

Votre Réception de Mariage



Plaque de Mariage



Château des Anglades

Au Service de votre réception

Créateur de saveurs depuis plus de 7 ans,
DV RECEPTION mets un point d'honneur
À vous accompagner tout au long de votre préparatif
Afin de faire de votre réception de 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

Dès à présent nous sommes à votre écoute pour imaginer et mettre en scène les événements de votre vie

N'hésitez plus.....

Laissez-vous faire

Et laissez nous faire

Imaginons votre journée...

COCKTAIL CEREMONIE

Heure d'arrivée des invités : 18H30

Durée du Cocktail : 1H30-2H00

Nombre A définir

Lieu : à préciser

DINER CEREMONIE

Passage à table : à partir de 20u30

Fin du dîner : 23h30-00h00

Nombre : A définir

Lieu : A préciser

SOIREE DANSANTE

Heure : 00h00 - 4h00

Nombre : A définir

Lieu : A préciser

VALERIE GIANNINI

Directeur commercial

Tel 04.94.31.35.27

Port 06.03.17.87.17

Cérémonie « A ttirance »

Le Cocktail

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 à la coriandre,
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,

Le Dîner « A ttirance »

BUFFET DES ENTREES

Pomme de terre ratte en salade de fines herbes - magret fumé (servie dans un verre bodeglass)
Délice d'aubergine gratinée « façon parmesane »,
Mille feuilles de thon – huile de fenouil et Braséola
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 DESSERTS

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

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

BUFFET DES FROMAGES DE NOS TERROIRS

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

Servi avec Pain aux olives & Confitures Maison

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit
Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « Fusion »

Le Cocktail

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 Thon mariné – mousseline aux agrumes
Wok de bœuf au Saké à la 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 « Fusion »

BUFFET DES ENTREES

Pomme de terre ratte en salade de fines herbes- magret fumé servie dans un verre bodeglass
Mille feuilles de Rougets à la Tomate, Tapenade et Basilic
Ballotin de Saumon fumé au cœur d'une mousseline d'avocats et paprika
Foie gras de canard « Maison » son pain aux figues
Sa marmelade d'oignons caramélisés au poivre mignonette,

BUFFET DES DOUCEURS

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)
Déclinaison d'entremets (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)
Salade de fruits frais (servie dans un verre bodeglass)

BUFFET DES PLATS CHAUDS « ATELIER DU CHEF »

1 viande et 1 poisson à choisir

Grenadin de Veau poêle, Jus d'épices acidulés
Suprême de volaille fermière au bouillon de volaille & foie gras
Filet de Bœuf rôti au poivre-crème d'olives confites

Et

Médaille de Lotte dans un velouté de Champagne et Truffe d'Été à la Râpe
Filet d'Omble Chevalier saisi sur sa peau- réduction d'échalote et vin rouge
Le pave de sandre croustillant sur sa peau –bisque crémée

Pour accompagner vos plats

Rizotto Carnaroli » crémeux lié au Parmigiano

Ou

Tian Parmentier de légumes du Marché

BUFFET DES FROMAGES DE NOS TERROIRS

Brie de Meaux, Fourme d'Ambert, Chèvre –St Neactaire

Servi avec Pain aux olives & Confitures Maison

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit
Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « E n A parté »

Le Cocktail

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 à la 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 « E n A parté »

BUFFET DES ENTREES

Jambon Italien farci de sa brousse aux pignons et Basilic
Délice d'aubergine gratinée « façon parmesane »
Ballottin de Saumon fumé au cœur d'une mousseline d'avocats et paprika
Foie gras de canard « Maison » son pain aux figues
Sa marmelade d'oignons caramélisés au poivre mignonette,

BUFFET DES DOUCEURS

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)
Déclinaison d'entremets (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)
Salade de fruits frais (servie dans un verre bodeglass)

PLATS CHAUDS

Filet de Canard rôti à la peau -Foie gras poêlé
Tatin d'échalote caramélisée- jus de canard

Ou

Bœuf rôti au poivre, Macarons de Champignon
Douceur de pomme de terre à la Tomme fraîche - Crème d'olives confites

Ou

Médaille de lotte sur Fondant de pomme de terre
Artichaut tige- velouté au Champagne

Ou

Pavé d'agneau jus de viande à l'ail confit
Crèmeux de pomme de terre, Bayaldi de légumes -

