



Mets d'ici
une réception réussie



Préface.

Chaque événement 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 identifié de façon à définir la réception qui vous ressemble.

Côté cuisine, j'ai sélectionné pour vous une palette de mets "faits 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 tels que l'agneau de Provence ou le porc du Mont Ventoux.

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

Découvrez maintenant toutes les possibilités en consultant notre catalogue, et déduisez-en un coût total en utilisant notre carnet de choix disponible sur www.metsdici.fr.



Odilon Groelly,
Créateur de Mets d'ici

Sommaire.

Le cocktail.

Les mises en bouche apéritives.....	4
Les mises en bouche dînatoires.....	6
Les ateliers culinaires.....	8
Les boissons apéritives.....	9

Le repas.

L'entrée à l'assiette.....	10
Le plat à l'assiette.....	11
Le buffet d'entrées.....	12
Le plat au buffet.....	12
Les plats conviviaux.....	13
Le fromage.....	13
Les boissons du repas.....	14
Le dessert à l'assiette.....	14
Le dessert au buffet.....	15
La pièce montée.....	15

La nuit.

Les ateliers sucrés.....	16
Les ateliers de soirée.....	16

La prestation.

Le forfait service.....	17
Le forfait livraison.....	17
Les options.....	17
La dégustation.....	17
Le planning.....	17
Exemple de prestations.....	18

Le lendemain.

Les brunchs.....	19
------------------	----

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'emmental.
- Étoiles de pissaladière à l'anchois et olive noire.
- Allumettes de Parmesan Reggiano.



Les brochettes fraîches.

Un pic garni et présenté sur un ananas. À disposition sur le buffet.

- Melon de Cavaillon 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 tartine sur une croustille de pain. À disposition sur le buffet.

- Tapenade d'olives noires 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.
- Terraïeto aux senteurs de Provence.
- Rillettes de chorizo.
- Rillettes de sardines à l'escabèche.



Les cuillères.

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

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



Les canapés.

Un pain décoré de différentes saveurs. À disposition sur le buffet.

- Noix de foie gras et pétale de tomate verte.
- Espuma de bisque de gambas, tomate confite.
- 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. À disposition sur le buffet.

- Caviar d'aubergine, melon de Cavaillon, bille de chèvre.
- Pana cotta de Gorgonzola, chips de pancetta.
- Marie galante d'ananas et de queues d'écrevisses.
- Velouté de courge butternut au lard séché.
- Gribiche de veau et pomme de terre grenailles.
- Velouté de petits pois, brousse fraîche Castellano, fleurs.



Les gouttes.

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

- Bonbon de foie gras spéculoos, pétale de tomate verte.
- Tartare de veau aux champignons et à la truffe, germe de radis.
- Quenelle de volaille aux cèpes, demi glace de champignons.
- Saint-Jacques, douceur de patate douce, crème de citron vert.
- Crème safranée de moules, chips de chorizo.
- Céviche de cabillaud à la grenade.



Les sphères.

Une recette traditionnelle révisitée en sphère. 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 surmontée d'une émulsion de parmesan.
- Ratatouille maison et oeuf de caille garnie de brousse fraîche.



Le buffet.

Une idée de notre politique de réception.

Les mets sont dressés en harmonie sur les buffets.

Les boissons sont servies par un serveur.

Une décoration de fleurs habille nos buffets.

Serviettes et poubelles de table sont mises à disposition.

Tous les buffets sont régulièrement entretenus.

Les offres

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

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

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

=

Un cocktail de 16 pièces pour 17€ par convive

	Nombre de pièces du cocktail apéritif.				Prix* pour 1 pièce supplémentaire
Les feuilletés sur l'ensemble de la gamme.	3	3	4	4	1€
Les bocaux au choix parmi la liste.	1	2	2	2	1,5€
Les canapés au choix parmi la liste.	2	3	3	3	1€
Les brochettes au choix parmi la liste.	X	2	2	2	1€
Les cuillères au choix parmi la liste.	1	1	1	2	1,5€
Les verrines au choix parmi la liste.	1	1	1	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	1	2€
Total de pièces par convive.	8pcs	12pcs	15pcs	18pcs	
Prix* par convive.	10€	13€	15€	17€	

*Le prix est par personne et appliqué sur l'ensemble des convives.

