

Formule hors salle

Eclipse



Détail sur le site : www.monmariage4en1.com

1 - **Menu Eclipse**
(Menu personnalisable)

Cocktail de bienvenue
8 pièces/personnes

Verrines
Guacamole , tartare de saumon
Betterave et mousse legere

Pic fraicheur
Oeuf de caile revisité
Tomate mozzarella
Boeuf sate
Volaille curry tomate séché

Les Inédits
Pince radis blanc mousse betterave
Cuillere de rilette de cabillaud
Cuillere vegetal de tartare de saumon
Maki du perigord
Mini choux nicois
Balancelle de concombre et saumon

Pièces chaudes
Acras demorue
Vol au vent champignon
Mini tartelettes noix et roquefort
Nems au crevettes
Mini samoussa boeuf

Boissons a discretion
Soupe champenoise
Punch
boissons soft

Repas servi à l'assiette

Une entrée au choix

Foie gras de canard maison, accompagné de figue confite
Bodega de salade crevisses aux éclats de mandarins
Duo terre mer (foie gras maison et saumon fumé)
Salade de chevre chaud gratiné au miel, jeune pousse, croutons
Salade perigourdine revisitée
Cassolette d'crevisses sauce natua (chaud)
Pavé de cabillaud sauce chorizo (chaud)
Cocotte de Saint Jacques et sa poêle de legumes (chaud)
Filet de loup a l'oseille (chaud)

Un Plat chaud au choix

Quasi de veau sauce bolets
Confit de canard sauce poivre vert
Supreme de volaille aux crevisses
Dos de cabillaud sauce Chablis

2 garnitures aux choix

Gratin de pommes de terre
Poele ardechoise
Tomate roti
Poele de champignon
Puree de pomme de terre vitelotte
Puree de patates douce
Poele de legumes d'antan

Duo de fromages et sa salade mêlée

Au choix

Dessert

Pièce montée
(2choux/personne)

ou

gateaux maison
(Au choix)

Boissons a discretion

Eaux minérales plates et gazeuses,
vins (blanc, rouge et rosé)

Café

Cette prestation comprend :

- Service des maîtres d'hôtel jusqu'à 01h
- Nappage, serviettes et vaisselle

En option :

- forfait fermeture maître d'hôtel de 1h à 4h : 380€ TTC

2 - DJ

Sonorisation (régie DJ, 2 satellites, caisson de basse, micro HF)
Éclairages piste de danse (divers effets)
DJ jusqu'à 5h



3 - Deco

Decoration tables
Decoration buffets
Decoration chaises
Forfait max 15€/personne
Installation incluse

OU - Photo

Photographe journée
Album 100 photos 18x24
50 cartes de remerciements
1 agrandissement 30x40
Photos visibles le soir



4 - Organisation

Interlocuteur privilégié (mise en relation, questions, conseils...)

Briefing J-1

Régisseur jour J de 16h à 20h (accueil prestataires, accueil invités et mariés, logistique)



TARIF de la formule

Les tarifs indiqués sont sur une base adulte

Tarifs enfants : 25€/enfants

50 personnes : 6 550€ TTC
60 personnes : 7 200€ TTC
70 personnes : 7 750€ TTC
80 personnes : 8 400€ TTC
90 personnes : 9 050€ TTC
100 personnes : 9 700€ TTC
110 personnes : 10 350€ TTC
120 personnes : 11 000€ TTC
130 personnes : 11 650€ TTC
140 personnes : 12 300€ TTC
150 personnes : 12 950€ TTC
160 personnes : 13 600€ TTC