



Brochure
Mariage
2027



Le Vin d'Honneur



Cocktail 8 pièces - 15,00€ ttc/pers

(environ 1h30)

Assortiment 8 pièces par personne :

Froides et chaudes.

A sélectionner sur notre carte.

Les tarifs

incluent :

Le service

Le nappage

La Verrerie

Les eaux

Les Jus de fruit

Les sodas

Cocktail 10 pièces - 18,00€ ttc/pers

(environ 2h)

Assortiment 10 pièces par personne :

Froides et chaudes.

A sélectionner sur notre carte.



Raffraichissement d'Accueil - 3,50€ ttc/pers

Eaux détox, citronnade et orangeade (à partir de 16h30, service en bonbonnes pour l'accueil de vos convives).

Apéritif alcoolisé - 4,00€ ttc/pers

Punch exotique, sangria rouge ou blanche,...

Le Bar à cocktails - 8,50€ ttc/pers

(100 pers. minimum)

Mojito, Gin tonic, Spritz et bien d'autres ... réalisés devant vos convives.




















Le Vin d'Honneur - Les pièces froides











Finger Food

Mini pita moelleuse garnie de rilette de thon maison
Cake salé au chorizo et olives
Mini tacos croustillant au tartare de thon
Blini au chèvre frais, saumon fumé et aneth
Roulé vert d'épinards au chèvre frais 
Roulé rouge de tomate au chèvre frais et saumon fumé
Œuf mimosa revisité à la betterave  

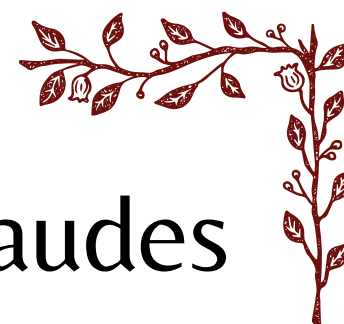
Verrines

Mousse chèvre frais , betterave rôtie au sel et touche de miel de fleurs  
Velouté onctueux de maïs, pop-corn croustillants  
Purée fine de pois cassés et saucisse braisée 
Crème de petit pois à la menthe  
Crème d'avocat citronnée, brunoise de tomate   
Mousse de poisson blanc, coulis de tomate fraîche
Gaspacho de tomate à la menthe fraîche, croustillant de pain  

Brochettes

Alliance estivale de melon, jambon cru et chèvre frais 
Mozzarella fraîche, mûre et réduction de balsamique  
Pastèque et feta, touche de menthe fraîche  
Comté affiné, pomme verte et noix  
Pêche rôtie, jambon cru, mozzarella et basilic frais 





Le Vin d'Honneur - Les pièces Chaudes



Camembert fondant au miel et noix, sur bruschetta croustillante 🌿

Cigares croustillants courgette & feta 🌿

Beignets de morue tradition portugaise

Samoussas de bœuf

Samoussas de volaille parfumés au curry et lait de coco

Croquettes de viande croustillantes, cœur fondant

Finger Food
♡

Chorizo flambé à l'eau-de-vie 🚫

Gambas flambées au cognac 🚫

Noix de Saint-Jacques flambées au whisky

Flambées
♡



Beignets de Morue

Chourizo Flambé



Velouté de Petit Pois



Le Vin d'Honneur -

Les Plateaux
d'exception



Saumon Grallax

Filet de saumon frais, mariné aux agrumes et au Grand Marnier, tranché finement, accompagné de pain frais, toasts croustillants, crème fraîche onctueuse et sauce maison

5€/pers

Huîtres

Plateaux d'huîtres fraîches, sélectionnées au kilo selon le souhait des mariés, accompagnées de citron frais, vinaigre à l'échalote, beurre doux et pain frais

Prix variable

Fruits Frais

Un assortiment raffiné de fruits frais de saison, soigneusement sélectionnés et découpés, présenté en plateaux généreux et colorés, pour une touche de fraîcheur

4€/pers



Charcuterie

Assortiment de charcuteries fines, soigneusement sélectionnées et tranchées par nous soins, composé de jambon sec, coppa italienne, spianata picante, jambon blanc, bresaola et chorizo, accompagnés de pain frais, de beurrés et de cornichons croquants

