



Mets d'ici  
une réception réussie



# Préface.

Chaque évènement est unique, il est pensé, réfléchi et mis en oeuvre selon vos désirs, vos idées, vos talents, vos personnalités.

Ainsi, afin de définir la réception qui vous ressemble, je vous propose de la composer à votre convenance.

Pour vous aider, je vous présente donc notre catalogue de prestation où vous remarquerez que le coût de chaque élément a été identifier de façon à définir la réception qui vous ressemble.

Coté cuisine, j'ai sélectionné pour vous une palette de mets "fait maison" à caractère régional et authentique mais également inspirés de lointains horizons.

Je tiens à préciser que nous mettons un point d'honneur à respecter la saisonnalité des denrées ainsi que leur provenance, notamment en vous proposant des produits régionaux tel que l'agneau de Provence ou le porc du Mont Ventoux.

Fort d'une experience de 20 ans dans le domaine de la cuisine gastronomique, notre équipe saura être le garant de la bonne réussite de votre évènement.

Découvrez maintenant toutes les possibilités en consultant notre catalogue, et déduisez-en un cout total en utilisant notre carnet de choix disponible sur [mets-d-ici.fr](http://mets-d-ici.fr).



Odilon Groelly  
Createur de Mets d'ici

# Sommaire.

## Le cocktail.

Les mises en bouches apéritives.....	4
Les ateliers culinaires.....	6
Les boissons apéritives.....	7
Les mises en bouches dînatoire.....	8

## Le repas.

L'entrée à l'assiette.....	10
Le buffet d'entrées.....	11
Le plat à l'assiette.....	12
Le plat au buffet.....	13
Les autres plats (méchouis,vegan et enfants).....	14
Le fromage.....	14
Les boissons du repas.....	15

## Le dessert.

Le dessert à l'assiette.....	16
Le dessert au buffet.....	16
La pièce montée.....	17

## La nuit.

Les ateliers sucrées.....	18
Les ateliers de soirée.....	18
Les options.....	19

## La prestation.

Le forfait service.....	20
Le forfait livraison.....	20
Exemple de prestations.....	21

## Le lendemain.

Les brunchs.....	22
------------------	----

## Le contrat.

La dégustation.....	23
Le planning.....	23

# Le cocktail.

## Les mises en bouches apéritives.



### Les feuilletés.

Une pâte feuilletée pur beurre garnie & façonnée maison. Servis en passage.

- Dentelles de soubressade et d'anchois.
- Arlettes de pesto de basilic et de tomate séchée.
- Étoiles de tomate à l'émmentale.
- Étoile de pissaladière à l'anchois et olive noire.
- Allumettes de Parmesan Reggiano.



### Les brochettes fraîches.

Un pic garni et présenté sur un chou vert ou ananas. Mis à disposition sur le buffet.

- Melon de Cavailon et son jambon sec des Alpes.
- Téton de mozzarella Castellano et tomate daterino au pistou.
- Ananas caramélisé et chiffonnade de Serrano.
- Bille de chèvre frais au sésame et grain de raisin blanc.
- Courgette rôtie et fromage de Comté.
- Magret de canard fumé au bois de hêtre et figue séchée.



### Les bocaux.

Une tartinade sur une croustille de pain. Mis à disposition sur le buffet.

- Tapenade d'olive noire à la grecque ou verte au pistou
- Saumon fumé en curry de fromage frais et ciboulette.
- Chèvre frais à l'huile d'olive vierge, herbes fraîches.
- Terraieto aux senteurs de Provence.
- Délice de poivrons rouge en aigre-doux.
- Rillettes de sardines à l'escabèche.



### Les cuillères.

Un mets savoureux servi dans une cuillère thaï. Servies en passage.

- Mousseline d'asperges à la scarmoza Castellano.
- Chutney de tomate cerise daterino et crumble de chèvre frais.
- Saumon gravlaks au fenouil, salade de wakame.
- Fricassée de poulpe aux tomates séchées et pistou de basilic.
- Lentins du chêne (champignons) marinés et Reggiano.



### Les canapés.

Un rond de pain nappé et garni de différents saveurs. Mis à disposition sur le buffet.

- Chantilly de foie gras sur confiture de tomate verte.
- Espuma de bisque de gambas, pommade de tomate séchée.
- Magret fumé sur sa noisette de figue séchée.
- Amande dressée sur un condensé de tomate, saveur tapenade.
- Mousse légère de saumon fumé, pommade au citron vert.
- Noix sur fromage frais saveur miel.



### Les verrines.

Un condensé de saveurs dans une verrine. Mises à disposition sur le buffet.

- Caviar d'aubergine, mousse de chèvre frais et melon.
- Pana cotta de Gorgonzola, chips de pancetta.
- Marie galante d'ananas et de queues d'écrevisses.
- Velouté de courge butternut au lard séché.
- Pommade de chorizo et ses minis-gressins, roquette fraîche.
- Gribiche de veau et pomme de terre grenailles.
- Velouté de petits pois, brousse fraîche Castellano, fleurs.



## Les gouttes.

Une bouchée gastronomique à déguster. Mis à disposition sur le buffet.

- Foie gras enrobé de spéculoos sur une gelée de tomate verte.
- Tartare de veau aux champignons et à la truffe, germe de radis.
- Quenelle de volaille aux cèpes, demi glace de champignons.
- St-Jacques poêlée, douceur de patate douce et crème de citron vert.
- Crème safranée de moules, chips de chorizo et poudre de petits pois.



