



Le Mariage



nos propositions

apéritif durant 2h00

dîner assis durant 4h

open bar durant 3 à 4h

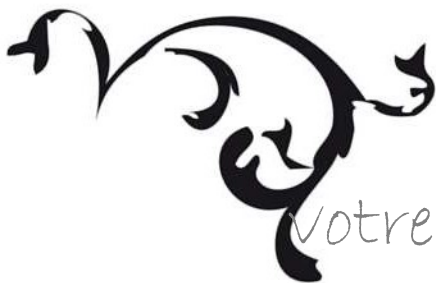
tarifs valable à partir de 100 personnes dans un rayon de 20 km autour de Genève

vos interlocuteurs Frédéric Vallet

et/ou 079 210 40 60

Cyril Grellier

076 255 68 00



votre Mariage

Le personnel



votre chef de projet

un conseiller & interlocuteur unique pour monter votre projet, présent du début à la fin de votre événement

le service de 17h00 à 03h00

durant 10h00 au total, de l'apéritif à la fin de l'open bar

la tenue du personnel

chemise blanche, cravate de couleur et veste noire

1 Maître d'hôtel

professionnel aguerri de l'événementiel
il a au moins 15 années d'expérience en service et sera à l'écoute des désirs de vos convives

4 Serveurs

ils sont l'une des clés de voûte du succès de votre événement

1 Garçon d'office

il gère tout le matériel de votre réception, homme de l'ombre, il reste indispensable aux serveurs

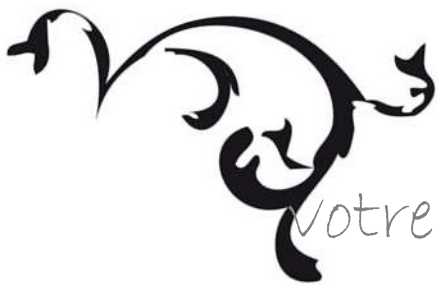
2 Cuisiniers

pour que les finitions de la gastronomie soient irréprochables.

le Budget

3 900.-

Soit pour 100 pax, 39.- / personne



votre mariage



la gastronomie

le cocktail

12 pièces

le salé froid

Mousseline de foie gras et petits pois frais à la pistache

Macaron chèvre au piment d'Espelette

Briochine de foie gras à la gelée d'abricot

Sablé parmesan reblochon au pesto de roquette

L'effeuillé de Tandoori « chicken » en pirogue

Mini navette de fromage frais et épices de la garrigue

le salé chaud

Mini hamburger de magret de canard et fondant de reblochon

Croque-madame au pain de mie rouge et œuf de caille

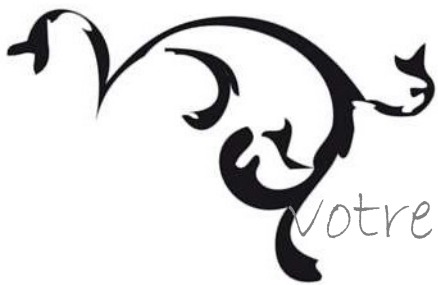
Maki de foie gras et Cecina à la sauce laquée

Enroulé de saumon, asperge et poivron, sauce à l'ail des ours

le Budget

2 300.-

Soit pour 100 pax, 23.- / personne



votre mariage



la gastronomie

exemple de menu

Le dîner	
la mise en bouche	cappuccino de foie gras et son crumble ou velouté d'asperges blanches, crème à la truffe.
L'entrée	fricassée de Saint-Jacques à la mignonette blanche et crémeux de pois vert, coulis de poivron rouge framboisé
Le plat principal	dos de canard rôti, jus court, racines de légumes oubliés, Parmentier chevillard des sous-bois ou grenadin de veau au petit lait d'amande, sirop de morille, Gargouillou ardéchois, bocal de pomme de terre des champs
Le dessert	grand buffet de desserts de pâtisseries & pyramide de macarons maison multicolore (18 parfums)
Le Budget	7 700.- Soit pour 100 pax, 77.- / personne



votre mariage

les boissons



les softs

assortiment de jus de fruits : orange, pamplemousse, ananas, mangue, fraise, kiwi.

eaux minérales plate & gazeuse

les vins accompagnant
cocktail et votre dîner
(1 bouteille / 3 clients, maximum)

Genevois, Vaudois, Valaisans ou autres...

le champagne ou mousseux

en supplément (prix à la bouteille)

les boissons chaudes

café Nespresso, thés & infusions

open bar en fin de soirée

prix / pers. selon votre choix d'alcools forts

Le Budget

1 500.-

Soit pour 100 pax, 15.- / personne



votre Mariage



le matériel du Cocktail

La verrerie

verrerie complète pour le cocktail

Le mobilier & nappage

le linéaire de buffet nappé nécessaire au bon déroulement de votre cocktail, les tables hautes & basses, chaises blanches

Pour une moyenne de 30 pers.

la cuisine événementielle

compris, dépendant du matériel disponible sur place

Le petit matériel de service

plateaux de service, serviettes cocktail tissu, glaçons & seaux, vasques, petits couverts inox.

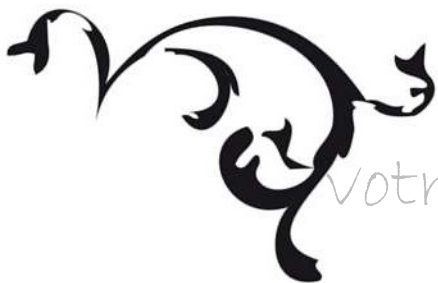
transport & livraison

du matériel, des boissons et de la partie culinaire

Le Budget

1 000.-

Soit pour 100 pax, 10.- / personne



votre Mariage



La verrerie

« Œnologue » élancée et complète pour le repas selon les boissons

le mobilier & nappage

tables et chaises de 8 à 12 personnes
nappes de couleurs à définir & serviettes de couleurs, chemin de table, sous-assiettes de couleur, légère décoration sur table à définir...
bougies et fleurs comprises

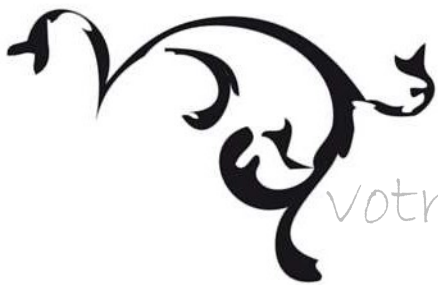
vaisselle & couverts

assiettes du dîner et à pain en porcelaine à définir & couverts inox élégants

Le Budget

2 800.-

Soit pour 100 pax, 28.- / personne



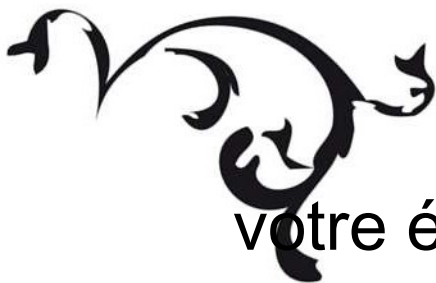
votre Mariage



Permettant d'assoir 30 convives

Comprend une déclinaison de banquettes noires & blanches, de poufs et de tables basses.

le Budget 600.-



votre événement

le budget



le personnel	3 900.-
la gastronomie	10 000.- <i>(2'300.- cocktail + repas 7'700.-)</i>
les boissons	1 500.-
le matériel cocktail	1 000.-
l'art de la table	2 800.-
le mobilier lounge	600.-
le budget total ht	19 800.-
	Soit pour 100 pax, 198.- / personne
TVA à 8%	1 584.-
le Budget Total ttc	21 384.-