

Mariage



**DES PRODUITS FRAIS
DES CIRCUITS COURTS
DES FORMULES VARIÉES
UNE ÉQUIPE DYNAMIQUE
UNE PROXIMITÉ**

***Organisons ensemble votre journée
de mariage, d'anniversaire ou de
toute autre célébration***

***N'hésitez pas à nous appeler pour un
devis personnalisé, hors formules.***

Tarif indicatif pour 100 personnes tout compris : service (2 maîtres d'hôtel et 2 cuisiniers), vaisselle et nappage et softs drinks

Buffet Chaleureux
60€ HT / pers
(hors vins et Champagne)

Vin d'honneur

Soupe champenoise
Punch délicieux
6 pièces cocktail :
Mini éclair au pesto
Wraps au poulet curry
Navette au saumon fumé
Mini bagel au coleslaw
Brochette tomate mozza
en pipette
Pic Crevettes mangue et
coco

Le repas

Panier de crudités et dips
(tzatziki, vierge, moutarde,
houmous)
et
Ardoise de charcuterie
fine

Filet de volaille en
portefeuille ou Sauté de
porc au soja ou Poulet
Colombo

Tagliatelles en sauce
Riesling ou Ecrasé de
pommes de terre ou
Riz basmati sauce vierge

Brie de Meaux / Comté
Fraîcheur verte

Petit pain

Les desserts

Notre pièce montée
(2 choux par personne
saveur vanille ou Grand
Marnier)

2 mignardises :
Les macarons, à la folie!
Les mini éclairs,
passionnément...

Forfait soft drinks à
disposition tout au long
de l'évènement





Tarif indicatif pour 100 personnes tout compris : service (2 maîtres d'hôtel et 2 cuisiniers), vaisselle et nappage et softs drinks

Buffet Tendance **80€ HT / pers** (hors vins et Champagne)

Vin d'honneur

Kir violettes impériales

Maï Taiï

8 pièces cocktail :

**Mini éclair au pesto
Wraps au poulet curry
Navette au saumon fumé
Mini bagel au coleslaw
Brochette tomate mozza
en pipette
Pic Crevettes mangue et
coco
Verrine crumble tartare
de tomate et fromage
frais
Délice d'excellence
chèvre abricot**

Le repas

**Bille de Melon,
concombre et féta et
Bodega colorée à la
Mexicaine**

**Cascade de brochettes
aux mille saveurs épicées
et aromatiques (poulet,
viande et végétarien) ou
Le Tajine**

**Riz parfumé coco ou
Pommes de terre
Hasselback&aromates
Et légumes glacés**

**Brie de Meaux / Comté
Fraîcheur verte**

Petit pain

Les desserts

**Notre pièce montée
(2 choux par personne
saveur vanille ou Grand
Marnier)**

**Ou Gâteaux multiples
(chocolat / mangue coco
/ framboises / caramel)**

**3 mignardises :
Les macarons, à la folie!
Les mini éclairs,
passionnément...
Brochette de fruits frais
de saison**

**Forfait soft drinks à
disposition tout au long
de l'évènement**





Tarif indicatif pour 100 personnes tout compris : service (3 maîtres d'hôtel et 2 cuisiniers), vaisselle et nappage et softs drinks

Buffet Elégance

110€ HT / pers

(hors vins et Champagne durant le repas)

Vin d'honneur

Mur de champagne
Margarita

Animation Mocktails
multicolores

8 pièces cocktail :
Mini éclair au saumon
fumé (x2)
Pic Crevettes mangue et
coco
Pic volaille et nectarine
rôtie
Verrine crumble tartare
de tomate et fromage
frais
Mini délice d'excellence
chèvre abricot (x2)

2 animations culinaires
au choix Ambiances :
France / USA / Grèce /
Inde / Asie

Le repas

Traversée de bodegas,
saumon fumé,
charcuterie fine,
fromages, fruits secs, en
abondance

Rôtis en croûte (porc,
viande) ou Magret de
canard épicé et Lotte
enroulée

Mille-feuilles de légumes
gratinés ou Fusillone à la
Burrata, deux sauces au
choix

Ardoise de fromages
Fraîcheur verte

Petit pain

Les desserts

Notre pièce montée
(2 choux par personne
saveur vanille ou Grand
Marnier)