## Les sphères.

Une recette traditionnelle révisité en sphère. Mis à disposition sur le buffet.

- Aioli de morue et son éventail de légumes frais.
- Bouillabaisse de filet de rouget et sa rouille au safran.
- Oeuf mimosa à la truffe sur lit croustillant.
- Riste d'aubergine surmonté d'une emulsion de parmesan.
- Ratatouille maison et oeuf de caille garnie de brousse fraîche.



## Le buffet.

Une idée de notre politiques de réceptions.

Les mets sont dressés en harmonie sur les buffets.

Les boissons sont servis par un serveur.

Une décoration de fleurs habille nos buffet.

Serviettes et poubelles de tables sont mises à disposition.

Tout les buffets sont régulièrement entretenues.

## Les offres

Constituez le cocktail apéritif qui vous ressemble en choisissant parmi nos solutions au nombre de pièce différentes.

Vous avez également la possibilité d'adapter chaque choix en rajoutant des pièces.

Exemple: Un cocktail de 15 pièces à 18 € + 1 sphère à 2€

=

Un cocktail de 16 pièces pour 20€ par convives

	Nombre de pièce du cocktail apéritif.				Prix* pour 1 pièce supplémentaire
Les feuilletés sur l'ensemble de la gamme.	3	3	4	4	1€
Les canapés au choix parmi la liste.	3	3	4	4	1,5€
Les bocaux au choix parmi la liste.	2	3	2	3	1€
Les brochettes au choix parmi la liste.	2	2	2	3	1€
Les cuillères au choix parmi la liste.	1	2	2	2	1,5€
Les verrines au choix parmi la liste.	1	2	2	2	1,5€
Les gouttes au choix parmi la liste.	X	X	1	2	2€
Les sphères au choix parmi la liste.	X	X	1	2	2€
Total de pièces par convives.	12pc	15pc	18pc	22pc	
Prix* par convives.	12€	14€	16€	19€	

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

# Le cocktail.

## Les ateliers culinaires.



### La plancha.

Une bouchée cuite à la plancha devant les convives. Mis à disposition sur le buffet.

- Noix de Saint-Jacques au cacao ou gambas au saté.
- Aiguillette de canard au miel et balsamique.
- Figatelli corse ou chorizo ibérique.
- Sèches au satay jaune ou poulet au curry madras et citron.
- Saumon au citron vert ou thon à la réduction de framboise.



### La découpe.

Un atelier de découpe réalisée devant le convive. Mis à disposition sur le buffet.

- Jambon Serrano et pan con tomate.
- Saumon gravlaks et toast de pain suédois à la crème.
- Carpaccio de poulpe au Pimentón de la vera.
- Céviche de cabillaud et sauce spécial thai.
- Tataki de thon au sésame grillé.



### Le foie gras.

Le foie gras dans tout ses états. Mis à disposition sur le buffet.

- Terrine de foie gras à l'armagnac.
- Foie gras mi-cuit parfumé au muscat de rivesalte.
- Escalope de foie gras poêlé, confiture de tomates vertes.
- Cappucino de foie gras.



### Les antipasti

Une touche italienne cuisinée sur place. Mis à disposition sur le buffet.

- Arancini de risotto à la mozzarella Castellano.
- Bruchetta d'aubergine, roquette et speck.
- La bufalla Casellano et son panier de tomate multicolores.
- La véritable carbonara romana servi en cônes.
- Les gnocchi tricolore à la parmesen.



### L'oeuf "toqué".

Un oeuf cuit en suspension dans l'eau puis garni. Mis à disposition sur le buffet.

- Fraîcheur d'asperge de Pertuis et emulsion de Reggiano.
- Brunoise de légumes du soleil confits et chantilly de chèvre.
- Duxelles de champignons et espuma de cèpes.
- Confit d'aubergine et mousse de scarmoza Castellano.
- Magret de canard fumé au bois de hêtre et figue séchée.



### L'écailler.

Un atelier autour d'un coquillage. Mis à disposition sur le buffet.

- Huître de bouzigues ou de Marennes et sauce magique.
- Huitre chaude gratiné au sabayon
- Les amandes au vinaigre d'estragon et échalotes.
- Couteaux gratinés au beurre grémolata.
- Bouquet de crevettes sauce cocktail maison.



### La Méditerranée.

Un atelier inspiré de la gastronomie méditerranéenne. Mis à disposition sur le buffet.

- Soupe de poissons marseillaise et ses croutons de rouille.
- Soupe au pistou de basilic et haricots .
- Papillotes de feta aux tomates cerise et origan.
- Les moules flambée au pastis.
- L'aïgo boulide.



### L'Asie.

Une spécialité d'asie présenté en atelier. Mis à disposition sur le buffet.

- Assortiment de sushi et maki préparés sur place.
- Pad thai au poulet maison servi en mini cône individuel.
- Nems vietnamien au crabe et porc servi avec leur sauce.
- Assortiment de samossa au boeuf saté et poulet curry.
- Pakora indien de légumes.

## Les boissons apéritives.



### Les rafraîchissements.

Une boisson désaltérante pour se rafraîchir. Servi en gobelet à usage unique.

