



# VOTRE MARIAGE

*Au Domaine des Gueules Cassées*

## CETTE PROPOSITION COMPREND

- Le Vin d'honneur et le menu
- La location de la salle à partir de 07h00
- La mise en place des tables rondes (11 personnes maximum/table)
- Le matériel de restauration et le nappage blanc avec serviettes en tissu
- Le nettoyage de la salle à l'issue de la prestation
- La possibilité de faire une cérémonie sur place en extérieur (location de chaise 1.00€/chaise)  
(Organisation et décoration par vos soins)
- La possibilité de faire des photos dans le Domaine (Oliveraie, allée des orangers...)
- Plusieurs parkings sécurisés & accueil 24/24h

## À SAVOIR

- Arrêt de la musique à 03h30 du matin
- L'animation et la décoration (ainsi que son retrait en fin de prestation) ne sont pas comprises dans la prestation
- La carte est susceptible d'évoluer
- Toute boisson ou denrée alimentaire (à l'exception du champagne, dragées et bonbons)  
ne peut être fournie par vos soins.

## LES TARIFS

- Minimum 70 adultes facturés
- Menu adulte : 139.00€\*/personne (vin d'Honneur & Diner)
- Menu enfant (jusqu'à 12 ans) : 25.00€/enfant
- Menu prestataire : 25.00€
- \*Une remise exceptionnelle de 10% sera appliquée sur le tarif  
des menus adultes et enfants si l'un des deux mariés est ayant droit  
(Membre de l'association, militaire, pompier, gendarme, ancien combattant)  
sur présentation d'un justificatif uniquement

# LE VIN D'HONNEUR

Servi en buffet, en terrasse à partir de 18h00  
(En cas de météo défavorable, le service se fera en intérieur)

## LES BOISSONS

Vin d'orange du Domaine, Soupe Champenoise, Punch, Spritz

\*\*\*

Cocktail de jus de fruits, Ice Tea, Coca-Cola & Eaux minérales

## LES BOUCHÉES SALÉES

12 pièces/personne

Assortiment de mini tatin

\*\*\*

Macarons au foie gras/pomme

\*\*\*

Mini burgers

\*\*\*

Assortiment de canapés gourmets

\*\*\*

Assortiment de mini tourtes

\*\*\*

Pics champêtres

\*\*\*

Verrine de carpaccio de bœuf basilic et parmesan

\*\*\*

Verrine de saumon & wasabi

\*\*\*

Mini ballotins de fromages fourrés

## ATELIER CULINAIRE

"Délice de jambon cru"

# LE MENU

(commun à tous les convives)

## L'ENTRÉE

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 de veau tomaté, duxelle de champignons & tuile croustillante  
\*\*\*

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

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

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

## LE PLAT

Filet de boeuf  
\*\*\*

Quasi de veau  
\*\*\*

Magret de canard  
\*\*\*

Suprême de volaille fermière  
\*\*\*

Filet de daurade royale  
\*\*\*

Noix de St Jacques rôties, ventrèche croustillante

## LES SAUCES

### Avec la viande

Sauce aux morilles  
\*\*\*

Sauce aux cèpes  
\*\*\*

Sauce Albufera (foie gras)  
\*\*\*

Sauce au miel et quatre épices

### Avec le poisson

Sauce vierge aux agrumes  
\*\*\*

Beurre blanc à l'anis  
\*\*\*

Jus d'herbes

## L' ACCOMPAGNEMENT

( 2 au choix)

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive aromatisée à la truffe  
\*\*\*

Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive  
\*\*\*

Mousseline de patate douce  
\*\*\*

Frites de polenta  
\*\*\*

Pommes de terre grenaille au romarin  
\*\*\*

Légumes vapeur à l'huile citronnée et népita  
\*\*\*

Légumes Provençaux rôtis  
\*\*\*

Asperges rôties au parmesan

## LE FROMAGE

Servi avec un mesclun à l'huile de noix

Cabécou affiné

\*\*\*

Brie de Meaux affiné aux noix

\*\*\*

Ossau Iraty & confiture de cerise noire

\*\*\*

Crottin de Chavignol AOP au lait cru

## LE DESSERT "By Matyasy"

Pièce montée traditionnelle 3 choux/pers

\*\*\*

Pièce montée traditionnelle 1 chou/pers. & Gâteau individuel

## LES BOISSONS

Café, thé

Eaux minérales plate et gazeuse

Vins AOC Domaine "Saint André de Figuière" 1 bouteille de vin pour 3 pers.

Vin supplémentaire : 20.00€/bouteille

Champagne apporté par le client, servi au dessert

## LE MENU ENFANT

### APÉRITIF

Softs, 2 feuilletés & 2 mini-croques

### ENTRÉE

Assiette de crudités

\*\*\*

Assiette de charcuteries

### PLAT

Aiguillettes de volaille à la crème, potatoes

\*\*\*

Nuggets de poulet, potatoes

\*\*\*

Filet de poisson pané, potatoes

### DESSERT

Eclair au chocolat

\*\*\*

Pot de glace vanille chocolat

\*\*\*

Donuts au sucre

# LES OPTIONS

## Avant le vin d'honneur

RAFRAICHISSEMENT

Durée de la prestation : 1h00 - 4€/pers.

Servi en buffet - Citronnade, cocktail de jus de fruits, thé glacé, eau minérale

## Pendant le vin d'honneur

ATELIER PLANCHA "CÔTÉ MER" - 6€/PIÈCE

Assortiment de gambas & Saint Jacques snackées

\*\*\*

ATELIER PLANCHA "CÔTÉ TERRE" - 5€/PIÈCE

Assortiment de poulet & bœuf marinés

\*\*\*

ATELIER PLANCHA "FOIE GRAS POÊLÉ" - 7€/PIÈCE

Foie gras de canard snacké à la plancha

Servi avec toast de pain d'épices et confit d'oignons

\*\*\*

TIREUSE À BIÈRE - 150€/ LE FÛT

Fût de 20 litres de Jupiler

## Pour le dessert

GOURMANDISES "BY MATYASY"

Macaron - 2€/pièce

Mignardise sucrée - 2€/pièce

Brochette de fruits - 2.50€/pièce

Mini tarte aux fruits - 2€/pièce

Verrine île flottante - 2.50€/pièce

Verrine Fruits rouges - 2.50€/pièce

Verrine chocolat perles craquantes - 2.50€/pièce

Chou supplémentaire - 2.50€/pièce

## Pour les enfants

Location de la salle "Baby room" : 150.00€

Animatrice/baby-sitter non comprise mais obligatoire et à la charge du client

20 enfants maximum