



GRAND CHEMIN

TRAITEUR FAMILIAL ET AUTHENTIQUE

Pour la petite histoire...

Nous sommes nés il y a un peu plus de 30 ans au cœur de la campagne parisienne, mêlant gastronomie et organisation aux petits oignons. Très vite, nous prenons des airs de start-up avec pour **valeurs l'authenticité, l'engagement, la décontraction et la sincérité !**

Des plats de saison faits avec amour qui ont mijoté des heures, des recettes maison qui se partagent dans un bel esprit de famille...

Pour nous, c'est ça une cuisine qui a de l'âme !

Au menu : des saveurs respectées, des plats surprenants ou classiques, tendances ou urbains, locavores ou exotiques. La convivialité est 100% assurée et les événements scénographiés plus véritables que jamais. Pas comme à la maison mais presque !

CÔTÉ CUISINE



Tous nos plats sont conçus de manière à minimiser leur impact sur l'environnement, depuis le choix en amont des produits et des matières, leurs modes de transformation jusqu'à la prise en compte de leur recyclage en fin de vie.



ON ADORE

- Les produits qui sentent bon le terroir et le fait maison
- Les petits plats qui remplissent le ventre de bonheur et nourrissent les yeux
- Rechercher, imaginer, faire mijoter et respirer les bonnes odeurs



200

« OUI JE LE VEUX »
par an



600

moments
inoubliables



+ DE 1000

moments
inoubliables

SOPHIE ET PIERRE

Amoureux des bons petits plats et du fait maison

Épicuriens de nature, la simplicité et la convivialité sont mes essentiels. À la maison comme au travail, le bien vivre et le bien manger sont partout. Chacun y va de son petit grain de folie pour vous suspendre et faire perdurer la tradition d'une gastronomie française, raffinée et authentique ouverte sur le monde et les dernières tendances.



LE GREEN FEELING



Nos racines, c'est le Vexin !

Qu'ils viennent de notre propre ferme ou d'autres producteurs franciliens, nos produits ont un petit goût de vérité. Donner une âme à notre cuisine, lui apporter cet esprit de famille qu'on adore, protéger l'environnement en proposant des produits sains, c'est donc partager avec vous tous ces trésors de la nature.

Nos actions GREEN

LA GREEN PHILOSOPHIE

Les champs, la nature, l'agriculture, le terroir comme berceau !

Nous nous engageons dans une **gourmandise 100 % écoresponsable.**

Notre devoir : sourcer le meilleur issu de notre terroir proche. Nos équipes s'y emploient tous les jours. **Du champ à l'assiette** avec le « juste » travail de la cuisine !

3HA DE POTAGER
3 SERRES DE 300M



LES VEXIN TERRES GASTRONOMES

LE POTAGER

NOS produits, NOS récoltes... parlons nature...

Histoire de prendre un bon bol d'air frais, on vous emmène faire un tour à la Ferme.

- **60 variétés de légumes**
- **4000 citrouilles**
- **25 variétés d'herbes** : des plus classiques aux plus originales
- **180 pieds de fruits rouges**
- **1300 pieds de fraises** pour en récolter 1 tonne
- **700m² de serres** d'occasion suite à un recyclage : vive les 2ème vies !
- **4 jardiniers passionnés et passionnants**
- **0 engrais chimique** que du naturel
- **Le traitement des déchets organiques dans nos terrains**
- **150 000 litres d'eau** en récupération de pluie

NOS FOURNISSEURS

De belles collaborations

- **60 ruches installées sur nos sites** (20 sur chaque site : 50% pour notre apiculteur et 50% pour notre production)
- **Ferme de Villarceaux** où est confectionné notre bon pain paysan
- **Chocolat Barry**, notre nouveau fournisseur de chocolat (usine située à 15 km)
- **Ferme du Thil** pour venir compléter les légumes de notre potager



ACTION TRI

Nous trierons papier-carton, verre et organique.



ACTION DÉCHETS ORGANIQUES

Les déchets organiques du laboratoire direction le poulailler !



ACTION COMPOSTAGE

Le reste des déchets organiques à l'aide d'un compostage à vis sans fin nourrira le terreau de nos arbres !

GRAND CHEMIN EN ACTION

ALERTE !
FOOD
LOVER

LE

lab

TERROIR SUR
MESURE
MANGEONS
LOCAL

Un grand bouillon d'univers food

Bien plus que des collaborations avec des acteurs de l'univers food, Grand Chemin a vocation à mettre en avant et à s'associer avec des chefs « étoile montante », des artisans, des sommeliers, des barmains mais aussi des parfumeurs, des designers, bref tous les métiers qui s'approchent de près ou de loin au notre et qui nous permettent de garder notre ouverture d'esprit.

A l'image d'un « LAB », nous souhaiterions voir évoluer dans ce noyau dur et au fil des saisons les artistes du cosmos food du moment, en vogue, et avec qui les opportunités de rencontre ont fait jaillir chez nous une envie étroite de collaborer et de partager ensemble.

Main dans la main avec nos jardiniers, nos acheteurs et surtout nos chefs créateur et pâtissier - Eric Caumon et Guillaume Caron - nous confectionnons ensemble les projets de demain.



DAVID GALLIENNE
CHEF ÉTOILÉ



CE RÉBUS
UNE ÉVIDENCE !

COLlab
LE MÊME ADN !



DU CHAMP À L'ASSIETTE ! NOTRE VALEUR COMMUNE
C'EST POUR ÇA QUE NOUS NOUS ENTENDONS SI BIEN !

David aux commandes à l'aide de nos chefs, animés par la même passion le bien-manger, nous concoctent une carte été 2021 et été 2022 aux saveurs de nos valeurs communes.

Cette col-LAB, une rencontre de deux univers : celui de la restauration événementielle et celui de la restauration gastronomique. Un enrichissement mutuel ! La découverte d'une nouvelle influence dans les plats cet été et l'été prochain, écrite par David et nos Chefs pour le plaisir de vos événements.

NOS POINTS COMMUNS

L'ÉMISSION TOP CHEF

David : gagnant de la saison 11

Nous : on ne rate pas un seul épisode !

LES ÉTOILES

David : une étoile Michelin pour son restaurant Le Jardin des Plumes à Giverny

Nos chefs : Eric et Guillaume ont la tête dans les étoiles, les pieds dans les champs

LE TERROIR

David : toujours en quête de nouvelles saveurs

Nous : Nos produits, nos récoltes
3ha de potager bio + 3 serres de 300m²

SCORE : 100% COMPATIBLE





SUR LE GRAND CHEMIN DE L'ISO 20121 !

DU GREEN ET SURTOUT PAS DU GREEN... WASHING !

QU'EST CE QUE C'EST ?

C'est une norme internationale certifiant la prise en compte dans notre système global des principes de la RSE avec pour particularité d'être dans une amélioration permanente de nos indicateurs ; la norme indique l'atteinte à nos propres objectifs.