- Citron framboise.
- Citron vert menthe.
- Fraise basilic.
- Orange verveine.
- Ananas romarin.



### Les cocktails.

Un cocktail présenté en vasque. Servi en flûte.

- Mojito à la menthe fraîche et au rhum agricole.
- Margarita citron vert au triple sec et à la téquila.
- Soupe champenoise nature ou aux framboises.
- Planteur des îles à la cannelle et aux fruits de la passion
- Sangria aux morceaux d'orange.



### Les alcools apéritifs.

Un assortiment d'alcool traditionnels. Servis en verre tube.

- Pastis Ricard.
- Whisky Grant.
- Cinzano blanc.
- Cinzano Rouge.



### Les softs

Un assortiment de boissons non alcoolisées. Servi en verre tube.

- Jus de raisins, ananas, pomme et orange.
- Coca-cola normal & zero.
- Orangina & limonade.
- Sirop de menthe, grenadine et pêche.
- Eaux minérales plates et gazeuses.

## Les offres

### Les ateliers culinaires.

Agrémentez votre cocktail apéritif d'un ou de plusieurs ateliers culinaires et épatez vos convives. Offre disponible uniquement avec le forfait service.

La plancha. prix* pour 3 bouchées.	5€	L'oeuf "toqué". prix* pour 1 oeuf.	3€
La découpe. prix* pour 1 découpe.	4€	L'écailler. prix* pour 2 coquillages.	5€
Le foie gras prix* pour 1 préparations	4€	La méditerranée. prix* pour 1 spécialité.	4€
Les antipasti prix* pour 1 anti-pasto	3€	L'Asie prix* pour 1 spécialité.	4€

### Les boissons apéritives.

Composez votre bar comme vous le souhaitez avec nos différentes solutions. Offre disponible uniquement avec le forfait service.

Les rafraîchissements. prix* pour 1 variété de rafraîchissement.	0,5€
Les cocktails. prix* pour 1 variété de cocktail.	1,5€
Les alcool apéritif prix* pour l'ensemble des alccols	2€
Les softs prix* pour l'ensemble des softs	inclus

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

# Le cocktail.

## Les mises en bouches dînatoires.



### Les buns.

Un mini pain à burger garni. Mis à disposition sur le buffet.

- Bœuf émincé, mâche et sauce au moût de raisin, buns au paprika.
- Fromage de chèvre, miel de fleurs et roquette, buns au pavot.
- Rémoulade de surimi à l'amaretto, buns à l'encre seiche.
- Carpaccio de veau en ravigote, buns au sésame.



### Les wraps.

Une tortilla de blé garnie et roulée auxeurs. Mis à disposition sur le buffet.

- Poulet Tex-Mex, poivrons et salsa verte.
- Emmental au moût de raisin.
- Chèvre au miel et roquette.
- Curry de saumon fumé, concombre.
- Émincée de dinde, mimolette à la moutarde à l'ancienne.



### Les clubs.

Un sandwich de pain de mie en triangle garni. Mis à disposition sur le buffet.

- Roast-beef, pousse d'épinard et Savora, pain de campagne.
- Œuf dur en ravigote et laitue, pain au céréale.
- Saumon au combava et concombre, pain suédois.
- Roquefort, confiture de figes et roquette.
- Jambon blanc, mimolette et mayonnaise à l'ancienne.



### Les fraîcheurs.

Des mini-sandwichs présentés dans un pain creusé. Mis à disposition sur le buffet.

- Endive farci d'une rémoulade de surimi à l'amaretto.
- Carmine farci de mangue et crevettes tropicales et fromage frais.
- Cannelloni de courgette fourré de rillettes de thon à l'estragon.
- Concombre en mousse de saumon fumé.
- Champignon farci à la ricotta et pancetta séchée.
- Tomate cerise farci à la ricotta et basilic.



### Les sofas.

Une tranche de pain de campagne garnie. Mis à disposition sur le buffet.

- Espuma de foie gras sur sa confiture aux figes.
- Riste d'aubergine roquette et copeau de Reggiano.
- Mousse de saumon et ses pousses de Tournesol.
- Magret fumé et sa compotée d'oignons rouges.



### Les navettes.

Un mini pain brioché garnis de différentes saveurs. Mises à disposition sur le buffet.

- Rillettes de canard et confiture de figes.
- Jambon Serrano et cornichons.
- Rillettes de sardine à l'escabèche.
- Rémoulade de thon aux olives noires et oignons rouges.



## Les gratinées.

Une bouchée gourmande gratinée. Servies en passage.

- Saint-Jacques au beurre grémolata.
- Moules gratinées façon "grand-mère".
- Tomate cocktail à la provençale.
- Escargot au beurre maître d'hôtel.
- Mini vol-au-vent à la crème de Roquefort.



## Les croustillants.

Une feuille de brick garni et cuite au four. Servis en passage.

- Samossa de boeuf au saté.
- Samossa d'éfilochée de canard à l'huile de truffe
- Roulés de brousse à la menthe.
- Gambas au coriandre et à l'huile pimenté.
- Briwat de brie aux mendiants.
- Bouchée de chèvre frais et bresaola.



## Les ravioles.

Une raviole original nappé d'une sauce maison. Servis en passage.