FROMAGES

Sélection de fromages affinés (3 Variétés) –salade à l'huile d'olive

Ou

Fondant de chèvre à la menthe & baies roses -Mélange de jeunes pousses
Servi avec du pain de blé noir au Noix

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit
Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « Délices de L éna »

Le Cocktail

Nous vous suggérons 12 pièces Cocktail par convive

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 à la 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

Le Dîner « Délices de L éna »

ENTREES

Cannelloni de saumon fumé froid
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 tranché Mélange de jeunes pousses de salades aromatisées
Ou
Clafoutis aux légumes confits, Saint Jacques rôties Tomate séchée, Bisque crémée

BUFFET DES DOUCEURS

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)
Déclinaison d'entremets (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise,)
Brochettes de Fruits frais de Saison

PLATS CHAUDS

Magret de Canard, jus de canard et réduction à l'orange
Crèmeux de polenta - Babys légumes glacés

Ou

Le veau rôti aux épices du Sud- crème légère au thym et au citron
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive Roule de courgettes aux légumes claqués

Ou

Dos de Cabillaud poêlé à l'unilatéral
Fine purée légèrement vanillée – Cannelloni de courgette
Jus corsé au thym

Ou

Selle d'agneau rôti au beurre demi-sel
Mousseline de topinambour – Petit légumes du marché - Jus d'agneau

FROMAGES

Buffet des Fromages de nos terroirs (5 variétés)

Ou

Sélection de fromages affinés (3 variétés) –salade à l'huile d'olive & pignons

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit
Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « Caprices de Louane »

Le Cocktail

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 à la 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

Le Dîner « Caprices de Louane »

PLATS CHAUDS

Magret de Canard croustillant sur sa peau Galette de Parmesan
Rizotto Carnaroli aux asperges, Jus de Canard
Ou
Veau simplement rôti Super position de patate douce truffée
Cannelloni de courgette aux légumes confits crème légère au thym et au citron
Ou
Le filet de Bœuf, au foie gras poêlé « façon Rossini »
Champignon du “ marché” en gâteau de pomme de terre- Jus de viande

BUFFET DES DESSERTS

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)
Déclinaison d'entremets (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)
Soupe de fraise -crème fouettée à la menthe

L'ATELIER GASTRONOMIQUE (4 pièces par personne)

LA PLANCHA

La plancha viandes
Magret et Poulet marinés en brochette
La plancha de la mer
Gambas, St Jacques et Supions
Déclinaison de sauces douces et épicées

FROMAGES

Sélection de fromages affinés-mélanges de jeunes pousses

Ou

Terrine de chèvre à la menthe - Mesclun d'été vinaigrette aux baies roses
Servi avec du pain de blé noir au Noix

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit
Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « Morgane de T oi »

Le Cocktail

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 à la 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

Le Dîner « Morgane de T oi »

ENTREES

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
Saint Jacques rôties & Tomates séchées, Bisque crémée sur un Clafoutis aux légumes confits,

BUFFET DES DESSERTS

La pièce montée des jeunes mariés avec au choix (2 choux par pers ou Macarons)
Déclinaison d'entremets (Feuillantine pralinée, 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

L ATELIERS GASTRONOMIQUE

LA PLANCHA

La plancha viandes
Magret et Poulet marinés en brochette
La plancha de la mer
Gambas, St Jacques et Supions
Déclinaison de sauces douces et épicées

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 et au citron
Ecrasée de pomme de terre à l'huile d'olive Roule de courgettes aux légumes
Ou
Pavé d'agneau jus de viande à l'ail confit
Crèmeux de pomme de terre, Bayaldi de légumes

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit
Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « DV Reception »

Le Cocktail

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 à la 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

Le Dîner « DV Reception »

ENTREES

Tarte fine aux Saint Jacques rôties, Fondue d'épinard & amandes Son émulsion aux favouilles

Ou

Brochette de gambas Rizotto crémeux aux tomates confites – sauce armoricaine

L'instant glace- sorbet à la rose

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 DESSERTS

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

Déclinaison d'entremets (Feuillantine pralinée, chocolat-caramel-crèmeux vanille, biscuit citron gelée fruits rouges- mousseline framboise)

Salade de fruits exotique à la vanille

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

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit

Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « Douceurs de Lili »

Le Cocktail

Nous vous suggérons 16 pièces Cocktail par convive (Dont 1 animation 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 à la coriandre, nouilles japonaises
Tartare de thon mariné aux agrumes crème fouetté citronnée
Espuma tatin whisky- réduction de porto, pomme fruits

