

..... Dominique & Valérie

Réception Mariage en 2013



Au Service de votre réception

Créateur de saveurs depuis plus de 7 ans,

DV RECEPTION met un point d'honneur

À vous accompagner tout au long de votre préparatif

Afin de faire de votre réception un moment magique et exceptionnel

Eveiller vos sens et vos papilles, tel est le maître mot

De nos équipes de professionnels passionnés qui sauront

Être en permanence à votre écoute

Pour élaborer ensemble un menu sur mesure



Imaginons votre journée...

Cocktail cérémonie

Heure d'arrivée des invités : 18h30

Durée du Cocktail : 1h30-2h00

Nombre : A préciser

Lieu : A définir

Dîner cérémonie

Passage à table : à partir de 20 h30

Fin du dîner : 23h30 - 00 h00

Nombre : A préciser

Lieu : A définir

Soirée dansante

Heure : 00h00 - 4h00

Nombre : A préciser

Lieu : A définir

Dès à présent nous sommes à votre écoute pour imaginer et mettre en scène les événements de votre vie
N'hésitez plus.....Laissez-vous faireEt laissez nous faire

..... Dominique & Valérie

La dolce Vita...

Le Cocktail -Service en buffets et en passages plateaux

Nous vous suggérons 10 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit

Les fantaisies salées froides :

Canapés 5 variétés: Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir
Foie gras au pain d'épices et sésames....
Tandoori de volaille et son mix végétal
Perle de mozzarella -tomate grappe et basilic frais
Cassolette fraîcheur : Thon mariné façon sushi- sauce tomate citronnée
Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises
Melon, concombre -espuma au curcuma
Mousseline aux agrumes-chair de crabe Royal et son crumble salé
Le petit roulé italien : jambon de parme - mozzarella et tomate séché-
Caroline de chèvre tapenade et pignons
Crème d'avocats-crevettes au Cumin,

Buffet des plats

Volaille marinée, oignons balsamique
Tomate séchée et mozzarella
Saumon N'Roll, Ecrevisse et légumes claqués
- Siphon basilic -

Pour accompagner vos plats
Conchiglias garnis de sa fine ratatouille et copeaux de légumes

Le Dîner ...

Buffet des entrées

Pomme de terre ratte en salade de fines herbes - magret fumé servie dans un verre bodéglass)
Délice d'aubergine gratinée « façon parmesane »,
Mille feuilles de thon - huile de fenouil et Brésaola
Foie gras de canard « Maison » mi cuit Son pain aux Figues
Sa marmelade d'oignons caramélisés fleur de sel et mignonette de Poivre,

Buffet des fromages de nos terroirs

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Chèvre -St Nectaire

Servi avec Pain aux olives & Confitures Maison

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)
Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)
Brochette de fruits frais de saison

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

..... Dominique & Valérie

Un coin de Marché...

Le Cocktail -Service en buffets et en passages plateaux

Nous vous suggérons 10 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit

Les fantaisies salées froides :

Canapés 5 variétés : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras confits d'oignons chocolat blanc

Volaille Tandoori et son mix végétal

Perle de mozzarella -tomate grappe et basilic frais

Tartare de Thon mariné Mousseline aux agrumes

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Espuma tatin/ whiky- réduction de porto pomme fruits

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées Roulé Reblochon Parme,

Tempura de courgette, Polenta aux épices du comptoir-magret fumé

Croustillants : Mini nems - cigare- poulet / sésames- - samossa

Servi avec des sauces douces & épicées

Les Mini Wraps : Volaille-asperge sauce lemon Volaille poivrons sauce curry

Le Dîner...