Le cocktail.

Les mises en bouches dînatoires.



Les buns.

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

- Bœuf, mâche, 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 de seiche.
- Carpaccio de veau en ravigote, buns au sésame.



Les wraps.

Une tortilla de blé garnie et roulée. 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. À disposition sur le buffet.

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



Les fraîcheurs.

Des légumes garnies de préparations fraîches. À disposition sur le buffet.

- Endive farcie d'une rémoulade de surimi à l'amaretto.
- Carmine farcie 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 farcie à la ricotta et basilic.



Les sofas.

Une tranche de pain de campagne garnie. 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 garni de différentes saveurs. À disposition sur le buffet.

- Rillettes de canard et confiture de figes.
- Jambon Serrano et cornichon.
- 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 garnie et cuite au four. Servis en passage.

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



Les vol-au-vent.

Une pâte feuilletée pur beurre façonnée et garnie. Servis chaud en passage.

- Quenelles sauce homardine.
- Ris de veau aux cèpes.
- Escargots au beurre maître d'hôtel.
- Bleu fondu, cebette poelée, cerneau de noix.
- Moules à la crème safranée.

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.

	•: pièces disponibles dans la formule				Prix* pour 1 pièce supplémentaire
Les buns sur l'ensemble de la gamme.	•	•	•	•	2€
Les clubs au choix parmi la liste.	•	•	•	•	2€
Les sofas au choix parmi la liste.	•	•	•	•	2€
Les wraps au choix parmi la liste.	•	•	•	•	2€
Les fraîcheurs au choix parmi la liste.	X	•	•	•	3€
Les navettes au choix parmi la liste.	•	•	•	•	2€
Les gratinées au choix parmi la liste.	X	X	•	•	3€
Les croustillants au choix parmi la liste.	X	•	•	•	3€
Les vols-au-vents au choix parmi la liste.	X	X	X	•	4€
Total de pièces par convive.	6pc	8pc	10pc	12pc	
Prix* par convive.	12€	14€	16€	18€	

*Le prix est par personne et appliqué sur l'ensemble des convives.

Le cocktail.

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..... 5€

Une bouchée cuite à la plancha. Prix* pour 3 bouchées à définir.

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



L'oeuf "toqué"..... 3€

Un oeuf cuit en suspension dans l'eau puis garni. Prix* pour un oeuf à définir.

- Fraîcheur d'asperge de Pertuis et émulsion 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 scamorza Castellano.
- Magret de canard fumé au bois de hêtre et figue séchée.



La découpe..... 4€

Un atelier de découpe réalisé par un chef. Prix* pour une découpe à définir.

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



L'écailler..... 5€

Un atelier autour d'un coquillage. Prix* pour 2 variétés de coquillage.

- Huître de Bouzigues ou de Marennes et sauce magique.
- Huître chaude gratinée au sabayon
- Les amandes au vinaigre d'estragon et échalotes.
- Couteaux gratinés à la grémolata.
- Bouquet de crevettes sauce cocktail maison.



Le foie gras..... 4€

Le foie gras dans tous ses états. Prix* pour une préparation de foie gras à définir.

- 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.
- Cappuccino de foie gras.



La Méditerranée..... 4€

Un atelier inspiré de la gastronomie méditerranéenne. Prix* pour un choix à définir.

- Soupe de poissons marseillaise et ses croustons de rouille.
- Cappuccino de soupe de favouilles.
- Moules flambées au pastis.
- Papillotes de féta aux tomates cerises et origan.
- L'aïgo boullido.



Les antipasti..... 3€

Une touche italienne cuisinée sur place. Prix* pour un antipasto à définir.

- Arancini de risotto à la mozzarella Castellano.
- Bruschetta d'aubergine, roquette et speck.
- La bufala Castellano et son panier de tomates multicolores.
- La véritable carbonara romana servie en cône.
- Les gnocchi tricolores à la parmesan.



Le burger..... 4€

Un atelier de mini burger chaud monté sur place. Prix* pour un choix à définir.

- Boeuf, cheddar, ketchup.
- Boeuf, crispy ognion, emmental.
- Boeuf lard sauce barbecue.
- Poulet, crispy ognion, sauce mou de raisin.
- Poulet épicé, sauce cacahuète.