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées -Tempura de courgette, bouchées asiatiques
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 viandes
Magret et Poulet marinés en brochette
La plancha de la mer
Gambas, St Jacques et Supions
Déclinaison de sauces douces et épicées

AUTOUR DE LA MER

Saumon mariné aux baies roses
Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés
Banc d'huitre & coquillages selon arrivage
Vinaigre d'échalote et citron

L'ESPRIT ZEN :

Présentation sur fond noir de Sushis, Makis,
Rouleaux de printemps Crustacés et légumes
Crudités –gingembre
Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

Le Dîner « Douceurs de Lili »

ENTREES

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

Risotto « Arborio » crémeux lié au Parmigiano Gambas Bio rôtie

Petit ragout à l'armoricaine

Ou

Le foie gras poêlé – sur une brunoise de pomme granit Smith Réduction de Sangria et figue Rôtie

Instant glacé des jeunes mariés - Le Sorbet Champagne -

PLATS CHAUDS

Le Veau ‘Rossini’

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

Jus de viande corsé

Ou

Tournedos de Bœuf Rôti dans son Filet - Tatin d'échalote caramélisée

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 DESSERTS

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

Déclinaison d'entremets (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)

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

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit

Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « Entre Deux »

Le Cocktail

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

Saumon mariné- bille de granit Smith

Cassolette fraîcheur : - Thon mariné façon sushi- sauce tomate citronnée

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre,

Verrines : Soupe de melon poivré, chips de jambon

Mousseline aux agrumes-chair de crabe Royal et son crumble salé

Les fantaisies salées chaudes :

Accras de morue aux tomates séchées -Tempura de courgette, bouchées asiatiques

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

- Servi avec des sauces douces & épicées

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 viandes

Magret et Poulet marinés en brochette

La plancha de la mer

Gambas, St Jacques et Supions

Déclinaison de sauces douces et épicées

AUTOUR DE LA MER

Saumon mariné aux baies roses

Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés

Banc d'huitre & coquillages selon arrivage

Vinaigre d'échalote et citron

L'ESPRIT ZEN :

Présentation sur fond noir de Sushis, Makis,

Rouleaux de printemps Crustacés et légumes

Crudités –gingembre

Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

Le Dîner « Entre Deux »

MISES EN BOUCHE

Le foie gras poêlé – sur une brunoise de pomme granit Smith Réduction de Sangria et figue Rôtie

Ou

Étuvé de Jeunes poireaux légèrement truffée-Turbo blond rôti –sauce champagne

Ou

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

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

FROMAGES

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

Ou

Petit camembert chaud à la truffe
Petites ficelles aux olives noires et confitures maison

BUFFET DES DESSERTS

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

Cascades d'entremets à Partager
(Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais Caramel beurre-salé.)

Macarons : Tagada - Façon Bounty

• PLUS TARD DANS LA SOIREE

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 Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit
Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Cérémonie « Garden Party »

Le Cocktail

4 pièces en animations culinaires
10 pièces salées froides 6 pièces salées chaudes
1 mini plat chaud, Buffet fromages & buffet des desserts

LES ATELIERS GASTRONOMIQUES (4 pièces par personne)

2 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 s les proposer et d'en expliquer quelques "tours de mains" ...

LE FOIE GRAS

Dégustation Foie gras poêlé
Terrines de foie gras « Maison » aux fruits et aux épices
Agrémentée de Pain aux Figues Confitures et Chutney
A la convenance des invités Fleur de Sel et Mignonette de Poivre

LA PLANCHA VIANDES

Magret et Poulet
Déclinaison de sauces douces et épicées

LA PLANCHA DE LA MER

Gambas, St Jacques et Supions
Déclinaison de sauces douces et épicées

AUTOUR DE LA MER

Saumon mariné aux baies roses
Beurre motte et crème mousseline Petits pains variés
Banc d'huitre & coquillages selon arrivage
Vinaigre d'échalote et citron

L'ESPRIT ZEN :

Présentation sur fond noir de Sushis, Makis,
Rouleaux de printemps Crustacés et légumes
Crudités –gingembre
Sauces : Soja, Aigre doux, Wasabi

Cérémonie « Garden Party »

Les fantaisies salées froides :