NOS 3 GRANDS ENJEUX

1

Gérer nos ressources de manière raisonnée et garantir la traçabilité de nos déchets :

- Optimiser l'utilisation de nos ressources en eau et en énergie
- Avoir une vision précise des déchets générés, les trier et en assurer la valorisation ou le recyclage

2

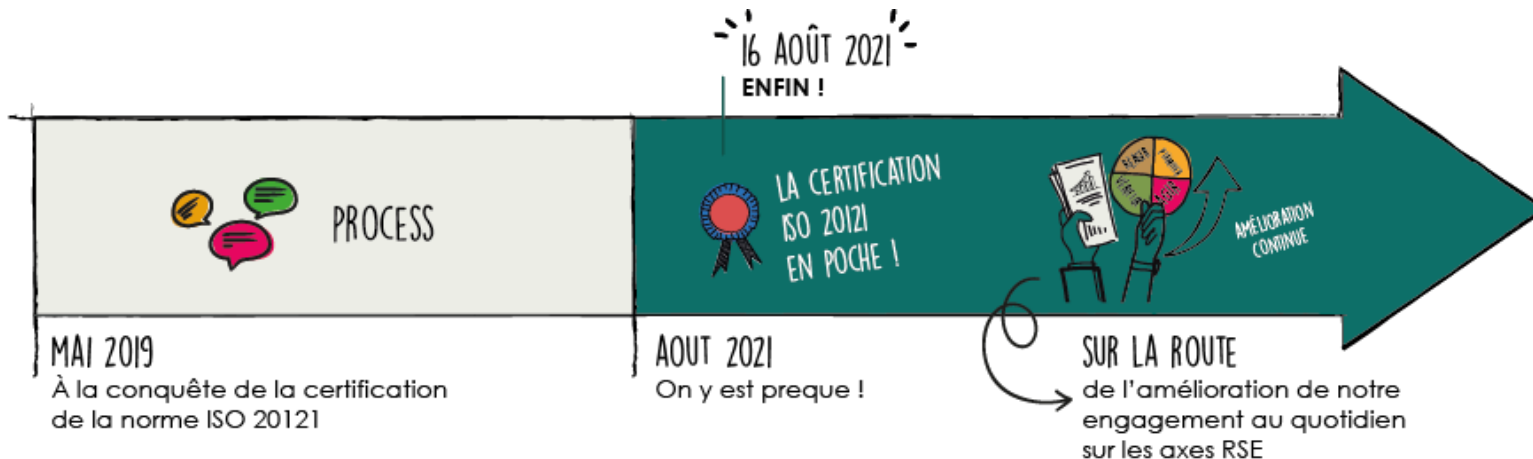
Être un employeur responsable par la valorisation des compétences des collaborateurs et l'insertion des personnes éloignées de l'emploi :

- Valoriser les compétences et aptitudes professionnelles
- Favoriser l'inclusion des personnes éloignées de l'emploi

3

Promouvoir les richesses du Vexin par un ancrage territorial fort et des partenariats durables avec les producteurs locaux

- Promouvoir la notion de circuit court auprès des parties prenantes
- Développer l'agriculture locale en circuit court dans notre approvisionnement





METTONS-NOUS À NU... COMME NOS LÉGUMES !



UN GRAND JEU

GARANTIE DE LA QUALITE

O U R M A N D I S E N S I B I L I T E
 R E S P E C T
 O R I G I N A L I T E
 R E S P O N S A B I L I T E
 S O U R C E
 N O U V E A U T E
 L O C A L I T E
 E T H I Q U E
 C C P
 U A L I B R E
 S U I V
 N A G R E M E N T
 C R E A T I V I T E
 E M A N C I P E
 T R A C A B I L I T E
 T E C H N I C I T E
 I N N O V A N T
 C E R T I F I E
 C O N N E C T E R

CUISINE À MULTIPLES DÉFIS

ON LES RELÈVE TOUS !



VOTRE MARIAGE

Mlle :

M. :

Tel :

Mail :

Date :

Lieu : Château de Vallery - **validation de l'implantation (plan A ou B) à J-2 maximum**

Nombre de personnes : 100 convives

Brunch :

AU MENU DE VOTRE MARIAGE

Cocktail à définir

Entrée
Plat chaud & ses garnitures
Fromages affinés & salade
Les gourmandises
La cave
L'art de la table/matériel
Le personnel de service

Les options complémentaires

Carte valable uniquement pour l'année 2023 – devis valable 15 jours

LE PLANNING*

Livraison

14h-18h : Mise en place

18h : Arrivée des invités

18h-19h30 : Cocktail

20h-23h30 : Repas assis

23h30 : Soirée dansante

03h : Départ théorique des invités

03h-04h : Débarrassage et rangement

04h : Départ de notre équipe et reprise du matériel

** Horaires estimatifs à affiner en fonction de vos souhaits*

LE DÉROULÉ DE LA FÊTE !



PLAN D'IMPLANTATION À DÉFINIR

SELON LES LIEUX SÉLECTIONNÉS DES FRAIS DE PERSONNEL ET DE MATÉRIEL POURRONT ÊTRE AJOUTÉS

Si prestation au niveau du Riad ou de la cave compter un office supplémentaire moyennant 400€ HT



LA RECETTE À SUIVRE

NIVEAU : FACILE

POUR DES FUTURS MARIÉS QUI ONT ENVIE DE SUR MESURE :

Ingrédients :

3 étapes

1 pot de personnalisation

200g de créativité

500g de bonne humeur

ÉTAPE 1



Choisissez la formule qui vous fait vraiment envie !
Pensez au timing que vous souhaitez pour votre cocktail.
Plutôt traditionnel d'1h-1h30 ou bien pour ceux qui aiment prendre leur temps de 2h-2h30 ?

ÉTAPE 2



Combinez nos recettes.
À table, constituez le menu à votre manière !
Un menu tradi ? On saute l'entrée pour rester moins longtemps à table ?
Un sorbet ? Mais à quoi ça sert ?
Une cocotte en centre de table pour un grand moment de convivialité ?
Le plat servi à l'assiette à la traditionnelle ?
Les fromages au plateau pour laisser le choix à vos invités ? Ou mieux le wedding cheese pour les amoureux de fromages !
Quelques pistes pour la partie menu...

ÉTAPE 3



L'envie de se faire plaisir avec un wedding cake
Ou bien les desserts au buffet pour un maximum de gourmandises ?
C'est à vous de choisir et de vous faire plaisir !





LA CÉRÉMONIE

UN MOMENT D'ÉMOTION INOUBLIABLE

À vous les arches fleuries, structures en tout genre, jolis fauteuils et autre décoration, textes, vœux, morceaux de musique, ce moment n'appartient qu'à vous !

LE PROGRAMME

OÙ ? QUOI ? COMMENT ?

Un récapitulatif du programme de la cérémonie.

HEURE D'ARRIVÉE :

MOBILIER : CHAISES / BANC / ARCHE GÉRÉ PAR :

INSTALLATION GÉRÉE PAR :

DÉCORATION GÉRÉE PAR :



EN SUGGESTION

LE TEA TIME

Pour rendre votre mariage plus ludique, plus interactif, pour un événement unique, parce qu'il se pourrait bien que ce soit le plus beau jour de votre vie !

Servi de 17h00 à 18h00 à l'arrivée des invités



3,50€ HT
/personne

TEA TIME

Citronnade fraîche et thé glacé ... pouvant s'accompagner de gourmandises.
Peut être adapté aux couleurs de votre thématique.

En libre service

Location du triporteur ou charrette : 260 € HT

Sous réserve de disponibilité



LE COCKTAIL



UNE BONNE ENTRÉE EN MATIÈRE À LA FÊTE QU'IL NE FAUT PAS MANQUER !

Le moment du cocktail lance officiellement et... gustativement les festivités !

Nous vous conseillons de choisir votre cocktail en fonction du timing que vous souhaitez lui accorder. Le duo magique pour un cocktail réussi = pièces cocktails + ateliers culinaires : les cooking show !



LE SPEEDY (1H)

8 à 10 pièces par personne
Sans cooking show

LE TRADITIONNEL (1H30)

16 pièces par personne
Inclus 2 cooking show
(suivi d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert)

POUR LES INCONDITIONNELS DU TRADI

LE CONVIVAL (2H)

19 ou 21 pièces par personne
Inclus 3 cooking show
(suivi d'une mise en bouche, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert)

LE "ON N'EST PAS PRESSÉ" (2H30)

22 ou 24 pièces par personne
Inclus 4 cooking show
(suivi d'un plat, d'un fromage et d'un dessert)

POUR CEUX QUI AIMENT PRENDRE LEUR TEMPS



LES PIÈCES COCKTAIL

LES PIÈCES PEUVENT CHANGER EN FONCTION DE LA SAISON
Vos invités se régaleront d'un assortiment de l'ensemble de la gamme.

