



Mariage



Afin de faire de ce jour si particulier un **moment unique**, nous mettrons tout en œuvre afin de vous accompagner tout au long de la préparation de votre réception de mariage.

De la sélection des **pièces cocktails** pour votre vin d'honneur au choix du parfum de votre **dessert**, nous serons présents pour vous conseiller du fort de notre expérience.

Notre souhait est de pouvoir répondre à vos attentes et que les **souvenirs** de cette journée vous restent gravés.

Nous vous invitons à découvrir notre carte afin de découvrir nos prestations.

Notre **savoir-faire** et nos **équipes de professionnels** de la restauration, nous permettent également de vous proposer une **prestation sur mesure** pour la composition de votre menu mais également pour les arts de la table.

N'hésitez pas à contacter notre équipe commerciale qui se fera un plaisir de **vous accompagner** dans la réalisation de vos projets.

Vin d'honneur



Pour votre vin d'honneur, nous vous conseillons les pièces suivantes...

Cette composition est non exhaustive et nous vous proposerons une sélection sur mesure en fonction de la date de votre mariage

Assortiment de bouchées du chef

Sucette de saumon et concombre pickles, Légumes confits, Tartare de bœuf à la Thaï Purée de panais et péttoncle...

Assortiment de timbales

Confit de canard, crème d'oignons et foie gras, mousseline de volaille ...

Assortiment de mini-bagnats et mini-wraps

Le Fermier, le Nordique, le Veggie...

Assortiment de mini-tartes

Provençale, Filet de saumon et poireaux, Courge et amandes...

Les pièces signatures

Palet chèvre et fruits secs

Cannelé carotte, marron et graines de fenouil

Champignon farci...

