

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

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

charcduvernay@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 PIÈCES INDIVIDUELLES

AFIN DE COMPOSER 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 a 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 PIÈCES 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

charcduvernay@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 girolles 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

charcduvernay@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 MARIÉS

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 MARIÉS

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

charcduvernay@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 son 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 ces mêmes serveurs.

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 MENTIONNÉ.

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 trouvés. Notre prestation peut être prolongée par des événements imprévus lors de la soirée et les heures supplémentaires seront automatiquement facturées 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 supplémentaires est possible, avec supplément.

RESERVATION :

toute réservation sera effectuée par écrit et accompagnée 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 filets 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 tissés + 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