La raviole.....3€

Une raviole originale nappée d'une sauce maison. Prix* pour une sorte de raviole.

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



Le wok.....4€

Une cuisson au wok instantanée devant les convives. Prix* pour un wok.

- Pad thai au poulet maison.
- Khao pat de riz au crevette.
- Légumes sautés à l'huile de sésame.
- Crevette en aigre doux.
- Calmar au saté.



La tempura.....4€

Une friture maison réalisée sur place. Prix* pour une préparation.

- Tempura de crevette.
- Pakora indien de légumes.
- Accra de morue.
- Nem vietnamien.
- Oignons rings maison.



Le vapeur.....4€

Une cuisson vapeur instantanée devant les convives. Prix* pour une préparation.

- Ravioli siu mai de crevette.
- Ravioli siu mai de poulet.
- Dim sum de crevette.
- Dim sum de porc à la cive.
- Ha kao porc.
- Bouchon réunionnais.

Les boissons apéritives.

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



Les rafraîchissements..... 1€

Une boisson désaltérante pour se rafraîchir. Prix* pour un choix à définir.

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



Les cocktails..... 2€

Un cocktail présenté en vasque. Prix* pour un cocktail à définir.

- 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..... 3€

Un assortiment d'alcool traditionnels. Prix* pour l'ensemble des alcools.

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



Les softs.....2€

Un assortiment de boissons non alcoolisées. Prix* pour la gamme entière.

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

Le repas.

L'entrée à l'assiette.

L'entrée choisie sera la même pour tous les convives, sauf exception. Le prix est par convive.

La Méridionale..... 10€

Crostini de filet de rouget barbet au beurre de chorizo.

-

Rouille du pêcheur aux poulpes et grenailles.

-

Rosace de légumes grillés à l'huile de basilic.

-

Bouquet de mâches aux pignons de pin.

La Gascogne..... 12€

Médaille de foie gras mi-cuit aromatisé à l'Armagnac.

-

Gelée de floc de Gascogne.

-

Confiture de tomate verte et pain d'épices.

-

Salade de trévisse au parmesan et à l'huile de noix.

L'Atlantique..... 16€

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..... 10€

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

-

Crespeou aux trois saveurs: tomate séchée, basilic et olive noire.

-

Petit épeautre de Sault en taboulé.

-

Nid de frisée à l'ail.

L'Adriatique..... 13€

Bouquet de gambas en kadaiff.

-

Bisque de gambas.

-

Méli-mélo de légumes du soleil marinés au basilic.

-

Roquette au balsamique de Modène.

Le Piémont..... 16€

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 plat à l'assiette.

Le plat choisi sera le même pour tous les convives, sauf exception. Le prix est par convive.

Le Sisteron..... 13€

Médaille d'agneau de Provence confit.
&
Jus d'agneau au romarin.
&
Gratin savoyard, tomate cerise et pois gourmands.

Le Ventoux..... 13€

Poitrine de porc aux agrumes
&
Sauce au goût de raisin.
&
Risotto de petit épeautre de Sault au pesto et aubergine gratinée.

Les Alpilles..... 13€

Grenadin de veau cuisson basse température.
&
Jus aux échalottes.
&
Clafoutis de cèpes, tatin de tomate daterino.

Le Beauduc..... 14€

Filet de daurade en papillote.
&
Crème safranée de moules.
&
Riz trois saveurs de Camargue, étuvée de poireaux.

Le Luberon..... 13€

Canon de suprême de pintade farci au cèpes.
&
Jus de volaille.
&
Poêlés de grenailles, carottes caramélisées aux cébettes.

Les Cévennes..... 14€

Magret de canard
&
Sauce au miel et balsamique.
&
Crèmeux de patate douce, oignon des Cévennes gratiné.

Le Garlaban..... 15€

Râble de lapin à la royale.
&
Palet de polenta généreuse tomate à la provençale
&
Fagot d'haricots verts.

Les Auffes..... 16€

Filet de Saint-Pierre en bouillabaisse.
&
Soupe de crabe et sa rouille à l'ail et au safran.
&
Pomme de terre vapeur, fenouil rôti.

