



© Ala Breskaya

Plaqueette Mariage

CHEF À DOMICILE BERNADET



BIENVENUE chez le Chef à Domicile Bernadet,
où chaque mariage est unique, conçu avec des produits frais et de saison.

Nous offrons un accompagnement personnalisé
à chaque couple, garantissant ainsi une
expérience sur mesure qui célèbre votre amour
et votre style. Avec notre engagement envers la
qualité, nous ne réalisons pas plus de deux
mariages par week-end, assurant ainsi un suivi
attentif et une attention totale à chaque détail
de votre grand jour.



DÉROULÉ DU MARIAGE

*Suggestion à harmoniser en fonction de
vos envies et de la saison*

18h00

COCKTAIL

20h30

PASSAGE À TABLE

23h30

DÉBUT DE LA
SOIRÉE DANSANTE



NOUS RÉALISONS DES REPAS DE MARIAGE SUR-MESURE
QUI SONT COMPRIS ENTRE **100 À 200€*/PERS.**

**Les prix affichés sont en TTC*

Accueil de bienvenue

En libre service avec gobelets jetables ou ecocup - 2,75€/pers

-

Boissons sans alcool :

Hibiscus sureau, Citronnade, Rose bergamote,

Thé vert menthe + Eaux plates et gazeuses

Cocktail

Pour un cocktail de 2h30, nous vous recommandons de sélectionner
4 à 7 pièces cocktails et 3 et 5 animations.

Soit entre 13 et 18 pièces par personne.



Pièces-Cocktail

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

PIÈCES COCKTAILS DE LA MER

Crabe yuzu guacamole

Gambas fumée, sabayon safran, graine de courge

Saumon miso, patate douce, mangue, coriandre

Saint jacques daikon, agrumes, basilic, salicorne

Verrine exotique : Tzatziki, saumon fumé, mangue



PIÈCES COCKTAILS DE LA TERRE

Oeuf de caille Bordelais, Bacon

Cigare de magret fumé, foie gras et figue

Paleron confit laqué aux épices

Ris de veau, brocolis fumé, pickles de choux fleur, jus de veau corsé

Sucette foie gras chocolat, orange amère, piment d'eslette

PIÈCES COCKTAILS VÉGÉTARIENNE

Feuillantine d'asperges sauce tartare ✓

Rouleau de printemps crudités ✓

Dôme de chèvre, piquillos, tapenade d'olives noires ✓

Tartelette comté, wasabi ✓

Petit pois à la française, huile fumé ✓

Roquefort poire pignon ✓

BRUSCHETTA

Saumon gravlax aux agrumes

Coppa tomate confite

Crudités, mimolette ✓

Poulet césar

Cabillaud aïoli

Burrata Truffe ✓



Animations culinaires

ATELIER FOIE GRAS - 4,40€/PERS

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



ANIMATION FAJITAS - 5,50€/PERS

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

- poulet / poivrons / cheddar
- bœuf grillé / oignons / cheddar
- poivrons tomate / cheddar ✓
- oignons grillé / Houmous / cheddar ✓

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

- rillettes de saumon / asperge verte / salade
- saumon fumé / sucrose / avocat
- coleslaw / asperge verte / salade ✓
- sucrose / avocat / tomate ✓

ATELIER MOZZARELLA - 4,40€/PERS ✓

Découpe de grosse mozzarella Italienne tressée ou de burrata crémeuse, avec ses condiments de saison préparés au moment. (Equivalent 2 pièces / pers)

ATELIER HUITRES - 2,20€/PERS

Avec ouverture par un Chef devant vous,
Accompagné de beurre demi-sel, pain de seigle et citron (2/pers)



ATELIER PLANCHA - 8,80€/PERS

Sélectionner 4 pièces au choix :

◦ Pièces de la mer :

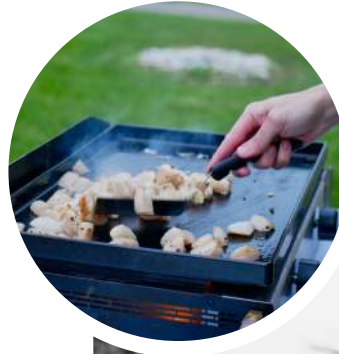
- Crevette à la persillade
- Saint-Jacques au poivre de timut
- Poulpe au paprika
- Thon rouge mariné

◦ 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€) 🍷



**DÉCOUPE DE
JAMBON IBÉRIQUE - 3,85€/PERS**

Jambon Ibérique affiné - 36 à 42 mois
Accompagné de pain au noix
(Equivalent 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



ATELIER FUMOIR - 5,50€/PERS

Fumage à chaud de saumon d'Ecosse et magret des Landes instantanément devant les convives à base de sciure de bois de hêtre.

