



Plaquette Mariage 2025



NOUS RÉALISONS DES REPAS DE MARIAGE SUR-MESURE
QUI SONT COMPRIS ENTRE 80 À 160€/PERS.

Accueil de bienvenue (option)

En libre service avec gobelets jetables - 2,20€/pers*

Boissons sans alcool : Citronnade, Thé glacé, Eaux plates et gazeuses

**Les prix affichés sont en TTC*

Cocktail - 2h - 3h

*Pour un cocktail de 2h30, nous vous recommandons de sélectionner
5 à 8 pièces cocktails et 3 et 5 animations.
Soit entre 15 et 18 pièces par personne.*



Pièces - cocktails :

Les pièces cocktails sont entre 2,20€ et 2,75€

PIÈCES COCKTAILS DE LA MER

Crabe yuzu guacamole
Crevette façon asiatique
Coeur de truite marinée, légumes croquant
Bonbon de rouget sauce aigre douce
Truite gravlax, moutarde safran/abricot
et sablé breton

BRUSCHETTA

Saumon gravlax aux agrumes
Coppa tomate confite
Crudités, mimolette (12 mois d'affinage)
Poulet César
Cabillaud aioli
Burrata Truffe

PIÈCES COCKTAILS DE LA TERRE

Oeuf de caille Bordelais, Bacon
Sucette nougat de foie gras
Cigare de magret fumé, foie gras et figue
Samoussa poulet tandoori
Pic Italien

PIÈCES COCKTAILS VÉGÉTARIENNES

Pomme de terre charlotte niçoise
Baguettine d'asperges sauce tartare
Rouleau de printemps crudités
Tomate cerise et pesto
Dôme de chèvre, piquillos, tapenade d'olives noires

VERRINES

Saumon à la tahitienne
Velouté légumes de saisons : châtaigne / petits pois / champignons
Mousse de chèvre frais, tomates confites, jambon sec
Tartare de bœuf à l'échalote confite
Verrine exotique : Tzatziki, saumon fumé, mangue



Animations :

DÉCOUPE DE FOIE GRAS - 4,40€/pers

Accompagné de pain de campagne, figues et noix (2/pers)

ATELIER HUITRES - 2,20€/pers

Accompagné de beurre demi-sel, pain de seigle et citron (2/pers)

ANIMATION FAJITAS - 5,50€/pers

Réalisation d'un fajitas chaud (1 mini/pers) :

- poulet / poivrons / cheddar
- bœuf grillé / oignons / cheddar.

Et

Réalisation d'un fajitas froid (1 mini/pers) :

- rilette de saumon / asperge verte / salade
- saumon fumé / sucrine / avocat

ATELIER PLANCHA - 8,80€/pers

Sélectionner 4 pièces au choix :

• PIÈCES DE LA MER :

- Crevette à la persillade
- Saint-Jacques au poivre de timut
- Poulpe au paprika
- Thon rouge mariné

• PIÈCES DE LA TERRE :

- Mini burger du sud-ouest
- Poulet tandoori
- Pic de bœuf à la basquaise
- Magret de canard mariné
- Cœur de canard à la persillade

• PIÈCES VÉGÉTARIENNES (-1€) :

- Courgettes au curry
- Poivrons marinés au piment d'Espelette
- Brochette de légumes (-0,50€)

ATELIER MOZZARELLA OU BURRATA - 5,50€/pers

Découpe de grosse mozzarella Italienne tressée ou de burrata crémeuse, avec ses condiments de saison préparés au moment. (3 pièces / pers)



ATELIER MAKI ET SUSHI - 7,70€/pers

Réalisation de maki - 1 maki de chaque/
pers :

- 1 maki végétarien concombre, fromage frais
- 1 maki poulet tandoori

Montage de sushi - 1 sushi de chaque/pers :

- 1 Sushi au saumon
- 1 Sushi thon rouge

BAR À CRUDITÉS - 4,40€/pers

Accompagné de sauces froides (2/pers)

ATELIER FUMOIR - 5,50€/pers

Fumage à chaud de saumon d'Écosse et magret des Landes instantanément devant les convives à base de sciure de bois de hêtre. (1 de chaque / pers)

DÉCOUPE DE TRUITE GRAVELAX

AUX AGRUMES - 3,85€/pers

Accompagnés de blinis et crème aux agrumes (2/pers)