Ou Gâteaux multiples
(chocolat / mangue coco
/ framboises / caramel)

3 mignardises :
Les macarons, à la folie!
Les mini éclairs,
passionnément...
Feuilleté d'ananas et
coco

Forfait soft drinks à
disposition tout au long
de l'évènement



Tarif indicatif pour 100 personnes tout compris : service (4 maîtres d'hôtel et 2 cuisiniers), vaisselle et nappage et softs drinks

**Autour de la table
Triomphal
70€ HT / pers
(hors vins et Champagne)**

Vin d'honneur

Soupe champenoise

Punch délicieux

6 pièces cocktail :

Mini éclair au pesto

Wraps au poulet curry

Navette au saumon fumé

Mini bagel au coleslaw

**Brochette tomate mozza
en pipette**

**Pic Crevettes mangue et
coco**

Le repas

**Mille feuille de tomates
d'Antan et mozzarella**

**Volaille enroulée farcie
aux cèpes ou Filet
mignon de porc ou
Poulet Colombo**

**Mousseline colorée en
virgule autour du gratin
dauphinois ou Dôme de
riz safrané surprise de
petits légumes et fleurs
comestibles**

**Brie de Meaux / Comté
Fraîcheur verte**

Petit pain

Les desserts

**Notre pièce montée
(2 choux par personne
saveur vanille ou Grand
Marnier)**

**2 mignardises :
Les macarons, à la folie!
Mini baba...**

**Forfait soft drinks à
disposition tout au long
de l'évènement**



Tarif indicatif pour 100 personnes tout compris : service (4 maîtres d'hôtel et 2 cuisiniers), vaisselle et nappage et softs drinks

**Autour de la table
Olympien
90€ HT / pers
(hors vins et Champagne)**

Vin d'honneur

Kir violettes impériales

Maï Taiï

8 pièces cocktail :

Mini éclair au pesto

Wraps au poulet curry

Navette au saumon fumé

Mini bagel au coleslaw

Brochette tomate mozza

en pipette

**Pic Crevettes mangue et
coco**

**Verrine crumble tartare
de tomate et fromage
frais**

**Mini délice d'excellence
chèvre abricot**

Le repas

**Duo parfait Saint
Jacques et Gambas
sublimées par une sauce
Champagne&citron**

**Quasi de veau et Saint
Jacques safranée ou Le
Bourguignon revisité**

**Patates douces gratinées
Légumes en fleur ou
Fagot de 3 légumes lien
de courgettes et Effeillé
de pommes de terre aux
cèpes**

**Brie de Meaux / Comté
Fraîcheur verte**

Petit pain

Les desserts

**Notre pièce montée
(2 choux par personne
saveur vanille ou Grand
Marnier)**

**Ou Gâteaux multiples
(chocolat / mangue coco
/ framboises / caramel)**

3 mignardises :

**Les macarons, à la folie!
Les mini éclairs,
passionnément...
Brochette de fruits frais
de saison**

**Forfait soft drinks à
disposition tout au long
de l'évènement**



Tarif indicatif pour 100 personnes tout compris : service (4 maîtres d'hôtel et 2 cuisiniers), vaisselle et nappage et softs drinks



Autour de la table Princier 125€ HT / pers (hors vins et Champagne)

Vin d'honneur

Mur de Champagne
Marguarita

Animation Mocktails
multicolores

8 pièces cocktail :
Brochette tomate mozza
en pipette
Mini éclair au saumon
fumé

Pic Crevettes mangue et
coco

Pic volaille et nectarine
rôtie

Verrine crumble tartare
de tomate et fromage
frais

Mini délice d'excellence
chèvre abricot (x2)

2 animations culinaires
au choix Ambiances :
France / USA / Grèce /
Inde / Asie

Le repas

Brochette de Saint
Jacques et Chorizo
couchée sur une tuile de
Parmesan et
Pain d'épice, poire et
foie gras

Filet mignon de veau ou
Magret de canard épicé
ou Bar rôti et sauce
acidulée

Asperges enlardée ou
Risotto de panais ou
Ecrasé de pomme de
terre à la truffe ou Ilot
de légumes et vague de
purée tricolore

Ardoise de fromages
Fraîcheur verte

Petit pain

Les desserts

Notre pièce montée
(2 choux par personne
saveur vanille ou Grand
Marnier)
Ou Gâteaux multiples
(chocolat / mangue coco
/ framboises / caramel)

3 mignardises :
Les macarons, à la folie!
Les mini éclairs,
passionnément...
Feuilleté d'ananas et
coco

Forfait soft drinks à
disposition tout au long
de l'évènement



Les Barbecues pour 100 pers

Les Barbecues!