Buffet des entrées

Jambon Italien farci de sa brousse aux pignons et Basilic

Délice d'aubergine gratiné « façon parmesane »

Le petit cannelloni de Saumon fumé aux éclats d'avocats et mousseline citron

Foie gras de canard « Maison » nature, aux fruits, ou aux épices (parfum à définir), Confits d'oignons

Printanière de légumes croquants, Médaille de homard - huile aux baies roses

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)

Salade de fruits frais (servie dans un verre bodéglass

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

Plats chauds

Filet de Canard rôti à la peau - Foie gras poêlé

Tatin d'échalotes caramélisées - jus de canard

Ou

Bœuf rôti au poivre, Macarons de Champignon

Douceur de pomme de terre à la Tomme, Crème d'olives confites

Ou

Médaille de lotte sur Fondant de pomme de terre

Artichaut tige- sauce Champagne

Ou

Pavé d'agneau jus de viande à l'ail confit

Crèmeux de pomme de terre, Bayaldi de légumes

Fromages

Fromages affinés (Brie de Meaux, chèvre frais au thym, Tomme de Savoie)

Salade à l'huile d'olive, pain de campagne et confiture maison

..... Dominique & Valérie

A l'ombre des figuiers...

Le Cocktail -Service en buffets et en passages plateaux

Nous vous suggérons 12 pièces Cocktail par convive décomposées comme suit

Les fantaisies salées froides :

Canapés '5 variétés: Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras confits d'oignons chocolat blanc

Volaille Tandoori et son mix végétal

Perle de mozzarella -tomate grappe et basilic frais

Tartare de Thon mariné, mousseline aux agrumes

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Espuma tatin whisky- réduction de porto, pomme fruits

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées Roulé Reblochon Parme,

Tempura de courgette, Polenta aux épices du comptoir-magret fumé

Croustillants : Mini nems - cigare- poulet / sésames- - samossa - Servi avec des sauces douces & épicées -

Les Mini Wraps : Volaille-asperge sauce lemon Volaille poivrons sauce curry

Plats chauds

Magret de Canard croustillant sur sa peau

Crèmeux de polenta à l'ancienne, Babys légumes, réduction d'ananas acidulée

Ou

Le grenadin veau poêlé aux épices du Sud- crème légère au thym citron

Duo de patate douce, Cannelloni de légumes

Ou

Dos de Cabillaud poêlé à l'unilatéral

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive - Cannelloni de courgette

Jus de Coquillage

Le Dîner ...

Entrées

Cannelloni de saumon fumé

Mousseline citron aux éclats d'avocats et paprika sur un croustillant à la Tomate

Ou

Marbré de foie gras au Basilic- Confiture de ratatouille au miel - Pain de campagne, Mizuna à l'huile d'olive

Ou

Clafoutis aux légumes confits, Fagot de Gambas et Tomate séchée, crème de homard

Fromages

Buffet des Fromages de nos terroirs (5 variétés)

Ou

Sélection de fromages affinés (3 variétés)

Salade à l'huile d'olive & pignons

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)

Brochettes de Fruits frais de Saison

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

..... Dominique & Valérie

Sous la tonnelle...

Le Cocktail - Service en buffets et en passages plateaux-

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive dont 1 Atelier gastronomique

Les fantaisies salées froides :

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Volaille Tandoori et son mix végétal

Perle de mozzarella -tomate grappe et basilic frais

Tartare de thon mariné aux agrumes crème fouetté citronnée

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Espuma tatin whisky- réduction de porto, pomme fruits

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées Roulé Reblochon Parme,

Tempura de courgette, Polenta aux épices du comptoir-magret fumé

Croustillants : nems - cigare- poulet / sésames- - samossa - Servi avec des sauces douces & épicées -

Les Mini Wraps : Volaille-asperge sauce lemon Volaille poivrons sauce curry

l'atelier gastronomique (4 pièces par personne)

La plancha

La plancha viande

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

Le Dîner...

Mises en bouche

Fraicheur d'été » Chair de crabe de Tourteau, menthe et coriandre

Ou

Ravioles Saint Jacques, Ecume homard

Ou

Foie gras poêlé- pomme granit Smith, réduction de Sangria, figue rôtie

Fromages

Espuma de Brie de Meaux, chèvre frais au thym, Tomme de Savoie)

Salade à l'huile d'olive, pain de campagne et confiture maison

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Soupe de fraise -crème fouettée à la menthe

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre) Le Café, Décaféiné, Thés assortis

Plats chauds

Magret de Canard croustillant sur sa peau Galette de Parmesan

Rizotto Carnaroli, asperges, Jus de Canard

Ou

Le grenadin de veau poêlé aux épices, duo de patate douce truffée

Roulé de courgette en mousseline, crème légère au thym citron

Ou

Le filet de Bœuf au foie gras poêlé « façon Rossini »

Tatin d'échalotes - Tomate au caramel d'ail ,jus de viande

..... Dominique & Valérie

Mi Ombre, Mi Soleil ...