Pas de choix à faire, vous aurez de **TOUT !**

PIÈCES SALÉES FROIDES

LA TERRE

Volaille basse température aux deux carottes

(crèmeux et carotte violettes givrées)

Poire pochée - royale de foie gras

Bœuf comme un tataki

Morille glacée en sucette & farce de volaille au Cognac

LA MER

Saumon yuzu

Saumon fumé aux herbes du Grand Chemin et sablé moutarde

Tartare de courgettes aux herbes du Grand Chemin & anchois blanc en navet mariné



VEGGIE... BUT NOT VEGAN

Lentille corail au bouillon coco, gingembre, baie de goji et pep's citron vert

Gutizia (gourmandise en Basque) Ossau iraty AOP - cerise noire itxassou

Pulpe d'aubergine fumée & palet de chioggia, poudre de parmesan & herbes folles

Tartare de légumes bien assaisonné - enveloppé dans une fine feuille de radis noir

Truffe chou fleur & brie

Pastèque mentholée au fromage frais, olive taggiashe & poudre de capre

Croc' concombre, olive séchée, houmous garum & citron confit

Pomme granny, cheese cream, citron noir & aneth

PIÈCES SALÉES CHAUDES

ÇA SORT DU FOUR !

Flammen-truffe

Hot dog du Grand Chemin au pain viennois du domaine de Villarceaux

Boulette de bœuf marinée, légumes croquants laquées & épices douces

Gambas papillon en panko Gambas entière en tempura - panko - sauce épicée

Mini croque monsieur traditionnel

Gougère croustillante

P'tite lasagne française à la tomate confite, volaille & condiment gremolata



NOS TARIFS

Par personne

8 pièces : 14,50€ HT

10 pièces : 17€ HT

12 pièces : 20€ HT





LES COOKING SHOW

LES CHEFS EN LIVE

Ils cuisinent pour vous et devant vous.

Ces ateliers, apportent du dynamisme et de l'interactivité à votre évènement.

C'est un moment de curiosité et d'échange entre nos chefs et vos invités !

Tarifs Basés sur 100 personnes.

-de 100 personnes Le prix unitaire du cooking show sera ajusté. Un cout fixe forfait matériel sera appliqué

COOKING SHOW DE SAISON

5,50€ HT
/personne

PRINTEMPS

(du 20 mars au 20 juin)

Gaspacho de brocolis

1/Poêlée d'asperges - vertes et blanches

Scampis poêlés - mousse herbacée - petit pois cru et fleur

2/Mousseline de vitelotte

Agneau confit en croûte de pain - jus au thym - radis croquant

ÉTÉ

(du 21 juin au 22 septembre)

Gaspacho andalou (froid)

1/Tartare de tomate cru et confite - basilic nain

Thon snacké à l'huile de citron

Râpé de pastèque givré

2/Caviar d'aubergine à la flamme

Filet de caille snacké - **sous réserve de**

disponibilité

Jus court

Pois gourmand croquant

COOKING SHOW LES TRADIS

5,50€ HT
/personne

SAUMON 3 FAÇONS

Cœurs de saumon à la façon d'un Gravelax -

trois finitions : mariné à la betterave rouge -

mariné au chou rouge - tataki juste snacké

SUD-OUEST

Foie gras poêlé & magret de canard

Confiture de cerise & pain d'épices

Caviar d'aubergines & croustilles de pain aux fruits

Sous réserve de disponibilité

DÉCOUPE DE JAMBON

*minimum pour 80 pers.

Tranché minute devant vos invités accompagné de ses petits pains et concassé de tomates

RISOTTO CRÉMEUX

Champignon et parmesan

Suggestion meule de parmesan : 120 €

UN MOMENT DE CONVIVIALITÉ
ET DE PARTAGE

Un cooking show
correspond à 40g /personne

soit **3 pièces /personne**

(Prévu pour 100 personnes)

***Possibilité de remplacer l'atelier supplément 1,50€**



LES COOKING SHOW

Milan, Florence, Venise... un voyage au CŒUR DE L'ITALIE
Tarif pour 100 personnes



7,20€ HT
/personne

RISOTTO À LA TRUFFE & SA MEULE DE PARMESAN

Le concept

Risotto crémeux à la truffe servi dans une meule de parmesan.

6,60€ HT
/personne



BAR À ANTIPASTI

Le concept

Sur un tronc en bois, une grande variété d'antipastis italiens, légumes confits, gressins, tapenades, caviar d'aubergine... sont dressés à disposition de vos convives. Un atelier qui plaira à coup sûr!

Présentation sur tronc de bois sur tréteaux



6,60€ HT
/personne

BAR À BRUSCHETTA



Le concept

Création de bruschetta variées avec un assortiment d'antipastis aux milles parfums et couleurs ! Cuites minutes à la salamandre, cet atelier peut compléter un stand Italie ou même se suffire à lui seul !

Suggestion de présentation sur buffet suspendu : 295€ HT





LES COOKING SHOW CARNIVORE

Un grand moment de convivialité pour les MANGEURS DE VIANDE !
Tarif pour 100 personnes

7,80€ HT
/personne

*minimum pour 80 pers.

RÔTISSOIRE

Le concept

Cuisson et découpe de viande devant vos convives, un atelier pour le plaisir de vos 5 sens.
Cœur d'entrecôte (bœuf), autre viande sur demande, pommes grenailles et sauce béarnaise

Pour le plus grand plaisir des gourmets dans la rôtissoire unique du Ritz !

8kg pour 80 pers minimum : 624,00€ HT
3kg de pommes grenailles

Prévoir la location de la rôtissoire, matériels buffet : 450,00€ HT
Sous réserve de disponibilité de la rôtissoire



7,7€ HT
/personne

*minimum pour 150 pers.

CUISSE DE VEAU SUSPENDUE

Le concept

Cette animation est le paradis des amateurs de viande ! Une délicieuse cuisse de veau confite, présentée suspendue et découpée minute par notre chef, servie avec un jus de veau et une poêlée de légumes de saison.

Comme un véritable barbecue... suspendu !
150 personnes minimum



6,6€ HT
/personne

DÉCOUPE DE CHARCUTERIE

Le concept

Un chef tranche minute et manuellement devant vos invités les meilleures charcuteries européennes. Une trancheuse qui ravira les yeux, des produits simples et bruts pour vos papilles, il n'y a plus rien à ajouter.
Variétés de charcuterie : jambon Serrano, secreto n°7, saucisson corse, lonzu corse, culatello dop

5kg de charcuteries pour 100 pers : 660,00€ HT
Prévoir la location de la trancheuse à jambon : 450,00€ HT



8,8€ HT
/personne

DÉCOUPE DE FOIE GRAS, MANGUE ET BALSAMIQUE

Le concept

Foie gras, un bon pain aux fruits secs, fleur de sel & moulin à poivre, un condiment de mangue épicé et balsamique à râper

Sous réserve de disponibilité



LES COOKING SHOW

POISSONS

Pour un voyage en ANTARCTIQUE... Grrrrr Hmmm !

Tarif pour 100 personnes



6,6€ HT
/personne

SAUMON JACK DANIELS *

*un shot et un cube par personne

Le concept

Sur un buffet composé de grands tonneaux en bois, le chef vous propose de piquer un cube de saumon fumé au cigare Havane puis de le tremper dans un shooter de Jack Daniels tiédi afin de créer une marinade instantanée.

Vous n'avez plus qu'à déguster et (selon l'envie) boire le shooter !

Présentation sur tonneaux en bois



6,6€ HT
/personne

FISKRÖK

*minimum pour 150 pers.

Le concept :

Sélection de poissons fumés à la ficelle.
Haddock, saumon, maquereau et anguille.

Blinis, pain suédois croustillant, crème gravelax, légumes pickles, sponge cake et motte de beurre.



5,5€ HT
/personne

TARTARE DE POISSONS

Le concept

Thon, lait de coco, zeste de citron sur feuille de sucrine et/ou feuille de parmesan
Saumon, câpres marinade de citron herbes fraîches



7,7€ HT
/personne

BAR EN CEVICHE

Le concept

Thon, dorade et bar. Guacamole banane & oseille, maïs choclo, leche del tigre, Ají Amarillo du Pérou et râpé de citron cumbawa



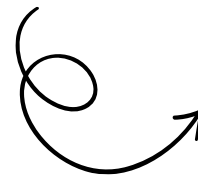
CONCEPT RESTAURANT BISTRONOMIQUE



DAVID GALLIENNE
CHEF ÉTOILÉ

Spécial COL lab

LE MÊME ADN !



