

# ORGANISATION DE VOTRE RECEPTION DE MARIAGE AVEC LE TRAITEUR DU VERNAY



REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

[charcduvernay@free.fr](mailto:charcduvernay@free.fr)

## *Le TRAITEUR DU VERNAY,*

*avec l'accueil du commerçant, et le savoir faire de l'artisan,*

*Met tout en œuvre, afin de satisfaire vos exigences culinaires et gustatives.*

*Pour rythmer votre soirée de mariage, il vous propose : un cocktail chaleureux et animé, avec un large choix de pièces individuelles.*

*Puis de nombreux menus de mariage sous forme de buffets, repas assis, ou bien même mixtes, au choix selon vos goûts et votre budget.*

*Retenez aussi que tout menu est modifiable selon vos goûts et vos envies.*



REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

charcdavernay@free.fr

## VIN D'HONNEUR

POUR LANCER LES FESTIVITES, UN COCKTAIL APERITIF ANIME ET PLEIN D'ORIGINALITE A CHOISIR DANS LES DIFFERENTS EXEMPLES, OU BIEN SUR MESURE A L'AIDE DE LA CARTE DES PIECES INDIVIDUELS.

### LE PETIT PRINCE

10 PIECES

#### PAIN SURPRISE

(2 toasts par personne)

Saumon et charcuterie

#### CASCADE DE TOASTS

1 toast poisson

1 toast crudité

1 toast charcuterie

1 Verrines pointes d'asperges

1 Verrines saumon mariné

#### FEUILLETES APERITIFS CHAUDS

(40 grs par personne)

**6.50€ TTC**

### LE ROYAL

12 PIECES

#### PAIN SURPRISE

(2 toasts par pers)

Saumon et charcuterie

#### CASCADE DE TOASTS

1 toast œuf de lump

1 toast poisson

1 toast crudité

1 BRIOCHE FOIE GRAS

1 verrine au 2 saumon

1 verrine avocats au crabe

#### FEUILLETES APERITIFS CHAUDS

(50 grs par personne)

**9.50€ TTC**

### LE PRESTIGE

15 PIECES

#### PAIN SURPRISE

(2 toasts par pers)

Saumon charcuterie

#### CASCADE DE TOASTS

1 toast œuf de lump

1 toast crudité

1 toast poisson

1 brioche foie gras

#### PETITES BOUCHES CHAUDES

1 bouchée roquefort

1 bouchée escargot

1 pruneau au bacon

#### FEUILLETES APERITIFS

CHAUDS

(60 grs par personne)

**11.50 € TTC**

DANS CES PROPOSITIONS DE COCKTAILS APERITIFS NE SONT PAS COMPRIS :  
LE SERVICE, LE NAPPAGE, LES SERVIETTES, LA VERRERIE

## REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

charcduvernay@free.fr

# LES PIECES INDIVIDUELLES

AFIN DE COMPOSE VOUS MEME VOTRE COCKTAIL PERSONNALISE

## LES TOASTS :

Toast crudités  
Toast charcuterie  
Toast fruits de mer  
Toast œuf de caille  
Toast foie gras de canard  
Toast pain surprise saumon charcuterie (minimum 50 toasts)

## LES BRIOCHETTES :

Briochette mousse de foie gras  
Briochette mousse au 2 saumon  
Briochette jambon cru  
Briochette omelette fine herbes  
Briochette campagnard  
Mini pain bagna

## LES VERRINES :

Verrine perles marine  
Verrine foie gras magret de canard aux pruneaux  
Verrine au deux saumon  
Verrine fromage feta et tomates confites  
Verrine gaspacho croûtons ailé  
Verrines œuf brouillé bacon  
Verrines asperges jambon cru  
Verrine blinis aux saveurs provençales  
Verrines d'avocat au crabe  
Verrines saumon mariné  
Verrines de volaille guacamole

## LES MINIS CASSOLETTES :

Cassiolette de volaille colombo  
Cassiolette de porc stroganof  
Cassiolette de canard à la poire williams  
Cassiolette de rouget au piment d'Espelette  
Cassiolette de gambas aux agrumes  
Cassiolette de foie gras aux pommes et calvados  
Cassiolette de st jacques au fondu de poireau et à l'anis

