



# Carte Mariage

---

**Pro'G**

*Professionnels de la Gastronomie*

Ferme d'Arvigny  
Allée Edouard Branly  
77550 MOISSY CRAMAYEL

[www.protraiteur.fr](http://www.protraiteur.fr)

# Vin d'Honneur

## Formule : 10 Pièces Cocktail

### 1 Animation Culinaire (au Choix)

*Mini Burger au Foie Gras Poêlés*

*Dégustation de Saumon Mariné Sauvage*

*Gaufres Before Lunch : Croustillantes au Raifort, Saumon Fumé, Tartare d'Algues BIO*

*Jambon de Parme à la Découpe et son Chutney de Figues*

*Réalisation de Makis devant les convives*

*Burrata Fumée au Bois de Hêtre devant vos Convives*

*Saint Jacques Fumées Sous Cloche à l'Orange*

*Bar à Smoothies*

*Risotto Milanais réalisé devant vous*

*(Animation Supplémentaire 3€ TTC Par Convive)*

Corbeille de Légumes & sauces assorties de 3 kg

Verrines de Gaspacho Pastèque, Tomate & Basilic

Assortiment de Canapés façon Blinis

Tataki de Thon

Sphères Foie Gras Fraise

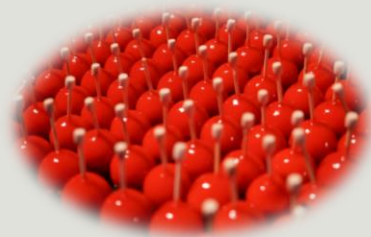
Bulles Chèvre Abricot

Têtes d'Asperges Vertes enroulées de Saumon Fumé

Tartelettes aux Légumes Frais

Brochettes Gambas Saveur Asiatique

**Prix Par Personne : 12,40 € TTC**



# Le Repas

## Vos Entrées



Salade de Queues de Gambas Persillées, Médaille de Langouste,  
Avocat & Suprême d'Agrumes Vinaigrette Exotique

Salade Landaise  
(Foie Gras, Gésier, Pignons de Pain, Magret de Canard Fumé, Tomate Confitée)

Risotto Crémeux aux Têtes d'Asperges Vertes Fraîches & Tuile Parmesan

Finger Foie Gras « Maison »

Brochette de St Jacques, Mini Poireaux Glacés & Tuile Iodée

Filets de Caille et son Jus Corsé, Mousseline de Petits Pois

Rouleau de Brousse de Chèvre Frais, Saumon Fumé & Tartelette aux Légumes Frais

Foie Gras de Canard mi-cuit, Crumble à la Figue & Oignons Rouges en Cassolette  
(+6€ par personne)

Carpaccio de Saint Jacques & Salade Fraîcheur Goût Exotique  
(+6€ par personne)

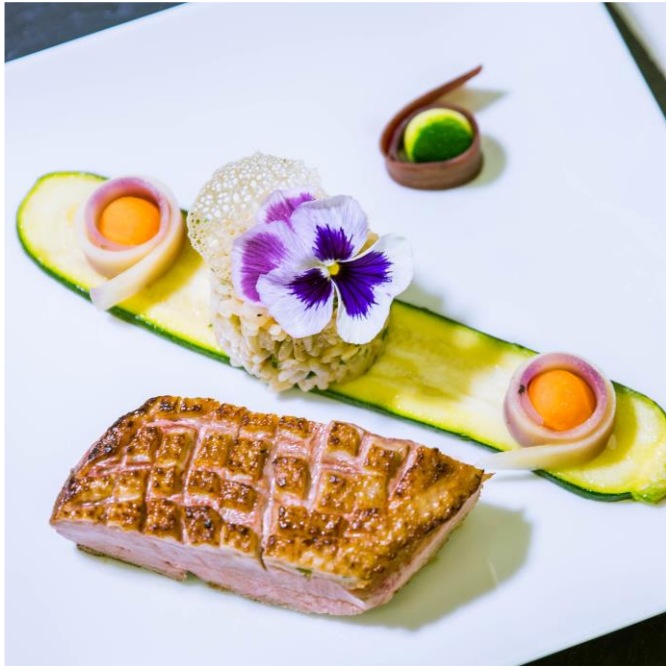
Tartare de Saumon en Verrine Rafraîchie d'un Sorbet Citron, Verdure & Tuile Sésame  
(+6€ par personne)

