



# INSPIRATION MARIAGE



**2023**





## Présentation « Les Douceurs d'Aurèlie »

Depuis **30 années**, la **passion**, le **dévouement** et le **partage** sont le moteur, le liant de notre entreprise. La **passion de la cuisine** et **du terroir** mêlant **authenticité** et **innovation** puise son inspiration dans notre région, **la Provence**.

Le partage et l'échange avec les **producteurs locaux** permettent la mise en valeur du produit brut. Une cuisine qui se veut **écoresponsable** (produits de saison, tri des déchets, emballages biodégradables)

**Une équipe à votre écoute**, qui vous servira, vous **accompagnera** dans vos choix **étape par étape** jusqu'à la finalisation de **votre projet**.



Votre évènement  
clé en main



Rendez-vous

Notre premier échange



Dégustation

La dégustation de votre menu et  
présentation du Chef



Finalisation

15 jours avant votre  
mariage nous réalisons  
un cahier des charges  
selon vos exigences



Jour J

Vous dégustez,  
vous souriez,  
vous vous  
amusez

# Mises en bouche Froides

- **Bocaux de tapenade** Provençale, croutons et gressins
- Fraicheur d'été **émulsion basilic**
- **Crevette** en marinade
- **Velouté de petit-pois** glacé, brisure de Speck
- Pressé nordique **Mascarpone truffé**, jambon de parme
- **Pain bagnat** façon du chef







**Bocaux de tapenade Provençale, croutons et gressins**



**Crevette en marinade**



**Pressé nordique Mascarpone truffé**



**Fraicheur d'été émulsion basilic**



**Escabèche de rouget façon du chef**



**Fine tartlette d'ailoli, légumes croquants**



**Velouté de petit-pois glacé, brisure de Speck**

# Mises en bouche Chaudes

- **Tataki de thon**, sésame noir
- **Accra de Morue** Maison, gingembre confit
- **Burger** de l'île de beauté
- **Saint Jacques** lardée, marinée à la Moutarde à l'ancienne
- **Black Tiger** en chapelure de Panko
- **Croques en bouche** façon Crispy
- Chips de **panisse** de l'Estaque







**Burger de l'île de beauté**



**Black Tiger en chapelure de Panko**



**Saint Jacques lardée, marinée**



**Accra de Morue Maison**



**Chips de panisse de l'Estaque**



**Parmentier d'agneau confit**



**Croques en bouche façon Crispy**



**Tataki de thon, sésame noir**

# Ateliers du Chef

\* Un atelier compris dans l'apéritif à la place d'une entrée  
(Atelier suppl. 6€/pers.)

- Atelier **Foie Gras marbré et au naturel** (chutney figue, confit, toast et condiment)
- Atelier **Gravlax** (blinis, citron, yuzu, crème légère ciboulette)
- Atelier **Tomate Moza** (buffala, burrata, fumicala) pesto + pains spéciaux
- Atelier **Charcuterie** (découpe de jambon Serrano, pains spéciaux),  
supplément charcuterie Corse (lonzo, coppa, figattelli)
- Plancha du **Boucher** (bœuf paprika, poulet citron curry, agneau aux herbes)
- Plancha de la **Mer** (Supions en persillade, crevettes marinées, rouget tapenade)  
Supplément Saint Jacques au naturel + lardée
- Atelier **Wok Asiatique** (Crevette, bœuf, poulet, végétarien) *au choix*







Atelier Foie Gras marbré et au naturel



Atelier Wok Asiatique



Atelier Tomate Mozza



Atelier Gravlax



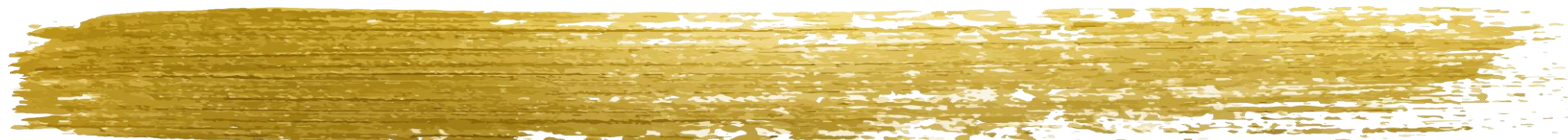
Plancha du Boucher



Plancha de la Mer



Bar à Huitres



# Entrées du Chef \*

\* Une entrée servie à table non comprise dans la prestation - Option 7€/pers.

