

Mariages

Pour le plus beau jour de votre vie, nous mettons tout en œuvre pour donner vie à vos rêves.

Que vous rêviez d'une réception intime ou d'une célébration d'envergure, nos équipes mettent tout en œuvre pour faire de votre mariage un moment inoubliable.

Laissez-vous séduire par le raffinement de nos salons et l'excellence de notre cuisine, pensée pour émerveiller vos convives.

Nos formules Mariage sont conçues pour offrir une expérience à la hauteur de vos attentes, alliant goût, élégance et convivialité.

Entièrement dédiés à la réussite de votre grand jour, nos collaborateurs vous accompagnent avec savoir-faire et créativité.



Les extras

AMBIANCE

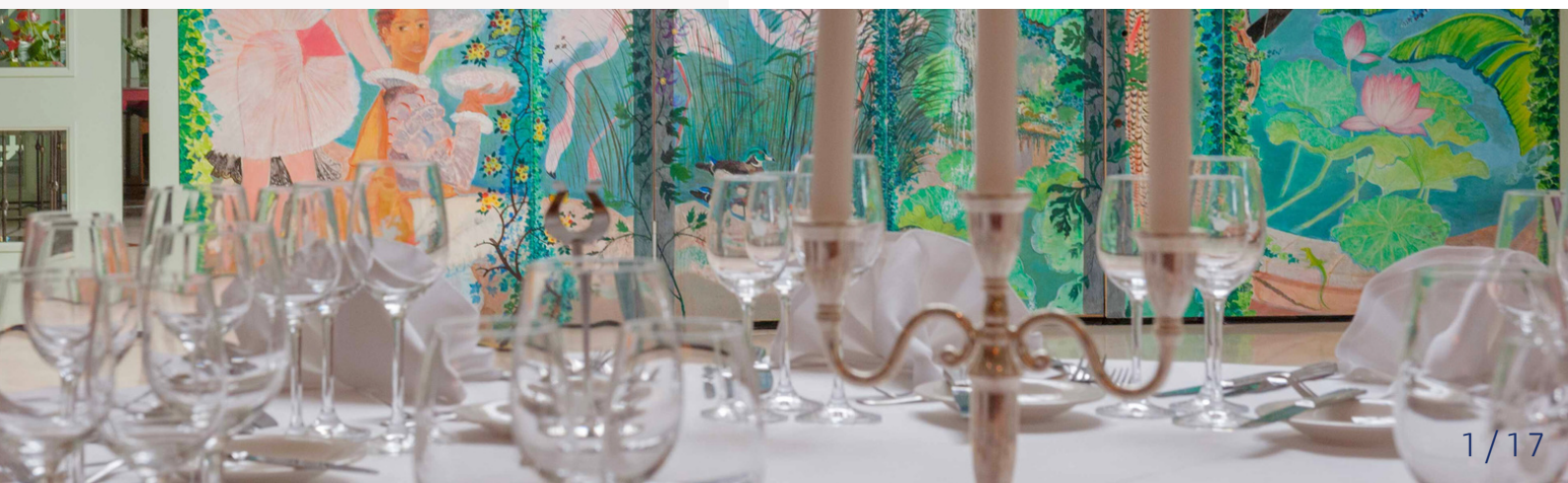
Nous sommes heureux d'offrir une approche collaborative dans la création d'événements sur mesure grâce à notre réseau de partenaires : blues, acoustique, tango, chansons françaises, piano, DJ, etc

MARCELLO

Rendez vos événements inoubliables grâce à nos chariots à glaces sublimes. Ils ajouteront une touche particulière à votre événement : du style, de l'amusement et de la gourmandise, pour le plus grand plaisir de vos invités.

DECORATION

Nous travaillons en étroite collaboration avec divers partenaires spécialisés dans la mise en valeur de vos événements.





Formule Cœur

120,00€ / PERSONNE (HORS BOISSONS)

COCKTAIL - APERITIF

6 pièces de canapés : 3 chaudes et 3 froides par personne

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTREE

Feuilleté de Saint-Jacques aux poireaux et aux asperges sauce corail

ou

Dos de saumon mariné maison et perles de yuzu

ou

Terrine de foie gras de canard et chutney de mangue épicée

ou

Déclinaison de radis et jeunes pousses en carpaccio 

PAUSE

Sorbet Marcello

PLAT

Magret de canard au vieux porto

ou

Duo de mignons de veau et de bœuf aux deux sauces

ou

Lotte rôtie en robe de jambon du pays

ou

Carré d'agneau en croûte d'herbes

DESSERT

CHERRY KISS : Mousse au chocolat noir, croustillant, cherry brandy

ou

BOUQUET DE ROSES : Charlotte aux fruits des bois

ou

CŒUR PLEIN D'AMOUR : Mousse vanille, caramel

Merci de choisir une entrée, un plat, un dessert identiques pour toute la table.

Notre offre ne se limite pas à ce menu, nous sommes ouverts à vous proposer une formule sur mesure, adaptée à vos envies.