Amoureux des produits, dynamique à souhait, fortement ambitieux, plein de vitalité compulsive, avec des véritables envies de découvrir le monde, une sympathie gigantesque et la modestie de se dire que nous pourrions toujours faire mieux...voici quelques-uns des adjectifs qui qualifient nos points communs.

COOKING SHOW



**LA BELLE LANGOUSTINE CUITE
SUR LE GROS SEL
À LA VAPEUR D'ANIS**

Salade de fenouil frais - aioli - jus comme une bouillabaisse



*facturation minimum pour 100 pers.

77€ HT
/personne



LES COOKING SHOW

LES CHEFS EN LIVE

Ils cuisinent pour vous et devant vous.
Ces ateliers, apportent du dynamisme et de l'interactivité à votre évènement.
C'est un moment de curiosité et d'échange entre nos chefs et vos invités !

COOKING SHOW MONDE

6,6€ HT
/personne

THAÏLANDE

Brochettes de poulets (2 sortes)
Brochette de poisson (choux et calamar)
Brochette de Gambas
Sauce Satay, sweet chili, soja sucré, marinade thai
Petit pois wasabi et crispy oignons

AFRIQUE DU NORD

Tajine de poulet
Boulettes de bœuf et harissa
Kefta d'agneau
Lotte au cumin
Salade d'aubergines grillées

LES ÎLES

Acra de morue
Rougail de porc
Crevettes cuites en papillote de bananier
Riz blanc

LE PORTUGAL

Chorizo Portugais et Aguardiente
Rissoles de poissons et de viande
Beignet de Morue





LES STATIONS ÉPHÉMÈRES

EN COMPLÉMENT DES PIÈCES COCKTAIL ET SERVICE AU PASSAGE PARMIS VOS INVITÉS

L'idée ? On casse les codes, on innove, on s'amuse, privilégiant le contact, favorisant l'échange sur l'origine du produit, l'assemblage étonnant, l'accessoire inhabituel... une véritable histoire se raconte à travers ces recettes appétissantes et éphémères.



POTAGER DU GRAND CHEMIN



Le concept

Un jardin de légumes tout en couleurs : aubergine confite et poudre de morille, chou fleur et miel floral, radis et beurre de cacahuète, caviar de graines de fleur sur pomme grenaille, poireau brûlé au four et gel d'abricot

Présentation sous la serre du Grand Chemin 60 pièces

Tarif : 180€ HT

Présentation dans un plateau XXL 100 pièces

Tarif : 220€ HT



LE PARFUMEUR Autour du GIN mais de PARIS

Le concept

3 beaux produits généreux, très peu transformés mais parfaitement cuits et assaisonnés, que l'on aromatise « minute » avec un spray de Gin*

Saumon mi-fumé et crème au vinaigre de concombre
Pâtisseries herbacées
La p'tite caille en cube

* Nous utilisons l'excellent Gin distillé par Sébastien et Nicolas Julhès, rue du Faubourg St Denis dans leur « Distillerie de Paris »

Tarif : 124€ HT 36 PIÈCES



LES STATIONS ÉPHÉMÈRES

Il y en a pour tous les GOÛTS !

VIANDES ET POISSONS



L'ORANGER AU FOIE GRAS

Le concept

Mais pourquoi ce garçon se balade t'il avec cet Oranger-Bonzaï au milieu du cocktail ? Les petites oranges sont en fait de délicieux bonbons de foie gras dont nous vous laissons faire la cueillette.

Effet trompe l'œil garanti !

Tarif : 85€ HT (20 PIÈCES)

Présentation sur plateau et oranger inclus

Pic supplémentaire 2.20€ HT/UNITÉ

Sous réserve de disponibilité



BROCHETTES DE BOEUF

Le concept

Nos chefs utilisent l'onglet de bœuf pour confectionner ces brochettes. Accompagnées d'une sauce barbecue au Jack Daniels, elles terminent leur cuisson devant vous, sur un petit kanoun marocain (barbecue traditionnel portatif en terre cuite).

Tarif : 2.70€ HT /PIÈCE (MINIMUM 50 PIÈCES)

Prévoir la location du BBQ : 30.00€



QUELLE CANAILLE CET OS À MOELLE !

Le concept

Ok, on sait, ce n'est pas raisonnable...mais c'est vraiment trop trop bon!... La recette: on commence par cuisiner un petit mitonné de bœuf bien moelleux et confit, on lui fait rencontrer la moelle, avec laquelle il se mélange à merveille, on les glisse dans un grand os long et creux, puis on fait gratiner à la confiture de figes!...C'est pas formidable ça?....

Tarif : 22 € HT (MINIMUM 30 PERSONNES)

Présentation sur trépied et plateau : 50€ HT

SARDINILLAS DE GALICIA

Le concept

Délicieuses petites sardines à l'huile d'olive de chez Luis Ecuris Battalla, super produit artisanal. On vous les propose, encore joliment rangées dans leurs belles grosses boîtes rondes, et on les dispose à la demande grâce à une grande pince sur un craquant de sarazin accompagné d'un condiment piquillos.

Tarif : 68€ HT (50 SARDINES)



POLPO INFERNO

Le concept

Le poulpe, cuit à basse température, tendre, puis flambé au pastis et arrosé d'une sauce chimichuri. Ça sent tellement bon!... Habillé de la sorte le gros tentacule devient terriblement appétissant. Prétranché en gros tronçons prêts à être dégustés au passage et présentés sur une belle plaque de fonte qui conservera la chaleur.

Tarif : 75.00 € HT (30 BOUCHÉES)



L'ÉCAILLER

Le concept

Pour éviter le buffet à huîtres vite encombré, nous vous proposons un écailler itinérant, qui va à vos invités. Encore une fois, le dynamisme et l'échange avec le chef est notre priorité !

Des huîtres de Gillardeaux N°3 et N°2 ouvertes à la minute pour se faire plaisir et en accompagnement des perles de vinaigre à l'échalote ou de citron

Tarif : 145.00 € HT (50 HUÎTRES)

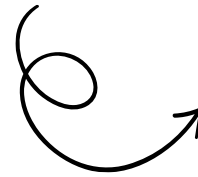




DAVID CALLIENNE
CHEF ÉTOILÉ

Spécial COL lab

LE MÊME ADN !



À la fois accompagnateur et accompagné auprès de toutes nos structures, notre artiste résident fait partie de notre ADN et de nos équipes. Plus qu'un partenaire, il est un vrai collaborateur et ami.

STATION ÉPHÉMÈRE



SHA-BU CHA-BU DE BŒUF

Bouillon végétal parfumé à la citronnelle - bouquet d'herbes - oignons crispy

MINIMUM 20 PIÈCES



6€ HT
/personne



LES PIÈCES WELCOME

UNE DÉLICATE ATTENTION À L'ARRIVÉE DE VOS INVITÉS

Parce que l'on n'a jamais une deuxième occasion de faire une bonne première impression et parce que surtout on aime faire plaisir !



650€ HT
/pièce

LA ROSE PAMPLEMOUSSE

Le concept

Une sphère de pamplemousse et rose, délicatement posée au cœur d'une rose rouge à offrir à toutes les femmes.

Une délicate attention qui fera rougir toutes les femmes !

350€ HT
/pièce



L'OLIVE TROMPE L'OEIL

Le concept

Sphérification d'olive pour accueillir nos chers messieurs.

Les hommes aussi ont droit à leur surprise !





LE MENU

VIENT LE MOMENT DE PASSER À TABLE ET DE CONTINUER À PARTAGER !

On partage encore et toujours, on échange, on rit, on se crée de nouveaux souvenirs autour d'un dîner qu'on veut beau et bon.

Afin de vous proposer un repas complet, digne d'une belle tablée, nos menus se composent :

DU COCKTAIL

UNE ENTRÉE OU UNE MISE EN BOUCHE

UN PLAT

LE FROMAGE

UN DESSERT

Découvrez notre carte !





