



Mariage

Le Féérique

Notre menu Féérique est fait pour vous ravir et faire de votre mariage un moment unique et d'exception. L'ensemble de notre savoir-faire et de nos compétences y sont rassemblé pour un service dans la plus pure tradition culinaire Française.



Vin d'honneur

Show Cooking

Atelier Culinaire réalisé par un chef devant les convives

1 pour 70 (3 à partir de 150 personnes). Découvrez nos différentes réalisations sur la page [« show cooking »](#)

Avec 10 pièces cocktail changeant suivant les saisons :

- Cuillère de thon mi-cuit aux sésames et sa pipette de Soja
- Soupe de Melon au Monbazillac et son Emulsion à la Menthe
- Velouté d'Asperge et sa pointe croustillante
- Verrine de Crevette au lait de Coco et Piment doux
- Mille-feuille de Foie Gras et Mangue
- Verrine Bagna Cauda et sa Tapenade
- Cuillère de St Jacques aux saveurs Vanillée
- Macaron à la Truffe blanche et Noisette
- Mini Burger Foie Gras
- Blinis de Magret fumé et Caviar d'Aubergine



Repas à table

L'aube d'une histoire (au choix)

En exemple

- Belles ravioles du chef de homard, et son espuma aux crustacés
- Carpaccio de St Jacques mariné à la vanille bourbon de Madagascar
- Mille-feuille de foie gras de canard sur pain d'épices et figue rôtie, chutney de poire au Monbazillac

Mariage

Le Féérique

Cœur Embrassé (au choix)

En exemple

- Noisettes de Homard et légumes de saisons, sa bisque à l'ancienne flambée au Cognac
- Médaillon de Lotte juste braisé aux pistils de Safran
- Carré d'agneau en croute d'herbe et son jus corsé
- Cœur de filet de Bœuf Angus façon Rossini

Possibilité de choisir les plats dans les menus. Gala des Anges et Diamant

Le Sourire des Mariés (au choix)

- Pause glacée mentonnaise, framboise ou pomme

Senteur de France

Au choix

- Brie truffé et son lit de verdure et vinaigrette aux agrumes - à l'assiette
- Assortiment de fromages affinés - à l'ardoise en centre de table

La tour de nos amours (au choix)

- Pièce Montée 3 choux ou Wedding Cake réalisé par Maître Pâtissier
- Gourmandise des anges (mignardises)
- Cascade de fruits frais



Boissons

Boisson Vin d'honneur

- Soupe Champenoise, ou Punch des Iles, ou Apérol spritz
- Boisson soft : soda, jus en carafe, eaux minérales bouteilles en verre

Boisson repas

- Vin AOP « charmes des Demoiselles » rouge, rosé, blanc à raison de ½ bouteille par personne
- Eau minérale plate et gazeuse bouteille en verre.
- Café San Marco

Mariage

Le Féérique



Tarifs

Nombre de personnes (de)	à	Prix TTC / Personne / Sans matériel
70	200	104

Tarif calculé à partir de 70 personnes, en dessous nous consulter

La prestation comprend

- Le menu Féérique complet
- Les boissons
- Nappage et serviettes 100% coton blanc
- Le personnel de salle (1 maître d'hôtel pour 25 convives)
- Le chef et sa brigade
- Service traiteur jusqu'à 2h00

Pour les personnes dont le lieu de réception n'a pas de matériel à disposition, nous pouvons fournir un package complet comprenant le matériel, la vaisselle, la verrerie et le mobilier :