Formule Bonheur

180,00 € / PERSONNE (BOISSONS INCLUSES)

COCKTAIL - APERITIF

6 pièces de canapés, 1 bouteille pour 2 personnes de Crémant Mathes Brut, jus de fruit, eau minérale

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTREE

Terrine de foie gras maison et gariguettes parfumées à la menthe
ou
Marinade de saumon d'Ecosse au tartare d'algues et huile d'olive
au zeste de citron vert, bouquet de salade du marché aux fines herbes
ou
Mille-feuille d'aubergine au poivron et tomate confite à la féta 🌱

PAUSE

Sorbet Marcello

PLAT

Médailillon de veau basse température,
poêlée de cèpes aux fines herbes, galette de maïs frit
ou
Filet de bar rôti, sauce champagne et râpé de gingembre,
embeurré de Vitelotte au lait de coco et légumes de saison

DESSERT

Trilogie de desserts aux fruits rouges
ou
Moelleux au chocolat
ou
Déclinaison de desserts de notre Chef pâtissier

BOISSONS

50 cl d'eau minérale par personne
/ 1 bouteille de Pinot Blanc ou Pinot Gris domaine Cep d'Or pour 2 personnes / 1 bouteille de Bordeaux Château Lauriol Franc ou Côtes du Rhône Saint-Esprit pour 2 personnes / Café & thé, petits fours

Petit +:

Arrangement floral - 1 pour 8 personnes et un grand bouquet

Notre offre ne se limite pas à ce menu, nous sommes ouverts à vous proposer une formule sur mesure, adaptée à vos envies.



Formule Amour

200,00 € / PERSONNE (BOISSONS INCLUSES)

COCKTAIL - APERITIF

6 pièces de canapés, Crémant Alice Hartman 1 bouteille
pour 2 personnes, jus de fruits, eau minérale

AMUSE-BOUCHE DU CHEF

ENTREE

Salade folle de homard et roquette au vinaigre balsamique
ou

Terrine de foie gras de canard en croûte de chocolat amer,
chutney de fruits rouges et brioche dorée

ou

Mille-feuille d'aubergine au poivron et tomate confite à la féta 🌱

PAUSE

Sorbet Marcello

PLAT

Filet de caille cuisiné au sautoir, jus à la sauge, écrasée de Vitelottes
et mini-ratatouille du soleil

ou

Duo de mignons de veau et de bœuf aux deux sauces

ou

Filet de thon mi-cuit, coulis de piquillos et légumes du soleil,
galette de riz poêlée

DESSERT

Trilogie de desserts aux fruits rouges

ou

Moelleux au chocolat

ou

Déclinaison de desserts de notre Chef pâtissier

BOISSONS

50 cl d'eau minérale par personne

/ 1 bouteille de Chablis Louis Jadot ou Pinot Gris domaine Cep d'Or
pour 2 personnes / 1 bouteille de Saint-Estèphe Château La Croix
pour 2 personnes / Café & thé, petits fours

Petit + :

Arrangement floral - 1 pour 8 personnes et un grand bouquet

Notre offre ne se limite pas à ce menu, nous sommes ouverts à vous
proposer une formule sur mesure, adaptée à vos envies.



Les gâteaux

9.00€ PAR PERSONNE

CHOCOLAT / NOIX DE COCO / CASSIS

Mousse au chocolat noir / mousse à la noix de coco / coulis de cassis / meringue à la noix de coco.

CHOCOLAT ROYAL

Chocolat noir / amandes meringuées / noisettes croquantes.

CHOCOLAT / FRUIT DE LA PASSION

Mousse au chocolat noir / crémeux mangue-passion / meringue aux amandes / croquant de noisettes.

CARAMEL / ABRICOT

Mousse au caramel / chocolat noir / gelée d'abricot / meringue aux amandes / croquant de noisettes.

VANILLE / CITRON / FRAMBOISE

Mousse à la vanille / panna cotta à la framboise / gelée au citron / meringue aux amandes / croquant de noisettes.

EXOTIQUE

Mousse à la noix de coco / crémeux aux fruits exotiques / meringue à la noix de coco / croustillant aux noisettes.

TRIO CHOCOLAT

AUTRES

Gâteau ramené de l'extérieur : frais de service

4,00 € / personne

Bamkuch de chez Namur - +/- 300 g

34,90 €

Notre offre ne se limite pas à ces propositions, nous sommes ouverts à vous proposer une formule sur mesure, adaptée à vos envies.



Les Fleurs

DECORATION DE TABLES

Centre de table ronde : à partir de 45,00 €
Fleurs piquées ou en vase

Centre de table rectangulaire : à partir de 75,00 €
Fleurs piquées ou en vase

Table mange-debout : à partir de 15,00 €
Petit vase avec 2 fleurs et verdure

Table buffet : à partir de 60,00 €
Vase haut disposé sur le buffet

BOUQUET DE MARIEE

Bouquet de mariée à partir de 80,00 €

Boutonnière à partir de 10,00 €

ARCHE BALLONS & FLEURS

Arche de fleurs : à partir de 300,00 €
Petite décoration et tissu

Arche de fleurs : à partir de 600,00 €
Arche complète

Arche de ballons à partir de 250,00 €

Tour de ballons à partir de 125,00 €

AUTRES

Couronne de fleurs à partir de 60,00 €

Décoration de voiture à partir de 75,00 €

Graphisme

Design et impressions (prix par personne) 2,90 €
menus, marque-place, plan de table