Les blinis

Saumon fumée et crème d'aneth citronnée

Crème de volaille au curry de Madras

Mousseline de foie de volaille

Crème de tomate et éclats de lard

Crème de confit de canard

Houmous de poivron et pois chiche au cumin

Vin d'honneur

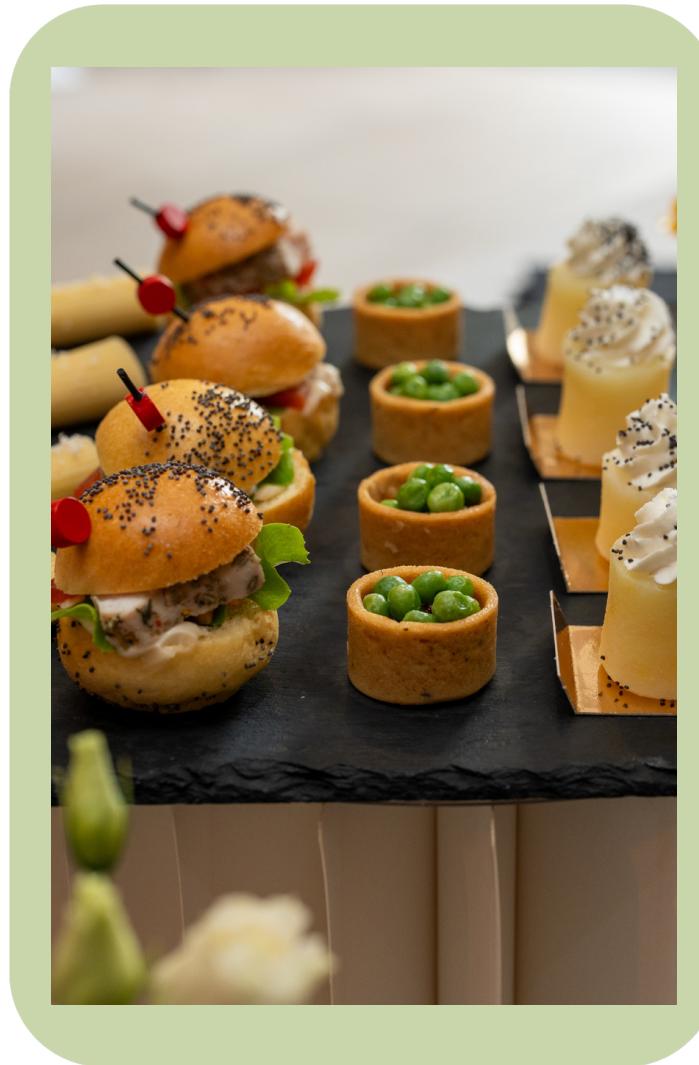
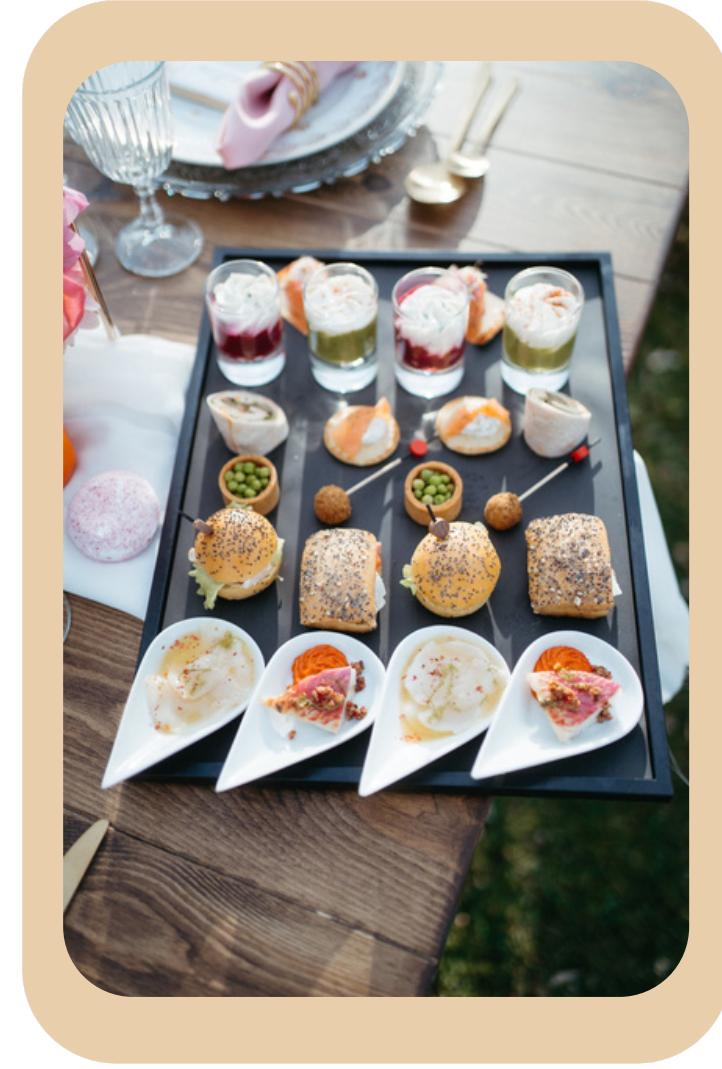


www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

Vin d'honneur



Cocktail apéritif 6 pièces à partir de 15,50€

Les bouchées du Chef
Les timbales
Les mini tartes salées
Les mini bagnats
Les pièces signatures

Cocktail apéritif 8 pièces à partir de 17,70€

Les bouchées du Chef
Les timbales
Les mini tartes salées
Les mini bagnats
Les mini wraps
Les pièces signatures

Cocktail apéritif 10 à 12 pièces remplaçant une entrée à partir de 23,00€

Les bouchées du Chef
Les timbales
Les mini tartes salées
Les mini bagnats
Les mini wraps
Les pièces signatures

Animations culinaires

Les salées

Les planchas de l'écailler et du boucher - 2,75€ par personne

Brochette de crevettes et noix de Saint-Jacques
Brochette de volaille et bœuf

Le foie gras dans « tous ses états » - 4,60€ par personne

Découpe d'un bloc de foie gras mi-cuit
Assortiment de pains variés et confits de figue et oignons

