



CATALOGUE *de mariage*

EDITION
2027 & 2028



Notre sélection de pièces

COCKTAIL 6 PIÈCES	10.90€ TTC
COCKTAIL 8 PIÈCES	13.05€ TTC
COCKTAIL 10 PIÈCES	15.60€ TTC
PIÈCE SUPPLEMENTAIRE	1.70€ TTC

EXEMPLE PIÈCES APÉRITIVES

Tartare de tomate à l'ail et bille de burrata au pesto
Bocadillo du Sud-Ouest au magret de canard, Ossau-Iraty et confiture de cerises
Le mini wrap veggie, julienne de légumes curry coco
Cubik croustillant oignon confit et mousseron de canard du Gers
Le mini wrap au Raifort aneth et truite d'Occitanie
Focaccia au fromage frais pimenté, chiffonade de speck et olives marinées
Tartare de Gambas aux saveurs exotiques, mangue et avocat
Bouchon moelleux, St Jacques rôtie et zeste d'orange
Coque à l'encre de seiche, brunoise de chorizo grillé
Mini tartelette veggie au chèvre frais et miel, roquette croquante
Sablé veggie au parmesan et crème de petits pois poivrées
Pain noir, jambon persillé et douceur à l'estragon
Bouchons pomme de terre, demi-gambas flambée et crème rouille
Tartare de crevettes au curry et crème de coco



Animations froides

PÔLES "DECOUPE" - TARIF PAR PERSONNE

PÔLE SAUMON GRAVLAX Accompagné de crème Lime, blinis - 40g/pers.	6.15€ TTC
PÔLE FOIE GRAS DU GERS - 60g/pers. Condiment : compote à la mangue, confiture de figues et oignons confits	6.95€ TTC
PÔLE JAMBON SEC PATA NEGRA IBERIQUE - 1 JAMBON/80 PERS Accompagné de Pan con tomate ou de compoté de poivrons	490€ TTC

ANIMATIONS FROIDES - TARIF PAR PERSONNE

LE BAR À TAPAS - 3 Tapas par personne Bruschetta, accras, olives marinées, patatas bravas, chorizo grillé, etc.	7.20€ TTC
L'ATELIER MOZZA - Découpe de différentes Mozza	10.70€ TTC
LE BAR À MAKI ET CALIFORNIA ROLLS - 3/pers. Choix à faire lors de la dégustation	11.80€ TTC
LE BAR À HUÎTRES - HUÎTRES DU BASSIN D'ARCACHON N°2 OU 3 - FORFAIT DE 240 PIÈCES Accompagné de beurre demi-sel, citron et vinaigre d'échalotte	456€ TTC



Animations chaudes

PÔLES "CUISSON À LA PLANCHA"

LES LÉGUMES GRILLÉS (60G/PERS) Courgette, padrone, tomate, carotte, asperge, etc.	3.80€ TTC
VOLAILLE - Brochettes de poulets marinées au piment d'Espelette	4.50€ TTC
- Brochettes de Canard au miel	5.75€ TTC
GAMBAS, MIEL ET GINGEMBRE	6.80€ TTC
LES COUTEAUX EN PERSILLADES	6.95€ TTC
SAINT-JACQUES ET PERSILLADE	7.85€ TTC
SUR LE GRILL – Côtes de Bœuf maturées 35 jours – 100g/pers	10.70€ TTC
OPTION BRASERO	FORFAIT 120€ TTC

ANIMATIONS CHAUDES

LES GAUFRES SUCETTE EN TREMPETTE – Sucrée - 1/pers. Sauce chocolat, caramel beurre salé, fruits rouges	3.40€ TTC
LES CROCS ET/OU PANINIS MAISON – Salé - avec appareil à croque Croque à la truffe, au saumon, veggie, etc.	5.90€ TTC
LE SANDWICH SHOW Burger, Hot Dog , etc.	6.25€ TTC
ATELIER RACLETTE - Minimum 40 personnes	9.20€ TTC
BAR À PIZZA – 3 pizza aux choix, mini four et cuisson devant les invités	9.90€ TTC
LA FONTAINE À CHOCOLAT – Sucrée - Minimum 50 personnes	10.80€ TTC
LES BROCHETTES DE MARSHMALLOWS – Sucrée - Minimum 100 pièces Grillées au brasero	290€ TTC