4€/pers





Le Vin d'Honneur - Les Plateaux d'exception



Fromages



Assortiment de fromages raffinés, mêlant chèvre frais, bûche de chèvre et miel locaux, ainsi que des incontournables de la gastronomie française : camembert, comté, emmental et bleu, accompagnés de fruits secs et de pain frais

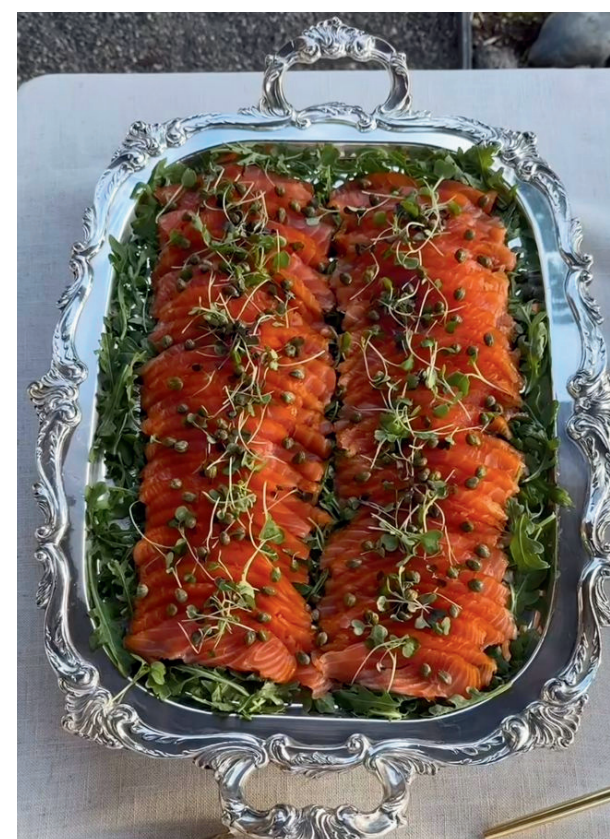
5€/pers

Charcuterie et Fromages



Un grand plateau généreux réunissant une sélection de charcuteries fines et un assortiment de fromages soigneusement choisis, offrant un bel équilibre entre saveurs authentiques et incontournables de la gastronomie française

8€/pers



Dîner de Mariage



Dîner Passion

Entrée, 2 Plats, Fromages, Dessert - 60,00€ ttc

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 54,00€ ttc

Entrées

Saumon gravlax aux agrumes et Grand Marnier, sauce suédoise à l'aneth

ou

Velouté froid de petits pois à la menthe fraîche, bacon croquant

ou

Aumônière croustillant au chèvre et miel local, tartare de poire fraîche

ou

Soupe à l'oignon gratinée à la française

Poisson

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, velouté de tomate et légumes de saison

ou

Risotto crémeux citronné & crevettes flambées au cognac

ou

Filet de bar rôti, légumes verts braisés au bacon fumé

Trou Normand

Sorbet pomme vert et Calvados

ou

Sorbet citron vert, touche de Calvados et bourbon

Viande

Filet mignon de porc fondant au jus de cidre, duo de purée de pomme de terre

ou

Suprême de volaille jaune, sauce forestière onctueuse et asperges rôties

ou

Joue de bœuf braisée, mousseline légère de pomme de terre et carotte glacée

Fromage

Sélection de fromages affinés : bûche de chèvre, comté, brie et bleu,
marmelade de coing et miel de fleurs

Dessert

Dessert individuel ou à partager (voir carte des desserts)

ou

Pièces Montée (Supplément de 5,00€/pers)

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, Vittel et San
Pelegrinoen bouteille verre, point café en libre service



Dîner de Mariage



Dîner Caprice

Entrée, 2 Plats, Fromages, Dessert - 66,00€ ttc

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 60,00€ ttc

Entrées

Foie gras de canard au cognac, pain d'épices et chutney d'oignons

ou

Tataki de thon rouge en croûte de sept sésames, tartare de betterave

ou

Ceviche de poisson frais, inspiration péruvienne, leche de tigre aux agrumes

ou

Carpaccio de betteraves rôties, mousse de chèvre frais et miel local, noix croquantes