Le repas.

Le buffet d'entrées.

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

Les fraîches..... 2€

Une salade composée autour de jeunes pousses de salades. Prix d'une variété à définir.

Raisins blancs, féta, roquette, magret fumé et vinaigrette au miel .

-

Gésiers de volailles confits, oignons séchés, grenade, salade mélangée.

-

Lardons fumés, chèvre frais, oignons séchés, croûtons et salade mélangée.

Les taboulés..... 2€

Un taboulé original fait maison. Prix d'une variété à définir.

Petit épeautre, carottes rôties, cébettes, tomates séchées, mendiants vinaigrette au miel de fleur.

-

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

-

Boulgour, concombres, tomates cerises, féta, noix, oignons rouges vinaigrette à l'orange.

Les terrines..... 3€

Une terrine présentée et coupée au buffet. Prix d'une variété à définir.

Asperges vertes, saumon fumé 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..... 3€

Un mets froid à partager. Prix d'une variété à définir.

Aubergines & poivrons rôtis, 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.

Le plat chaud au buffet.

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

La Camargue..... 12€

Gardianne de taureau & gratin de macaronis.

L'italienne..... 12€

Daube de joue de boeuf au basilic & polenta crémeuse et courgettes rôtis.

Le russe..... 13€

Boeuf émincé en sauce stroganoff, riz pilaf & pickles.

L'ibérique..... 13€

Blanquette de veau au Pimentón, patatas bravas & haricots verts.

Le frioul..... 13€

Daube de calamars au pastis & risotto à l'encre.

Le créole..... 13€

Cabillaud en curry au lait de coco, riz créole & achard de légumes.

Le plat froid au buffet.

Le lyonnais..... 8€

Assortiment de charcuteries tranchées.

Jambon cru des Alpes, jambon de Paris, caillette & rosette de Lyon.

Le gaulois..... 10€

Assortiment de viandes froides coupées

Roasbeef, filet de poulet à l'estragon, magret canard miel et balsamique.

Les plats conviviaux.

Le méchoui..... 18€

Porcelet ou agneau rôti à la broche sur place.
&
Pomme de terre au four et crème aigrelette & tomate à la provençale.

La paella..... 14€

Pilons de poulet, rables de lapin, crevettes, moules
&
Poivrons, haricots plats, riz safrané.

La fideuà..... 15€

Langoustine, palourde, crevettes moules.
&
seiches, baudroie, tomate, safran et pâtes vermicelles.

Le pot-au-feu..... 15€

Paleron, jarret, tendron, saucisse de Morteaux.
&
Pomme de terre, carottes, poireaux, pickles maisons.

L'aïoli..... 15€

Filet de morue, bulots, oeuf dur,
&
Patate, carotte, haricots verts, fenouil et sauce aïoli.

La bouillabaisse.....22€

Filet de rascasse, St Pierre, congre, baudroie, langoustine.
&
Patate, fenouil, bouillon de poissons et sauce rouille.

L'alternatif.

Le vegan..... 13€

Légumes farcis de petit épeautre de Sault
-
Tomates caramélisées au balsamique & poêlée de pois gourmands.

Le Fromage.

La Seguin.....2€

Palet de chèvre crémeux nappé de miel des fleurs et noisettes concassées.
&
Bouquet de roquette à l'huile d'olive.

La Montagnarde..... 2€

Girolles de Tête de Moine nappées d'un condiment moutarde orange.
&
Bouquet de jeunes pousses à la crème de balsamique.

La Généreuse..... 3€

Assortiment de fromages par table : Brie, tome de Savoie, bleu d'Auvergne.
&
Confiture de figues violettes, bouquet de jeunes pousses.

Le Gourmand.....3€

Camembert fourré aux fruits secs servi chaud pour une table de 8 convives.
&
Bouquet de red-chard.

Le repas.

Les boissons du repas.

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

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

Le choix d'un vin ou de bulles n'est pas imposé.

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon.

Le vin.

Servi en bouteille à table. Prix par bouteille.