- Farce d'écrevisse et sauce Nantua.
- Fromage de chèvre de Banon et sauce champignons.
- Farce de dinde aux cèpes, sauce au porto.
- Ricotta et saumon, sauce au citron vert.
- Bleu et noix, sauce tomate au basilic.
- Jambon crue, beurre de sauge.

## Les offres

Vous ne souhaitez pas de service à table, prolongez donc l'apéritif en dîatoire. Découvrez nos différentes offres.

Vous avez également la possibilité d'adapter chaque choix en rajoutant des pièces.

	Liste de pièces disponibles.				Prix* pour 1 pièce supplémentaire
Les buns sur l'ensemble de la gamme.	•	•	•	•	1€
Les clubs au choix parmi la liste.	•	•	•	•	1€
Les sofas au choix parmi la liste.	•	•	•	•	1€
Les wraps au choix parmi la liste.	•	•	•	•	1€
Les fraîcheurs au choix parmi la liste.	X	•	•	•	1,5€
Les navettes au choix parmi la liste.	•	•	•	•	1€
Les gratinées au choix parmi la liste.	X	X	•	•	2€
Les croustillants au choix parmi la liste.	X	•	•	•	1,5€
Les ravioles au choix parmi la liste.	X	X	•	•	2,5€
Total de pièces par convives.	6pc	8pc	10pc	12pc	
Prix* par convives.	12€	14€	16€	18€	

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

# Le repas.

## L'entrée à l'assiette.

### La Méridionale.

Crostini de filet de rouget barbet au beurre de chorizo.

-

Rouille du pêcheur aux poulpes et grenailles.

-

Rosace de légume grillée à l'huile de basilic.

-

Bouquet de mâches au pignon de pin.

### La Gascogne.

Foie gras mi-cuit aromatisé à l'armagnac.

-

Gelée de floc de Gascogne rouge.

-

Confiture de tomate verte et pain brioché maison.

-

Trévisse au parmesan et à l'huile de noix.

### L'Atlantique

½ Homard d'Atlantique.

-

Espuma de bisque de homard en son écrin croustillant.

-

Frise de coco de Paimpol et oignon rosé de Roscoff.

-

Jeunes pousses d'épinard à la noisette.

### La Provence.

Charlotte d'aubergine rôties au fromage de chèvre de Banon.

-

Crespaou aux trois saveurs: tomate séchée, basilic et olives noir.

-

Petit épeautre de Sault en taboulé.

-

Nid de frisée à l'ail.

### L'Adriatique.

Bouquet de gambas en kadaiff.

-

Bisque de gambas.

-

Méli-mélo de légume du soleil mariné au basilic.

-

Trévisse au parmesan et au balsamique de Modène.

### Le Piémont.

Tartare de veau à la truffe.

-

Chips de pancetta.

-

Tagliatelles de courgette bicolore à l'huile de noisette.

-

Roquette à l'huile de noix.

## Le buffet d'entrées.

### Les fraîches

Un salade composé autour de jeunes pousses de salades.

Raisins blanc, feta, roquette, magret fumé et vinaigrette au miel .

Gésiers de volailles confits, oignons séchées, grenade, salade mélangé.

Lardons fumés, chèvre frais, oignons séchée, coûtons et salade mélangé.

### Les taboulés.

Un taboulé original fait maison.

Petit épeautre, carottes rôties, cébette, tomate séchée, mendiants vinaigrette au miel de fleur.

Quinoa, avocats, pois chiches, roquette, cebette, noisettes, abricots secs vinaigrette au balsamique blanc.

Boulgour, concombre, tomate cerise, feta, noix, oignons rouges vinaigrette à l'orange.

### Les terrines

Un terrine présenté et coupé au buffet.

Asperges vertes, saumon fumée et fromage frais.

Hareng fumé, pomme de terre agata, crème aigrelette.

Pois chiches coeur de fromage de chèvre et jus d'herbes.

### Les hors-d'oeuvres

Un mets froid à partager.

Aubergines & poivrons rôties, pignons de pin et sauce pistou.

Papardelles de courgettes au fromage de chèvre.

Champignons garnis de ricotta et de coppa.

Les œufs mimosa à l'huile de noix et moutarde à l'ancienne.

## Les offres

### L'entrée à l'assiette.

L'entrée choisi sera la même pour tout les convives, sauf exceptions.

Le service ainsi que la fourniture du couvert nécessaire à la dégustation de l'entrée sont inclus.

La méridionale. prix* par convive.	8€	La Provence. prix* par convive.	8€
La Gascogne. prix* par convive.	10€	L'Adriatique. prix* par convive.	12€
L'Atlantique. prix* par convive.	15€	Le Piemont. prix* par convive.	14€

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

### Le buffet d'entrées.

Composez le buffet d'entrées en choisissant au minimum 5 variétés.

Les fraîches prix* pour 1 sorte de salade.	1,5€	Les terrines prix* pour 1 sorte de terrine.	2€
Les taboulés. prix* pour 1 variété de taboulé.	1,5€	Les hors-d'oeuvres prix* pour 1 hors-d'oeuvre	2€

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

# Le repas.

## Le plat à l'assiette.

### Le Sisteron.

Médaille d'agneau de Provence confit.

Jus d'agneau au romarin.

Gratin savoyard.

Tomate cerise au balsamique et pois gourmands.

### Le Luberon.

Canon de suprême de pintade farci au cèpes.

Jus de volaille.

Poelés de grenaille au thym frais.