Le Cocktail -Service en buffets et en passages plateaux

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive dont 1 Atelier gastronomique

Les fantaisies salées froides :

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Volaille Tandoori et son mix végétal

Perle de mozzarella -tomate grappe et basilic frais

Tartare de thon mariné aux agrumes crème fouetté citronnée

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Espuma tatin whisky- réduction de porto, pomme fruits

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées Roulé Reblochon Parme,

Tempura de courgette, Polenta aux épices du comptoir-magret fumé

Croustillants : nems - cigare- poulet / sésames- - samossa - Servi avec des sauces douces & épicées -

Les Mini Wraps : Volaille-asperge sauce lemon Volaille poivrons sauce curry

l'atelier gastronomique (4 pièces par personne)

La plancha

La plancha viande

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

Le Dîner ...

Entrées

Cannelloni de saumon fumé

Mousseline citron aux éclats d'avocats et paprika sur un croustillant à la Tomate

Ou

Marbré de foie au Basilic- Confiture de ratatouille au miel

Pain de campagne, Mélange de jeunes pousses de salades aromatisées

Ou

Fagots de gambas & Tomates séchées, sur un Clafoutis aux légumes confits, crème de homard

Plats chauds

Magret de Canard, jus de canard et réduction à l'orange

Pomme de terre Vitelottes - Babys légumes glacés

Ou

Le veau rôti aux épices du Sud- crème légère au thym citron

Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive Roule de courgette

Ou

Pavé d'agneau jus de viande à l'ail confit

Crèmeux de pomme de terre, Bayaldi de légumes

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Petit verres gourmands (Soupe de fraise -crème fouettée à la menthe -tarte citron déstructurée , cassolette de crème brûlée

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

..... Dominique & Valérie

La Recette du chef ...

Le Cocktail --Service en buffets et en passages plateaux

Nous vous suggérons 18 pièces Cocktail par convive

Les fantaisies salées froides :

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Volaille Tandoori et son mix végétal

Jambon de Parme-gambas sirop de tomate

Tartare de thon mariné aux agrumes - mousseline citron

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Emulsion tatin whisky- réduction de porto, pomme/fruits

Les fantaisies salées chaudes :

Tempura de courgette, Accras de morue aux tomates séchées Roulé Reblochon Parme

Croustillants : Mini nems - cigare-sésames- gingembre - samossa Servi avec des sauces douces & épicées

Les Minis plats chauds servi sur en porcelaine Saint jacques poêlée- rizotto crémeux au Parmesan Foie gras poêlé - pomme purée

Les ateliers gastronomiques (2 pièces par personne)

Le foie gras

Dégustation Foie gras mi cuit

Artichauts façon Barigoules et aux fruits

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney

Et

La plancha

La plancha viandes

Magret et Poulet marinés en brochette

Déclinaison de sauces douces et épicées

Le Dîner...

Entrées

Fine tarte aux Saint Jacques, Fondue d'épinard & amandes, émulsion aux favouilles

Ou

Etuvé de Jeunes poireaux légèrement truffée-Turbo blond rôti -sauce champagne

Plats chauds

Le grenadin de veau rôti au lard fin Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive -babys légumes glacé-crème légère au thym et au citron

Ou

Filet de Daurade saisi sur sa peau à la fleur de sel- Fondue de Fenouil au Curcuma - Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive- Vert jus

Fromages

Section de fromages affinés Mélange de jeunes pousses -vinaigrette d'herbette

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Salade de fruits exotique à la vanille

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre) Le Café, Décaféiné, Thés assortis

..... Dominique & Valérie

Coté Mariage ...