## LES BROCHETTES :

Brochette de volailles  
Brochette nordiques  
Brochette de canard aux pruneaux  
Brochette de crevettes aux agrumes  
Brochettes de fromages affiné  
Brochette de crudités

## LES VERRINES SUCREES :

Verrine pomme crumble  
Verrine fruits rouges mascarpone  
Verrine chocolat mascarpone  
Verrine fraise brochette ananas  
Verrines île flottante  
Minis gâteaux assortie  
Brochette de fruits

## LA VERDURE

Le panier du jardinier

## LE FROMAGE

Plateaux de fromage piqué 50 grs par pers  
Fromage de chèvre piqué  
Fromage parti piqué  
Brochette de fromage

## LES PIECES CHAUDES

Mini bouché escargot  
Feuilleté apéritif 8 variétés  
Quiche plaque  
Pizza plaque  
Pizzaladiere

## LES EXOTIQUES CHAUDE

Manchon de poulet aux épices  
Aileron de poulet colombo  
Acras de morue 2 par pers  
Boulette de viande boucanée 2 par pers

REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

charcduvernay@free.fr

# BUFFET DE MARIAGE "L'HARMONIE"

*ANIMEZ VOTRE REPAS AUTOUR DE CE BUFFET ALLIANT LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES.*

## CASCADE DE SALADES COMPOSEES

Salade niçoise, taboulé, paysanne, macédoine mayonnaise, Pomme de terre cervelas, chinoise

## PANACHE DE VIANDES FROIDES

Rosbif,

Julienne de volaille au curry

Ou

Carpaccio de bœuf

Julienne de volaille à l'échalote

## FARANDOLE DE CHARCUTERIES

Rosette de Lyon, pâté en croûte, jambon cru

½ terrine de légumes

## OFFRANDE NORVEGIENNE

Saumon mariné, saumon cuit

½ terrines de poissons au pistou

## BUFFET DE FROMAGES

Fromages secs et fromage blanc à la crème

## BUFFET DE DESSERTS

Panaché de choux à la crème et gâteaux des mariés

Salade de fruits rouges

## VAINQUEUR DU SOMMEIL

34 EUROS

## REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

charcdavernay@free.fr

# REPAS MIXTE DE MARIAGE

QUE VOS INVITES PRENNENT PLAISIR A MARCHER SUR LE RYTHME DE CE SERVICE ANIME.

## "LE MARGNOLE"

### ENTREE

(SERVIE AU BUFFET)

### CASCADE NORDIQUE

Saumon cuit, 2 Crevettes

½ tr de terrine de la mer au pistou

### FARANDOLE DU JARDINIER

Printanière, fruit de mer, riz au crabe, museau de bœuf, pied de veau, melon à l'italienne

### BOUQUET DU JARDINIER

Papillon de rosette, paon de jambon cru affiné  
Marquise de terrine de légumes

### PLAT CHAUD

(SERVI A TABLE)

Cuissot de pintade au cognac

Ou

Roti de veau à l'ancienne

&

Gratin dauphinois ou haricots à la provençale

### RONDE DE FROMAGE

Fromage blanc à la crème, ou fromages secs

### DELICES DES MARIES

Pièce montée

Ou

Entremets des mariés

### VAINQUEUR DU SOMMEIL

38 EUROS

## "LE MONTESSUY"

### ENTREE

(SERVIE AU BUFFET)

### OFFRANDE NORVEGIENNE

Dauphin de saumon mariné à l'aneth, crevettes, saumon frais, terrine mer et jardin

### FARANDOLE DU JARDINIER

Taboulé, carottes au basilic, saveur provençale, tagliatelles au saumon, melon à l'italienne

### BOUQUET DU CHARCUTIER

Papillon de rosette, paon de jambon cru affiné  
Marquise de terrine de légumes

### TROU NORMAND

(Glace poire et pomme avec alcool calvados)

### PLAT CHAUD

(SERVI A TABLE)

Cuissot de veau aux giroles flambé en salle

ou

Suprême de pintade au foie gras périgourdin

&

2 légumes aux choix

Gratin dauphinois, crumble d'aubergines, bavarois de légumes, fagots de haricots verts