Aubergine gratiné à la mozzarella Castellano.

### Le Frioul.

Calmar farci à la provençale.

Sauce aux oignons et laurier.

Pilaf de riz safrané.

Méli-mélo de poivrons tricolores.

### Le Ventoux

Poitrine de porc du Ventoux agrumes.

Sauce au mou de raisin.

Risotto de petit épeautre de Sault pesto d'épinard.

Carotte caramélisé et cebette poelé.

### Les Cévennes.

Le parmentier de canard aux noix à l'huile de truffes.

Crèmeux de patate douce.

Oignon des cévennes farçi.

Flan de courgette au parmesan.

### Le Beaucauduc.

Filet de daurade en papillote.

Crème safrané de moules.

Riz trois saveur de camargue.

Étuvé de poireaux.

### Les Alpilles

Pressé d'épaule de veau confit aux petits légumes.

Jus aux échalottes.

Clafouti de cèpes.

Tatin de tomate daterino et tombée de poireaux.

### Le Garlaban.

Râble de lapin à la royale.

Palet de polenta généreuse.

Tomate à la provençale.

Fagot d'haricot vert.

### Les Auffes.

Filet de Saint-Pierre en bouillabaisse.

Bouillon de poissons parfumé au fenouil.

Rouille à l'ail et au safran.

Pomme de terre vapeur, fenouil rôtie.

## Le plat au buffet.

### La Camargue.

Gardianne de taureau.

-

Aux olives noires et carottes.

-

Gratin de macaronis.

### L'Italienne.

Daube de joue de boeuf à la tomate et au basilic.

-

Polenta crémeuse

-

Courgettes rôties.

### L'Ibérique.

Blanquette de veau au Pimentón de la Vera

-

Patatas bravas.

-

Poelé d'haricot vert.

### Le Créole.

Cabillaud en curry au lait de coco.

-

Achard de légume.

-

Riz créole.

## Les offres

### Le plat à l'assiette.

Le plat choisi sera la même pour tout les convives, sauf exceptions.

Le Sisteron. prix* par convive.	13€	Le Luberon. prix* par convive.	12€	Le Frioul. prix* par convive.	13€
Le Ventoux. prix* par convive.	12€	Les Cévennes. prix* par convive.	12€	Le Beauduc. prix* par convive.	13€
Les Alpilles. prix* par convive.	13€	Le Garlaban. prix* par convive.	14€	Les Auffes. prix* par convive.	15€

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

### Le plat au buffet.

Composez le buffet de plat chaud en choisissant une ou deux recettes.

La Camargue. prix* par convive.	10€
L'Italienne prix* par convive.	10€
L'Ibérique prix* par convive.	12€
Le Créole prix* par convive.	12€

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

# Le repas.

## Le méchouis.

### Les Baux de Provence.

Porcelet ou agneau rôtis à la broche sur place

-  
Pomme de terre au four et crème aigrettes

-  
Tomate à la provençal.

-  
Poêlée de pois gourmands.

## Le vegan.

### La Sainte Baume.

Farcis de petits épeautre de Sault.

-  
Tomate caramélisé au balsamique.

-  
Poêlée de pois gourmands .

## Les enfants.

### Le Pitchoún.

Nuggets de poulets

-  
Pomme daupine.

-  
Donuts.

## Le Fromage.

### La Seguin.

Palet de chèvre crémeux.

-  
Miel des fleurs et noisettes concassées.

-  
Bouquet de roquettes à l'huile d'olive.

### La Marguerite.

Croustillant de Brie chaud.

-  
Mendiants concassés.

-  
Bouquet de mâche à la crème de balsamique.

### La Généreuse.

Assiette d'assortiment de fromage par table.

-  
Brie de Meaux, tome de Savoie, bleu d'Auvergne, bûche de chèvre.

-  
Confiture de figes violettes & bouquet de jeunes pousses.

### Le Gourmand.

Camenbert fourré aux fruits sec.

-  
Servi chaud pour une table de 8 convives.

-  
Bouquet de red-chard.

## Les boissons du repas.

Le service ainsi que la fourniture de la verrerie nécessaire à la dégustation des boissons sont inclus dans la prestation.

Nous comptons généralement 1 bouteille pour 2 sur l'ensemble des vins.

Le choix d'un vin ou de bulles ne sont pas imposés.

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon.

### Le vin.

Servi en bouteille à table. Prix par convives.

#### Rouge

Domaine de Surianne AOP Coteaux d'Aix-en-Provence.....	2,5€
Château Virant.....	3€
Domaine de Perpetus - AOP Luberon.....	4,5€

#### Rosé

Domaine Surianne AOP Coteaux d'Aix-en-Provence.....	2,5€
Château Virant - AOC Aix-en-Provence.....	3€
Terre de rosé - Peynier.....	6€

#### Blanc

Château Virant - AOC Aix-en-Provence.....	3€
Domaine de Perpetus AOP Luberon.....	4,5€
Domaine du Paternel - AOC Cassis.....	8€

## Les eaux minérales.

Servi en bouteille en verre à table.

Evian & Badoit.....	inclus
---------------------	--------

## Le trou normand.

Servi à table après le plat. Prix par convives

Liqueur du Garlaban et sorbet poire.....	2€
------------------------------------------	----

## Les boissons chaudes.

Mises à disposition sur le buffet. Servies dans des gobelets à usage unique.