Le Cocktail --Service en buffets et en passages plateaux -

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive (Dont 1 animation au choix)

Les fantaisies salées froides :

Canapés Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Volaille Tandoori et son mix végétal

Jambon de Parme-gambas sirop de tomate

Thon mariné façon sushi- sauce tomate citronnée

Wok de bœuf au Saké à la coriandre, nouilles japonaises

Tartare de thon mariné espuma agrumes

Espuma tatin whisky- réduction de porto, pomme fruits

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées -Tempura de courgette, Roulé Reblochon Parme ,

Polenta aux épices du comptoir-magret fumé

Croustillants : Mini nems - cigare-sésames- gingembre - samossa

Servi avec des sauces douces & épicées

Les Mini Wraps : Volaille-asperge sauce lemon Volaille poivrons sauce curry

Les ateliers gastronomiques (4 pièces par personne)

Le foie gras

Dégustation Foie gras poêlé & St Jacques

Terrines de foie gras « Maison »

Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

La plancha

La plancha viande

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

Autour de l'Italie

Jambon de Parme découpé devant vos invités

Tomates anciennes

Petit pot de Poivrons marinés, mozzarella di Bufala

Servi avec fleur de sel, huile d'olive extra et petits pains

L'esprit zen

Présentation sur fond noir de Sushis, Makis,

Rouleaux de printemps Crustacés et légumes

Crudités -gingembre

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

..... Dominique & Valérie

Le Dîner...

Entrées

Duo de saumon et avocat « façon Tartare »

Fine tapenade d'olives noires au basilic, Petit Mesclun - vinaigrette aux herbes

Ou

Croustillant à la fondue de poireaux & St jacques, Ecume de Parmesan

Ou

Tarte fine, Tomates confites, Mozzarella Burrata roquette et gambas marinée au pistou

Fromages

Petit plateau de Fromage (directement posé sur table)

Ou

Petit camembert chaud à la truffe

Pour accompagner vos fromages

Petites ficelles aux olives noires et confitures maison

Instant glacé des jeunes mariés - Le Sorbet Champagne -

Plats chauds

Le Veau « Façon Rossini »

Duxelles de champignons, Crémeux de pomme de terre à la Tomme fraîche et concassé de noix

Jus de viande corsé

Ou

Le Filet de Bœuf Rôti - Tatin d'échalotes caramélisées

Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, Jus réduit au Vin cuit et mignonette de Poivre

Ou

Médaille de lotte cuit dans un cours bouillon aux fines saveurs Sauce champagne

Pomme de terre nouvelle et Jeunes artichaut Tige - Truffe d'été à la râpe

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (2 choux par pers ou Macarons)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Brochettes de Fruits frais de Saison

Petit verre gourmand (Tiramisu fruits rouges, crème brûlée lavande, tarte citron déstructurée)

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café, Décaféiné, Thés assortis

..... Dominique & Valérie

Entre Deux...

Le Cocktail -- Service en buffets et en passages plateaux -

Nous vous suggérons 20 pièces Cocktail par convive (Dont 2 animations au choix)

Les fantaisies salées froides :

Canapés de : Brouillade d'œuf à l'essence de truffe sur pain noir

Foie gras au pain d'épices et sésames

Volaille Tandoori et son mix végétal

Jambon de Parme-gambas sirop de tomate

Thon mariné façon sushi- sauce tomate citronnée

Wok de bœuf au Saké et coriandre, nouilles japonaises

Tartare de thon mariné espuma agrumes

Espuma tatin whisky- réduction de porto, pomme fruits

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées -Tempura de courgette, Roulé Reblochon Parme ,

Polenta aux épices du comptoir-magret fumé

Croustillants : Mini nems - cigare-sésames- gingembre - samossa

Servi avec des sauces douces & épicées

Les Mini Wraps : Volaille-asperge sauce lemon Volaille poivrons sauce curry

les ateliers gastronomiques (4 pièces par personne)

Le foie gras

Dégustation Foie gras poêlé & St Jacques

Terrines de foie gras « Maison »

Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

Emulsion de Tatin Whisky et crème au foie gras -Réduction de Porto

La plancha

La plancha viande

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

Autour de l'Italie

Jambon de Parme découpé devant vos invités

Tomates anciennes

Petit pot de Poivrons marinés, mozzarella di Bufala

Servi avec fleur de sel, huile d'olive extra et petits pains

L'esprit zen

Présentation sur fond noir de Sushis, Makis,

Rouleaux de printemps Crustacés et légumes

Crudités -gingembre

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

..... Dominique & Valérie

Le Dîner...