### **Entrées Végétariennes :**

Tartelette aux Légumes de Saison **Ou** Feuilleté Houmous aux Légumes Frais

# Le Repas

## Vos Plats



Suprême de Pintade aux Epices Douces, Polenta Crémeuse, Romanesco & Girolles

Médaille de Veau, Crémeux de Patates Douces, Têtes d'Asperges Vertes & son Jus

Filet de Sandre Crème Yuzu, Poêlée de Fèves & Perles de Poivrons

Parmentier d'Effiloché de Canard & Jeunes Légumes Glacés

Filet de Daurade Sauce Pesto Riz Safrané, Poêlée de Fèves & Perles de Poivrons

Jarret de Veau Mini Légumes Croquants, Ecrasé de Charlotte à l'Olive Taggiasche

Filet de Bar, Riz à l'Encre de Seiche, Vierge de Légumes Tièdes

Demi-Homard Rôti Piment d'Espelette, Piperade de Poivrons au Thym,  
Riz Sauvage & ses Fleurs Comestibles (+6€ par personne)

Carré d'Agneau en Croûte d'Herbe, Poêlée de Cèpes  
& Petits Légumes Croquants (+6€ par personne)

Filet de Bœuf Sauce Morille, Ecrasé de Pommes De Terre Vitelotte  
& Mini Tatin de Légumes (+6€ par personne)

### **Plats Végétariens :**

Risotto, Têtes d'Asperges Vertes

**Ou** Bodega de Fèves & Tartare de Légumes du Soleil

# Le Dessert

## Pièce Montée & Buffet de Desserts



### **Pièce Montée & Cascade d'Entremets**

(Fraisier, Framboisier, Bavarois Coco Yuzu, Charlotte aux Fruits, Cheesecake, Royal Chocolat...)

Pièce Montée Choux ou Macarons (2 par personne)

**OU**

### **La Palette du Pâtissier :**

6 Pièces Sucrées Par Personne

Macarons, Panacottas, Brochettes de Fruits Frais, Tartelettes Spéculos Ganache  
Chocolat Noir, Sablés Breton Dôme Façon Tarte Tatin & Petits Fours Sucrés

**OU**

### **Dessert à l'Assiette :**

Dôme Chocolat Croustillant Praliné, Crème Anglaise « Maison » & Brochette de  
Framboises

### **En Option :**

Wedding Cake ou Naked Cake (+6€ par personne)



# Récapitulatif

## Votre Repas de Mariage

---

Entrée

Plat

Fromage

Pièce Montée & Buffet Desserts

Les Boissons :

*Eaux Minérales & Pétillantes, Jus de Fruit, Coca-Cola, Thé Glacé Maison  
Vin Blanc Bourgogne Aligoté AOC & Vin Rouge Bordeaux AOC Pavillon Royal*

**Prix Par Personne : 42,15 € TTC**



# Vos Options

## Pour Les Enfants...

**Formule Vin d'honneur Enfants** : 4€ TTC /Enfant  
*Boissons, Mélanges Salés, Olives Marinées Dénouautées*

**Menus Enfant** : 9,90€ TTC /Enfant  
*Assiette de Charcuterie,  
Blanc de Volaille & Pommes Dauphines,  
Dessert des Adultes*

## Pour Vos Prestataires...

Repas « Prestataires » (Entrée, Plat, Dessert) : 16,50€ TTC /Prestataire

## Pour La fin de Soirée...

**Formule Service & Rangement** : 4€ TTC /Personne  
*Service Jusqu'au Débarrassage du Buffet du Soir  
Rangement du matériel (Chaises, Tables & Buffet) en Fin de Soirée*

## Les Boissons Alcoolisées

Soupe Champenoise, Vins Blanc & Vins Rouge : 8,90€ TTC /Convive  
Soupe Champenoise : 3€ TTC /Convive  
Champagne : 12,90€ TTC /Convive  
Tireuse à Bière, Fûts de Bière & Verres : 4,45€ TTC /Convive

## Les Animations du Soir

**Fontaine à Chocolat Noir ou Toblerone** 3,30€ TTC /Convive  
*Accompagnée de ses Brochettes de Fruits Frais, Copeaux de Chocolat Blanc, Noix de Coco  
Râpée & Billes de Chocolat Croustillantes*

**Trou Normand Inversé à l'Azote Liquide** 6€ TTC /Convive  
*Création d'un Sorbet Alcoolisé Fait Minute Devant vos Invités*

**Crêpes Party** 2,20€ TTC /Convive  
*Mini Crêpes avec Nutella, Chantilly, Confitures & Sucre*

**Barbe à Papa** : Parfum au Choix 3,50€ TTC /Convive  
*Cola, Fraise, Framboise, Passion, Noix de Coco, Pomme, Tropical Bleu...*