Café.....	inclus
-----------	--------

Bar à thés et infusions.....	inclus
------------------------------	--------

## Les offres

### Les autres plats.

Pensez au végétalien ou aux enfant avec le repas qui leur correspondent. Ou changer pour une formule de rotisserie sur place.

Les Baux de Provence prix* par convive.	18€
Le Vegan prix par vegan.	13€
Le Pitchouñ prix par enfant ( 3-12 ans).	12€

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

### Le fromage.

Choisissez la solution qui vous ressemble entre les individuels et les à partager.

La Seguin prix* par convive.	1,5€
La Marguerite prix* par convive.	1,5€
La Généreuse prix* par convive.	2€
Le Gourmand prix* par convive.	2,5€

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.



# Le dessert.

## Le dessert à l'assiette.

### Le Chocolat.

Royal de chocolat au pralin croustillant

-

Saupoudré de cacao amer.

-

Physalis

-

Coulis de framboise.

### La Fraise.

Fraisier aux fraise Clery et à la mousseline framboise

-

Glace royal framboise.

-

Meringue maison

-

Coulis de fruits rouges.

### La Pêche.

Pêche fraîche poché à la verveine

-

Mousse de tiramisu.

-

Chantilly à la verveine.

-

Tuile amande.

## Le dessert au buffet.

### L'Exquis.

*Assortiment de gâteaux servi au buffet à la demande.*

Charlotte poire chocolat.

-

Ganache au chocolat à la badiane.

-

Miroir au fruits rouges.

-

Croustillant 3 chocolats.

### Le Divin.

*Gateaux de soirées mis à disposition sur le buffet.*

Marly aux framboise.

-

Opéra au café.

-

Croquante au citron meringué & ganache au chocolat au parfum de badiane.

-

Pana cotta café et spéculos.

-

Marbré à la crème de marron.

### Le Merveilleux.

*Gateaux de soirées mis à disposition sur le buffet.*

Craquant au chocolat et au pralin.

-

Charlotte poire caramel & marbré fraise basilic.

-

Pana cotta vanille et coulis de fruits rouges

-

Soupe de fraise au basilic.

-

Tiramisu framboise pistache..

## La pièce montée.



### La Tradition.

Pièce montrée de choux  
-  
caramélisé ou coloré.  
-  
Nougatine, saveur au  
choix.



### La Tendance

Pyramide de macarons.  
-  
Saveurs aux choix  
-  
Personnisation possible.



### Le wedding cake

Gateau à étage.  
-  
Décoré de pâte à sure.  
-  
Saveurs aux choix



### Le naked cake

Gateau à étage.  
-  
Décoré de fruits.  
-  
Saveurs aux choix

## Les bulles.

Servi en bouteille en seau à table. Prix par bouteille

Prosecco Italien.....	5€
Crément de Bourgogne Gracieux Chevalier.....	8€
Champagne Brut.....	17€
Champagne Brut Cordon Rouge.....	30€

## La pyramide de champagne.

Un fontaine de champagne monté et servi par nos serveurs ou les mariés.  
Le champagne n'est pas inclus. Le prix est de 2€ par convives.



## Les offres

### Le dessert

Le dessert choisi sera la même pour tout les convives.

Le Chocolat prix* par convive.	3€	L'Exquis prix* par convive.	5€
La Fraise. prix* par convive.	3€	Le Divin prix* par convive.	6€
La Pêche. prix* par convive.	4€	Le Merveilleux prix* par convive.	7€

\*Le prix est appliqué sur l'ensemble des convives.

### La pièce montée

Ponctuez votre évènement avec une pièce montée ou un wedding cake et mettez un climax à votre réception.

La Tradition prix* par choux	2€	La Tendance prix* par macarons.	2,5€
Le wedding cake prix* d'une part	6€	Le naked cake prix* d'une part.	5€

\*Le prix est appliqué sur un minimum d'une pièce par personnes sur l'ensemble des convives.

# La nuit.

## Les ateliers sucrés.



### La fontaine de chocolat.

Des mini-brochette de fruits à napper de chocolat fondu. En libre service sur buffet.

- Fraise fraîche & chamallow.
- Ananas taillé & poire.
- Clémentine & raisin.
- Banane & kiwi.

Présenté piqué sur des fruits.



### La crêp'party.

Des mini crêpes cuites à l'instant par un serveur. En libre service sur le buffet

- Crêpes au sucre.
- Confiture de fraise.
- Nutella.
- Chantilly.
- Chocolat banane.



### Le bar à bonbons.

Un assortiment de sucrerie et bonbon. En libre service sur le buffet.

- Fraise tagada, banane, réglisse.
- Dragibus, crocodile, oeuf au plat.
- Car en sac, carambard.
- Chamallow à griller.
- Et bien d'autre encore.



### Le glacier

Un assortiment de glaces artisanal servie en cup. Servi à la demande au buffet.

- Les traditionnelles : chocolat, pistache, café.
- Les sorbets : Fraise des bois, melon, citron, framboise.
- Les incontournables : Caramel Beurre salé, vanille macadamia.
- Les originales : Violette, Barbe à papa, Cappuccino, Spéculoos

## Les ateliers de soirée.



### Les shooters.

Un shot préparé devant les convives. Servi à la demande au buffet.