Mises en bouche

Fraicheur d'été » Chair de crabe de Tourteau, menthe et coriandre- Chips de pomme verte cristalline

Ou

Etuvé de Jeunes poireaux légèrement truffée-Turbo blond rôti -sauce champagne

Ou

Printanière de légumes et Granny-smith Eventail de Homard, huile aux baies roses

Fromages

Petit plateau de Fromages affinés par Maitre Grosso
(Directement posé sur table)

Ou

Petit camembert chaud à la truffe

Petites ficelles aux olives noires et confitures maison

Plats chauds

Tournedos de Bœuf rôti sur un croustillant à l'échalote caramélisée

Ecrasé de pomme de terre à l'olive noire. Jus réduit au poivre de Séchouan

Ou

Daurade Royale en filet mariné & poêlé

Riz rouge à l'infusion de thé vert, pressé de courgette Emulsion de homard

Ou

Ballotin d'Agneau rôti aux noisettes Garni d'une fine farce au caviar d'aubergines et mascarpone

Confit d'oignons rouges, Douceur de maïs aux fines herbes -jus d'agneaux

Buffet des Gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (2 choux/pers)

Les entremets DV RECEPTION (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise

Macarons : Tagada - Façon Bounty

- Plus tard dans la soirée

Fontaine au Chocolat (Noir ou lait)

Présentée à vos invités Corbeille de fruits à tremper

Fraises Tagada, Guimauve, Meringues Noix de coco

Ou

Candy Bar

Fraise tagada, Caramel mou/dur, Dragibus, Guimauve, sucettes,

Pop corn Quelques meringues

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café - Le Décaféiné Thés assortis

..... Dominique & Valérie

La Palette des Saveurs ...

Buffet Cocktail debout -Service en buffets et en passages plateaux-

Animations culinaires (équivalent à 4 pièces)

8 pièces salées froides 5 pièces salées chaudes

1 mini plat chaud

Buffet fromages & buffet des desserts

Les ateliers gastronomiques

4 pièces par personne sur 1 atelier à choisir 2 parmi les 5 ateliers proposés

Des chefs en tenue et toque réalisent des préparations culinaires devant les invités avant de les proposer et d'en expliquer quelques "tours de mains"

Le foie gras

Dégustation Foie gras poêlé

Terrines de foie gras « Maison »

Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney

A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

La plancha viande

Magret de canard, Suprême Poulet marinés

Déclinaison de sauces douces et épicées

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques

Déclinaison de sauces douces et épicées

Autour de l'Italie

Jambon de Parme découpé devant vos invités

Tomates anciennes

Servi avec Huile d'olive vierge, Fleur de sel de Guérande, Poivre du moulin et petits pains

Risotto aux morilles et à l'huile de truffe

Risotto (riz rond italien), Morilles

Petits oignons nouveaux, Copeaux de parmesan

Le Cocktail diner

Les fantaisies salées froides :

Foie gras de canard mi-cuit sur pain noir, Chutney Pruneau - Banane

Volaille Tandoori et son mix végétal

Pince moi de carottes- Blanc manger aux trois poivres

Tartare de thon mariné Siphon agrumes

Macaron au chèvre frais, tomates confites

Wok de bœuf au Saké et coriandre -nouilles japonaises

Carpaccio de bœuf - crème d'oignons

Navette au crabe, pomme/gingembre

Croquants et fondants Servis chauds en passages plateaux

Polenta aux épices du comptoir et Pancetta

Petite Bouchée de bœuf à la menthe et pignons en fine chapelure

Pastillas de poulet au cumin, confiture d'oignons à la cannelle, réduction de poivrons rouges,

Roulé Reblochon Parme

Le Mini plat chaud servi en porcelaine

Gambas sautées façon Thaï Julienne de légumes Poivre vert et lait de coco

Ou

Magret de canard mariné aux pommes poêlées

Le Fromage

Brie de Meaux, Reblochon Fermier, Fourme d'Ambert Chèvre Frais aux parfums de Provence Saint Nectaire