LE BAR

LES RAFRAICHISSEMENTS **Cérémonie laïque, jeux ou photo**

9.50€ TTC

La Bouteille de 25cL d'eau plate

En bonbonne avec Robinet + Ecocup Diez (divers choix à la demande)

Eau pétillante détox - menthe, citron vert, concombre

Limonade aux fruits rouges givrés

Eau plate pêche et thym

LE BAR À GRANITÉ - Minimum 80 pers

6.30€ TTC

Machine 3 bacs de 7L de 3 saveurs - plus petite quantité possible

Saveur : Tropical blue, fraise, Coca, Citron Vert, Menthe, Pêche/Abricot, Bubble Gum ou Mojito



LE BAR

LE VIN D'HONNEUR - TARIF PAR PERSONNE

SOFTS DRINKS - à discrétion Coca-Cola, Jus de pomme et poire artisanaux "Château du Clau", eau plate et gazeuse (bouteille en verre)	3.90€ TTC
LA SOUPE CHAMPENOISE - 2/pers.	5.40€ TTC
LE PUNCH - 2/pers.	6.10€ TTC
LA SANGRIA ROUGE OU BLANCHE - 2/pers.	6.30€ TTC
LE WHITE LADY - 2/pers.	7.40€ TTC
LA BIÈRE HOPDUCK (artisanal de Campsas 82) La Pompe à bière, Fût de 30L, tarif au fût percé/ 1 fût pour 100 pers.	185€ TTC
LE CHAMPAGNE Mum ou Nicolas Feuillate ou Hautem La Bouteille	SUR DEVIS

BAR A COCKTAILS/OPEN BAR

FORFAIT PAR PERSONNE - 2 verres / pers.	12.90€ TTC
OPEN BAR - A discrétion	24.60€ TTC
SOFTS DRINKS - à discrétion	
COCKTAIL Mojito, Pina Colada, Cuba Libre (d'autres choix possible)	
LE MOCKTAIL Virgin Mojito, Virgin tequila, Sunrise	
ALCOOL Whisky, Vodka, Rhum, Get 27	



MENU DE MARIAGE





52.20€ TTC
Tarif par personne*

MISE EN BOUCHE

La St Jacques dans sa coquille servie chaude
et espuma de champagne

Supplément de 2.90€ TTC



ENTREE

Tartare de Saumon, saveur mangue et avocat, crumble au parmesan

OU

Tartare tatin à l'oignon confit et mousseron du Gers

OU

Pain perdu Ibérique et gaspacho à la tomate et basilic



PLAT

ACCOMPAGNÉ D'UNE GARNITURE DE SAISON :

gratin dauphinois, risotto, rosace pomme de terre, tian de légumes, écrasé de pomme de terre, etc.

Filet de canette au caramel de miel et poivre de Sichuan

OU

Pièce de veau fondante basse température, crème de truffe

OU

Ballotine de volaille fermière farcie aux champignons, sauce champignons

OU

Plat de poisson sur demande



FROMAGE

Plateau de fromages AOC du Sud-Ouest



DESSERT

1 Entremet - choix à faire, voir "carte des desserts"

OU

Cascade d'Entremets – supp. 4€ TTC/pers.

2 Entremets au choix, pièce montée de 1 choux/pers. et 1 dessert individuel ou 1 verrine

Inclus dans notre offre : café et pain, nappage coton blanc, le service
(uniquement pour le repas assis), verrerie et assiettes adaptées standard

*Base 80 pers minimum



59.90€ TTC
Tarif par personne*

MISE EN BOUCHE

La St Jacques dans sa coquille servit chaude
et espuma de champagne

Supplément de 2.90€ TTC



ENTREE

Foie gras de Canard du Gers, pain d'épices et compote à la Mangue

OU

Tartare de boeuf Charolaise à l'italienne



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 canette de Challans, fondue d'échalote, sauce pousse rapière

OU

Filet mignon de Porc duroc, jus corsé

OU

Plat de poisson sur demande



FROMAGE

Plateau de fromages AOC du Sud-Ouest



DESSERT

1 entremet - choix à faire, voir "carte des desserts"

OU

Cascade d'Entremets – supp. 4€ TTC/pers.