- B-52: triple sec, crème de whisky, liqueur de café
- Orgasme: get 27, tequila, crème de whisky.
- Kiss Cool: vodka, get 27, curaçao.
- Kamikaze: vodka, triple sec, jus de citron vert.
- Bazooka: vodka, curaçao, crème de whisky.



### Les granités.

Un cocktail célèbre mis en granité. Servi à la demande au buffet.

- Mojito: Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre.
- Margarita: téquila, triple sec, citron vert.
- Blue Lagoon: vodka curaçao, citron vert.
- Caipirinha: cachaça, citron vert, sucre.
- Cosmopolitan: vodka, triple sec, jus de cranberry, citron vert.



### La bière.

Une bière de caractère servie en pression. Servi à la demande au buffet.

- Jupiler - Lager blonde belge.
- Blanche de Namur - Blanche Belge.
- Bush Ambrée - Ambré Belge.
- Trappe Triple - Blonde Triple Hollandaise.



### Les hot-dogs.

Le véritable hot-dog New-Yorkais. En libre service sur le buffet.

- Pain à hot dog maintenu au chaud.
- Saucisses de Strasbourg maintenues chaud.
- Relish et oignons confits.
- Ketchup, mustard et mayonnaise.

## Les options.

### Service de nuit.

Vous désirez une continuité dans le service des boissons à table ainsi que d'autre boisson que vous fournissez. Optez pour le service de nuit et conservez une paire de serveurur.

### Esprit tranquille.

Une obligation de rendre les lieux à une heure définie ou un besoin de vous tranquiliser l'esprit. Optez pour notre pack et une équipe restera jusqu'a la fin pour débarasser et ranger les lieux (ne comprend aucun nettoyage des lieux).

### Location de mobilier.

Vous avez besoin de table ou de chaise, évitez de vous disperser et passez par nous. Nous nous occupons de faire livrer le nécessaire.

### Prestataire de mariage.

Vous avez des prestataires lors de votre mariage, il faut généralement les nourrir, nous vous proposons le même menu que vos convives avec une réduction de 35% par prestataire à servir. Remise applicable sur le montant total par convive.

## Les offres

### Les ateliers culinaires.

Agrémentez votre cocktail apéritif d'un ou de plusieurs ateliers culinaires et épatez vos convives. Offre disponible uniquement avec le forfait service.

La fontaine à chocolat. prix* pour 2 brochettes.	5€	Les shooters. prix* pour 2 shots.	4€
La crêp'party. prix* pour l'atelier.	5€	Les granités. prix* pour 1 granité.	3€
Le bar à bonbons. prix* pour l'atelier	4€	La bière. prix* pour 1 variété.	4€
Le Glacier. prix* pour 4 variétés	5€	Les hot-dogs. prix* pour 1 hot-dog.	2,5€

\*Le prix est par convive et appliquer sur l'ensemble des convives.

### Les options.

Service de Nuit. prix par paire de serveurur par heure.	60€
Esprit tranquille. prix de l'option.	300€
Location de mobilier	sur devis.
Prestataire	-35%

# La prestation.

## Le forfait service.

Ce forfait correspond au service et à la prise en charge complète de la partie restauration de votre évènement, il inclut :

- La fourniture et la mise en place du buffet apéritif ou dînatoire ainsi que les verres nécessaires.
- La fourniture du nappage, du couvert et des verres nécessaires au repas.
- Le dressage des tables hors décoration.
- La fourniture de pain lors du repas.
- Le service et débarrassage des mets et boissons du cocktail et du repas.
- La mise à disposition d'une équipe de service indexé sur un serveur pour 25 convives.

La prestation de service, hors option de nuit, se termine au débarrassage du dessert vers 1h du matin.

Ce forfait est dégressif en fonction du nombre de convives selon le tableau suivant.

Nombres de convives	0 - 40	40 - 60	60 - 80	80 - 100	100 - 130	130 - 180	180 et +
Prix par convives	24€	22€	20€	18€	17€	16€	14€

Nous n'appliquons pas de frais de livraison dans un rayon de 70 km autour d'Aix-en-Provence.

Cependant nous pouvons intervenir au-delà, merci de nous consulter afin de définir un tarif de déplacement.

## Le forfait livraison.

Vous estimez que vous n'avez besoin que de la préparation des mets culinaires, nous pouvons vous livrer ce dont vous avez besoin.

Ainsi selon vos choix, le lieu de la réception et le nombre de convives nous pouvons vous calculer le montant du forfait livraison donc n'hésitez pas à nous en faire la demande, nous vous ferons une réponse rapidement.

# Exemple de prestations

Exemple d'une prestation servi composé d'un apéritif avec boissons, suivi d'un plat, fromage et un buffet de dessert.

## Le cocktail.

Les mises en bouches apéritives.	15 pièces	14€
Choix:		
Les ateliers culinaires.	la plancha	5€
Choix:		
Les boissons.	1 cocktail + 1 rafraîchissement	1.5€+0.5€
Choix:		
Les mises en bouches dînatoires.		/
Choix:		

## Le repas.

L'entrée.		/
Choix:		
Le plat.	le Lubéron	12€
Choix:		
Le fromage.	la généreuse	2€
Choix:		
Le dessert.	l' exquis	5€
Choix:		
La pièce montée.		/
Choix:		
Les boissons.		/
Choix:		

## La nuit.

Les ateliers sucrées.		/
Choix:		
Les ateliers de soirée.		/
Choix:		
Les options.		/
Choix:		

## La prestation.

Le forfait service ou livraison.		18€
Choix:	le service sur une base de 90 personnes	

Prix total de votre menu par convives. **58€**

Exemple d'une prestation servi composé d'un apéritif avec 2 animations et boissons, suivi d'un repas entrée, plat, fromage et un cocktail de dessert avec le vin inclus et une pièce montée.

