



## Gamme Garden Party signature champêtre

Prix :56,90€

**1ere partie de soirée : 18h30 21h : apéritif + entree en dinatoire 13 à 15 pièces par personne**

1 foie gras tradition sur toast de pain d'épices

1 verre dégustation velouté chaud ou froid selon saison

1 tapas à la charcuterie artisanale

1 cuillère croquante biscuicteur

1 wrap à la fêta ou viande de grison

1 brochette de gambas persillées

1 samossa chèvre maison

Panier de légumes croquants et leurs sauces

1 pastèque surprise

Farandole de 3 pique bois : pruneau bardé, abricot bardé au lomo, tomate cerise tome du ramier

Pizza artisanale portion lunch

+ 1 apéritif à base de vin blanc producteur local préparé en kir ou jacqueline (1 litre pour 8 flutes)

Vous fournissez les boissons alcoolisées complémentaires, les softs et l'eau du vin d'honneur ainsi que la verrerie adaptée

Fin du vin d'honneur vers 20h45 : les invités finissent leur verre, trouvent leur place dans la salle et nous organisons avec le dj l'entrée des mariés (éventuellement petit discours de remerciements jusqu'à 21h00)

**2eme partie de soirée 21h 23h30 2 parties (se dresse sur table) puis au site. mise en bouche**

Le plat (1 choix identique pour tous les convives) sans pause entre la mise en bouche

Votre sélection dans la gamme tradition tentation

Ou dans la gamme mariage des saveurs (+3€00, pers)

Ou dans la gamme inspiration gourmande (+8€00, pers)

Afin de maîtriser le temps pour un service réussi (identique et chaud pour tous les convives avec un service rapide) : l'organisation des horaires est importante (coordination en amont avec le dj)

# Valérie Pons - Restaurant Traiteur du Fort

---

**22h** : Pause apres le plat pour laisser place aux animations

**22h30** : Service du fromage : portion de fromages artisanaux locaux à découvrir lors de l' offre dégustation

**23h** : Pause apres le fromage

## **3eme partie de soirée : 23h30 : mise en scene du dessert**

Mise en scene du dessert : avec bougies artifices selon configuration de la table des desserts établie la veille en visio

Escalier de mignardises

Et

Bavarois, parfum chocolat ou fruits rouges ou passion (un bavarois pour 12 personnes ou pour 16 personnes en cas de duo)

Duo : supplément à chiffrer selon le nombre de personnes

Nous servons chaque invité à l'assiette depuis la salle après la mise en scène, le buffet de desserts reste ensuite à votre disposition pour la fin de soirée.

## **Modalites de service de votre champagne et cafe (offert)**

23h30 : les invités se rassemblent autour de vous et de la table des desserts, nous organisons les différentes mises en scène avec mini cascade de champagne, musique... Les invités prennent les photos, nous posons votre champagne sur table afin que vous puissiez le déguster tous ensemble pendant le service du dessert.

**Le café (offert) est proposé ensuite en buffet libre sur la table des desserts.**

Ce devis propose une organisation avec une suggestion de timing... Pour une organisation coordonnée avec votre ambiance musicale et vos animations.