

# CATALOGUE *de mariage*



# Apéritif

---

COCKTAIL 6 PIÈCES	10.40€ TTC
COCKTAIL 8 PIÈCES	12.80€ TTC
COCKTAIL 10 PIÈCES	15.30€ TTC

## EXEMPLE PIÈCES APÉRITIVES

Crèmeux de burrata, tartare tomate, pesto vert  
Bocadillo Sud- Ouest  
Brochette de pickels façon anti pastis  
Wrap Gersois, rillettes et fèves  
Pain citron et gambas flambée  
Cubik croustillant saumon et yuzu  
Ecrin de St jacques et fines herbes  
Tartelette crème de céleri et brunoise de pomme  
Pain tomate, chèvre frais à l'ail des ours et graines de courges  
Blinis noir, jambon persillé et douceur estragons  
Bouchons pomme de terre, demi gambas flambée et crème rouille



# Animation

---

# à la carte

## POLES "DECOUPE" - TARIF PAR PERSONNE

POLE FOIE GRAS DU GERS Confits de mangue, oignons, figues	6.95€ <sub>TTC</sub>
POLE JAMBON SEC IBERIQUE - 1 jambon/80 pers Pata Negra, Pan con tomate	595€ <sub>TTC</sub>
POLE SAUMON FUME Maison, crème suédoise, blinis	5.95€ <sub>TTC</sub>

## POLES "CUISSON A LA PLANCHA"

GAMBAS, MIEL ET GINGEMBRE	6.80€ <sub>TTC</sub>
SAINT-JACQUES ET PERSILLADES	7.85€ <sub>TTC</sub>
VOLAILLE - Brochettes marinées au Combava	4.50€ <sub>TTC</sub>
OPTION BRASERO	FORFAIT 120€ <sub>TTC</sub>





## ANIMATIONS FROIDES - TARIF PAR PERSONNE

LE BAR A LA SALADE - 100G / pers	6.40€ TTC
L'ATELIER MOZZA - Découpe de différentes Mozza	9.60€ TTC
LE BAR A TAPAS - 3 tapas par personne	7.20€ TTC
FROMAGES DEGUSTATION - découpe devant les invités	12.90€ TTC
LE BAR A HUITRES - huitres du bassin d'Arcachon n°2 ou 3 - Forfait de 240 pièces	418€ TTC

## ANIMATIONS CHAUDES

LE SANDWICH SHOW <b>Burger, Hot Dog , etc.</b>	6.25€ TTC
SUR LE GRILL – Côtes de bœuf mûré 35 jours	10.70€ TTC
ATELIER RACLETTE - Minimum 40 personnes	9.20€ TTC
LES CROCS MAISON - Salé ou sucré	4.70€ TTC
LA FONTAINE A CHOCOLAT - Minimum 50 personnes	10.80€ TTC
LES BROCHETTES DE MARSHMALLOW - minimum 100 pièces - grillée au brasero	290€ TTC



---

# LE BAR

---

## LE VIN D'HONNEUR - TARIF PAR PERSONNE

SOFTS DRINKS - à discrétion <b>Coca-Cola, Perrier, Jus d'orange, Eau</b>	2.90€ TTC
LE PUNCH - 2 par personne	6.10€ TTC
LE WHITE LADY - 2 par personne	7.40€ TTC
LE CHAMPAGNE <b>Flûte de Collard Picard Prestige La Bouteille</b>	5.80€ TTC 33.40€ TTC
LA BIÈRE <b>Pression, Fût de 30L</b>	185€ TTC

## BAR A COCKTAILS/OPEN BAR

FORFAIT PAR PERSONNE - 2 verres par personne	10.90€ TTC
OPEN BAR	19.80€ TTC

SOFTS DRINKS - à discrétion

COCKTAIL

**Mojito, Cosmopolitain, Cuba Libre**

ALCOOL

**Whisky, Vodka, Rhum, Get 27**





# MENU DE MARRIAGE

51.20€<sup>TTC</sup>

Tarif par personne\*



## ENTREE

Ceviche de lieu noir aux pistaches et agrumes, herbes folles en salades

OU

Ravioles de langoustine à la thaï et cebetes

OU

Tataki de thon aux sésame et condiment cacahuète

.....