## Le cocktail.

Les mises en bouches apéritives.	12 pièces	12€
Choix:		
Les ateliers culinaires.	la plancha + L"oeuf	5€+3€
Choix:		
Les boissons.	1 cocktail + les alcools	2+1.5€
Choix:		
Les mises en bouches dînatoires.		/
Choix:		

## Le repas.

L'entrée.	la méridionale	8€
Choix:		
Le plat.	le Lubéron	12€
Choix:		
Le fromage.	la seguin	1.5€
Choix:		
Le dessert.	le divin	6€
Choix:		
La pièce montée.	la tradition 2 choux/pers	4€
Choix:		
Les boissons.	le vin château virant rouge&rosé	3€+3€
Choix:		

## La nuit.

Les ateliers sucrées.		/
Choix:		
Les ateliers de soirée.		/
Choix:		
Les options.		/
Choix:		

## La prestation.

Le forfait service ou livraison.		16€
Choix:	le service sur une base de 160 personnes	

Prix total de votre menu par convives. **77€**

# Le lendemain.

## Le brunch livrée.

16€.

Prix par personne sur une base  
minimum de 40 personnes.

### Les mets sucrés

Les muffins au pépites de chocolat.  
Les madeleines à la vanille.  
Le brownie.

-  
Petits pains grillés.  
Assortiment de confitures.  
Beurre.

-  
Assortiment de céréales et fruits secs.  
Fromage blanc.

-  
Panier de fruits frais de saison.

### Les mets salés.

Assortiment de charcuterie:  
Jambon blanc tranché.  
Jambon sec des Alpes.  
Rosette de Lyon.  
Terrine de campagne.

-  
Assortiment de fromage.  
Brie, Tome de montagne, buche de chèvre, bleu d'auvergne.

-  
Salade coleslaw.

-  
Pain baguette à disposition.

### Les boissons.

Jus de fruits : Orange, ananas et raisin.  
Café, thés et infusion.

## Le brunch servi.

22€.

Prix par personne sur une base  
minimum de 40 personnes.

### Les mets sucrés

L'assortiment de mini viennoiserie cuite du matin:  
Minis croissants, minis pains au chocolats, minis pains aux raisins.

-  
Pancakes servi chaud  
accompagnés de sirop d'érable  
et de d'un cocktail de fruits rouges.

-  
Assortiment de céréales et fruits secs.  
Fromage blanc.

-  
Panier de fruits frais de saison.

### Les mets salés.

Œuf brouillé.  
Saucisse de strasbourg.  
Bacon grillé.

Assortiment de fromage.  
Brie, Tome de montagne, buche de chèvre, bleu d'auvergne.

-  
Salade coleslaw.

-  
Taboulé de petit épeautre aux légume roties et vinaigrette au miel.

-  
Pain de campagne à disposition.

### Les boissons.

Jus de fruits : Pomme, Abricot, poire.  
Café, thés et infusion.



# Le contrat.

## La dégustation.

Afin de vous assurer de la qualité et la fraîcheur de notre cuisine, nous vous proposons la possibilité de réaliser une dégustation.

Il vous est ainsi proposé de récupérer une box de dégustation comprenant quelques mises en bouches apéritives sélectionnées par nos soins ainsi qu'un panel de 2 plats que vous aurez préalablement sélectionnés.

Cette dégustation doit être commandée à l'avance et sera mise à disposition à emporter depuis nos locaux.

Le montant de la box de dégustation est de 40€, montant offert en cas de signature de contrat.

## Le planning.

Entre la décision et la réalisation il se passe un certain temps, nous vous accompagnons au travers différents rendez-vous afin de préparer au mieux le jour J.

Dès que vous êtes décidés à nous faire confiance, lors d'un rendez-vous commun nous actons votre commande avec la signature d'un contrat de prestation accompagné d'un règlement d'un acompte de 30% sur le montant total estimé.

Nous fixons ensuite une seconde rencontre afin de définir les différents réglages, elle devra s'effectuer au plus tard 2 mois avant l'évènement, idéalement sur le lieu de la réception.

Nous y définirons ainsi le nombre de convives ainsi que vos choix culinaires mais également les aspects techniques tels que le plan de table ou bien le timing. Cette rencontre s'accompagnera d'un 2ème versement de 30% du montant total réel.

Sachez que vous aurez l'opportunité de rajouter d'éventuelles convives supplémentaires jusqu'à 3 jours avant le jour J.

Enfin le jour J, il restera à nous régler les 40% restant du montant total.

Nous restons cependant disponibles pendant toute la durée des préparatifs du mariage afin de vous conseiller en vous proposant notre expérience et notre vécu.



**Mets d'ici**  
une réception réussie

[www.mets-d-ici.fr](http://www.mets-d-ici.fr)

Tél : 09.53.85.74.70

Avenue Jean Jaurès - 13320 Bouc-Bel-Air