Le saumon Gravlax « venu du Nord » - 1,90€ par personne

Découpe d'un filet de saumon cuit à froid Marinade à l'aneth et blinis

Le banc d'écailler, huîtres « Fine de Claire n°3 » - 2,30€ par personne

Pain de seigle et beurre demi sel

Découpe de jambon sec de Savoie - 2,55€ par personne

Bar à Bao - 5,48€ par personne

Découpe de jambon à l'os - 2,11€ par personne

Bar à tacos – 1,76€ par personne

Bar à Mozzarella – 3,96€ par personne



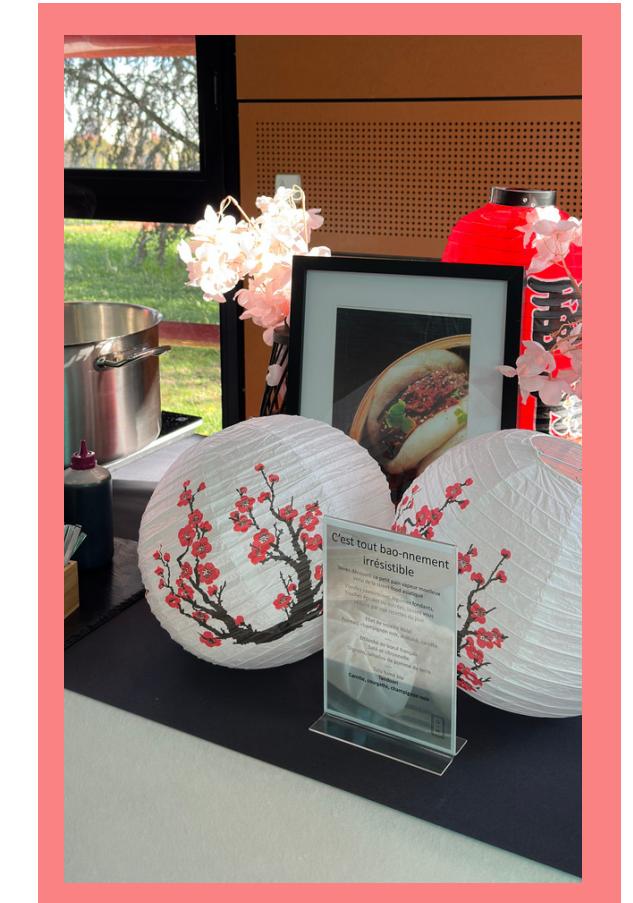
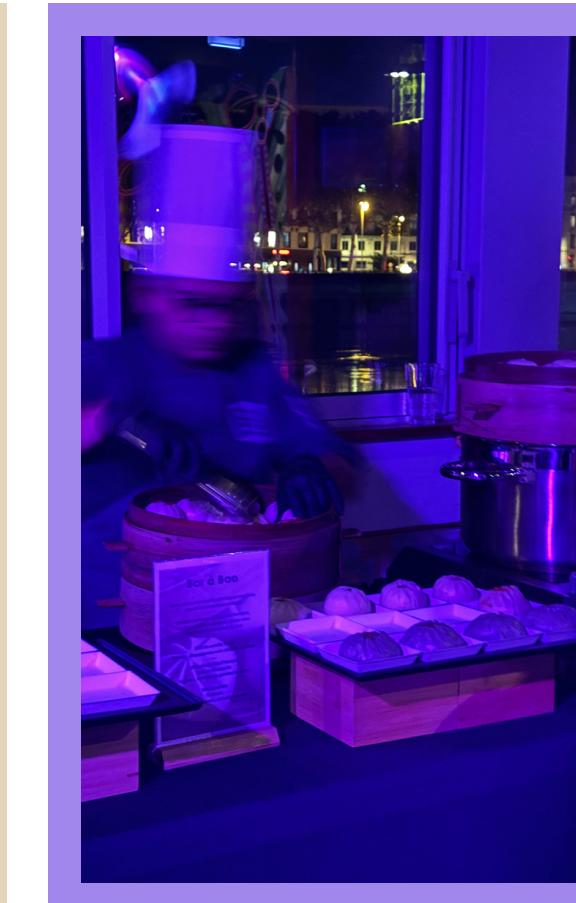
Les sucrées

Bar à choux (praliné, vanille, chocolat)

Animations smoothie, pancakes, pop corn, gaufres, tarte praline, crêpes

Bar à tartes

Bar à cookies



Les boissons

Afin d'accompagner votre vin d'honneur, nous vous proposons :

Punch et Sangria – 1,60€

Kir traditionnel – 1,60€

Kir Royal – 6,20€

Crème de cassis et pêche

Limonade artisanale et cocktails non alcoolisés – 4,00€

Coupe de Champagne – 6,60€



www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

Les entrées



Capuccino de petits pois servi chaud ou froid, espuma infusé au lard  4,00€

Terrine de poisson à chair blanche parfumée à la ciboulette, Lit de mesclun et vinaigrette moutardée 4,70€