(2 pièces/ pers)


**DÉCOUPE DE TRUITE GRAVLAX
AUX AGRUMES - 3,85€/PERS**

Accompagnés de blinis et
crème aux agrumes

(Equivalent 2 pièces/pers)

**ATELIER OEUF POCHÉ CUISINÉ - 4,40€/PERS**

Sélectionner 1 ou 2 recettes au choix :

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

**BAR À CRUDITÉS - 4,40€/PERS**

Accompagné de sauces froides
(2 pièces/pers) ♡





Patiences

- ✓ **SORBET DE CITRON VERT, PASSION, POMME, ... - 2,20€/PERS**
 Avec un alcool en pipette (rhum, manzana, vodka, ...)
- ✓ **TARTE FINE AUX LÉGUMES DU SOLEIL CONFITS - 5,00€/PERS**
 Neige de fête
- ✓ **TOMATES MULTICOLORES & BURRATA À PARTAGER - 5,50€/PERS**
 Accompagnée de basilic, huile d'olive, réduction balsamique
Assiette à partager
- ✓ **OEUF COULANT - 5,50€/PERS**
 Crème dubarry tonka, champignon du moment, muesli, jus corsé
- TRUITE GRAVLAX LAQUÉ SOJA - 6,05€/PERS**
 Chlorophylle, crémeux beurre blanc
- VITELLO TONNATO - 7,50€/PERS**
 Plat typique du piémont, fines tranches de filet de veau cuites,
 accompagnée d'une émulsion huile d'olive, anchois, câpres et jus de citron
- ASSORTIMENT DE MAKIS ET SUSHIS - 7,70€/PERS**
 Accompagné de gingembre mariné, pipettes de soja, wasabi, petite
 salade choux, mâche
- FOIE GRAS MI CUIT DU SUD OUEST - 8,50€/PERS**
 Melon verveine, tuile sésame, magret fumé

Possibilité de réaliser un plat sur-mesure en fonction de l'envie des mariés

Plats chauds

SUPRÊME OU CUISSE DE PINTADE RÔTIE - 22€/PERS

Brocolis, mousseline de carotte, jus banyuls, condiment : cassis, miel, noisette

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

jus estragon morille, maïs en texture : polenta, épi brûlé, maïs crémeux & confit

MAIGRE DU BASSIN - 25,50€/PERS

Ecrasé de pomme de terre aux sésames, sabayon rouille, condiment : radis noir, pignon, ...

JARRET DE VEAU CONFIT 6H À LA VERVEINE - 26,40€/PERS

Ecrasé de pomme de terre et pignon de pin, petits pois en texture : frais & crémeux

DEMI MAGRET RÔTI DES LANDES - 28,00€/PERS

émulsion champignon truffé, cube de pomme de terre confites, sauce albuféra

QUASI DE VEAU - 28,60€/PERS

Ecrasé de pomme de terre noisette, mini carotte, bearnaise, zaatar, jus de veau corsé



Plats végétariens

AU CHOIX :

AUBERGINE RÔTIE

SUCRINE BRAISÉE

ASPERGE RÔTIE

CAROTTE SANGUINE CONFITE

POTIMARRON RÔTIS

20,90€/PERS

Même accompagnement que le plat principal



Fromages

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

TRILOGIE DE FROMAGES AFFINÉS SUR ARDOISE - 4,40€/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.

BUFFET DE FROMAGES - 7,15€/PERS

Assortiment de 5 à 8 fromages et pains artisanaux

- Comté
 - Tome
 - Chèvre
 - Brie
 - Maroilles
 - Fourme d'Ambert
- (à définir ensemble)



PIÈCE MONTÉE DE FROMAGES AFFINÉS - 7,15€/PERS

- 1er étage : Abondance
- 2ème étage : Tome de brebis
- 3ème étage : Fourme d'ambert
- 4ème étage : Brillat Savarin
- 5ème étage : Banon

Décoration défini avec les mariés

Proposition & tarif variable en fonction du nombre de personne



Desserts

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
 Mousse framboise
 Rocher coco
 Financier amandes chocolat
 Minestrone de fruits frais
 Tartelette citron yuzu
 Moelleux au chocolat

PIÈCE MONTÉE DE CHOUX - 11€/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

BAR À CAFÉ ET THÉ BIO- 1,10€/PERS

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



After (option)

BAR DE NUIT 250€

Présence de 2 serveurs pour 2h supplémentaires (alcool et boissons non inclus)

Animation cocktail possible (en choisir 3 maximum) :

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

COLLATIONS

CROQUE-MONSIEUR - 2,20€/PERS

1 saveur au choix : Jambon blanc & emmental / Jambon de Bayonne & comté / Saumon fumé & Fromage aux fines herbes / Jambon blanc truffé & Emmental (supplément 1€/pers)