2 Entremets au choix, pièce montée de 1 choux/pers. et 1 dessert individuel ou 1 verrine

Inclus dans notre offre : café et pain, nappage coton blanc, le service
(uniquement pour le repas assis), verrerie et assiettes adaptées standard

*Base 80 pers. minimum

CARTE DES DESSERTS



LES ENTREMETS

LES ENTREMETS

L'entremet royal chocolat façon rocher - mousse au chocolat et feuillante craquante et glaçage croquant

L'entremet l'Olympe - saveur vanille et fruits rouges

Les tartes aux fruits - divers fruits possible selon la saison

La traditionnel pavlova

L'omelette Norvégienne flambée au calvados

L'entremet Le Russe - garni d'une onctueuse crème au praliné

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

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX – sur devis

WEDDING CAKE SUR DEVIS

LES VERRINES

Verrine de salade de fruits, sirop goût rhum

Verrine tiramisu aux pommes confites et spéculoos

Verrine mousse au chocolat et zeste d'orange

Verrine façon panacotta à l'ananas

LES DESSERTS INDIVIDUELS

Le macaron - goût au choix

Le mini clafoutis à la cerise noire

Le mini muffin au chocolat coeur coulant à la noisette

Le traditionnel cannelé de Bordeaux



LES ENFANTS



Conseillé 4-9 ans

19.20€ TTC

BUFFET ENFANT

LES P'TITS SANDWICHES

Mini bocadillo Jambon Serrano

ET

Mini bocadillo poulet à la bressane

LES P'TITS PLAISIRS

Mini burger

Croque Monsieur

Nuggets de poulet

Patatoes

LES P'TITES SUCRERIES

Brownies

Gaufres

Brochettes de bonbons



LES ADOs



Conseillé 10-15 ans

25.30€_{TTC}

BUFFET ADOS

1 salade : César ou Grecque

LES P'TITS PLAISIRS

Gros burger
Patatoes

LES P'TITES SUCRERIES

Coeur coulant au chocolat et
crème à la noisette

OU

Dessert adulte – voir “menu du mariage”



LE LENDEMAIN



24.50€_{TTC}
Tarif par personne

BUFFET SANS SERVICE

SALADE - 3 par personnes

Salade césar, grecque, pâte au saumon, la niçoise, la Toscane, etc.

FROMAGE BLANC – 80g / pers

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

PLATEAUX DE CHARCUTERIES – 60g / personne

Assortiment de charcuteries artisanales

PLATEAUX DE FROMAGES – 40g / personne

Assortiment de fromages affinés

DESSERT

Assortiment de mignardises - 3 pièces par personne

Exemple : Mini muffin au chocolat, coeur à la noisette, Tartelette au citron façon meringue, Mini cheesecake au caramel beurre salé

Inclus dans notre offre : Mise à disposition au réfrigérateur le jour du mariage, serviette cocktail, couverts et mini assiettes jetables.
Pain et viennoiseries non compris dans notre offre.





36.70€_{TTC}
Tarif par personne

BUFFET AVEC SERVICE

BRUNCH SUCRÉ

VIENNOISERIES

Croissant, chocolatine, pain aux raisins

TARTINES ET CONFITURE

Fraise, groseille & abricot

DOUCEURS

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

BRUNCH SALE

SALADES

La Pastina marina & la classique salade César - 2/pers.

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

LES BOISSONS

CAFÉ ET THÉ

LAIT FROID ET CHAUD

EAU PLATE ET GAZEUSE

CHOCOLAT EN POUDRE

JUS DE POMME ET POIRE

Inclus dans notre offre: Vaisselle et verrerie adaptée, le service – 1 serveur pour 35 pers.
1 nappage en papier noir + serviette jetable blanche

CONTACT

05 63 20 27 37

mariage@dieztraiteur.fr

125, Rue Aristide Briand
82000 Montauban