LES MISES EN BOUCHE

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE

EN SUGGESTION



LA FAMILIALE SAVOIR FAIRE

HT / TTC

Foie gras maison - framboises fraîches -
croustilles de seigle - **sous réserve de
disponibilité**

8,50 € 9,35 €

Ceviche de bar - fleur de fenouil -
lait de gingembre acidulé

8,55 € 9,41 €

Filet de Bar - légumes croquants - infusion de
feuilles de combawa (Chaud)

9,00 € 9,90 €

Soupe glacée de melon - sorbet basilic -
fromage frais

8,55 € 9,41 €

Cabillaud - risotto d'avoine de Savoie à la
truffe - bouillon mousseux (Chaud)

9,20 € 10,12 €

Thon snacké - avocat grillé - condiment
agrumes - chips de tapioca crispy

8,00 € 8,80 €

Saumon mi fumé - infusion betterave rouge -
crèmeux de cresson au vinaigre de riz

8,50 € 9,35 €

Homard rôti vanille sur cylindre de daïkon coco
vert - bisque émulsionnée (Chaud)
Uniquement sur demande

Pourquoi une mise en bouche ?



Moins long qu'une entrée
cela permet de gagner
un peu de temps sur le
programme bien chargé



Parce qu'on a déjà
bien profité
du grand cocktail
18 à 22 pièces



LES ENTRÉES FROIDES

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE



FAMILIALE SAVOIR FAIRE & AUTHENTICITÉ

Foie gras maison - framboises fraîches - croustilles de seigle - **sous réserve de disponibilité**

Ceviche de bar - fleur de fenouil - lait frappé de gingembre acidulé

Saumon et dorade marinée - charbon végétal et nori - Granny Smith - oignon pickles - jus de concombre vinaigré à la verse

Thon snacké - avocat grillé - condiment agrume - chips de tapioca crispy

Saumon mi fumé - infusion betterave rouge - crémeux de cresson au vinaigre de riz

Raviole de betterave chioggia - petits pois - jeunes pousses - ricotta - poivre de timut - jus herbacé

Burrata crémeuse à la truffe - jolies tomates colorées - caviar d'olive noire

Soupe glacée de melon - sorbet basilic - fromage frais

Asperges vertes et blanches - concombre - yaourt - cassis



Tomate ananas et courgette - thym - citron - huile de basilic - citron vert

HT / TTC

15,40 €	16,94 €
13,60 €	14,96 €
17,20 €	18,92 €
14,50 €	15,95 €
15,00 €	16,50 €
11,20 €	12,32 €
15,00 €	16,50 €
14,50 €	15,95 €
14,90 €	16,39 €
12,30 €	13,53 €





LES ENTRÉES CHAUDES

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE



Filet de bar - légumes croquants - infusion de feuilles de combawa

Cabillaud - risotto d'avoine à la truffe - bouillon mousseux

Daurade poêlée - tournedos de cœur de bœuf snacké - coulis piquillos

Homard rôti vanille sur cylindre de Daïkon coco citron vert - jus de carapace à la verse

Uniquement sur demande

HT / TTC

14,00 €	15,40 €
16,50 €	18,15 €
13,50 €	14,85 €





LES SORBETS

POUR LA PETITE HISTOIRE

Le trou normand est une coutume gastronomique qui consiste à boire un petit verre de calvados entre deux plats. Cela facilite la digestion et redonne de l'appétit aux convives !

SORBETS

EN SUGGESTION

HT / TTC

Cristallin pomme verte au Calvados

2,55 €

2,81 €

Cristallin pamplemousse rose Champagne

2,80 €

3,08 €

Cristallin citron jaune - thym à la Vodka

3,05 €

3,36 €

Cristallin violette Champagne

3,30 €

3,63 €

Cristallin rose litchi Champagne

3,30 €

3,63 €



Une animation peut être
calée durant la pause du
trou normand.



LES PLATS

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE



Veau au sautoir - asperge rôtie - lasagne de légumes d'été au parfum de truffe - jus réduit

Quasi de veau - sauce aux morilles - gratin dauphinois
Une véritable recette de famille !

Filet de bœuf - pleurote du panicaut rôti - pommes de terre fumées au thym - jus bien réduit - truffé (*inclus 2€ de matériel*)

Carré d'agneau - viennoise d'olive - crémeux de pomme de terre - aubergine fumée - yaourt de brebis au zaatar

Poitrine de volaille jaune - aubergine confite - carotte - émulsion de feuille de capucine

Magret de canard & caviar d'aubergine à la flamme - ratatouille - olive taggiashe en tomate confite - puzzle de maïs - poudre d'huile d'olive - **sous réserve de disponibilité**

Filets de caille poêlés au jus d'épices - crémeux de brocolis - poireau brûlé - condiment de datte au citron piment - huile de ciboulette - **sous réserve de disponibilité**

Filet de bar snacké & caviar des champs - fond d'artichaud rôti - petits pois maraicher - citron vert - jaune - noir - combawa à la verse

Dos de cabillaud & vert de poireau - fenouil croquant - coquille d'oignon aux navets - morilles - émulsion estragon - citron piment**



Comme un chou d'été pressé de champignon de Paris - légumes du potager - purée d'herbes - feuille de capucine sauce coco safranée



Raviole de fromage frais - cœur de capucine - portobello rôti - navet daikon - infusion de curry



Chioggia en corolle - aubergine fumée - œuf poché - eau de tomate - goa - véné cress (*chaud-froid*)

HT / TTC

21,20 €	23,32 €
21,80 €	23,98 €
21,20 €	23,32 €
28,90 €	31,79 €
17,60 €	19,36 €
21,80 €	23,98 €
19,20 €	21,12 €

22,00 €	24,20 €
20,90 €	22,99 €

16,90 €	18,59 €
15,60 €	17,16 €
19,60 €	21,56 €



LES COCOTTES

« PLATS À PARTAGER » AMBIANCE CONVIVIALE ET GOURMANDE ASSURÉE !

Cocotte présentée au centre de la table servie par un chef de table parmi les invités.



ASTUCES ET CONSEILS
MISE À JOUR

Gigot d'agneau de 7 heures - légumes oubliés confits

Sauté de veau citronnelle - gingembre - poêlée de légumes vertet

Sauté de porc - chorizo - champignons noirs - légumes chop suey

Bœuf braisé au thym - pommes grenailles confites - légumes du terroir

Sauté de volaille - sauce écrevisse mousseuse - poêlée de légumes oubliés

Cabillaud - émulsion persil citronné - poêlée de courgettes - tomates confites

Saumon confit parfum de garigue vierge aux agrumes - riz au légumes croquants

Cataplane de veau - palourdes - poêlée de légumes



Cocotte végétarienne légumes de saison

HT / TTC

25,40 €	27,94 €
24,30 €	26,73 €
21,70 €	23,87 €
20,00 €	22,00 €
18,00 €	19,80 €
21,70 €	23,87 €
25,60 €	28,16 €
24,40 €	26,84 €
18,00 €	19,80 €

* Les cocottes sont calculées par multiple de 8.

33,18 €	36,50 €
---------	---------

Côte de bœuf à partager - échalotte rôtie - pommes grenailles et béarnaise

Largeur de la table à vérifier

LE PETIT PLUS

Le chef de table sera désigné par un tablier et une toaque.

Tarif : tablier 25€ l'unité et la toaque 2€ l'unité

Présentation sur rondin de bois : 3,50€ l'unité





LES FROMAGES

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE

Authenticité
FAMILIALE SAVOIR FAIRE



Plateau de fromages de France affinés (7 variétés)
Salade composée - vinaigrette à la moutarde du Vexin

Brick de Saint Marcellin chaud sur son lit de mesclun

Brie truffé

Neige de Beaufort AOP - caramel de betterave - noix - petites fleurs - pousses comestibles

*Petits pains individuels solen
et aux céréales compris*
**Ou boule de pain bio sur demande
supplément 1,50€ HT /personne**



HT / TTC

4,95 €	5,45 €
5,45 €	6,00 €
6,00 €	6,60 €
6,70 €	7,37 €



WEDDING CHEESE

Effet WAOUH pour les fromages addict !
Assortiment de pains, noix, raisins

De bas en haut:
Morbier
Tomme de chèvre
Tomme St Nectaire
Tomme coulommiers
Chaource
Fromage de langres

> Diamètre 40cm / 15kg de fromages

Minimum 80 personnes



POUR CEUX QUI N'AIMENT PAS
FAIRE COMME TOUT LE MONDE !