Rouge

Domaine de Surianne AOP Côteaux d'Aix-en-Provence.....6€

Château Virant.....7€

Domaine de Perpetus - AOP Luberon.....9€

Rosé

Domaine Surianne AOP Côteaux d'Aix-en-Provence.....5€

Château Virant - AOC Aix-en-Provence.....7€

Terre de rosé - Peynier.....11€

Blanc

Château Virant - AOC Aix-en-Provence.....7€

Domaine de Perpetus AOP Luberon.....9€

Domaine du Paternel - AOC Cassis.....15€

Les eaux minérales.

Servies en bouteille en verre à table.

Evian & Badoit offre incluse dans le forfait service.

Le trou normand.

Servi à table après le plat. Prix par convive.

Liqueur du Garlaban et sorbet poire.....3€

Les boissons chaudes.

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

Café.....inclus dans le forfait service.

Bar à thé et infusions.....1€

Le dessert à l'assiette.

Le Chocolat..... 4€

Royal de chocolat au pralin croustillant,
saupoudré de cacao amer et décoré de cage d'amour,
et coulis de framboise.

La Fraise..... 4€

Fraisier aux fraises Clery et à la mousseline framboise,
meringue maison
et coulis de fruits rouges.

La Pêche.....5€

Pêche fraîche pochée à la verveine
mousse de tiramisu,
chantilly à la verveine
et tuile amande.

Le Castel.....5€

Biscuit joconde,
crème au praliné, amande hachée
et physalis.

Le dessert au buffet.

L'Exquis..... 5€

Assortiment de gâteaux servi au buffet à la demande.

Charlotte poire chocolat.

-

Délice exotique à la mangue.

-

Miroir aux fruits rouges.

-

Croustillant 3 chocolats.

Le Divin..... 6€

Gâteaux de soirée mis à disposition sur le buffet.

Marly aux framboises.

-

Tiramisu au café.

-

Croquante au citron meringué

-

Pana cotta café et spéculoos.

-

Ganache au chocolat à la badiane.

Le Merveilleux..... 7€

Gâteaux de soirée mis à disposition sur le buffet.

Craquant au chocolat et au pralin.

-

Charlotte poire caramel & marbré fraise basilic.

-

Pana cotta vanille et fruits rouges

-

Soupe de fraise au basilic.

-

Tiramisu framboise pistache.

La pièce montée.



La Tradition.

Pièce montée de choux

-

caramélisée ou colorée.

-

Nougatine, saveurs au choix.

2€ le choux.



La Tendance.

Pyramide de macarons.

-

Saveurs aux choix

-

Personnalisation

2€ le macaron.



Le wedding cake.

Gâteau à étage.

-

Décoré de pâte à sucre.

-

Saveurs aux choix

6€ la part.



Le naked cake.

Gâteau à étage.

-

Décoré de fruits.

-

Saveurs aux choix

5€ la part.



Les bulles.

Servies en bouteille en seau à table. Prix par bouteille

Prosecco italien..... 5€

Crémant de Bourgogne Gracieux Chevalier..... 8€

Champagne brut..... 17€

Champagne brut Cordon Rouge..... 30€

La pyramide de champagne..... 2€

Une fontaine de champagne montée et servie par nos serveurs ou les mariés.

Le champagne n'est pas inclus.



La nuit.

Les ateliers sucrés.



La fontaine de chocolat..... 5€

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

Fraises fraîches, chamallow.
Ananas taillés, poires.
Clémentines, raisins.
Bananes, kiwis.



La crêp'party..... 5€

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

Sucre.
Confiture de fraise.
Nutella.
Chantilly.
Chocolat banane.



Le bar à bonbons..... 4€

Un assortiment de sucreries et bonbons. En libre service sur le buffet.

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



Le glacier..... 5€

Glaces artisanales servies en cup, à la demande au buffet.

- Les traditionnelles : chocolat, pistache, café.
- Les sorbets : Fraîse des bois, melon, citron, framboise.
- Les incontournables : Caramel beurre salée, vanille macadamia.
- Les originales : Violette, Barbe à papa, cappuccino, spéculoos

Les ateliers de soirée.



Les shooters..... 3€

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..... 3€

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

- Mojito: Rhum blanc, citron vert, menthe, sucre.
- Margarita: tequila, 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..... 5€

Une bière de caractère servie en pression, en libre service.