Petites Tranches de Campagne

Buffet des gourmandises

La pièce montée des jeunes mariés (1 chou par pers)

Les entremets (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise

Les Verrines : tarte au citron déstructurée- - soupe de fraise émulsion à la menthe, crèmeux coco-mousse chocolat- ananas rôtis. (1par personne)

Chamallows légers et vaporeux A la noix de coco, au peppermint, fleur de rose

- **Plus tard dans la soirée**

Fontaine Chocolat (noir ou au lait)

Présentée à vos invités Corbeille de fruits à tremper, Meringues Noix de coco

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit (bouteille en verre)

Le Café - Le Décaféiné Thés assortis

Les Arts de La Table

- Inclus dans le tarif -

Apéritif cérémonie

Tables buffets linéaires pour le service des boissons (Voir métrage lors d'un rendez vous sur le site de réception)

Tables rondes nappées pour la gastronomie

Chemins de buffets colorés ou droit blanc avec drapé blanc

Possibilité d'utiliser votre code couleur pour être en harmonie

Verrerie (Tumblers, verre à pied, Flûtes, s'il y a un service du champagne)

Assiette porcelaine et Clip assiette

Serviettes cocktails

Service aux buffets et passage aux plateaux

Matériel et accessoires pour le bar

Mise de table Diner

Grande nappe blanche

Sur nappage blanc damassé

Serviette blanche en coton

Verrerie complète " Sensation Exalt "

Couverts de Style

Assiettes porcelaine blanches

Illumination des Tables au choix (chandelier, bougies basses)

Soirée dansante

Linéaire de buffet nécessaire pour service des boissons

Verrerie (Tumblers, verre à pied, Flûtes, s'il y a un service du champagne)

Coupe à champagne pour fontaine

Serviettes cocktails

Porcelaine (Tasse à café)

Vasque

- Service au buffet -



..... Dominique & Valérie

Personnel de Service & Logistique

- Inclus dans le tarif -

Personnel de Service

1 Chef Maître d'hôtel DV RECEPTION qui assure l'entière responsabilité de la réception
Serveur (Base 1 serveur pour 20 couverts)

Présentation du personnel :

Pantalon noir, Chemise et chaussure noire

Nota : Il assure sur place une prestation de (18h30 - 04h00 du matin)

Personnel de cuisine

1 chef de cuisine et sa brigade

Nota : Il assure sur place une prestation 6 heures

Au-delà de ce délai, les heures supplémentaires seront à la charge du client à raison de : 38.30 € T.T.C par Heure et par Cuisinier

Pour une prestation de diner en extérieur, nous devons prévoir 1 serveur supplémentaire

Le serveur supplémentaire +250.00€

Nota : Notre personnel assure : la mise en place de la réception, accueil de vos invités

Service de l'apéritif au buffet et aux plateaux

Du repas, du dessert, des vins, du champagne et du café

Le Transport

Transport des marchandises en véhicule réfrigéré

Transport aller retour du matériel et manutention normales
(Arrivée des véhicules sur le lieu et au niveau de la réception)



Options Décorations Florales

Décoration florale du repas

Les Motifs de buffets :

Pour mettre en valeur vos buffets,

Nous les ornons avec deux compositions florales réalisées en volume et hauteur dans le même esprit que les centres de tables

Décoration de tables :

Afin d'agrémenter et de rehausser votre art de la table

Nous vous prévoyons des centres de table réalisés à partir de fleurs et feuillage saisons en adéquation avec votre code couleur
(Base de 10 personnes/table)



Ces exemples de décorations florales classiques vous sont présentés à titre indicatif. Nous pouvons aussi vous proposer sur devis une décoration spécifique



..... Dominique & Valérie

Les Repas Annexes

Les menus bambins

Tomates en rondelles & mozzarella moelleuse

Parfumées au basilic frais

Ou

Rosace de Melon & effeuillé de Jambon sec

Suprême de volaille, Gratin de pâtes au gruyère

Ou

Steak haché, Pomme Paillason

Mousse au chocolat

Ou

Salade de fruits

20.00€ TTC par enfant

Prix incluant : repas et mise de table classique.