8€ HT
/personne





LE DESSERT

LA GOURMANDISE EST UN BIEN JOLI DÉFAUT !

Pour finir le dîner en apothéose, découvrez nos gourmandises sucrées.
Parce qu'il y a toujours de la place pour du sucré !





LE BUFFET DE DESSERTS

Carte valable uniquement pour l'automne/hiver 2023
DU 16 OCTOBRE AU 14 AVRIL



MILLEAUX SAVOIR FAIRE

Buffet de desserts

Composé d'un assortiment d'entremets, de desserts individuels et de verrines

HT / TTC

14,00 €

15,40 €

ENTREMETS

Mont Blanc et meringue française
Pavlova fruits exotiques
Entremet Noisettes et citrons

VERRINES

Paris Brest
Mille-feuilles
Fruits exotiques

DESSERTS INDIVIDUELS

Pot du jardinier
Pomme en trompe l'œil
Tartelette chocolat abricot et tournesol

Café et thé compris





LES DESSERTS À LA CARTE

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE



MILIALE SAVOIR FAIRE



Entremet individuel servi à l'assiette

Poire en trompe l'œil - sauge du jardin - cœur de poire - groseille - gingembre - crumble

Sablé pistache & praline - framboise Napoléon - sorbet pomme verte - amandes brutes - céleri branche

Fruits jaunes & biscuit miel - grain de pollen - abricot brûlé - pêche pochée - grain de chocolat blanc - glace à l'huile de cameline (l'huilerie avernoise)

Pavlova de fraise & maïs - mousse de popcorn - compoté de fraise balsamique - fraise fraîche du jardin - sorbet fraise maïs

Rouleau de praline & Kouign amann - chouquettes - noisette - sarrasin grillé - sorbet au lait fermenté

HT / TTC

13,40 €	14,74 €
13,40 €	14,74 €
11,60 €	12,76 €
13,40 €	14,74 €
9,70 €	10,67 €





LES DESSERTS À LA CARTE

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE



Mini desserts façon « Café Gourmand »

Composition de quatre mini-desserts et d'une quenelle de glace par personne servie sur ardoise ou à l'assiette.

Les recettes :

Tartelette citron meringuée - verrine framboise litchi - carré spéculoos caramel - chou anisé fruits rouges - mini crème brûlée - verrine trio chocolat - tartelette framboise - brochette de fruits de saison - macarose framboise & litchi

Quenelle de glace/sorbet (vanille - chocolat - fraise - framboise - mangue - citron)

Mystère du Nouveau Monde servi à table

Sphère de chocolat - cœur de mascarpone - **framboises** fraîches - coulis de fruits rouges chauds ou chocolat chaud (au choix) (de juin à sept.)

Café et thé compris

HT / TTC

14,30 €

15,73 €

15,30 €

16,83 €





BUFFET DES DESSERTS

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE

FAMILIALE SAVOIR FAIRE & AUTHENTICITE



Buffet de tartes

Composé d'un assortiment de tartes et de verrines

TARTES

- Tarte aux abricots
- Tarte aux mirabelles
- Tarte myrtilles
- Tarte à la framboise
- Tarte aux fraises
- Tarte tatin
- Tarte au citron meringué

VERRINES

- Paris Brest
- Mille-feuilles
- Fruits rouges et sa rhubarbe pétillante

*1 part de tarte et ½ verrine par personne
Café et thé compris*

HT / TTC

14,00 €

15,40 €





LES MIGNARDISES

Carte valable uniquement pour l'été 2023
DU 15 AVRIL AU 15 OCTOBRE



HT / TTC

13,80 €

15,18 €

Buffet de mignardises

Composé de 6 mignardises par personne

GOURMANDISES

Cookirons cœur de chocolat intense: cookie façon macaron garni au guanara

Croustillant praliné

Sucette au Nocciolata, noisettes caramélisées

Sucette florale de fruits rouges

FRUITS D'ÉTÉ

Moelleux citron

Chou chou abricot

Croquant de pomme verte, gel de céleri branche et aneth

Rhubarbe pochée à la fleur de sureau

CLASSIQUES INTEMPORELS

Sablé amande, crémeux cassis et violette

Sablé amande & chantilly de filleul

Breton à la verveine

Financier à l'amande et Aloe vera pochée

Café et thé compris





LE GÂTEAU DES MARIÉS

Le gâteau de mariage, comme le bouquet et la décoration des tables font partie intégrante de la journée et les choisir avec soin est toujours un moment particulier.



PIÈCE MONTÉE
CHOUX CLASSIQUES

(En forme de cône)
Parfum vanille et nougatine

	HT / TTC	
120 choux	425,00 €	467,50 €
180 choux	577,00 €	634,70 €
280 choux	775,00 €	852,50 €



PIÈCE MONTÉE
CHOUX GLACAGE EN SUCRE

(En forme de cône)
3 parfums au choix : fruits rouges, vanille,
chocolat, café, pistache, citron,
caramel beurre salé, praliné

	HT / TTC	
120 choux	427,00 €	469,70 €
180 choux	597,00 €	656,70 €
280 choux	842,00 €	926,20 €



PIÈCE MONTÉE
MACARONS

(En forme de cône)
3 parfums au choix : chocolat, citron,
fraise, framboise, pistache, vanille

	HT / TTC	
120 macarons	328,00 €	360,80 €
180 macarons	445,00 €	489,50 €
280 macarons	665,00 €	731,50 €



CLOCHE EN VERRE
DE MACARONS

	HT / TTC	
50 macarons	88,00 €	96,80 €





LE GÂTEAU DES MARIÉS

Le gâteau de mariage, comme le bouquet et la décoration des tables font partie intégrante de la journée et les choisir avec soin est toujours un moment particulier.



WEDDING CAKE
3 POSSIBILITÉS

(Minimum de 80 personnes)

	HT	TTC
Fraisier, framboisier ou croquant chocolat *	13,60 €	14,96 €
Génoise et ganache au choix * - sur devis		
Wedding cake factice 3 étages dont 1 mangeable	600,00 €	660,00 €

* Prix à la part



NAKED CAKE

(Minimum de 80 personnes)

	HT	TTC
Génoise fruits rouges et vanille	12,00 €	13,20 €
Génoise au choix - sur devis		



POUR LA SOIRÉE

POUR LES PETITS CREUX DURANT LA NUIT

Tout en faisant la fête, pleins de gourmandises seront présentes pour les petits creux nocturnes !

DIVERS

Corbeille de fruits (pour 50 personnes)

Mignardises (à la pièce)

Cupcake (minimum de 60 pièces)

Mini hamburger & Mini hot dog (plateau de 40 pièces)

Plateau de fromages ou de charcuteries (1 Kg) – incluant
boules de pain

HT / TTC

143,00 €	157,30 €
2,30 €	2,53 €
3,60 €	3,96 €
2,20 €	2,42 €
80,00 €	88,00 €

ANIMATIONS DE LA NUIT (MINIMUM 50 PERSONNES)

Mini crêpes accompagnées de confitures, sucre et chocolat

Bar à gaufres

Mystère du nouveau monde (demi-sphère)

Mini hamburger snacké minute

Cornet de frites

Sorbets (parfums au choix)

Prévoir location de la charrette

Frozen Yogurt & ses topping

Prévoir location machine Frozen 190 € Ht

5,00 €	5,50 €
3,90 €	4,29 €
8,30 €	9,13 €
5,40 €	5,94 €
2,20 €	2,42 €
5,00 €	5,50 €
250,00 €	275,00 €
6,20 €	6,82 €



LES AUTRES MENUS

POUR VOS INVITÉS PARTICULIERS

On n'oublie surtout pas les bambins ainsi que les prestataires qui ont eux aussi droit à leur menu !

