Menu haut de gamme saison 2026 - 2027

Prix :89,00€

« Réussir un beau mariage, c'est créer des expériences et des cohérences »

Votre dîner ou déjeuner de mariage (autres prestations possibles)

Tarif salon-saison 2026 et 2027 :

89€ TTC (avec service, vaisselle et linge

79€ TTC (avec service, sans linge, sans vaisselle) nous avons un prestataire à vous conseiller

Soft, vin, champagne et alcools forts : Non compris dans l'offre ou sur demande et sur conditions

Fontaine électrique ou en verres offertes

En libre-service : **!!!** (Prévoyez des **glaçons** si possible)

Fontaine d'eau plate aromatisée aux choix ou pas : citron, orange, concombre, fleurs d'hibiscus...

Eau pétillante, eau plate, coca et jus d'oranges (forfait +5€/personne)

///

Cocktails Blaye-En-Bouche alcoolisés

Vin blanc, curaçao, sirop d'oranges, jus d'oranges, gingembre et citron vert

Vin rosé, sirop de fraises, jus de fraises, gingembre et citron vert

Punch aux fruits exotiques façon Blaye en bouche

Spritz Vénitien ou Spritz Saint-Germain NEWS 2026

Soupe de champagne façon Mojito

Blaye en Bouche Traiteur

Alcools forts (non conseillés, en suppléments et à discrétion sur devis) Tireuses à bière à votre disposition : **150€**

///

Mise en bouche :

Exemple de 9 Pièces salées à choisir par Personne : froides et / ou chaudes

(Panaché possible et recommandé exécuté par nos soins de nos meilleurs pièces)

***

Pièces salées froides : (ex) les *correspondent aux meilleures pièces plébiscitées par nos clients

*Verrine de tartare de saumon « label rouge » et œufs de Tobikko

*Verrine de perles marines aux œufs de Tobikko

Verrine de tatare de courgettes et tomates confites

Verrine de pana-cota de foie gras de canard et pain d'épices torréfié

Verrine de Gaspacho aux choix :

-Tomate, pastèque et huile d'Argan

-Concombre et crème de coco

-Betterave à la vodka pimentée

-Melon, piment d'Espelette et lait de coco

*Mini tartelette au homard

Magret fumé aux poires grillées (sur pic)

*Navette de magret de canard fumé et confiture d'orange amère et ciboulette

Croûton de Tataki de thon et Cheese Cream à la mangue au café

*Croûton de Tataki de bœuf et crème de poivron aux sésames noirs

*Pain d'épices aux oranges confites garni d'une bille de foie gras et d'une gelée de Loupiac

*Pain d'épices aux oranges confites garni d'écrevisse, tapenade et tomate séché

*Coque de Macaron à la crème de Ricard

Blaye en Bouche Traiteur

Antipasti : les *correspondent aux meilleures pièces plébiscitées par nos clients

Tartinade avec des Gressins ou des Pinsa Romana en « bocaux le parfait » en libre-service » :

Raïta de betterave et carottes épicés

*-tapenade d'olives vertes au persil frais

-petits poids à la menthe et féta

-Tapenade d'olive verte et tomates séchées

*-guacamole nature ou aux sardines (épicé)

-houmous au Tahini

*-rillettes de thon nature ou au chorizo

Possibilité de légumes grillés en « bocaux le parfait » en libre-service tomate confite, aubergine, courgette, cœur d'artichaut…

Pièces salés chaudes : (ex) PS : les *correspondent aux meilleures pièces plébiscitées par nos clients

*Brochette de poulet façon Yakitori au soja

*Brochette de poulet datte et miel

Cappuccino de pomme de terre, huile de truffe et cacao (Espuma)

*Finger de gaufre à l'emmental et fricassée de cèpes en persillades

Burger au Corned-Beef façon « pastrami » chou moutardé et compoté à la Guinness (l'Irlande)

*Tartelette de poires-roquefort

*Burger de bœuf au cheddar et purée de tomates piquantes

Verrine de risotto au parmesan, crème d'Isigny et St Jacques juste snackées

Sucette de fallafels à la betterave et sésames torréfiés

Mini cannelé tomate-basilic et bille de mozzarella au pesto d'ail des ours

Mini boite cartonnée de Parmentier d'effiloché de porc confit à la vitelotte

*Mauricette « Bretzel » de kebab aux senteurs du Maroc

*Mini coquille St-Jacques à la Bretonne

***

ANIMATIONS CULINAIRES (les 4 sont possibles en supplément)

Exécutés devant vos convives : 1 au choix (environ 3/4 pièces par personne)

*Découpe de foie gras de Canard parfums aux choix : nougat, vanille, cannelle, piment d'Espelette, fèves de Tonka, nature

*Découpe de Saumon façon Gravlax

*Découpe de Tataki de thon au poivre de Sichuan et aneth frais

Découpe de Jambon ibérique d'Espagne de Cebo de Campo/30 mois d'affinage sur Croûtons grillés

***

CUISSON EN WOK (+5€ comptez environ 2 verrines par personne)

Exécutés devant vos convives : 1 au choix

Pétoncle au Lait de Coco Vanillé, Calamar au Chorizo Fort, Gambas en Persillade, Sot l'y Laisse de Dinde à la Citronnelle, Légumes Sautés au Soja Et toutes Autres idées.

***

« Une entrée est possible en supplément et en diminuent le vin d'honneur »

***

Grenadin de veau (le top du top)

Châteaubriant rôti (le must)

Souris d'Agneau Confit au Thym (attention à vos invités)

Tournedos de Magret de Canard Grillé (le passe-partout)

Filet de canette grillé (le sud-ouest dans votre assiette)

Confit de canard grillé

Supreme de volaille rôtie (poulet ou dinde)

Poisson du marché...

2 Assortiment de Saison à définir ensemble

Sauce Divers Possible sur demande : truffes, foie gras, échalotes, oranges, miel, infusion de fruits rouges...

***

Un Plat à Base de Poisson est Possible Sans Supplément, Végétariens, Végétaliens, halals possibles sous réserve

Fromage de brebis et confiture de cerise noire (buffet de fromages possible en supplément)

***

Dessert des Mariés :

Cascade géante de Mignardises, cascade d'entremets...

Ou

Wedding Cake, Nude Cake...

Ou

Pièce Montée

Ou

Tout Autre Dessert à La Demande

***

Café et mini Cannelé de Bordeaux servi au buffet en libre-service et à volonté

***

Pain Boule Individuel

***

Heure de présence à définir ensemble / heures supplémentaires à contrôler ensemble

Pas de droits de bouchons

Nous ne gérons pas les verres bouteilles ni les poubelles sauf sur accord élaboré ensemble

Si la distance entre notre lieu de départ et le lieu de votre réception est au-delà des 60 kilomètres un éventuel hébergement vous sera demandés.

Location de table, de chaise et de matériels divers sur demande de notre catalogue

Location de vaisselle : un chèque de caution ou une empreinte carte bleue sera à faire avec notre partenaire de location de mobilier.

NB liste non exhaustive sur l'ensemble des produits et en fonctions des ruptures ou des problèmes sanitaires indépendants de notre volonté.