DÉCOUPE DE JAMBON DE BAYONNE -

3,85€/pers

Ou ibérique accompagné de pain au noix (3/pers)

ATELIER OEUF POCHÉ CUISINÉ - 4,40€/pers

Sélectionner 1 ou 2 recettes au choix :

- Forestier (champignons / lard grillé)
 - Automnale (potiron / minis croûtons)
 - Printanier (coulis de tomates et légumes provençaux)
 - Meurette (sauce bordelaise / lard grillé)
 - Florentin (épinard frais / béchamel)
- (3 pièces / pers)



Patiences - 30 min - option

SORBET DE CITRON VERT OU PASSION OU POMME - 2,20€/pers
avec un alcool en pipette (rhum, manzana, vodka, ...)

GASPACHO DE LÉGUMES - 4,40€/pers
tomate & basilic / melon / petit-pois & menthe

ASSIETTE TOMATES MULTICOLORES & BURRATA À PARTAGER - 5,50€/PERS
accompagnée de basilic, huile d'olive, réduction balsamique

TARTARE DE SAUMON AUX AGRUMES - 7,70€/pers
réduction balsamique à l'orange

ASSORTIMENT DE MAKIS ET SUSHIS - 7,70€/pers
Maki végétarien / Sushi saumon d'Ecosse / Maki poulet tandoori / Maki avocat/chèvre
Accompagné de gingembre mariné, pipettes de soja, wasabi, petite salade choux, mache

TARTARE DE DORADE À LA MANGUE - 8,80€/pers
et jeunes pousses

TARTARE DE BŒUF À L'ÉCHALOTE CONFITES - 9,90€/pers
et minis pousses

FOIE GRAS MI CUIT DU SUD OUEST - 9,90€/pers
Tuile croustillante, chutney de figes, pousses de moutarde



*La patience permet de limiter
l'attente du plat chaud.*

*Au delà de
50 convives, nous la
conseillons fortement.*

Plats chauds - 1h

SUPRÊME DE PINTADE RÔTIE - 22€/pers

écrasé de pomme de terre au sésame, mini légumes, jus au thym réduit

CAILLE EN DEUX CUISSONS DÉSOSSÉE - 24,20€/pers

garniture forestière, jus réduit

DEMI MAGRET RÔTI DES LANDES - 26,40€/PERS

accompagné d'un écrasé de pomme de terre au sésame, mini légumes sauce au Porto

BAR DE LIGNE - 27,50€/pers

Purée de cerfeuil tubéreux, mini légumes, crème au citron vert

MÉDAILLON DE FILET MIGNON DE VEAU DE L'ADOUR - 28,60€/pers

écrasé de pomme de terre aux pignons de pin, petits légumes sauce aux morilles

PLAT VÉGÉTARIEN :

AUTOUR DU LÉGUMES - 20,90€/pers

Déclinaison de légumes confits et crus accompagné de son bouillon Thaï, tuile au sarrasin

POSSIBILITÉ DE
RÉALISER UN PLAT
SUR-MESURE
EN FONCTION DE
L'ENVIE DES
MARIÉS

D'AUTRES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES POSSIBLES :

UNE GARNITURE À BASE DE POMME DE TERRE OU FÉCULENT :

Gratin de pommes de terre maison

Ecrasé de pommes de terre : aux châtaignes / pignons / échalotes / à la truffe

Puits de pommes de terre farci à la purée de pommes de terre vitelotte

Gratin de pommes de terre maison

Cube de polenta snackée

Riz vénéré aux shiitake

Brochette de pomme de terre grenaille confite et tomate cerise

UNE SAUCE :

Sauce au porto

Sauce poivre de Sichuan

Sauce bordelaise

Jus réduit corsé

Sauce aux cassis

Sauce aux girolles

Fromages - 30 min - option

Nos fromages sont accompagnés de fruits secs,
confiture de cerises noires, pain de campagne.

TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS SUR ARDOISE - 2,75€/pers

Comté 24 mois, Brebis, Tête de moine (Possibilité de choisir d'autres fromages)
Les fromages sont taillés et servis sur ardoise. Nous comptons une ardoise par table.

OU

BUFFET DE FROMAGES - 6,05€/pers

Assortiment de 5 à 8 fromages et pains artisanaux (à définir ensemble)



DeSSERTS - 30 min

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX - 8,80€/pers

2/3 choux/pers : vanille, chocolat, praliné, café, grand-marnier, framboise
(autres parfums possible)
Accompagné de 2 mignardises au choix.