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

Foie gras –confits d'oignons chocolat blanc

Volaille Tandoori et son mix végétal

Saumon mariné- bille de granit Smith

Cassolette fraîcheur : - Thon mariné aux agrumes sauce tomate citronnée

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

Cuillère Asia : Wok de bœuf au Saké à la coriandre –nouilles Udon –

Les petits pains du pays :

Bagna,

Carpaccio de bœuf - crème d'oignons

Les carrés sandwich :

½ tapenade de tomate- mozzarella

½ Mimosas cresson-

Les fantaisies salées chaudes :

Le retour au source : Palet de polenta à la pancetta Tempura de courgette,

Les Croustillants : Mini nems – Cigare Gingembre- samossa

Les Wraps : Volaille-asperge lemon /Bœuf poivrons épices d'orient

Les Minis plats chauds servi en porcelaine

50% Saint jacques poêlée- rizotto crémeux au Parmesan

50% Rouget à l'unilatéral -pétale de tomate confite à l'ail

FARANDOLE DE FROMAGES AFFINES PAR MAITRE GROSSO

Petits pains provençaux, quelques confitures et fruits secs

BUFFET DES DESSERTS

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

Cascades d'entremets (Feuillantine pralinée, chocolat Manjari, crème brûlée, Fruits frais.....)

Les Verrines ½Verrine d'une tarte au citron déstructurée- -½ soupe de fraise émulsion à la menthe)

Plus tard dans la soirée

Fontaine au Chocolat (noir ou au lait)

Présentée à vos invités Corbeille de fruits à tremper

Fraises Tagada, Guimauve, Meringues Noix de coco

Les Boissons

Nous prévoyons :

Les Eaux Minérales : Evian & Badoit

Le Café – Le Décaféiné Thés assortis

Les Arts de La Table

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- Dîner -

Nappage intégral des tables et serviettes blanc –Chintz blanc-

Verrerie complète” Sensation Exalt “

Couverts Monte-Carlo

Assiettes porcelaine blanches

Illumination des Tables

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 –



Personnel de Service & Logistique

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)

+ Une brigade de cuisine

Présentation du personnel :

Pantalon noir et Chemise noire

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

En option Pour une qualité de service accrue, nous pouvons prévoir 1 serveur pour 15 convives

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)



Veuillez noter que la Société DV réception ne facture pas droit de bouchon sur les boissons fournies et rafraichies par vos soins

Personnel et transport inclus dans le tarif du dîner

Décorations Florales

Décoration florale du repas

Les Motifs de buffets :

Pour mettre en valeur vos buffets,

Nous les ornons avec une composition florale réalisée 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 8 personnes/table)



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



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 :

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

OPTION N°2 :

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

OPTION N°3 :

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

OPTION N°4 :

Pour le menu Garden uniquement Table ronde de 1,20 mètre de diamètre et Chaise festival en résine blanche, (la moitié de place assise)

OPTION N°5 :

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 PRESTATION Disc-jockey professionnel. Création d’ambiance musicale du cocktail, dîner et soirée dansante

CONDITIONS GENERALES :

Prix incluant : forfait logistique et transport

OPTION N°1 : 5.50€ T.T.C PAR PERSONNE

OPTION N°2 : 8.00€ T.T.C PAR PERSONNE

OPTION N°3 : 9.00€ T.T.C PAR PERSONNE

OPTION N°4 : 2.50€ T.T.C PAR PERSONNE

OPTION N°5 : 710€ T.T.C

Les Options- suite 1-

Animations des cocktails

- *ATELIERS CULINAIRES (avant repas)** 6.00€ T.T.C par pers
(Foie gras, Plancha, Wok, Autour de La Mer)
- *ANIMATION SMOOTHIES**..... 5.00€ T.T.C par pers
Environ 6 variétés de fruits prédécoupés (menthe, basilic, lait de coco, sucre de canne) Préparé à la minute par des barmans
- *BUFFET DE PATES**.5.00€ T.T.C par pers
Penne, Tagliatelle, Farfalle – Sauces : Forestière, Carbonara, Pesto, Genovese

Animations sucrées

- BUFFET FONDUE AU CHOCOLAT**..... 5.00€ T.T.C par pers
(Fontaine de chocolat fondu (noir ou lait) est présentée à vos invités Corbeille de fruits à tremper (Éclats de pistaches, noix de coco...)
- ANIMATION CREPES**..... 5.00€ T.T.C par pers
Accompagnée de Sucre, Nutella, Confitures, Coulis de Fruits Rouges & Grand-Marnier
- GLACE ET SORBET** 3.00€ T.T.C /persChariot de glace + **350.00€ T.T.C**
- CANDY BAR****350.00€T.T.C**
Fraise tagada, Caramel mou/dur, Dragibus , Guimauve, sucettes, Pop corn Quelques meringues