* Veuillez noter que pour permettre un service plus fluide,

Nous vous conseillons de servir les enfants pendant votre cocktail apéritif



Repas intervenants

(Baby-sitter, musicien, photographe...)

25,00 € TTC

Prix incluant (Plat chaud des Mariés et dessert)

Les Options

Options mobilier & agencement (au cas où ils ne seraient pas fournis sur le lieu de réception tarifs en euro T.T.C par pers)

Option n°1 : 5.50€T.T.C par personne

Table ronde de 1,70 mètre de diamètre idéale pour 10 convives Chaise festival en résine blanche, & tables buffets

Option n°2 : 9.00€T.T.C par personne

Table ronde de 1,70 mètre de diamètre idéale pour 10 convives Chaise Festival -housse Hamilton blanche, galette & tables buffets

Option n°3 : 9.00€T.T.C par personne

Table ronde de 1,70 mètre de diamètre idéale pour 10 convives Chaise "Napoléon" III pliante blanche & galette & tables buffet

Option n°4 : 3.00€T.T.C par personne

Pour le menu Palette des Saveurs uniquement Table ronde de 1,20 mètre de diamètre et Chaise festival (la moitié de place assise)

Option n°5 : 710.00€T.T.C

Conception d'espaces lounge pour le Cocktail :

Mobilier en simili cuir blanc

8 Banquettes 2 places

12 Pouf carré 1 place

10 Tables basses

Manges debout

Prestation dj - nous consulter

La p r e s t a t i o n Disc-jockey professionnel. Création d'ambiance musicale du cocktail, dîner et soirée dansante



Les Options- suite 1-

Animations des cocktails

Ateliers culinaires (avant repas) 6.00€ T.T.C par personne

(Foie gras, Plancha, Wok, Autour de La Mer

Animation smoothies..... 5.00€ T.T.C par personne

Environ 6 variétés de fruits prédécoupés (menthe, basilic, lait de coco, sucre de canne) Préparé à la minute par des barmans

Buffet de pâtes.5.00€ T.T.C par personne

Penne, Tagliatelle, Farfalle – Sauces : Forestière, Carbonara, Pesto, Genovese

Animations sucrées en fin de soirée

Buffet fondue au chocolat..... 5.00€ T.T.C par personne

(Fontaine de chocolat fondu (noir ou lait) est présentée à vos invités corbeille de fruits à tremper (éclats de pistaches, noix de coco...)

Animation crêpes..... 5.00€ T.T.C par personne

Accompagnée de sucre, Nutella, confitures, coulis de fruits rouges & grand-marnier

Glace et sorbet 5.00€ T.T.C par personne /chariot de glace + 350.00€ T.T.C

Candy bar350.00€ T.T.C(base de 100 personnes)

Fraise tagada, Caramel mou/dur, Dragibus, Guimauve, sucettes, Pop corn Quelques meringues

Les boissons

Pas de droit de bouchon sur les boissons fournies par le client

Option n°1 : 2.50€ T.T.C par personne

Forfait soft pour toute la durée de la réception

Coca Cola, Coca Cola Light, Jus de fruits (orange-ananas) Perrier, Tonic, Eaux minérales

Option n°2 : 5.00€ T.T.C par personne

Forfait alcools à l'apéritif' Whisky, Martini, Ricard -& cocktail (Punch Planteur / Soupe Champenoise)

Option n°3 4.00€ T.T.C par personne

Les alcools, 'en soirée Whisky, Gin, Vodka, Get 27 (2 verres par pers.)



Conditions générales de vente - traiteur réception

Conditions Ces propositions sont établies sous réserve de disponibilité à la date ou période indiquée par le client.