ENTREMET - 6,60€/pers

Saveurs aux choix :
Trianon / Framboisier / Exotique / Fraisier / Tarte au citron meringuée /
Paris-brest / Pavlova fruits rouges ou exotiques

ASSORTIEMENT DE 3 À 5 MIGNARDISES

5€ à 8,50€/pers

- Canelé Bordelais
- Dune Blanche
- Guimauve au Get 27
- Madeleine au miel
- Guimauve chocolat caramel
- Gaspacho de fruits de saisons
(framboise, fraise, mangue)
- Rocher coco
- Financier amandes chocolat
- Minestrone de fruits frais
- Tartelette citron yuzu
- Moelleux au chocolat

BAR À CAFÉ ET THÉ BIO- 1,10€/pers

Machine à café à capsule
Café Richard et assortiment de
thé et tisane bio

PAYLOVA AUX FRUITS ROUGES



Bar de nuit (option)

BAR DE NUIT - 253€

Présence de 2 serveurs jusqu'à 3h (boissons non inclus)

Animation cocktail possible (en choisir 3) :

Mojito / Piña colada / Caipirinha / Spritz / Cosmopolitain / Margarita...

COLLATION - AFTER - 3,30€ À 6,60€/pers

Croque-Monsieur / Pizza / Wraps / Plateau de Charcuterie / Plateau de Fromage...

Forfait Boissons

SANS ALCOOL

Eaux plates et gazeuses Abatilles : 1,65€/pers

Softs (jus de fruits, coca, ice tea) : 2,20€/pers

VIN D'HONNEUR

Soupe de champagne (à base de Cointreau, citron, sucre de canne) : 3,30€/pers

Sangria blanche/rouge : 3,30€/pers

Punch : 3,30€/pers

Tireuse à bière et 1 fût de bière blonde Felsgold : 140€

(possibilité d'autres bières sur demande)

Nos préconisations en terme de quantité :

Vin rouge : 1 bouteille pour 4 personnes

Vin blanc : 1 bouteille pour 6 personnes

*Champagne : 1 bouteille pour 5 personnes pour le dessert
et 1 pour 2 personnes pour le cocktail*

VOUS POUVEZ FOURNIR VOUS MÊME LES BOISSONS,
NOUS N'EFFECTUONS PAS DE DROIT DE BOUCHON

Vin Blanc :

LOIRE - VIN DE FRANCE - JÉRÉMIE HUCHET CHAPEAU MELON 2022 - 11,06€ TTC

Cépage : Melon de Bourgogne - Vin aux tonalités florales relevé d'une touche de fruit exotique. La bouche tendue, agréable et citronnée délivre des arômes printaniers flatteurs.

BEAUJOLAIS - DEPARDON & FILS CUVÉE ALEXIS 2022- 13,30€ TTC

Cépage : Chardonnay - Vin doté d'un nez floral et minéral, bouche ronde et épanouie, cisailée par une très belle fraîcheur qui en fait un vin magnifiquement équilibré.

LOIRE - TOURAINE - DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE 2022- 16,60€ TTC

Cépage : Sauvignon - Vin blanc sec et fruité, nez floral qui révèle progressivement un délicat bouquet d'agrumes. La bouche s'équilibre entre une belle fraîcheur et un fruité charnu.

BORDELAIS - GRAVES - CHÂTEAU DU MAYNE 2021 - 17,50€

Cépages : Sauvignon, Sémillon - Vin typé sauvignon, aux notes d'agrumes, de pamplemousse rose et de fleurs blanches. Une palette aromatique très fraîche, texturée, d'une belle longueur.

BOURGOGNE - CHABLIS 1ER CRU BEAUROY - DOMAINE VERRET 2021 - 33,60€ TTC

Cépage : Chardonnay - Vin qui se dévoile à travers des notes d'agrumes et d'amande fraîche. Une bouche fraîche et minérale qui s'ouvre sur des fruits à chair blanche.

BORDELAIS - PESSAC-LÉOGNAN - LA CROIX DE CARBONNIEUX 2021 - 35,00€

Cépages : Sauvignon, Sémillon - Vin à la fraîcheur subtilement imprégnée d'arômes de fruits exotiques et de pamplemousse, une finale légèrement acidulée contrastée par une bouche ronde.