MENU ANIMATEUR

Plateau repas animateur froid

& autres intervenants (DJ, Baby Sitter, ...)

Composé d'une entrée, d'un plat, d'un fromage et d'un dessert

Repas chaud prestataires – minimum 8 personnes

Composé d'une cocotte, de charcuterie, de fromage et de mignardises

Service de tous les prestataires à la même heure

HT / TTC

23,70 €	26,07 €
---------	---------

30,00 €	33,00 €
---------	---------

MENU ENFANT

Crêpe party : crêpes salées et sucrées - *Baby Sitter obligatoire*

Menu : cocktail – melon/jambon – suprême de volaille – dessert

Buffet : mini croque-monsieur – mini pizza – nuggets – chips – Kiri – brownies – brochette de bonbons

11,85 €	13,04 €
23,70 €	26,07 €
23,70 €	26,07 €

Minimum 10 enfants - Baby Sitter obligatoire





LA CAVE & LES BOISSONS

Eat, **DRINK** and love !



LA CAVE

EAT, DRINK AND LOVE

Pour trinquer ensemble à ce merveilleux moment !

HT / TTC

4,10 €	4,51 €
--------	--------

Forfait par personne

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Vittel
Eau de Perrier
Coca cola et Coca cola zéro
Jus de fruits

Les boissons non alcoolisées sont servies à discrétion. Ce tarif est valable à partir de 18h00 jusqu'à la fin de la soirée, en complément des boissons alcoolisées fournies par vos soins ou par Grand Chemin.

BOISSONS ALCOOLISÉES

(Carte des vins sur demande)

Aucun droit de bouchon sera prélevé sur les boissons que vous fournissez.
La glace sera facturée si les boissons alcoolisées sont fournies par vos soins – (4 sacs pour 100 pers)
25,00 € le sac de 20Kg

Suggestion pour votre cocktail :

Soupe Champenoise fraise ou punch

Accueil Tea Time

Limonade ou thé glacé
Idéal pour l'accueil de vos invités, pouvant s'accompagner de gourmandises.

6,50 €	7,80 €
3,50 €	3,85 €

PETIT COUP DE ♥

Le VOUVRAY Rosé et Brut

Idéal pour votre cocktail en soupe champenoise et l'open bar de la soirée



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Grand Chemin Brut – 10.90 €
Prix Coup de Cœur – 10.00 €

Cette cuvée de mousse crémeuse et vive, délicatement aromatique et marquée par ses notes de fleurs blanches et de brioche sera idéale avec vos apéritifs et desserts.



MÉTHODE TRADITIONNELLE

Grand Chemin Brut – 10.90 €
Prix Coup de Cœur – 10.00 €

Avec ses senteurs florales et fruitées, associant élégance et puissance, cette cuvée avec des notes de cassis et de framboises conviendra aux apéritifs et aux desserts.

LES OPTIONS BOISSONS

Pour rendre votre mariage plus ludique, plus interactif, pour un événement unique, parce qu'il se pourrait bien que ce soit le plus beau jour de votre vie !



TEA TIME

Citronnade fraîche et thé glacé ... pouvant s'accompagner de gourmandises. Peut être adapté aux couleurs de votre thématique.

En libre service

Tarif : 3,50€ HT /pers.



MOJITO TIME

Bonbonne de mojito. Idéal pour les réceptions l'été en plein air !

Tarif : 180,00€ HT

La bonbonne de 40 verres



SOUPE CHAMPENOISE

Pour changer du traditionnel champagne. Une touche de couleur et de gourmandise apportée par la framboise ou un autre fruit de saison.

Tarif : 6,50€ HT /pers.



SMOOTHIES

Composés de jus de fruits & fruits frais de saison. Idéal pour l'accueil de vos invités. Pouvant s'accompagner de gourmandises

Réalisés devant vous par nos chefs

Tarif : 3,50€ HT/pers.



BAR À SIROP

Idéal pour les mariages en été et en plein air. Rafraîchissant et sucré; offrez à vos invités une grande variété de sirops et même accorder la couleur de votre limonade au thème de votre mariage.

Tarif : 3,00€ HT /pers.



BIÈRES DU MONDE

Assortiment de 80 bières du Monde

Mise en scène du buffet

Tarif : 550,00 € HT

TIREUSE À BIÈRE *

Location et livraison

Tarif : 250,00 € HT

Fût de 30L

Bière locale Gustave blonde

Tarif à partir de 165,00 € HT

** Réservation au plus tard 3 mois avant la date de la réception*



LE BARMAN

EAT, DRINK AND LOVE

Pour rendre votre mariage plus ludique, plus interactif, pour un événement unique, parce qu'il se pourrait bien que ce soit le plus beau jour de votre vie !

BARMAN ULTRA TENDANCE

Prestation de 23h30 à 04h00

Tarif : 550,00 € ttc hors frais de déplacement

Tarif : 8,50 € ht le cocktail (minimum 100 cocktails)

Possibilité de 3 cocktails au choix – Shaker, mixer, pailles, verrerie, éprouvettes

Cocktails à base d'alcool, de fruits frais, de jus de fruits et de sirops

Les boissons pour le Barman sont fournies par Grand Chemin Traiteur



ALORS ON TRINQUE ?!





L'ART DE LA TABLE

Le **BEAU** et le Bon !





L'ART DE LA TABLE

Pour sublimer votre dîner et recevoir vos invités comme il se doit !



NAPPAGE BLANC

Nappes pour tables rondes (dîner)

> *Scintillants interdits*

Serviettes de table

Torchons, linceux

PORCELAINES

Assiettes de dressage transparentes et ardoises à main

Assiettes de dressage carrées pour le cocktail

Assiettes de dressage carrées pour le cocktail

Assiettes grandes en porcelaine blanche (2/pers)

Assiettes entremet en porcelaine blanche (2/pers)

Tasses & sous tasses à café + 10% à thé

Cassolettes en porcelaine blanche pour le cocktail

Assiette de présentation sur devis.

VERRERIE GAMME "ÉLÉGANCE"

Tumbler pour cocktail et soirée (2,5/pers)

Flûtes à champagne pour cocktail et soirée (2,5/pers)

1 verre à eau & 2 verres à vin par personne

Verre à vin pour le cocktail sur devis.

Verre à bière sur devis.

COUVERTS GAMME "PALME" – 1 JEU PAR PERS

Fourchettes & couteaux à entremet

Fourchettes & couteaux à table

Cuillère à entremet pour le dessert

Cuillère à moka

La décoration florale n'est pas comprise.

Nous prévoyons l'ensemble du matériel nécessaire pour assurer la mise en place du cocktail et dîner durant votre événement.

Sous réserve de modifications éventuelles après repérage technique des lieux et menu définitif.

La perte et la casse au-delà de 5% du devis, sera à la charge de la clientèle.

Livraison : en cas de livraison et/ou reprise imposée par votre lieu de réception (dimanche ou jour férié), une majoration pourra être appliquée.

MATÉRIEL DE SERVICE/PRÉSENTATION

Pinces de service, Pelles à gâteaux

Plateaux limonadier, 2 brocs

1 sceau à champagne et 1 plateau inox

Saladiers, Ménagères

Ardoises de présentation

MATÉRIEL DE CUISINE

Étuve à gaz et électrique

1 percolateur, thermos

Réchauds à gaz

Poêles

Planches à découper

Poubelles de buffet

Bacs à rafraîchir

Containers

LES CONSOMMABLES

Serviettes papier pour le cocktail, pics en bois, cuillères

plastique, sacs poubelle, scintillants, essuie main, gants

jetables, bouteilles et cartouches de gaz, ...



LES OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

Pour sublimer votre dîner et recevoir vos invités comme il se doit !