Panna cotta carotte, ricotta et curry  5,60€

Baby Saint Jacques et fondue de poireaux à la crème d'Isigny AOC 6,00€

Noix de Saint Jacques et fondue de poireaux à la crème d'Isigny AOC 10,25€

Soufflé de saumon servi chaud, sauce à l'oseille en clin d'œil à la maison Troisgros 6,50€

Picata de saumon cuit gravlax, sel et sucre et blini polonaise 6,80€

Moules de Bouchot en cassolette, fondue d'échalotes au Sauvignon et beurre persillé 6,80€

Homard Breton acidulé, guimauve de betterave et edamame croquants 7,40€

Dôme de Saint-Jacques et biscuit shortbread aux agrumes 8,88€

Oeuf parfait et crémeux de saison (courge, champignon...) 4,85€

Opéra de foie gras, pain d'épices et cremeux figué 8,35€

: déclinaison végétarienne possible

www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

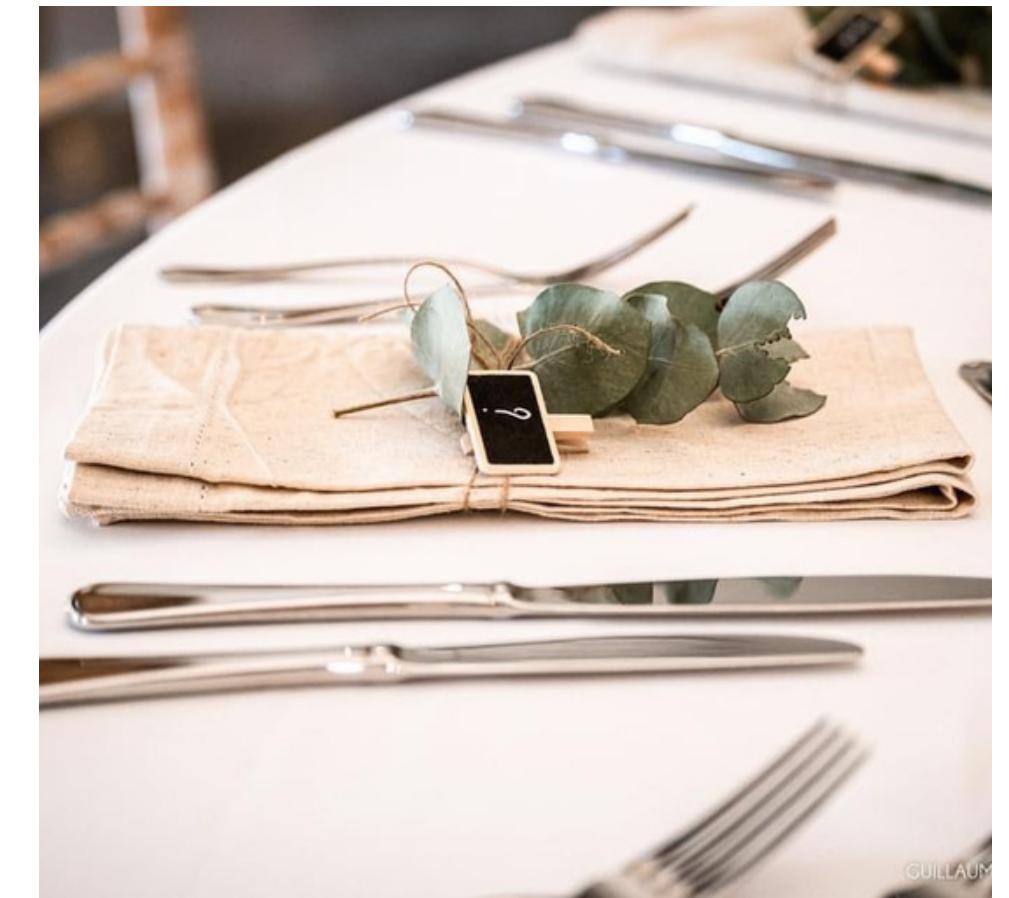
Menu

Comme ce jour est unique et que cette soirée doit vous ressembler nous vous proposons de créer vous-même votre menu sur mesure en fonction de vos goûts et de ceux de vos convives.

Laissez vous porter par votre gourmandise et vos envies afin de faire de ce moment un délice.