Juste le BBQ

20€ HT (hors service et boissons)

Viandes et poisson (3 choix)

Brochettes de poulet, Brochettes de bœuf, côtelettes d'agneau, côtes de porc, brochettes de saumon

2 accompagnements cuits au barbecue

Pommes grenailles gros sel et herbes de Provence

Et

Légumes (aubergines, champignons, courgettes)

Fromage

Fraîcheur verte

Petits pains

Barbecue and co.

30€ HT (hors service et boissons)

2 entrées

Au choix dans notre carte

Viandes et poisson (3 choix)

Brochettes de poulet, brochettes de bœuf, côtelettes d'agneau, côtes de porc, brochettes de saumon, gambas

2 accompagnements cuits au barbecue

Pommes grenailles gros sel et herbes de Provence

Et

Légumes (aubergines, champignons, courgettes)

Fromage

Fraîcheur verte

Petits pains

Dessert

Les macarons, à la folie et une mignardise au choix

Mariage



**Organisons ensemble votre journée
de mariage, d'anniversaire ou de
toute autre célébration**

**NOS PREMIERS TARIFS RÉCEPTIONS SONT
À 22€ H T / PERS**

(HORS VINS, CHAMPAGNE, SERVICE, MATÉRIEL, SOFTS)

***N'hésitez pas à nous appeler pour un
devis personnalisé, hors formules.***



Les Animations culinaires



Découvrez nos animations à la carte (6 HT / pers hors *)

Salées :

Trop mimi les mini burgers
Foie gras poêlé et ses amis
Juste snackée, la belle Saint Jacques
Fajitas
Lotte enlardée
La Gambas!
Découpe de jambon (3 gammes) *

Les sucrées :

Fontaine de chocolat et brochettes de fruits ou de
bonbons (ou les deux pour les gourmands)
Les mini crêpes
Les mini gaufres
Candy Bar *

Gamme Cocktail

Commencez à savourer des yeux nos pièces cocktail



m
e
n
u

Les Pièces cocktail

Salées froides :

Wraps volaille carottes et coriandre

Wraps végétarien (purée de pois chiches mentholée et citronnée)

Wraps au bœuf épicé

Wraps poulet curry

Mini bagel au coleslaw

Mini bagel saumon concombre

Navette saumon fumé Philadelphia

Navette jambon blanc rôti aux herbes chutney d'oignons

Pic Crevettes mangue et coco

Pic volaille marinée et nectarine rôtie

Navette foie gras chutney de figue / oignons / mangue

Mini éclair création au pesto

Mini tartelette à la crème de petits pois fraîchement mentholée et la crevette !

Brochette tomate mozza en pipette

Pince végétarienne de tortilla à la purée de haricots rouges épicée et tomates

L'élégant cône de guacamole

Verrine crumble tartare de tomate et fromage frais

Mini délice d'excellence chèvre abricot

Plus de délices à découvrir en nous contactant



Les Pièces cocktail



Gamme Cocktail

Commencez à savourer des yeux nos pièces cocktail

Salées chaudes :

- Mini burger
- Mini hot dog (porc, volaille, végété)
- Mini pizza
- Mini quiches (légumes, lorraine, italienne mozza tomates séchées)
- Gambas croustillante et sauce piquante !
- Mini Flammekueche
- Cigare de poulet au curry rouge

Les sucrées

- Mini financier dôme de framboise
- Mini chou à la crème pâtissière
- Assortiment de macarons
- Rose des sable
- Mini muffin (myrtilles, chocolat, vanille)

Les sucrées chaudes :

- Mini tatin
- Mini Suzette
- Mini chou sauce chocolat chaude
- Mini verrine chocolat chaud et tagada, à la paille !
- Maki de crêpe à la poire, chantilly au spéculoos

Le Brunch

Le Lendemain du mariage Commencez à savourer votre vie de jeunes mariés

Le Brunch
25€ HT / pers (hors service)