Les boissons

- FORFAIT SOFT** (avant & après repas) 2.50€ T.T.C /pers
Coca Cola, Coca Cola Light, Jus de fruits (orange-ananas) Perrier, Tonic, Eaux minérales
- LES COCKTAILS** (2 au choix) Piña colada-Marquise-Planteur – Sangria – Framboisier 3 verres/pers..... 5.00€ T.T.C /pers
- SOUPE DE CHAMPENOISE** Cointreau citron vert, Méthode Champenoise 2 verres/pers4.00€ T.T.C /pers
- LES ALCOOLS** ‘à l’apéritif’ Whisky & Martini (1 bouteille/20 pers) Pastis (1 bouteille/40 pers) 5.00€ T.T.C /pers
- LES ALCOOLS** Whisky, Gin, Vodka, Get 27, ‘en soirée’ 2 verres/pers3.00€ T.T.C /pers
- CHAMPAGNE** ‘VANKREN’ 1bouteille/5 pers 5.00€ T.T.C /pers
- CHAMPAGNE** ‘VANKREN’ La Bouteille25.00€

Conditions générales de vente - traiteur réception

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 montant total du devis

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. Les suppressions ou les rajouts ne peuvent être acceptés jusqu'à 8 Jours calendaires avant la date de la réception dans la limite des stocks disponibles.

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

AUTRES TARIFS Les enfants Moins de – de 10 ans : menu complet 18,00 € TTC, ‘ Assiette de : Hamburger ‘Maison frites –salade Coca et Jus de fruits + desserts

Personne invité uniquement au cocktail : Attirance, en aparté, les délices de Léa, le Sens des Saveurs 12.00€T.T.C

D'hier à aujourd'hui, Les douceurs de Lili : 17.00€ T.T.C, L'entre deux ; 22.00€ T.T.C

AUTRES PRESTATAIRES (Techniciens, artistes, chauffeurs, photographes, DJ, Baby-sitter)

Repas (plat chaud, dessert) : 23.00 € T.T.C hors service et hors vin

Plateaux Repas (entrée, plat froid, fromage, dessert) : 18.00 € T.T.C hors service et hors vin

LE REGLEMENT Un 2ème versement de 50% de la somme globale 8 jours avant le mariage. Le dernier versement au plus tard la veille du mariage.

Le chèque sera déposé en banque J+3

DUREE DE LA RECEPTION ‘ Accueil des invités à partir de 18h30, si vous désirez arriver avant sur le lieu de la réception, il faudra prévoir un supplément de vacation, De même si la réception dépasse 04h00 du Matin.

A partir 2H00 du matin 1/3 du personnel de salle reste pour le service de nuit au buffet

Heure supplémentaire : 38,00 € TTC par serveur encore présent jusqu'au départ des derniers invités. L'heure supplémentaire sera décomptée à partir de la 15ème minute travaillée (A régler directement au Maître d'hôtel sous présentation de la facture le soir même)

Conditions générales de vente - traiteur réception (suite1)

RESPONSABILITE 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. NOTA : La société DV Réception dégage donc entièrement sa responsabilité sur tous les risques encourus, dans l'hypothèse où le client insisterait pour conserver les produits restants.

ORGANISATION DE L'EVENEMENT 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 Maître d'Hôtel de votre mariage, afin d'y soulever tous les détails.

Visite des lieux si nous ne le connaissons pas

Entre 45 - 60 J avant la de la réception, rendez vous au sein de nos locaux

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 A LA CHARGE DU CLIENT- SELON BESOINS

Espace pour office traiteur suffisant pour le bon déroulement de votre manifestation

Eclairage des cuisines et des offices

Puissance électrique (4 prises de 16 A en 220V monophasées) - Arrivée d'eau

Accès et autorisation de stationnement pour les camions au niveau de la réception

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

NETTOYAGE; Le nettoyage de la salle de réception n'est pas compris dans nos tarifs ainsi que le rapatriement de vos bouteilles vides, à défaut de quoi nous serions obligés de facturer des frais de manutention et de transport.

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 5.5 % à l'exception des boissons alcoolisées : 19.60%