### OFFRANDE DU BERGER

Fromage blanc à la crème ou fromages secs affinés

### DELICES DES MARIES

1 Choux à la crème et gâteaux des mariés

Salade de fruits rouges

### VAINQUEUR DU SOMMEIL

41 EUROS

## REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

charcdavernay@free.fr

# REPAS DE MARIAGE ASSIS

TRADITION ET SAVEURS SONT AUX RENDEZ VOUS

## "LE MONTCHOISY"

### ENTREE

Verrine nordique aux saveurs des fjords  
Verdure, saumon cuit, saumon fumé,  
Perles marines

### PLAT CHAUD

Suprême de pintade aux girolles  
Ou  
Pavé de veau aux girolles  
&  
2 légumes aux choix  
Timbale dauphinoise, fagot de haricots verts  
Soufflé de courgettes

### RONDE DE FROMAGE

½ st Marcellin affiné  
ou  
Petit blanc de la laitière

### DELICES DES MARIES

Gâteaux des mariés  
Ou  
Pièce montée  
(3 choux par pers)

### VAINQUEUR DU SOMMEIL

38 EUROS

## "LE RADIANT"

### ENTREE

Salade landaise  
Verdure, foie gras canard, œuf de caille, magret fumé  
&  
Prestige de rouget sauce homardine  
Et sa timbale de riz safrané  
Ou  
Cassoline de rouget océane

### TROU NORMAND

### PLAT CHAUD

Cuissot de veau aux girolles flambé en salle  
Ou  
Suprême de pintade au foie gras périgourdin  
&  
2 légumes aux choix  
Gratin dauphinois, flan d'échalote  
Dariole aux champignons des bois

### OFFRANDE DU BERGER

Fromage blanc à la crème ou 1/2 st Marcellin affiné

### DELICES DES MARIES

Gâteaux des mariés, 1 choux, salade de fruits rouges

### VAINQUEUR DU SOMMEIL

41 EURO

## REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

charcdavernay@free.fr

# REPAS DE MARIAGE COUP DE CŒUR

*ELEGANCE ET CONVIVIALITE SONT LES MAITRES MOTS DE CE MENU*

## "LE CASTELLANE "

### MISE EN BOUCHE

- 1 toast par pers en pain surprise
- 1 toast œuf de lump
- 1 toast crudité, 1 toast poisson
- 1 mini cassolette de volaille guacamole
- 1 mini cassolette de tartare de saumon
- 1 brochette nordique, 1 brochette de volaille
- 1 mini cassolette de st jacques au confit de poireaux
- 50 grs de mixed pâtisseries salées chaudes

### PLAT CHAUD

*(SERVIS A TABLE)*

- CUISSOT DE VEAU AUX GIROLLES FLAMBE
- OU
- SUPREME DE PINTADEAU AUX MORILLES
- ET SON JUS DE TRUFFES
- &
- 2 LEGUMES AUX CHOIX
- Gratin dauphinois, crumble d'aubergines
- Bavarois de légumes, Fagots de haricots verts

### OFFRANDE DU BERGER

- Fromage blanc à la crème Ou 1/2 st Marcellin

### DELICES DES MARIES

- 1 Choux à la crème et gâteaux des mariés
- Salade de fruits rouges

### VAINQUEUR DU SOMMEIL

44 EUROS

## REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

charcduvernay@free.fr

# LES CONDITIONS GENERALES DE VENTES

## MATERIEL :

le matériel de réception (vaisselle et autre) mise à la disposition de l'organisateur

Est sous votre entière responsabilité, et toute détérioration ou vol de celui-ci sera facturé à la fin de la prestation ou au retour du matériel prêté.

## SERVICE :

les heures de services sont au prix de 28.50 HT de l'heure et par serveur à partir de l'arrivée sur le lieu de la réception jusqu'au départ de ce même serveur.

Pour les mariages la présence de notre personnel est pour une durée de 10 heures sur le site de votre mariage ET EST COMPRIS DANS LES PROPOSITIONS S'IL EST MENTIONNE.

Comprenant :

Mise en place et installation de buffet, Dressage de la vaisselle sur table, service du repas ou buffet, Et débarrassage des tables, restitution des locaux de cuisine dans l'état où ils l'ont trouvé. Notre prestation peut être prolongée par des événements imprévus lors de la soirée et les heures Supplémentaire seront automatiquement facturés 28.50 € HT de l'heure et par personnel présent

## DEPLACEMENT :

il est de 25 € HT sur un périmètre de 30 km, au-delà un forfait sera étudié selon la distance et le devis.