Poisson

Pavé de saumon Label Rouge rôti, fondue de poireaux & beurre blanc

citronné

ou

Tentacule de poulpe grillée, espuma de chorizo doux, sauce vierge

ou

Filet de daurade royale, riz vert & sauce vierge

Trou Normand

Sorbet pomme vert et Calvados

ou

Sorbet citron vert, touche de Calvados et bourbon

Viande

Pavé de cerf rôti, poire fondante en gratin d'hiver et sauce grand veneur

ou

Magret de canard à l'orange, purée de pomme de terre rôtie au sel et réduction

au porto

ou

Filet de bœuf Rossini, foie gras & jus truffé *supp 10€ / pax

Fromage

Sélection de fromages affinés : bûche de chèvre, comté, brie et bleu,
marmelade de coing et miel de fleurs

Dessert

Dessert individuel ou à partager (voir carte des desserts)

ou

Pièces Montée (Supplément de 5,00€/pers)

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, Vittel et San
Pelegrinoen bouteille verre, point café en libre service



Dîner de Mariage



Alternative Vegan

Alternative au menu de votre choix pour les régimes alimentaires spécifiques

Entrées

Carpaccio de betteraves rôties, vinaigrette framboise & graines torrifiées

ou

Tartare de tomates multicolores, basilic & citron

Plat

Crème de pois chiches onctueuse, tian de légumes rôtis & émulsion citronnée

ou

Dahl de lentilles corail crémeux, lait de coco & jeunes pousses croquantes

Dessert

Salade de fruits frais, menthe & citron vert

ou

Sorbet du moment, fruits frais & coulis maison.

Alternative Végétarienne

Alternative au menu de votre choix pour les régimes alimentaires spécifiques

Entrées

Aumônière croustillant au chèvre et miel local, tartare de poire fraîche

ou

Carpaccio de betteraves rôties, mousse de chèvre frais et miel local, noix croquantes

Plat

Risotto aux asperges vertes, petits pois et parmesan affiné

ou

Aubergine farcie aux légumes d'été & salade croquant

Fromage

Sélection de fromages affinés : bûche de chèvre, comté, brie et bleu, marmelade de coing et miel de fleurs

Dessert

Dessert individuel ou à partager (voir carte des desserts)

ou

Pièces Montée (Supplément de 5,00€/pers)



Dîner de Mariage



Desserts Individuels

Pavlova D'été

Meringue suisse, crème chantilly, segments de fraise, framboise et pêche, nappé d'un coulis exotique

Tartelette caramel et praline

Tartelette chocolat praliné, coeur coulant caramel, zeste de citron et mousse légère à la vanille

Key Lime Pie

Tarte américaine au citron vert sur base biscuit, crème onctueuse et légère chantilly vanille

Profiteroles aux Chocolat

Choux garnis de crème pâtissière légère à la vanille, nappés d'un chocolat chaud fondant

Entremet Vanille et fruits Rouges

Base génoise, insert fruits rouges et crème légère à la vanille

Entremet Chocolat

Base génoise, croustillant praliné, ganache chocolat noir

Entremet Citron et verveine

Base génoise, crémeux citron-verveine et chantilly parfumée, rehaussés de zestes de citron vert et meringue

Buffet de Desserts *supp 4€ / pax

Assortiment de desserts et mini desserts présentés en format buffet servis, ou pas par notre équipe



Dîner de Mariage



Menu Enfant

Jusqu'à 12 ans

Entrée, Plat, Fromages, Dessert - 20,00€ ttc

Plat, Fromages, Dessert - 18,00€ ttc

Entrées

Velouté froid de petits pois à la menthe fraîche, bacon croquant

ou

Mini salade de pâtes, œuf, jambon & fromage

Plat

Saucisse de Toulouse & purée de pommes de terre

ou

Cordon bleu maison & légumes croquants

ou

Filet de poisson blanc, semoule & crème de tomate

ou

Coquillettes au jambon & fromage râpé

Fromage

Assiette de fromage, emmental, brie et marmelade de coing

Dessert

Mousse au Chocolat

ou

Assiette de Fruits

ou

Boule de glace

ou

Pièces Montée (Supplément de 5,00€/pers)



Le Lendemain



Buffet Froid

20,00€ ttc / personne
Minimum 20 personnes

Salades

Salade Pimentaise
Salade de Pâtes Végétarienne
Taboulé

Viandes Froids

Rôti de Porc
Rosbif et Sauce Tartare
Planche de Charcuteries

Fromages

Planche de Fromages

Desserts

Salade de Fruits
Mousse au Chocolat



Le Lendemain



Brunch

30,00€ ttc / personne (avec service)