Nous proposons également une gamme de plat végétarien, vegan et sans gluten sur demande.

Après avoir réalisé votre sélection, nous vous composerons votre devis sur mesure.



www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

Les plats



Pavé de saumon au sésame – 13,90€
Dos de cabillaud sauce asperges – 14,40€
Cuisse de canard du Sud-Ouest Confité – 14,90€
Paleron de veau cuit basse température – 15,50€
Suprême de volaille sauce foie gras ou sauce morilles – 16,60€
Quasi de veau servi rosé sauce au choix - 16,20€
Filet de canard servi rosé sauce au poivre vert - 16,20€
Noix de veau sauce Marsala – 18,00€
Filet de bar, sauce chimichurri – 10,78€
Pavé de boeuf mariné au poivre - 15,40€



Les Végétariens

Arancini, petits légumes crème de poivrons et mozzarella –
Crème d'aubergine à la purée d'ail noir – 13,20€
Demi aubergine confite au miso, ketchup framboise
Écrasé de pomme de terre aux herbes fraîches et brochette
de légumes de saison – 13,20€
Caviar d'aubergines à l'ail noir, légumes rôtis, éclats de feta
13,20€

Les Accompagnements

1 accompagnement féculent et 1 accompagnement légumes
compris dans le prix du plat

Gratin dauphinoise, pommes de terre grenaille, palet de polenta,
brochette de légumes de saison ou légumes de saison rôtis...

Le fromage

Assiette du berger comme un café gourmand – **3,50€**

Verrine de fromage blanc et assortiment de fromages secs

Plateau de fromages affinés découpés – **3,00€**

Sélection par notre artisan fromager

Fromage blanc en faisselle – **2,50€**

Sucre et crème



www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

Les desserts

Cascade de mignardises et macarons (3 par personne) – **4,20€**

Pièce montée de choux (2 par personne) – **4,30€**

Parfums au choix : Vanille / Chocolat / Pistache

Entremet – **5,90€**

- Fraisier ou Framboisier

- Exotique : Mousse exotique, dés de mangue et ananas, biscuit noix de coco et coulis de fruits rouges
- Délice : Meringue aux amandes, crème onctueuse à la vanille et éclats de nougatine
- Rubis : Bavaroise à la vanille, coulis de fruits des bois, biscuit macaron amande
- Triomphe : Trio de chocolat, mousse chocolat au lait, suprême chocolat noir, mousse chocolat blanc sur biscuit chocolat
- Tube de l'automne : Mousse chocolat, crémeux caramel beurre salé, biscuit chocolat et sablé breton
- Piémont : Mousse chocolat noisette, noisettes caramélisées, croustillant et biscuit noisette
- Feuilleté : Mousse chocolat noir, praliné feuillantine, biscuit amandes
- Framboisine : Mousse chocolat noir, crémeux vanille, coulis framboise et biscuit chocolat
- Entremets traditionnels : Ambassadeur, Opéra, Succès....

Wedding cake à partir de **8,80€**



www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

Les desserts

Les tartes individuelles

IVOIRE - Ganache vanille, praliné noix de pécan, panna cotta vanille et noix de pécan caramélisées.

6,50€



ACAJOU - Praliné grué de cacao, crémeux chocolat lait, ganache montée chocolat noir et tuile au grué de cacao.

6,50€



CAMEL - Croustillant praliné noisette, ganache gianduja, crème mousseline praliné noisette.

6,50€

IMPÉRIALE - Crème citron, meringue italienne et gel citron vert.

6,50€



GOLDEN - Streusel au chocolat, crémeux caramel beurre salé, pommes façon tatin, chantilly vanille

6,50€

CUIVRÉE Namelaka au chocolat au lait, caramel au beurre salé, cacahuètes, feuille de chocolat lait.