Obligation du client : Les présentes conditions générales de vente « CGV » s'appliquent à toutes commandes de prestations de traiteur-réception. Toute commande implique de la part du client l'acceptation entière et sans réserve des présentes CGV. Le client reconnaît et accepte que la revente des produits DV Réception est interdite. Prise de commande : Les commandes doivent être passées au minimum huit 8 jours avant la date de livraison souhaitée La commande n'est définitivement enregistrée par DV Réception qu'après réception du devis signé par le client et accompagné d'un acompte correspondant à 25% du devis. Ce versement rendra effectif l'enregistrement de la commande sur le planning A la suite de ce 1er acompte versé, une seule dégustation sera possible pour 2 personnes maximum, au delà le repas test vous sera facturé 30.00€T.T.C par personne supplémentaire.

Modification et annulation de commande Les commandes sont fermes, définitives et non susceptibles d'annulation. En cas d'indisponibilité d'un produit ; objet de la commande, DV Réception peut le remplacer par un produit de même nature et de valeur équivalente. L'annulation de la commande par le client ne donne lieu à aucune restitution de l'acompte versé, qui est conservé à titre d'indemnité forfaitaire.

Le nombre Le client s'engage dès la signature du présent contrat à nous préciser le nombre approximatif de repas qui devront être fournis. Le nombre définitif de repas devra nous être annoncé à la date prévue (J-8) avant midi sera le nombre facturé même en cas de défections importantes. Si le nombre définitif devait augmenter dans les huit jours précédant la réception, nous ne pourrions assurer les repas supplémentaires qu'en fonction de notre approvisionnement ; dans le cas contraire nous nous réservons la possibilité de les modifier tout en conservant la qualité.

Pour les prestations en dessous 60 personnes adultes Prix du menu indiqué sur la grille tarifaire + facturation du camion frigorifique & facturation du personnel à l'heure

Le règlement Un 2ème versement de 50% de la somme globale devra nous être versé avant les deux mois qui précèdent le mariage. Le dernier versement dans la semaine avant le Mariage.

Responsabilité Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à la disposition du client seront à la charge de ce dernier.

La Société. DV Réception engage sa responsabilité en ce qui concerne des prestations qu'elle facture et qui sont prévues au contrat.

Par contre, elle dégage totalement sa responsabilité de toutes les prestations facturées directement au client par le fournisseur et pour lesquelles elle ne serait qu'un intermédiaire. Il est expressément entendu que le client ne pourra en aucun cas rechercher la responsabilité de La Société. DV Réception pour ce type de prestation.

Perte et casse Le client est le seul responsable de tout dommage matériel et /ou corporel causés par lui-même, ses préposés et /ou ses invités. Notamment la perte, la casse, dégradation ou disparition du matériel sont à la charge effective du client. Cela fera l'objet d'une facture complémentaire après vérification par nos soins et ceux du loueur s'il y a lieu. En aucun cas la responsabilité de DV Réception ne pourra être mise en cause.

Les nouveaux textes communautaires régissant la profession de la Société Réception obligent, sous le contrôle de la DGSV à détruire et à jeter, à l'issue de chaque réception, tous les produits présentés aux consommateurs ou réchauffés. Le personnel de DV Réception présent sur la réception est, en conséquence tenu impérativement au respect de ces dispositions.

Organisation Deux réunions techniques sont obligatoires minimum 60 jours avant la date du mariage dans nos bureaux, et une sur le lieu de la réception avec le M.H afin d'y soulever tous les détails.

Entre 45 - 60 J avant la de la réception, rendez vous au sein de nos locaux Possibilité de déguster gracieusement 2 entrées et 2 plats chauds afin de vous aider à affiner votre menu Entre 8-10 jours avant le mariage, rendez vous avec le Maître d'hôtel sur le lieu de la réception, pour la configuration de l'apéritif, et l'implantation des tables du diner

Prestation à la charge du client Prévoir 1 heure de débarrasage à la charge du client après le départ des derniers invités (minimum 3 serveurs)

Les prix : Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 12 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur. Le taux de TVA est de 7 % à l'exception des boissons alcoolisées : 19.60%.

Récapitulatif budgétaire Dans le Var

Nombre adultes La Dolce Vita Un coin du Marché... A l'ombre des figuiers ... Sous la Tonnelle... Mi Ombre Mi soleil..... La recette du Chef.... Coté mariage ... Entre deux.... La Garden...

NOUS CONSULTER

