



# MARIAGES & RECEPTIONS 2027

[emilycuisinepourvous.com](http://emilycuisinepourvous.com)  
06.17.30.85.60

# LES MENUS



## BASTIDE

Apéritif & Cocktail  
(12 pièces / pers)

Animations en option



Plat, accompagnements



Fromages en plateaux ou en  
Pièce montée \*, salade



Dessert

**80€/ PERS**

TOUT INCLUS :  
service, vaisselle et  
nappage compris



## CASTEL

Apéritif & Cocktail  
(6 pièces / pers)

Animations en option



Entrée



Plat, accompagnements



Fromages en plateaux ou en  
Pièce montée \*, salade



Dessert

**85 EUROS**

TOUT INCLUS :  
service, vaisselle et  
nappage compris



## COCKTAIL DINATOIRE

25 pièces / pers  
salées et sucrées  
Animation en option  
SUR DEVIS



**AUTRES  
PRESTATIONS  
sur devis**

café, pain compris

\*avec supplément

# LE COCKTAIL

## LES BOUCHÉES

- Roulé de bresaola au fromage frais, pesto
- Abricot & magret poêlé
- Mini sandwich pain épice et foie gras, figue
- Crevette marinée mangue & agrumes
- Maki saumon avoate
- Figue fraîche, chèvre & miel
- Oeuf mimosa

## LES VERRINES & CUILLERES

- Tartare de légumes confits, brebis et cumin
- Saumon fumé, concombre façon tzaziki
- Crémeux de poivrons, chorizo
- Tartare de saumon frais aux agrumes
- Gaspacho
- Soupe froide melon, pêche, porto

## MINI NAVETTES & TOASTS

- Tomate séchée, mozza, jambon cru et pesto
- Mousse de betterave et framboise
- Toast brie, pomme caramélisée
- Toast confit de figue, brebis

## MINI PICS

- Tomate cerise, mozza & pesto
- Abricot- jambon cru- comte
- Magret-melon, emmental

## A PARTAGER

- Panier de crudités, sauces
- Tartinades ( poivrons- houmous-olivade-betterave- carottes...) & toasts baguette

## LES ANIMATIONS CULINAIRES

### MINIS BURGERS

Classiques (boeuf, fromage) ou option vg (2 pp) : 4,50 € /pers

### PLANCHAS

Viandes et poissons marinés ((option ) (3 pp) : 8 € /pers

### FOIE GRAS

Bouchées de foie gras frais poêlé, et mi cuit, chutneys et pains variés(3 pp) : 8 € /pers

### BAR A MOZZARELLA

Buffala, Burrata, tomates fraîches, tomates séchées, pestos variés(3 pp) : 6€ /pers

### GRAZING TABLE

Planche géante de produits frais & locaux à composer selon vos envies )(8 pp) :12€ /pers

# LA CARTE


 OPTION VEGETARIENNE

## LES ENTREES

**Foie gras** mi cuit, pain d'épice et  
chutney de figues

**Duo de saumons** : Tartare de  
saumon frais aux agrumes ,  
roulés de saumon fumé, fromage  
frais, mesclun

 **Salade folle** : fraises du  
Périgord, tomates, brebis,  
abricots moelleux, épinards,  
mesclun

 **Grazing table**  
(planche à partager )  
classique ou véggie

## LES PLATS

**Magret** de canard  
sauce au poivre


**Cocotte** de confit de canard  
aux pommes & épices douces


**Ballotins** de volailles au pesto, tomates  
séchées, crème de parmesan

**Cocotte** de st jaques, saumon  
& crevettes

**Gigot** d'agneau caramélisé, miel et romarin  
(sur planche à partager)\*

*\*avec supplément=4,50 euros / pers*

**Tajine** de légumes, dés de feta, quinoa  
 et légumes rôtis

**Risotto** d'asperges vertes et parmesan  
 (autres options vg de saison sur  
demande)

**Accompagnements:** grenailles sautées,  
légumes rôtis, écrasé de pomme de terre,  
quinoa aux petits légumes

## LES DESSERTS

### TRIO

**de minis desserts** pour  
accompagner votre gâteau  
de mariage (ex : fondant  
chocolat, macarons,  
tiramisu, pannacotta ...)

**Pavlova** aux fruits de saison

**Pièce montée** (supplément  
sur devis )

## LES ENFANTS

A table ou en buffet salé et  
sucré 15 € (jusqu'à 10 ans )

# AUTRES PRESTATIONS

## BAR A SANDWICH & SALADES

Offrez un déjeuner gourmand à vos invités sans contrainte horaire  
à partir de 22 € / pers

## BRUNCH Salé et sucré

(Ex : mini crêpes, gâteaux, planches de charcuteries, salades de saison, fromage blanc, granola, salade de fruits jus de fruits, thé et café  
à partir de 25€/ pers sans service

## PLANCHA REPAS

Viandes et poissons marinés, salades de saison, tarte aux fruits ou salade de fruits  
à partir de 25€/ pers sans service

## COCKTAILS

Punch, Mojito, soupe de champagne, Spritz  
7 €/pers (25 cl)

## EAUX AROMATISEES

Citronnade framboise menthe, Melon & basilic, Fraise & pastèque ...  
2,50€/pers (25 cl)

**Emily Cuisine pour vous  
n'applique pas de droit de  
bouchon**

## LES OPTIONS

**Frais de déplacement**  
2,50€/km

## CONTACT & DEVIS

[emilycuisinepourvous.com](http://emilycuisinepourvous.com)  
[emily@emilycuisinepourvous.com](mailto:emily@emilycuisinepourvous.com)  
**06.17.30.85.60**