**Rôtisserie de Fruits Exotiques** 2,90€ TTC /Convive  
*Brunoise de fruits poêlés devant vos convives, Coque en Chocolat & Chantilly Fraîche*

**Flambée de Cannelés Bordelais et ses Glaces Vanille et Rhum Raisin**  
2,90€ TTC /Convive



# Buffet du Lendemain

**19,80€ Par Personne**

*Boissons et Vaisselle fournies par les clients*

Mini Viennoiseries (2 par personne)

**Plateaux "Rustique"**

- Jambon de Pays, Rosette, Saucisson de Paris, Rillons, Rillettes
- Cornichons, Beurre Doux

**Plateaux de la "Baltique" :**

- Chiffonnade de Saumon Gravelax, Maquereaux au poivre, Chiffonnade de Saumon Fumé

**Plateaux "du Jardinier" :**

- Bâtonnets de Légumes (Carottes, radis, sommités de choux fleur, tomates cerises, etc.)
- Terrine de fromage de chèvre et tomates confites au basilic et Sauces

**Plateaux de Viandes Froides :**

- Suprême de Volaille à l'Estragon
- Gigolette de Poulet au Beurre Demi-Sel
- Sauces & Condiments

**Salades Composées (200gr Par Personne)**

2 ou 3 au choix :

- Salade Brésilienne (*Riz, Maïs, Poivrons Rouges, Poivrons Verts, Tomates, Cœurs de Palmier, Vinaigrette*)
  - Salades des Iles (*Avocats, Mangues, Crevettes, Sauce Cocktail*)
  - Salade Florida (*Avocat, Pamplemousse, Crevettes, Sauce Cocktail*)
  - Salade Grecque (*Tomates, Concombres, Fêta, Oignons, Vinaigrette*)
  - Salade Italienne (*Tomates, Mozzarella, Basilic, Huile d'Olive, Vinaigrette*)
- Salade Niçoise (*Tomates, Poivrons Verts, Poivrons Rouges, Oignons, Olives Noires, Thon, Anchois*)
  - Salade Riviera (*Concombres, Crevettes, Pommes, Mayonnaise*)
  - Salade Riz au Thon (*Riz, Tomates, Thon, Œuf, Mayonnaise*)
- Salade Taboulé (*Semoule, Poivrons Verts, Poivrons Rouges, Oignons, Tomates, Concombres, Menthe, Citron*)
- Salade du Terroir (*Frisée, Fêta, Noix, Viandes des Grisons, Raisin*)
  - Coleslaw Maison
  - Salade Baltique (*Penne Provençale au Pesto & Saumon*)
- Salade Landaise (*Frisée, Gésiers, Pignon, Tomates Confites, Magret de Canard Fumé*)

**Buffet de Fromages AOC & 2 Petits Pains par Personne**

**Dessert :**

- Tartelettes Fines aux Fruits



# Buffet du Lendemain

**19,80€ Par Personne**

*Boissons et Vaisselle fournies par les clients*



Mini Viennoiseries (2 par personne)

**Animations devant vos convives :**

- **Pancakes**

(Sucre, Nutella, Sirop d'Erable, Confiture, Miel)

- **Pain Perdu**

- **Animation Gaufres :**

*Croustillantes au Raifort, Saumon Fumé, Tartare d'Algues BIO Jambon de Parme à la Découpe et son Chutney de Figs*

Œufs Brouillés & Bacon

Bagel Saumon, Avocat, Fromage

Bagel Poulet Curry

Assortiment de Wrap salés

Plateaux de Fromages Assortis , Salade & Petits Pains Nature et Céréales

Muffins aux Myrtilles

Cheesecake au Spéculos

Salade de Fruits

Café & Thé

**Cette formule nécessite en plus :**

- 1 Cuisinier pour 40 convives (Vacation de 6 heures à 210€ HT)
- 1 Maitre d'Hôtel pour 30 convives ( Vacation de 8 heures à 280 € HT)
- Forfait Livraison / Reprise : OFFERT



**Pro'G**

*Professionnels de la Gastronomie*

Ferme d'Arvigny  
Allée Edouard Branly  
77550 MOISSY CRAMAYEL

---

**06.58.91.56.82**

**[marion@progtraiteur.fr](mailto:marion@progtraiteur.fr)**

[www.progtraiteur.fr](http://www.progtraiteur.fr)

*Une Signature Sérieuse sur toute l'Île de France*