## BOISSONS :

nous laissons l'entière possibilité à nos clients de fournir les boissons, dont le service sera gracieusement assuré par nos soins (ni droit de bouchon ni forfait de service ne sera demandé) Si vous le désirez nous tenons à votre disposition une carte de vins fournie par nos soins ou nous vous communiquerons un fournisseur susceptible de vous faire le meilleur tarif.

## NOMBRE D'INVITES :

votre nombre de personnes invitées doit être communiqué une semaine avant la date de la réception, tout changement doit être signalé 72 heures avant la réception, et en aucun cas il ne pourra être modifié et sera pris en compte pour la facturation.

Nos tarifs de mariage sont calculés sur une base de 1 serveur et 1 cuisinier pour 30 personnes invitées Et sur une base de 80 à 100 personnes nous prévoyons 3 serveurs et 1 cuisinier. En cas de nombre inférieur le personnel ne peut en aucune manière être réduit afin de maintenir une parfaite qualité de service. En conséquence le tarif de base sera appliqué en fonction du choix de votre réception et du nombre de personnes. La possibilité de serveurs supplémentaire est possible, avec supplément.

## RESERVATION :

toute réservation sera effectuée par écrit et accompagné d'un chèque d'arrhes de 150 €, 1 MOIS AVANT LE MARIAGE 50% du montant total

de la réception déductibles de la facture établie, et le reste du règlement 50 % 15 jours avant la réception. (Arrhes non récupérables en cas d'annulation de la réception)

Toute commande ne peut être acceptée sans être au préalable accompagnée de la mention « LU ET APPROUVE » et «BON POUR RESERVATION » avec la date et la signature de l'organisateur de la réception.

## DANS NOS PRIX : sont compris

La vaisselle (porcelaine blanche et filet or), les couverts (inox élégance), et verrerie (sur pied élégance)

Le nappage papier non tissé et les serviettes en papier non tissé de couleur  
(Nappage table ronde 0.50 € cts en supplément par pers)

## DANS NOS PRIX : ne sont pas compris

Le nettoyage et le rangement de la salle, l'encaissement d'argent de quelque sorte que ce soit.

## OPTIONS :

Vaisselle spéciale : 2.50 € HT

Nappage et serviettes tissus + 2.5 € HT par personne

Centre de table en fleur naturelle : + suivant devis fleuriste

Trou normand (sorbet poire et pomme verte avec calvados) : + 1.8 € HT

Sac de glace à rafraîchir 20 kg : + 27 € HT

Sac de glaçons 5 kg : + 15.50 € HT

Pour toute location de matériel supplémentaire à votre réception : nous consulter

## ASSURANCES :

Les risques de pertes ou de vols, casse, ou dégradation du matériel ou biens mis à disposition de nos clients ne sont pas couverts par notre assurance. Il vous appartient de prendre les précautions nécessaires pour couvrir ces risques car ils vous seront facturés.

Lu et approuvé, bon pour accord pour réception du : en référence du devis de mariage ci-joint signé et daté

Adresse de la réception et date de la réception : avec mention bon pour service

le            /            /            à

Signature

REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

charcduvernay@free.fr



LE TRAITEUR DU VERNAY N'OUBLIE PAS, QUE CE QUI SERA PRESENT DANS VOTRE ASSIETTE ET LES ANIMATIONS QUE S'Y RAJOUTE FONT PARTIS DE CE JOUR EXCEPTIONNEL.

SI VOUS LE DESIREZ, NOUS POUVONS VOUS RECEVOIR DANS NOS LOCAUX A CALUIRE ET CUIRE POUR VOUS ETABLIR UN DEVIS PERSONNALISE SELON VOS GOUTS, VOS ENVIES ET VOTRE BUDGET.

AINSI NOUS ETABLIRONS ENSEMBLE UN MENU SUR MESURE, ET A LA HAUTEUR DE VOTRE EVENEMENT UNIQUE ET INOUBLIABLE.



## REGINE ET DOMINIQUE DEHKAL

Vous accueillent à la boutique pour l'organisation de vos événements du lundi au samedi

81 AVENUE GENERAL DE GAULLE

69580 CALUIRE ET CUIRE

TEL: 04.78.23.23.56

[charcduvernay@free.fr](mailto:charcduvernay@free.fr)