



Mariage "Champêtre" Tout debout

Prix :56,90€

Tarifs 2026

Mariage « Champêtre »

BASE 100 PERSONNES

56.90€ TTC par personne de 19h à 23h

BOISSONS incluses pour la prestation :

Incluant les verres

Bar à Cocktails maison:

Planteur ET Mojito

Bar à soft

(Quantité illimitée)

Eaux, Sodas , Jus de fruits Artisanaux, Sirops

LES MISES EN BOUCHES FROIDES

2 verrines par pers

(Pièce supplémentaire : 1,30€)

Crème légère de carotte au cumin, tagliatelle de carotte, copeaux de parmesan

Velouté de petits pois à la menthe fraîche

Gaspacho de tomates fraîches, bille de burrata

Mousseline et pointes d'asperges vertes, tomate confite

Houmous à l'huile de noix, condiment pois chiche coriandre fraîche

1 navette par pers

(Pièce supplémentaire : 2,30€)

Les Restaurants Jules

« Navette » jambon cru Serrano crème de bleu ou Marcellin, iceberg

« Navette » poulet, crème de curry mesclun oignons confits

« Navette » à la rilette de thon aux agrumes

« Navette » tomate pesto et mozzarella

2 wrap par pers

(Pièce supplémentaire : 1,10€)

Wrap's à la rilette de thon, zests d'agrumes, crème safran

Wrap's au jambon de dinde mascarpone et truffe

Wrap's au saumon fumé et tatziki de concombre

Wrap's chèvre miel

Cagettes de « TAPAS » :

Côté « Terre » :

Foie gras « maison »

Chutney de figues, confit d'oignons, Pain de Campagne toasté

Equivalence 2 toast par pers.

Et

Jambon ibérique

1 planche de 80g par tranche de 10 personnes

Côté « Mer » :

Tataki de thon et Gravlax de saumon

Sauce tartare

20 grs par personne

BAR A MOZZA ! :

Composez votre salade !

Assortiment de billes de Mozzarella (buffala, burrata, à la truffe, tressée...)

Assortiment de tomates cerise jaunes et rouges...

Huile d'olive vierge, pesto de basilic frais, fait maison

Parmesan

PIECES CHAUDES

Assortiment de 4 pièces ci-dessous :

Croque-Monsieur jambon blanc, mascarpone à la truffe

Ravioles du Dauphiné crème de cèpes, parmesan

Risotto aux Pétoncles et safran

Volaille marinée, nouilles de riz et soja

OU

Servi en box végétale et couvert en fibre de bambou !

1 Plat unique pour l'ensemble des convies

Jambon à l'os cuit 17h... pomme de terre grenaille, sauce cèpes et morilles

OU

Gratin de ravioles du Dauphiné pétoncles poireaux à la crème de safran

OU

Wok de nouilles chinoises légumes croquants et pavé de bœuf juste snacké

FROMAGES SELECTIONNES

Plateaux de fromages entiers affinés

Assortiment de 6 fromages affinés (50g/pers), dressés sur rondin de bois :

Tome de Savoie, Comté, St Marcellin,

Camembert au lait Pasteurisé, Fourme d'Ambert AOP, Crottin de chèvre affiné Pains spéciaux... chutney

ASSORTIMENT DE 4 DESSERTS « Maison »

Salade de fruits frais

Tartelette au citron

Chantilly fromager au coulis de fruits rouges ou passion

Mousse au chocolat, éclats de meringues

Mini fondant au chocolat

Gâteau marguerite

Tartelette à la praline rose

Les Restaurants Jules

Sorbet artisanal (Framboise/citron/cassis...)

Glace artisanale (vanille, chocolat, pistache...)

Café :Supplément 1.30€ par personne

Incluant location Percolateur, gobelets à café, sucre bâchettes, agitateurs + mini - canelés