- **Mi- cuit de foie gras**, chips de betterave, pain d'épices et son chutney abricot
- **Fine tartelette aux chèvre truffé**, mini-légumes de saison, jeunes pousses
- **Délice d'aubergine confit**, cœur de poivron, pétales de parmesan et ses pousses du jardin
- **Chausson à la truffe et délice de foie gras**, jus réduit au porto







Mi- cuit de foie gras



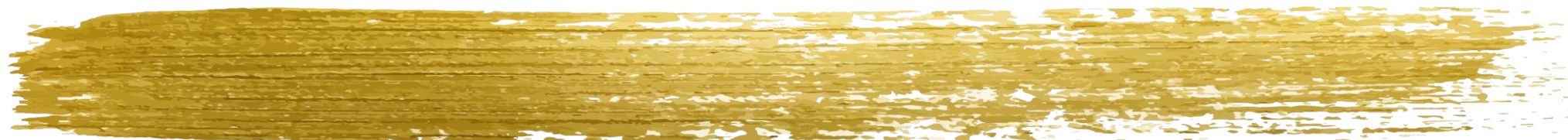
Chausson à la truffe et délice de foie gras



Délice d'aubergine confit



Fine tartelette aux chèvre truffé



# Plats Chaud du Chef

- **Quasi de veau ou filet de bœuf U.E** au poêlon, écrasé de pomme de terre à l'ancienne truffé, légumes de saison, jus foie gras (supplément Rossini +3€)
- **Magret de canard** snacké et confit de poire Williams, polenta crémeuse, oignons grelots caramélisés, sauce corsée
- **Ballotine de volaille** farce au foie gras, pois-gourmands et ses min-légumes, jus de viande
- **Saltimbocca** façon du Chef, risotto crémeux aux cèpes et tomates confites, sauce à l'ail noir
- **Filet de Loup** en cuisson lente déglacée aux agrumes petit-pois à la Française
- **Brochette de Saint Jacques** snackées lardées et naturel risotto vin rouge, pointe d'asperge et son jus de viande







**Filet de Loup** en cuisson lente déglacée aux agrumes



**Ballotine de volaille** farce au foie gras



**Quasi de veau ou filet de bœuf U.E** au poêlon



**Magret de canard** snacké et confit de poire Williams



**Brochette de Saint Jacques** snackées lardées

# Le plateau de fromage du Chef

- Ardoise sur buffet et en option si besoins de faire des plateaux sur table (3,00 € P/P)
  - Brie
  - Bleu
  - Chèvre
  - Comté





# Buffet de dessert du Chef

- Tarte **citron** meringuée
- et
- Tarte **fraise** selon la saison
- **et**
- Entremet **framboise**
- **ou**
- Entremet **Choco-Caramel** beurre salé
- **ou**
- **Tutti-frutti**
- **et**
- **Salade de fruits** de saison



## En Options

\* Selon saison

\*\* Tarif : Nous consulter

- **Pièce montée**
- Pyramide de **macarons**
- **Fontaine** chocolat
- Corbeille de **fruits exotiques**



# Les Douceurs de la Nuit

*\* Nous consulter ...*

- Bar à **Bonbons**
- Crêpes, Gaufres, **Beignets**
- **Granités**  
Menthe, Citron, Coca-Cola, Tutti-Frutti, Jet, Limoncello, ...
- Burger, **Hot-Dogs**





## Pour votre repas

- **Eaux plate et pétillante** pour toute la soirée

## Pour votre apéritif

- Cocktail **exotique** ou Soupe de **champagne** ou **Mojito**
- **Eaux** plates et gazeuses, **sodas** et **jus** de fruits

- Tables de Buffet avec son nappage, verrerie (flutes, tumbler ,...)
- Serviettes cocktail, cendrier, sceau à champagne,...

- Nappes et serviettes blanches
- Verrerie (verre à vin, verre à eau et flûtes),
- Vaisselle blanche, couverts en inox 18/10,
- Petit matériel de tables, cendrier, sceaux à champagne



# Personnel et Logistique

\* Le personnel est compris dans la prestation

\*\* 1 Serveur pour 25 Personnes

Le Maitre d'hôtel sera à vos cotés pour toute modification de dernière minute .



# Tarifs

\* Possibilité de réaliser des menus végétariens, végans, allergiques,..

Le tarif de **85,00 € par adulte** comprend:

- Cocktail dinatoire
- Une animation a choisir
- Le plat chaud (à choisir pour l'ensemble des convives)
- Fromage en buffet
- Buffet de dessert
- Café , Eau plate et pétillante
- Personnel de service avec nappage, vaisselle et verrerie

Menu **enfant** (3 à 12 ans) **25,00 €** :

- Lasagne
- Burger maison
- Nuggets
- Poisson pané maison
- Accompagnements: frites , légumes de saison





# Les Douceurs d'Aurélie

**Fred Cino**

☎ 06 84 60 64 88

@infolesdouceursdaurelie@gmail.com