VIN DOUX

SUD OUEST - CÔTE DE GASCOGNE - LACAVE 2020 - 11,20€ TTC

Cépage : Gros manseng - Ce vin moelleux et élégant rond et puissant offre un caractère typé et un très bel équilibre entre l'acidité, le fruité et les arômes du cépage.

LOIRE - COTEAUX-DU-LAYON 1ER CRU CHAUME - DOMAINE DES FORGES 2020 - 22,40€ TTC

Cépage : Chenin - Nez intense et complexe, arômes de fleurs, de fruits blancs, d'agrumes confits et de fruits exotiques. Bouche puissante et opulente, un bel équilibre entre moelleux et vivacité.

Vin Rouge :

BEAUJOLAIS - MORGON - DEPARDON & FILS CUVÉE VIEILLES VIGNES 2021 - 13,30€ TTC

Cépage : Gamay - Très vieilles vignes (70 à 100 ans !) Surprenant d'équilibre et de gourmandise, minéral et sans lourdeur aux tanins bien fondus. 12,46€ TTC

BORDELAIS - BORDEAUX SUPÉRIEUR - CRU MONPLAISIR 2021 - 16,80€ TTC

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot - Vin velouté, riche avec des notes de fruits rouges biens mûres, le merlot majoritaire donne un vin velouté, souple avec une belle finale.

BORDELAIS - GRAVES - X.&C. PERROMAT LA QUILLE 2021 - 18,06€ TTC

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot - Vin juteux qui laisse apparaître la gourmandise des fruits rouges et des notes de bois frais, les tanins sont soyeux, mûrs et veloutés.

LOIRE - LOIRE - SANCERRE - DOMAINE PRIEUR PIERRE & FILS 2018 - 25,90€ TTC

Cépage : Pinot noir - Un vin souple avec une belle richesse et des notes de fruits rouges en retour. Beaucoup de longueur sur une finale légèrement poivrée.

BORDELAIS - PESSAC-LÉOGNAN - CHÂTEAU JAULIEN CUVÉE EUGÉNIE 2019 - 21€ TTC

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot - La bouche est riche, ronde, livrant une belle intensité fruitée et des tanins agréables. Une valeur sûre pour cette belle appellation bordelaise.

BORDELAIS - MÉDOC - CHÂTEAU LAYAUGA-BUBOSCQ 2015 - 23,10€

Cépages : Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot - C'est un vin qui a beaucoup d'élégance, de finesse, de suavité et de rondeur. Une millésime déjà mûr aux notes fumées, de cuir et de fruits confiturés. Propriété du Château Haut-Marbuzet.

BOURGOGNE - BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE - MAISON A.&S. 2021 - 54,60€ TTC

Cépage : Pinot Noir - Voilà un pinot noir qui a l'envie de se distinguer, le grain de tannin est subtil, ferme et qui laisserait entendre de se fondre encore, le fruit refait son apparition en finale ce qui la rend délicate.

BORDELAIS - SAINT JULIEN - CHÂTEAU TEYNAC 2015 - 33,43€TTC

Cépages : Cabernet Sauvignon merlot et petit verdot - Ce vin a une robe profonde, ronde et puissante sur le fruit, équilibré, avec une bonne longueur en bouche. Un rapport qualité-prix très intéressant qui rappelle les grands crus

RHÔNE - SAINT-JOSEPH - DOMAINE CUILLERON LES PIERRES SÈCHES 2021 - 32,90€ TTC

Cépages : Syrah - Grande complexité aromatique sur des notes de prune, cassis, groseille, poivre et épices. Un nectar aux tanins veloutés et au corps charpenté. Bref, c'est LA référence !

