BROCHURE MARIAGE

« Toute l'équipe de L'Atelier des Gourmands est à l'écoute de vos envies et vos besoins pour votre mariage »

Un nombre de lieu de réception en partenariat dans toute la région nous permet de vous accompagner dans le choix du lieu idéal pour votre mariage

MENU GOURMAND

RAFRAICHISSEMENT

Citronnade ou Orangeade
Eaux plates et gazeuses

COCKTAIL APÉRITIF - 9 pièces cocktails

Blinis de saumon à l'aneth
Foie gras aux épices
Moelleux d'asperges et petit pois
Feuilleté au crabe épicé
Brochette de gambas au sésame
Pic and Croc de légumes
Navette « Carpaccio de bœuf et parmesan »
Navette « César »
Verrine « Cabillaud façon Céviche »

MENU

Saint Jacques et foie gras comme un Rossini
Ou Croustillant de rouget à la tapenade, légumes confits

Dos de saumon au citron confit, carottes et asperges de Provence glacés
Ou Le bœuf au sautoir, jus réduit aux cèpes et pomme Anna
Ou Suprême de pintadeau farci à la Niçoise, cocotte de légumes du pays
Pour les végétariens : Cocotte de légumes de saison mijotée aux herbes
---
Ardoise de fromages de la région

Pièce montée en choux
Ou Wedding cake

BOISSONS

Eaux de sources plates et gazeuses
Café et Infusion

À partir de 65,00€ttc/pers

MENU PRESTIGE

RAFRAICHISSEMENT

Citronnade ou Orangeade
Eaux plates et gazeuses

COCKTAIL APÉRITIF – 12 pièces cocktails + 2 ateliers culinaires salés au choix

Abricot moelleux au foie gras et mendiants
Arlequin au Banon
Blinis de saumon à l'aneth
Speck comme un antipasti
Financier de Menton au tarama de cabillaud
Feuilleté aux cèpes
Baba olives et aubergines confites
Brochette de perles de légumes au basilic
Comme un « Mini pain Bagnat »
Navette Carpaccio de bœuf et parmesan
Transparence « saumon/agrumes » au Yuzu
Verrine gambas, mangue et coriandre

MENU

Tarte fine de légumes aux gambas et saint-jacques, pesto de roquette
Ou Terrine de foie gras au Sauternes, chutney d'abricots et vinaigre de mangue, brioche tiède
Ou Mousseline de turbot en barigoule d'artichauts

Filet de bar rôti sauce homardine, asperges et légumes au sautoir
Ou Risotto de langoustine au safran émulsion à la coriandre
Ou Epaule d'agneau de Sisteron confite aux épices douces Belle de Fontenay à la crème de Morilles
Ou Le quasi de veau au foie gras poêlé sauce vin fin, cocotte de légumes du pays
Pour les végétariens : Cocotte de légumes de saison mijotée aux herbes
---
Ardoise de fromages de la région et mesclun

Pièce montée en choux ou macarons
Ou Wedding cake
Ou Buffet de dessert (Entremet aux fruits, Eleganzia chocolat, Tarte aux fruits de saison ...)

BOISSONS

Eaux de sources plates et gazeuses
Café et Infusion

À partir de 79,00€ttc/pers

MENU COLLECTION

RAFRAICHISSEMENT

Citronnade ou Orangeade
Eaux plates et gazeuses
Canistrelli citron et Navettes Fleur d'oranger

COCKTAIL APÉRITIF – 20 pièces cocktails + 3 ateliers culinaires salés au choix

Abricot moelleux au foie gras et mendiants
La tête de Moine au crémeux de légumes
Arlequin au Banon
Blinis de saumon à l'aneth
Speck comme un antipasti
Financier de Menton au tarama de cabillaud
Moelleux de poivrons et piment d'Espelette
Feuilleté aux cèpes
Baba olives et aubergines confites
Comme un « Mini pain Bagnat »
Navette Carpaccio de bœuf et parmesan
Transparence « saumon/agrumes » au Yuzu
Verrine gambas, mangue et coriandre
Brochette de perles de légumes au basilic
Burger de foie gras à la figue
La daurade royale comme un céviche
L'asperge aux morilles du Lubéron
Verrine de tourteau épicé au wakamé
Cuillère de saumon aux agrumes
Financier de courgette au tarama de cabillaud

MENU

Amuse Bouches : Croustilles de Saint-Jacques à la coriandre
Ou Cassolette de crustacés au Kalamansi
Ou Presse de pintadeau et foie gras aux légumes

Le filet de Bar snacké, coulis de langoustines, Bayaldi de légumes
Ou La Sole au Champagne, poêlée de girolles et étuvée de légumes
Ou Le Bœuf de l'Aveyron, façon Rossini, cocotte de légumes au sautoir
Ou Le Mignon de veau en croûte de cèpes et sa tuile noisette, pommes amandine en fine mousseline à l'huile des Mées
Pour les végétariens : Cocotte de légumes de saison mijotée aux herbes
---
Buffet de fromages AOP et de fromages de la région, confitures et fruits secs
---
Pièce montée en choux et macarons
Ou Wedding cake
Ou Buffet de dessert (Entremet aux fruits, Eleganzia chocolat, Tarte aux fruits de saison ...)