## PLAT

ACCOMPAGNÉ D'UNE GARNITURE DE SAISON

Filet de canette au caramel de miel et poivre de Sichuan

OU

Pièce de veau fondante basse temperature, crème de giroles

OU

Volaille fermière label rouge et crème de truffe

.....

## FROMAGE

Plateau de fromages

.....

## DESSERT

Entremet Mangue passion et chocolat blanc

OU

Cascade d' Entremets (supp 4€ TTC/pers)

2 Entremets au choix, pièce montée de choux et macaron

Inclus dans notre offre : café et pain

\*Base 80 pers minimum



59.90€<sup>TTC</sup>

Tarif par personne\*

## ENTREE

Ceviche de Daurade saveur exotique, ananas et avocat

OU

La Saint-Jacques et le Saint Pierre marinés à l'huile de noix

OU

Tataki de bœuf et douceur de Yuzu

.....

## PLAT

ACCOMPAGNÉ D'UNE GARNITURE DE SAISON

Mignon de veau du Sud-Ouest au lard Quatre épices

Jus de cuisson à l'estragon

OU

Filet de cannette de Challans, fondue d'échalote, sauce pousse rapière

OU

Moelleux de bœuf en deux cuisson, jus réduit façon vigneron

.....

## FROMAGE

Plateau de fromages AOC du Sud- Ouest

.....

## DESSERT

Entremet Mangue passion et chocolat blanc

OU

Cascade d' Entremets (supp 4€ TTC/pers)

2 Entremets au choix, pièce montée de choux et macaron

Inclus dans notre offre : café et pain

\*Base 80 pers minimum

# CARTE DES DESSERTS





# LES ENTREMETS

## FRAMBOISE PANNA COTTA

**Biscuit Joconde amande, croustillant chocolat blanc, panna cotta & compotée de framboise**

## LE ROYAL CHOCOLAT

**Mousse légère au chocolat noir, croustillant praliné feuillantine, biscuit amande**

## MANGUE PASSION

**Biscuit amande, compotée de mangue et passion, mousse chocolat blanc**

PIECE MONTEE DE CHOUX - 3 choux par personne

Supplément 6.50€/pers



# LES ENNEANTS

19.20€ TTC

# BUFFET ENFANT

## LES P'TITS SANDWICHS

Mini bocadillo Jambon Serrano  
Mini bocadillo poulet à la bressane

---

## LES P'TITS PLAISIRS

Mini burger  
Croque Monsieur  
Nuggets de poulet  
Potatoes

---

## LES P'TITES SUCRERIES

Brownies  
Gaufres  
Brochette de bonbons





LE LENDEMAIN

**24,50€** TTC  
Tarif par personne

## BUFFET SANS SERVICE

SALADE - 3 par personnes  
**2 salées, 1 sucrée**

FROMAGE BLANC  
**Et ses toppings (noisettes, miel, raisins secs et muesli)**

PLATEAU DE CHARCUTERIES  
**Assortiment de charcuteries artisanales**

PLATEAU DE FROMAGES  
**Bleu, chèvre, pâte dure, brie**

DESSERT  
**Assortiment de mignardises - 3 pièces par personne**

Inclus dans notre offre : Mise à disposition au réfrigérateur  
le jour du mariage

Pain et viennoiseries non compris dans notre offre



**36.70€** TTC  
Tarif par personne

## BRUNCH SUCRE

### VIENNOISERIES

**Croissant, chocolatine, pain aux raisins**

### TARTINES ET CONFITURES

**Fraises, groseilles & abricot**

### DOUCEURS

**Muffins, beignets, yaourt nature et aux fruits, salade de fruits**

## BRUNCH SALE

### SALADES

**La Pastrina marina & la classique salade César - 2 par personne**

### ARDOISES DE CHARCUTERIES

**Pâté basque, fritons de canard & jambon Serrano saucisson de campagne**

### PETITS PLATS

**Tortilla de pommes de terre et oignons, œufs brouillés & petite saucisse et bacon**

### PLANCHE DE FROMAGES

Inclus dans notre offre : Vaisselle et verrerie



# CONTACT

05 63 20 27 37

125, Rue Aristide Briand  
82000 Montauban

[mariage@dieztraiteur.fr](mailto:mariage@dieztraiteur.fr)