



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 tomates, 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