Minimum 20 personnes

Boissons

Café, Thé, Chocolat, Jus de Orange, Jus de Ananas, Jus de Pomme, Eau Plate, Eau pétillante, Mimosa

Viennoiserie

Pain, Croissants, Brioche, Beurre, Confiture

Cotê Froid

Saumon Fumé, Charcuteries, Fromages, Oeufs Mayonnaise, Taboulé, Salade de Pâtes composé, Crudités

Cotê Chaud

Oeufs Brouillés, Saucisses Grillés, Bacon, Champignons, Tomate Grillé, Haricots blancs

Desserts

Salade de Fruits, Cake, Mousse au Chocolat, Tarte aux Pommes



Enfin ...



Inclus dans nos prestations

Pour le vin d'honneur

La mise ne place, le nappage, le service, les glaçons et la verrerie des boissons fournies par nos soins. Les vasques, serviettes en papier et le matériel de service.

Pour le repas

La mise en place de votre salle de réception et le service (les nappes et les serviettes en coton blanc pour le stables de votre repas sur la base de 1 nappe pour 8 personnes, les nappes supplémentaires de dimensions standards seront facturées en sus 20,00€ ttc).

La vaisselle, les couverts, la verrerie : 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flûte à champagne.

Les bouteilles d'eau en verre (Vittel, 1 bouteille pour 2 personnes, San Pelegrino, 1 bouteille pour 4 personnes).

Le pain

Service (1 serveur pour 25 convives).

Frais de déplacement dans un rayon de 40km offert, au-delà un forfait kilométrique supplémentaire sera appliqué sur la base de 3,00€ ttc/km.

Tarif pour une prestation de 11h de présence (de l'arrivée au départ sur personnel), au-delà, un tarif supplémentaire de 50,00€ ttc/heure et par personne présente (salle et cuisine), toute heure commencée sera due dans son intégralité.



Enfin ...



Le déroulement classique

L'organisation de votre mariage

La livraison de la vaisselle et du nappage est prévue la veille du mariage. Vous pourrez installer les nappes sur les tables et faire votre décoration.

Le Jour J.

Habituellement le personnel arrive sur place 4h avant le début d'un vin d'honneur.

Mise en place des buffets pour le cocktail et dressage des tables du repas.

Début du vin d'honneur, accueil de vos convives et service du cocktail.

Début du repas, habituellement 2h30 après le vin d'honneur et présentation du dessert entre 23h00 et 23h30.

Fin estimative entre 00h00 et 1h00.

Avec débarrassage de l'office par nos cuisiniers et débarrassage partiel des lieux par nos serveurs. Le restant de la vaisselle et verrerie encore utilisées à notre départ devra être entreposé à l'endroit prévu à cet effet.

Le Lendemain (Brunch).

Nappage, mise en place, service, vaisselle, couverts, verrerie, serviettes papier.

Le lendemain (buffet froid).

Livré le jour du mariage en plateau, entreposé dans les chambres froides du domaine, inclus : le pain, couverts bois, gobelets et serviettes en papier.



Enfin ...



Modalités

Diverses

Toute allergie ou régime alimentaire particulier devra être signalé au plus tard un mois avant l'événement.

Le menu choisi sera identique pour l'ensemble des convives, à l'exception des menus végétariens, enfants et vegans.

En fonction de la saisonnalité et des conditions d'approvisionnement au moment de l'événement, certains produits pourront être remplacés ; vous en serez bien entendu informés.

Ne sont pas inclus dans nos prestations

Installation des tables et des chaises du repas.

Les compositions florales et décorations des tables du repas.

Le mobilier: tables à buffets, tables, chaises ...(location possible).

La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins.

Forfait mise en place et service pour le buffet froid du lendemain: 200€ par serveur et pour 4h.

La Réservation

Pour toute réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous envoyer votre confirmation par email (devis + conditions générales de vente) ou par courrier accompagnée d'un règlement d'arrhes de 30% du montant global TTC de votre facture (en cas d'annulation, le solde d'arrhes ne sera pas remboursé).

Le solde sera à régler à réception de facture finale (15 jours avant la date de l'évènement).





05 79 79 94 16

latablemailloise@gmail.com

8 place de l'étoile

86260 Saint Pierre de maillé

<https://latablemailloise.fr/>