6,50€

La Cave

Les vins rouges

Belle Emilie « Cuvée des Chartreux » IGP Gard – Forfait tradition
Côte du Rhône – 5,40€

Crozes Hermitage « Cave de Tain » - Forfait découverte



Les forfaits sur la base de 2 verres par personne

Forfait tradition au tarif de 3,70€

Forfait découverte au tarif de 6,60€

www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

Service et art de la table

L'art de la table

La verrerie et de la vaisselle

Le nappage et les serviettes en tissu blanc

Le pain, les eaux minérales plates et gazeuses

Le café

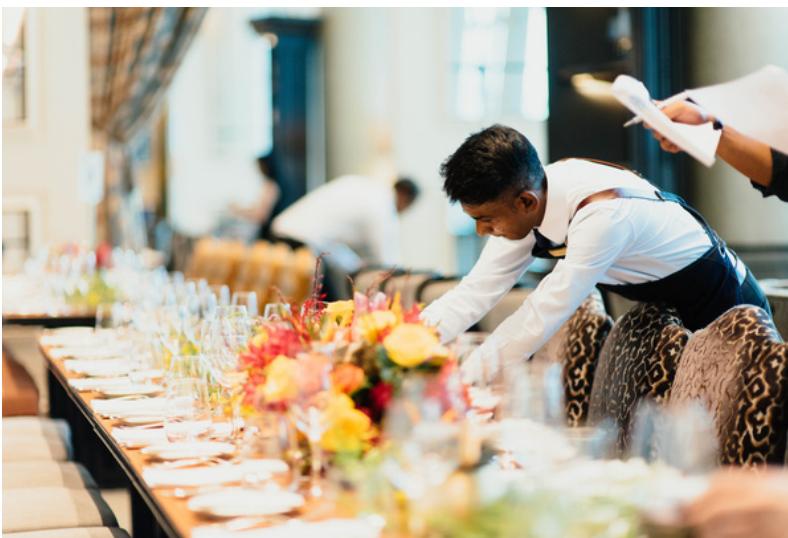
Le personnel (2h30 de montage, 7h de service, 30min de rangement, sur une base de 100 convives)

1 maître d'hôtel

1 serveur pour 35 personnes

1 chef pour 100 personnes

À partir de 36€ par convive



Chaque mariage étant différent, nous adapterons ce prix en fonction du nombre de convives présent et de votre déroulé

www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

Menu enfant

à partir de 25€ par enfant



Vin d'honneur

Bouchée de quiche et de pizza

Mini bagnat – Le Fermier

Mini wrap – Le Nordique

Rosette et chiffonnade de jambon

Plat

Filet de volaille et gratin dauphinois

Pennes bolognaise

Dessert

Éclair au chocolat

Brownie

Brunch

Brunch au Jardin du Luxembourg à partir de 11,00€

- Sélection de salades variées
- Bouchées de quiches et pizza
- Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)
- Rôti de porc braisé

Les brunchs sont disposé dans les frigos à notre départ la veille

Sur demande et en livraison le dimanche :

- Pains, Vienoisseries
- Boissons chaudes
- Animations culinaire (œufs brouillés, bagel, crêpes, gauffre...)

Brunch au Parc Monceau à partir de 14,00€

- Sélection de salades variées
- Bouchées de quiches et pizza
- Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)
- Rôti de porc braisé et Rosbeef
- Sélection de fromages affinés

Brunch au Bois de Vincennes à partir de 17,00€

- Sélection de salades variées
- Panier de légumes croquants
- Bouchées de quiches et pizza
- Assortiment de lyonnaiseries (Chiffonnade de jambon, Rosette de Lyon, Terrine de campagne)
- Rôti de porc braisé et Rosbeef
- Pilon de poulet grillé
- Sélection de fromages affinés



www.chezpierre.fr

Les prix sont toutes taxes comprises.

Certains produits sont susceptibles d'être remplacé selon la saison, les approvisionnements et la créativité du chef

Décoration

Décoratrice passionnée, Mélanie imaginera pour vous et rendra réel vos rêves et inspirations.

Créatrice d'instants précieux elle saura retranscrire vos émotions et valeurs : romantisme, nature, élégance, authenticité, passion, simplicité.

De la décoration des tables par les serviettes, menus, en passant par la réalisation de votre bouquet de mariée et boutonnières jusqu'à la création d'un plafond végétal et de votre plan de table, chaque détail sera le parfait reflet de votre personnalité.

Quelques exemples des thèmes que Mélanie se fera un plaisir de retranscrire :

- Champêtre et romantique : l'alliance parfaite entre nature et romance en toute simplicité
- Fleur de l'amour : la multiplicité des formes et des couleurs. La rencontre de l'élégance et de la sincérité
- Conte de fée : une soirée de Princesse, où votre prince et vous, attendez vos convives dans un magnifique château

N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour plus d'informations.