Vin Rosé

LOIRE - VIN DE FRANCE - JÉRÉMIE HUCHET CHAPEAU MELON 2022 - 10,50€ TTC

Cépages : Pinot Noir, Gamay - *Vin qui offre un kaléidoscope d'arômes, aux notes de fraise des bois, de framboise et de mûres écrasées. La bouche est friande, légèrement acidulée et d'un très bel équilibre.*

PROVENCE - IGP MÉDITERRANÉE - LE DOMAINE DE TRIENNES 2022 - 15,26€ TTC

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache, Merlot - *Ce vin est très aromatique dominé par les fruits rouges et le pamplemousse. Beaucoup de fraîcheur et de légèreté, la finale est élégante.*

Champagne

CHAMPAGNE - TRUDON - EMBLÉMATIS - 20,90€ TTC

Cépage : Meunier - pinot Noir - *Dominé par le cépage Meunier, comme l'est notre vignoble, ce champagne présente une rondeur toute en délicatesse et en fruité.*

CHAMPAGNE - TRUDON - SINEGRAMME - 22,80€ TTC

Cépage : Meunier - Pinot Noir - *Sa vinification «Petite Mousse» offre une effervescence crémeuse en bouche. Ses arômes fruités et sa finale saline sont synonymes de séduction et pureté.*

CHAMPAGNE - TRUDON - ROSÉPHILE - 23,20 TTC

Cépage : Meunier - *Roséphile est un rosé frais et gourmand aux notes de fruits rouges et noirs pulpeux, souligné par les agrumes. Il se destine aux plaisirs complices et aux plats charnus.*

CHAMPAGNE - TRUDON - DYADE - 26,80€ TTC

Cépage : Pinot Noir - Chardonnay - *Dyade est la précision d'une rencontre entre deux cépages. Magnifiée par une élaboration particulière qui signe le savoir-faire de notre Maison. Une audacieuse création à savourer à l'apéritif ou tout au long d'un repas.*



Brunch du lendemain

BOISSONS - 3,30€/pers

Café / Thé / Jus de fruit / Chocolat chaud

PETIT DÉJEUNER - 5,50€/pers

- Assortiment de mini viennoiseries
- Pain de campagne, seigle, beurre, confiture, pate à tartiner
- Salade de fruits frais

SALADES COMPOSÉES

1 OU 2 À CHOISIR - 3,30€/pers

- Salade d'haricot vert à l'échalote
- Salade d'épinards au brie sésame et pêches
- Salade composé au magret fumé et champignons
 - Salade de choux chinois au sésame
 - Salade de tomate et mozzarella
- Salade d'avocat, saumon et mangue
 - Salade de taboulé maison
 - Salade de poulet tandoori
 - Salade de pâte

**Le prix est variable en fonction des salades choisies*

DUO DE FROMAGES AFFINÉS - 2,20€/pers

accompagné de fruits secs et confiture de cerise noire



PLATS - 3 ET 7 À CHOISIR

- Pancake - 2,20€/pers
- Bacon grillé - 2,20€/pers
- Egg muffins - 3,30€/pers
- Avocado toast - 2,20€/pers
- Œuf brouillés - 2,20€/pers
- Plateau de charcuterie - 4,40€/pers
- Saumon fumé et gravelax aux agrumes - 3,30€/pers
 - Mini brochette à la plancha - 8,80€/pers
 - Tortilla aux pommes de terre - 2,20€/pers
- Côte de bœuf aux sarments de vigne - 11€/pers
 - Poulet grillé - 6,60€/pers
 - Fajitas mexicain - 4,40€/pers

DESSERTS - 6,60€/pers

Assortiment de trois mignardises
(choisir directement ce que vous souhaitez sur la page précédente)

Prestations complémentaires

MENU ENFANT - 18,70€/pers

Buffet apéritif pour adolescents et enfants
(croque-monsieur, pizza, minis saucissons, mini burger, tomate cerise, cubes d'emmental, gâteaux apéritifs, melon, pastèque)

PRESTATION DE SERVICE + DÉPLACEMENT - 22 à 38€/pers

Chef, cuisinier, maître d'hôtel et serveur

LOCATION DE MATÉRIEL - 15 à 40€/pers

Art de la table, chaises, tables, etc..

REPAS PRESTATAIRES - 38,50€/pers

DJ, Photographe, Wedding planner, etc...

GESTION DES DÉCHETS - 1,65€/pers

Bouteille vide, déchets alimentaires et recyclables

INSTALLATION DU MOBILIER EXTÉRIEUR - 25€/serveur :

Espace cérémonie : Installation des chaises, bancs

INSTALLATION DU MOBILIER INTÉRIEUR - 35€/serveur :

Installation des tables & chaises de la salle, plan de table, etc...

La mise en place de l'art de la table est incluse dans la prestation initiale

REJOINGNEZ NOUS :



bernadetdamien@gmail.com

06 40 55 95 78

www.chefadomicilebernadet.fr