MINI BURGER CHEDDAR - 3,30€/PERS

WRAPS - 4,40€/PERS

1 ou 2 saveurs au choix : Jambon de Bayonne & brebis / Saumon fumé & avocat / Jambon blanc fromage fines herbes / Poulet césar / Sucrine, avocat, tomates confites / épinard frais, houmous, légumes grillés

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 4,40€/PERS

Coppa, jambon de Bayonne, chorizo, saucisson, rillettes de porc accompagné de beurre, pain de campagne et cornichons

PIZZA 2,20€/PERS

1 saveur aux choix : Régina / 4 fromages / Nordique / Margarita / Chèvre miel / Mexicaine / Tartiflette / Burrata / Chorizo / Veggie

SOUPE À L'OIGNON - 1,30/PERS

BRIOCHE VENDÉENNE - 1,10€/PERS

MIGNARDISES - 1,75 À 8,50€/PERS

1 à 5 pièces



Forfait boissons

SANS ALCOOL

Eaux plates et gazeuses Abatilles : 1,98€/pers

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

VIN D'HONNEUR

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

Sangria blanche/rouge : 3,30€/pers

Punch : 3,30€/pers

Location tireuse à bière : 84€

1 fût de bière blonde Felsgold 33L : 84€

(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 - 9,95€ 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" - DOMAINE DE LA BÊCHE - 10,95€ 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.*

BORDELAIS - GRAVES - CHÂTEAU DU MAYNE - 12,60€

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.*

LOIRE - TOURAINE - DOMAINE FRANÇOIS CHIDAIN - 13,30€ 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.*

BOURGOGNE - CHABLIS 1ER CRU BEAUROY - DOMAINE VERRET - 21€ 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 - 30,10€

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 - 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 - 20€ 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 - 9,95€ TTC

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

BORDELAIS - GRAVES - X.&C. PERROMAT LA QUILLE - 12,60€ 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.

BORDELAIS - BORDEAUX SUPÉRIEUR - CRU MONPLAISIR - 15€ 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 - PESSAC-LÉOGNAN - CHÂTEAU JAULIEN CUVÉE EUGÉNIE - 15,50€ 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 - 16,65€

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.

LOIRE - SANCERRE - DOMAINE DE SAINT-PIERRE - P.PRIEUR & FILS - 21,70€ TTC

Cépages : Pineau noir – Ce sancerre rouge s'offre sur un premier nez de petits fruits rouges bien mûrs avec des notes légères épicés. Une longueur en bouche souple et riche aux notes fruits rouges.

BORDELAIS - SAINT JULIEN - CHÂTEAU TEYNAC - 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

BOURGOGNE - BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE - MAISON A.&S. - 42€ TTC

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



Vin Rosé

LOIRE - VIN DE FRANCE - JÉRÉMIE HUCHET CHAPEAU MELON - 9,60€ 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 - 12,10€ 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 - 21,90€ 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 - ROSÉPHILE - 23,65 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 - MONOCROME - 24,65€ TTC

Cépage : Meunier - Monocrome se présente paré d'une robe jaune pâle et de fine bulle. Son premier nez est délicat sur le coing, la pomme Gala et l'orange.

CHAMPAGNE - TRUDON - DYADE - 27,25€ 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

PETIT DÉJEUNER - 4,40€/PERS

Assortiment de mini viennoiseries

Pain de campagne, seigle, beurre, confiture, pate à tartiner

FRUITS DE SAISON - 1,65€/PERS

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

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

Côte de bœuf aux sarments de vigne - 15,40€/pers

Mini brochette à la plancha - 13,20€/pers

Tortilla aux pommes de terre - 2,20€/pers

Poulet grillé - 6,60€/pers

Fajitas mexicain - 4,40€/pers

DUO DE FROMAGES AFFINÉS - 4,40€/PERS

accompagné de fruits secs et confiture de cerise noire

DESSERTS - 6,60€/PERS

Assortiment de trois mignardises



Veille du mariage ou Brunch du lendemain

GRAZING TABLES - 22€/PERS

Une formule buffet élégante et généreuse. Offrez à vos invités une table garnie de pains variés, gressins, fromages d'exception, charcuteries fines, crudités, tartinades, fruits frais & secs, et plus encore.

Décorées avec des fleurs fraîches et de la verdure

Compléter les Grazing Tables avec les éléments du brunch de votre choix : boissons, viennoiserie, salade de fruit, mignardises, etc...



Prestations complémentaires

MENU ENFANT - 19,80€/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 - 25 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

Si le lieu ne fournit pas de conteneur nous pouvons gérer l'évacuation des déchets : bouteilles vides, 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





Contactez-nous dès aujourd'hui pour
commencer à planifier votre
mariage inoubliable, où la fraîcheur
et la saisonnalité se marient
parfaitement pour créer des souvenirs
gastronomiques mémorables.



BERNADET.CHEFADOMICILE@GMAIL.COM

06 40 55 95 78

WWW.CHEFADOMICILEBERNADET.FR