TABLES

Table ronde pour 10 personnes
Table ronde pour 12 personnes
Table ovale pour 8 à 16 personnes
Table ovale pour 16 à 22 personnes

CHAISES

Chaise Bistrot
Chaise Louisiane blanche
Chaise Napoléon blanche
Chaise Napoléon or et assise rouge

MOBILIER POUR LE COCKTAIL

Chaise de jardin blanche pliante à lattes pvc
Guéridon + nappage blanc
Mange debout acier blanc
Nappage Guéridon blanc
Nappage Mange debout
Nappage Buffet 2x1m

HT / TTC

12,50 €	13,75 €
15,00 €	16,50 €
33,35 €	36,69 €
42,00 €	46,20 €

12,00 €	13,20 €
7,90 €	8,69 €
7,90 €	8,69 €
7,90 €	8,69 €

5,50 €	6,05 €
35,00 €	38,50 €
40,00 €	44,00 €
16,70 €	18,37 €
23,40 €	25,74 €
25,00 €	27,50 €

MOBILIER DIVERS

Table de buffet
Paravent tressé noir 3 panneaux
Tonnelle 3m X 3m
Chevalet en bois
Buffet Laqué blanc 2m
Parasol – **sous réserve de dispo**

VAISSELLE

Vasque à champagne (12L)
& louche

HT / TTC

14,20 €	15,62 €
54,17 €	59,59 €
250,00 €	275,00 €
25,00 €	27,50 €
80,00 €	88,00 €
90,00 €	99,00 €

16,67 €	18,34 €
---------	---------

* Prix TTC à l'unité
Tarifs hors livraison

Le mobilier est mis à disposition pour votre soirée.
Brunch : sous réserve de tarification

*** Supplément de matériel, de personnel de cuisine et de service à prévoir si création d'un 2ème office uniquement pour votre cocktail.**

GRAND CHEMIN TRAITEUR

DEVIS EN €

ESTIMATION APPROXIMATIVE À AJUSTER EN FONCTION DE VOS CHOIX

PRESTATION	Q.T.	P.U. H.T	P.T. HT
MOBILIERS			
Tonnelle 3m x 3m	2	250,00 €	500,00 €
LIVRAISON ET REPRISE (à partir de)	1	1 700,00 €	
Location pour le lendemain			
TOTAL HT			500,00 €



LES PRESTATAIRES

NOS COUPS DE CŒUR !

Parce qu'on est tombé sous leurs charmes, on vous les présente.
Vous pouvez leur faire confiance !





LE PERSONNEL

À votre service !



Règlement des serveurs Extra (intermittents de la restauration) par la société **estimé à 5 187,60 € TTC**
Frais de déplacement et de nuitée à 1 012€ TTC
Heure supplémentaire 77 € TTC

INDICATION DES HORAIRES :

Le personnel de service est prévu 3 heures avant le début de la réception pour assurer la mise en place des buffets et des tables. Une heure supplémentaire sera nécessaire après le départ de vos invités pour le débarrassage de la salle et nettoyage de l'office.

ESTIMATION DES HORAIRES :

1 Responsable maître d'hôtel de 14h00 à 02h00 Heure supplémentaire après 02h00	77,00 € TTC /heure
1 Second responsable maître d'hôtel de 16h00 à 04h00 Heure supplémentaire après 04h00	77,00 € TTC /heure
2 Maîtres d'hôtel de 16h00 à 04h00 Heure supplémentaire après 04h00	77,00 € TTC /heure
2 Maîtres d'hôtel de 14h00 à 02h00 Heure supplémentaire après 02h00	77,00 € TTC /heure

Si pliage de serviette : + 96 € TTC

Maître d'hôtel en pantalon noir, chemise blanche, gilet Grand Chemin et cravate noire.

2 Cuisiniers de 14h00 à 00h00 Heure supplémentaire après 00h00	77,00 € TTC /heure
--	---------------------------

Officier & préparateur





LA DÉCORATION

Une seule limite, la vôtre ! L'imagination de nos designers-concepteurs, elle, est infinie.

Selon vos goûts, au grès de vos folies, nous vous accompagnons, vous conseillons, vous étonnons, pour concevoir main dans la main, ce moment si singulier de votre vie.
Notre book de décoration est disponible à la demande.





NOS SCÉNOGRAPHIES

Une jolie décoration de table pour sublimer votre réception !



QUELQUES INSPIRATIONS

Besoin d'idées ? Nous pouvons vous conseiller !
Sur mesure sur demande





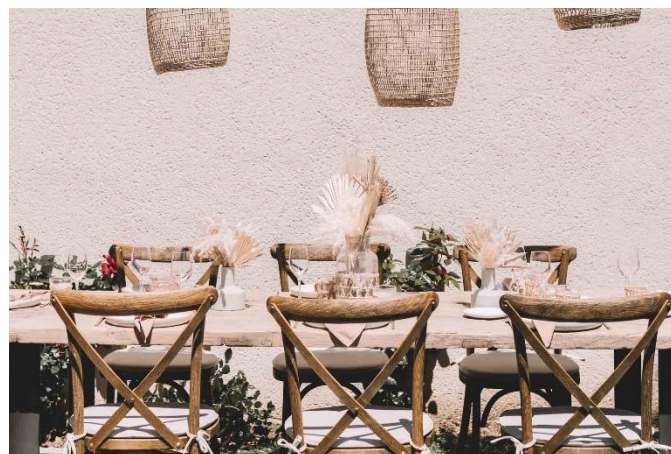
NOS SCÉNOGRAPHIES

Une jolie décoration de table pour sublimer votre réception !



QUELQUES INSPIRATIONS

Besoin d'idées ? Nous pouvons vous conseiller !
Sur mesure sur demande





NOS BUFFETS

Du bon et du beau ! Des concepts de buffets tendances pour une décoration de cocktail thématisé.

CONCEPTS DE BUFFETS

Un peu de pep's et d'originalité pour votre cocktail
Sur demande



LE SUIVI BUDGÉTAIRE

Et côté chiffres, qu'est-ce que ça donne ?!

GRAND CHEMIN MARIAGE

DEVIS EN €

ESTIMATION APPROXIMATIVE À AJUSTER EN FONCTION DE VOS CHOIX

PRESTATION	Q.T.	P.U. H.T	P.T. HT
TRAITEUR			
Cocktail 8 pièces	100	14,5	1450
Show cooking à partir de	100	5,5	550
Show cooking à partir de	100	5,5	550
Entrée à partir de	100	13,6	1360
Plat à partir de	100	17,6	1760
Fromage au plateau	100	4,95	495
Dessert à l'assiette et café à partir	100	9,7	970
Menu enfant	à définir	à définir	-
Menu prestataire	à définir	23,7	-
TOTAL HT Traiteur		71,35	7135
LA CAVE			
Boissons non alcoolisées (adultes et enfants)	100	4,1	410
Glace à rafraichir et glaçons	4	25	100
TOTAL HT Cave			510
MATERIELS			
Art de la table et matériel cocktail	-	-	700
Art de la table et matériel dîner et soirée			2300
Mobilier et matériel pour la soirée			500
Livraison et reprise	-	-	1700
Reprise de nuit, accès difficile	A définir		
Reprise des verres et déchets	1	220	OFFERT
TOTAL HT Matériels			5200
LE PERSONNEL			
Personnel de service			4716
Frais de déplacement			440
Nuitée			480
TOTAL HT Personnel			5636
TOTAL HT			18 481,00 €
TVA 10%			1848,10
TVA 20 %			
TOTAL TTC			20 329,10 €



LA DÉGUSTATION

Nous proposons à nos clients de déguster à dates définies :

Le cocktail, pièces froides et chaudes, cooking show

Une sélection d'entrées froides et chaudes

Les sorbets alcoolisés

Une sélection de plats chauds

Le buffet des desserts, pièces montées

La dégustation sera facturée 150.00€ TTC par personne pour les personnes qui vous accompagnent.

(Table de 6 personnes maximum)

Possibilité de dégustation privée au bureau de Paris

Facturation au coût réel





ALEXIANE

Tel : 01 83 75 20 77

Mob : 07 63 90 22 36

Mail : alexianelosco@grandchemin.fr

ALIX

Tel : 01 83 75 37 78

Mail : alixnewland@grandchemin.fr



www.grandchemin.fr