Large choix de bière françaises et belges.
Nous consulter pour les bières disponibles en fonction de la saison.
Quantité disponible : 2 demis par personne.



Les hot-dogs..... 3€

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

Pain à hot dog chaud.
Saucisses de Strasbourg chaudes.
Relish et oignons confits.
Ketchup, mustard et mayonnaise.

La prestation.

Le forfait service.

Ce forfait 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.

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

Nombre de convives	0-40	41-60	61-80	81-120	121-160	161 et +
Prix par convive	24€	22€	20€	18€	17€	16€

Nous n'appliquons pas de frais de déplacement dans un rayon de 75 km autour d'Aix-en-Provence. Cependant nous pouvons intervenir au-delà, merci de nous consulter afin de définir un tarif.

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 n'hésitez pas à nous en faire la demande, nous vous donnerons une réponse rapidement.

Les options.

Service de nuit..... 200€

Vous désirez une continuité dans le service des boissons. Optez pour le service de nuit et conservez une paire de serveurs.

Esprit tranquille..... 500€

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

Location de mobilier..... sur devis

Vous avez besoin de table ou de chaises, faites-nous-en la demande. Nous nous occupons de faire livrer le nécessaire.

Les menus particuliers.

Menu Enfant..... 15€

Carottes rapés, Pizza fromage et pizza jambon, donuts.

Menu Prestataire..... -40%

Même menu que vos convives mais remisé

Le planning.

Dès que vous êtes décidés, nous actons votre commande avec la signature d'un contrat de prestation accompagné d'un règlement d'un acompte de 40% sur le montant total estimé.

Nous fixons ensuite une rencontre 2 mois avant l'évènement afin de définir les différents réglages, tels que le nombre de convives et les choix culinaires, Cette rencontre s'accompagnera d'un 2ème versement de 40% du montant total réel.

Exemple de prestations.

Exemple d'une prestation servie composée d'un apéritif avec boissons, suivie d'un plat, fromage et un buffet de dessert.

Le cocktail.

Les mises en bouches apéritives.	15 pièces	15€
Choix:		
Les ateliers culinaires.	la plancha	5€
Choix:		
Les boissons.	1 cocktail + 1 soft	2€+1€
Choix:		
Les mises en bouche d'înatoires.		/
Choix:		

Le repas.

L'entrée.		/
Choix:		
Le plat.	le Luberon	13€
Choix:		
Le fromage.	la généreuse	3€
Choix:		
Le dessert.	l' exquis	5€
Choix:		
La pièce montée.		/
Choix:		
Les boissons.		/
Choix:		

La nuit.

Les ateliers sucrés.		/
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 convive.

62€

Exemple d'une prestation servie composée d'un apéritif avec 2 animations et boissons, suivie 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.	8 pièces	10€
Choix:		
Les ateliers culinaires.	la plancha + L"oeuf	5€+3€
Choix:		
Les boissons.	1 cocktail + les alcools	2+2.5€
Choix:		
Les mises en bouche d'înatoires.		/
Choix:		

Le repas.

L'entrée.	la méridionale	10€
Choix:		
Le plat.	le Luberon	13€
Choix:		
Le fromage.	la seguin	2€
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 sucrés.		/
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 convive.

79,5€

Le lendemain.

Le brunch livré.

16€.

Prix par personne sur une base
minimum de 40 personnes.

Les mets sucrés

Les muffins aux 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 charcuteries:
Jambon blanc tranché.
Jambon sec des Alpes.
Rosette de Lyon.
Terrine de campagne.

-
Assortiment de fromages.
Brie, Tomme 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-viennoiseries cuites du matin:
Mini-croissants, mini-pains au chocolats, mini-pains aux raisins.

-
Pancakes servis chaud
accompagnés de sirop d'érable
et 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 fromages.
Brie, Tomme de montagne, buche de chèvre, bleu d'Auvergne.

-
Salade coleslaw.

-
Taboulé de petit épeautre aux légumes rôtis et vinaigrette au miel.

-
Pain de campagne à disposition.

Les boissons.

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






www.metsdici.fr
 -
 Tél : 09.53.85.74.70
 -
 Avenue Jean Jaurès - 13320 Bouc-Bel-Air

