaux à champagne, 10kg glaçons. Les centres de table. Ne pas oublier le ou les repas du disque jockey, personnel et des autres intervenants. Veuillez à vérifier que l'espace cuisine soit équipé voir règlement du jeu pour votre réception notre conseillé se tient à votre disposition.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

SAS à capital variable Catering Production Net France
15, rue Saint Victor, 60350 Autrèches
Tél : 07.82.58.96.32 RCS en cours



Gagnez votre repas de mariage 2018-2019 » Avec Le Guide National Des Traiteurs

* Le menu de votre réception :

* www.mangerbouger.fr

Duo de saumon et foie gras de canard

Ou

Salade de la homarderie aux agrumes

(Salade, tomate, agrumes, chair de homard, saumon fumé, queue d'écrevisse.)

Ou

Marguerite de magret fumé, foie gras de canard et sa petite salade aux pommes

Crumble de St jacques à la mimolette et ses perles rose, fondue de poireau au curry

Ou

Pavé de saumon rôti au thym et citron légumes rôtis

Ou

Filet de rouget à la provençale, poêlée à l'orientale

Vous pouvez prévoir un trou normand (sorbet et *alcool)

**Dans ce cas ne pas oublier de prévoir 2 plateaux de service, verre et petite cuillère
& que le lieu de réception soit équipé d'un congélateur**

Filet de veau et son caviar de cèpes

Asperges poêlé, lasagne de légumes, carotte des sables

Ou

Suprême de volailles au écrevisses et morilles

Fagot d'haricot-vert, poêlé de tomates cerises et écrasé de pommes de terre

Ou

Filet de caille sauce arôme truffes

Gratin de pommes de terre à l'ancienne, endive braisée à la bière

Farce de légumes aux dés de jambon de pays

Le restant du repas se déroule sous forme de buffet afin de laisser vos invités s'exprimer sur la piste de danse.

Buffet de fromages affinés :

1/2 brie de Meaux, 1,2 kg comté, 1/4 Roquefort, 2 maroilles, 2 reblochon, 2 chèvre cendré
mesclun de salade, beurre doux et demi sel

Gâteau évènementiel assortiment de deux layer cake

Chocolat et sa ganache et framboisier recouvert de pâte à sucre décor mariage tous blanc

Fruits de saison soit 15kg (300gr par personne)

Assortiment de petit fours sucrés soit 250 pièces

**SAS à capital variable Catering Production Ne
15, rue Saint Victor, 60350 Autrèches
Tél : 07.82.58.96.32 RCS en cours**