BAR DE NUIT

Macarons assortis
Cannelé
Mini tartelette aux fruits

BOISSONS

Eaux de sources plates et gazeuses
Café Nespresso, Infusion Mariages Frères et mignardises

À partir de 93,00€ttc/pers

NOS ATELIERS CULINAIRES*

NOS ATELIERS SALÉS

Le Foie gras : Terrine, au torchon, macarons, assortiments de pains et de confitures...
Parfum d'Asie : Rouleau de printemps, makis, sushis, nems, samoussa...
Le Saumon en déclinaison : Gravelax, fumé, Pain Norvégien, Tsatsiki, Blinis...
Jambon cru à la découpe : Brochettes, tartines, accompagnements...
Plancha mixte : Gambas, volaille, bœuf, veau ...
Tomato's Bar : smoothie, gaspacho, fraiches avec une mozzarela Di Buffala...
Burger de L'atelier : Burger fait à la commande selon vos goûts

NOS ATELIERS SUCRÉS

Fontaine chocolat : Chocolat Guayaquil et assortiment de brochettes gourmandes
Macarons multicolores
Chouchou : garnitures vanille, chocolat, café, framboise...
Crêpes et gaufres : assortiments de garnitures et de sauces à la demande
Sorbets et glaces en transparence glacée
Candy Bar

* Si l'atelier n'est pas compris dans votre menu initial, vous pouvez rajouter un atelier en supplément à partir de 8,50€ttc/pers

NOS MENUS ENFANTS

MENU À TABLE COMME LES GRANDS

Tarte fine tomate mozzarella et jambon cru
Suprême de volaille et jus court, pomme duchesse
Île flottante

MENU SALLE DE JEU

Burger et frites maisons

BOISSONS

Eau et sodas

À partir de 18,00€ttc/pers

Citronnade

BRUNCH SAINTE VICTOIRE

MENU

Assortiments de pains, viennoiseries, muffins, gaufres et accompagnements (miel, confitures, laitages).
Boissons chaudes et jus de fruits.
Buffet froid : assortiment de salades de saison, plateau de charcuteries, et plateau de fromages
Buffet « desserts » : Brownies, cakes, entremet chocolat, salades de fruits, tarte aux fruits.

BOISSONS

Boissons chaudes et jus de fruits.

1 serveur pour 30 personnes

À partir de 24,00€ttc/pers

BRUNCH SAINTE BAUME

MENU

Assortiments de pains, viennoiseries, pancakes, muffins, gaufres, crêpes et accompagnements (miel, sirop d'érable, pâte à tartiner, confitures, laitages).
Buffet froid : assortiment de salades de saison, plateau de charcuteries, saumon fumé et plateau de fromages
Buffet chaud : Œufs brouillés, bacon, saucisses et brochettes de volaille
Buffet « desserts » : Brownies, cakes, entremet aux fruits, croquant aux chocolat, salades de fruits, tarte aux fruits

BOISSONS

Boissons chaudes et jus de fruits frais pressé.

1 cuisinier et 1 serveur pour 30 personnes

À partir de 34,00€ttc/pers

INFORMATIONS SUR LES MENUS

INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Assortiment de pains au dîner
Bouteilles en verre pour les eaux
Petit matériel de table : cendrier, sceau à glace ...
Vaisselle blanche et verrerie (coupe de champagne pour l'apéritif ou le dessert, verre à vin et verre à eau, le nappage et serviette tissu blanc)
Service compris
1 serveur pour 15 personnes, 1 maître d'hôtel et une équipe de cuisine en fonction du nombre de personne. Un forfait de service jusqu'à 2h00 du matin. En cas de dépassement, 30 €ttc/serveur et par heure.
Le taux de TVA est de 10 % à l'exception des boissons alcoolisées : 20 %

Toutes casses de vaisselle excessive et/ou détérioration du matériel seront facturées

Dégustation de votre dîner de mariage : 50,00€TTC/personne pour les mariés, tarif déduit de la facture finale si la réception est confirmée
Personnes supplémentaires (Parents, témoins, amis .... 2 maximum) : 50,00€TTC/pers

NOS OPTIONS

BOISSONS

Forfait vins – Vins de la région : 3,50€ttc/pers (1 bouteille pour 4 personne)
Forfait vins – Vins de la région Bio : 4,50€ttc/pers (1 bouteille pour 4 personne)
Forfait vins – Vins Bordeaux ou Bourgogne : 6,50€ttc/pers (1 bouteille pour 4 personne)
Forfait champagne : 25,00€ttc la bouteille type Mumm ou Nicolas Feuillate

MENUS

Menus enfants : 18,00€ttc comprend entrée, plat et dessert et boissons soft
Menus prestataires : 18,00€ttc comprend entrée, plat et dessert et boissons soft

MATÉRIEL

Mange Debout houssé: 15,00€ttc par mange debout
Tables rondes : 10,00€ttc la table
Chaises type Napoléon : 8,00€ttc la chaise

CONTACTEZ NOUS

contact@l-atelierdesgourmands.com
commercial@l-atelierdesgourmands.com

www.l-atelierdesgourmands.com

SAS Fiacre ZAC du Carreau de la Mine 6 rue du carreau de la mine - bâtiment A 01 13590 Meyreuil