Formule sucrée / salée

Sucré

Mini viennoiseries (2 par pers)

Brioche – pain

Confiture – beurre

Salé

Bodegas de salades (2 au choix : Italie, Mexique, Grèce, Liban, France)

Taboulé de semoule / petits légumes / menthe

Salade de pâtes / tomates confites / mozzarella / pesto

Œufs / tomates / jambon / cornichons / mayonnaise

Salade de poulet mariné Tex Mex / haricots rouges / maïs / tomates / roquette

Plateau de charcuterie / viandes froides / poisson (2 au choix)

Plateau de fromages

Dessert

Yaourt – fromage blanc

Corbeille de fruits frais de saison / Salade de fruits frais de saison

Boissons

Café – thé – chocolat – lait

Eau minérale – jus d'orange

Memento



Forfait livraison pour tous à 1€ HT du Km

**FORFAIT SOFT DRINKS
FORFAIT VINS ET CHAMPAGNE
COCKTAILS MAISON AVEC ET SANS ALCOOL
FORFAIT MATÉRIEL
FORFAIT SERVICE
ARTISTES DE L'ÉVÈNEMENTIEL**



CONDITIONS DE RESERVATION ET D'ANNULATION

- Toute réservation n'est prise en compte qu'après signature du bon de réservation et encaissement du premier acompte.
- La société La Mélodie des Saveurs se réserve le droit d'annuler la réception dans le cas de non-paiement des acomptes et du solde conformément aux échéances stipulées ci-après.
- La restauration et le matériel sont exclusivement fournis par la société La Mélodie des Saveurs. Le client ne peut en aucun cas apporter d'alimentation extérieure. (Sauf accord préalable)
- Le nombre définitif de convives est à communiquer au plus tard 15 jours avant la date de la réception
- Passé ce délai, aucune diminution de la quantité commandée ne pourra être prise en compte.
- Tout acompte versé reste acquis à la société La Mélodie des Saveurs.
- L'annulation de la réception dans un délai de 15 jours francs précédent la date de la réception, entraînera la facturation totale TTC du contrat.
- En vertu de la loi n° 92-1442 du 31.12.1992 entrée en vigueur le 1er juillet 1993, tout retard de paiement au-delà de la date portée sur la facture entraîne des pénalités de retard s'élevant à 2% par mois et pour chaque mois courus du montant global TTC de la dite facture.

FORCE MAJEURE

- La société La Mélodie des Saveurs se réserve tout droit d'annuler le contrat en cas de guerre, grève, incendie, dégât des eaux, catastrophe naturelle, et toute autre cause indépendante de sa volonté.

LITIGE

- En cas de litige, seul le tribunal de commerce de Melun est compétent.

MODALITES DE PAIEMENT PARTICULIERS

- Versement d'un premier acompte de 1 000 euros à la signature du contrat (non remboursable en cas d'annulation du contrat)
- Versement d'un deuxième acompte de 40 % du montant TTC du devis 2 mois avant la date de la réception
- Versement d'un troisième acompte de 30 % du montant TTC du devis 1 mois avant la date de la réception
- Le solde du montant TTC accompagné d'un chèque de caution (400,00 €) 15 jours avant la date de la réception.

MODALITES DE PAIEMENT ENTREPRISES

- Versement d'un premier acompte 30% de la somme totale HT (non remboursable en cas d'annulation du contrat)
- Versement du solde selon accord avec La Mélodie des Saveurs

SERVICE ET DEPLACEMENT

- Le tarif pour un maître d'hôtel (44,00 € HT / heure / serveur)
- Des frais de déplacement seront facturés à raison de 1 euro du Km.

RESPONSABILITE ET ASSURANCE

- Le matériel est fourni pour la durée de la réception, sauf accord préalable. Les risques de casse, dégradation ou disparition de celui-ci sont à la charge effective du client.
- Le client est responsable de la bonne tenue de sa réception, des préjudices et dégradations commis de son fait ou du fait de ses invités.
- Les frais de remplacement ou de réparation seront déduits de la caution, sans préjudice d'une action en réparation si le dommage se révèle supérieur au montant de la caution.
- En l'absence de désordre, la caution sera rendue au client dans les huit jours suivant la réception.