



*Carte
Mariage*
M

Cocktail Traditionnel

6 pièces cocktail : 9.50€/pers.

8 pièces cocktail : 12.00€/pers.

10 pièces cocktail : 14.00€/pers.

12 pièces cocktail : 16.00€/pers.

15 pièces cocktail : 20.00€/pers.

1 atelier au choix : rajouter 2.50€/pers.

Dôme de foie gras piment d'Espelette, oignons

Crèmeux de panais, amandes torréfiées

Toast magret séché maison aux figues

Verrine fromage bleue, crumble salé

Mini burger gourmet

Saumon roulé fromage frais et crème de wasabi

Gaspacho melon basilic

Risotto de perle aux cèpes

Sablé oignons et crèmeux Saint-Marcellin

Navette au poivrons confit et thon épicé

Houmous de betterave bille de chèvre et

graines de pavot

Tataki de magret de canard

Radeau chèvre miel et romarin

Sont inclus dans cette prestation :

1 Maître d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personnes.

Le nappage des buffets et serviettes cocktail, la verrerie, le dressage et débarrassage.



Cocktail Méditerranéen

6 pièces cocktail : 9.50€/pers.

8 pièces cocktail : 12.00€/pers.

10 pièces cocktail : 14.00€/pers.

12 pièces cocktail : 16.00€/pers.

15 pièces cocktail : 20.00€/pers.

1 atelier au choix : rajouter 2.50€/pers.

Sablé de parmesan, bille carpaccio de bœuf assaisonné

Conchiglioni farcis à la ricotta et au pesto

Mini focaccia coppa, mousse mozzarella

Cromesquis fromager

Gaspacho concombre menthe

Cannelloni de légumes grillées chèvre frais

Panacotta parmesan gelée de pistache.

Tartare saumon au agrumes

Tiramisu à l'italienne

Piquillos gourmand du Portugal

Mini gaufre, tapenade et bille de poivrons

Cheesecake tomate et radis noir

Sont inclus dans cette prestation :

1 Maître d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personnes.

Le nappage des buffets et serviettes cocktail, la verrerie, le dressage et débarrassage.



Cocktails

Antillais et Caribéens

6 pièces cocktail : 9.50€/pers.

8 pièces cocktail : 12.00€/pers.

10 pièces cocktail : 14.00€/pers.

12 pièces cocktail : 16.00€/pers.

15 pièces cocktail : 20.00€/pers.

1 atelier au choix : rajouter 2.50€/pers.

Accra de morue

Samoussa de poulet

Toast de banane plantain

Pâté créole à la viande

Samoussa de crevette

Verrine de pikliz (salade créole)

Chips de banane plantain

Chausson créole au poulet

Toast de crevette

Bouchons réunionnais farcis aux crevettes

Verrine de Achard de légumes
(poivrons colorés, haricots verts, épices, gingembre)

Sont inclus dans cette prestation :

1 Maître d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personnes.
Le nappage des buffets et serviettes cocktail, la verrerie, le dressage et débarassage.



Cocktails

Libanais, Indien et Marocain

6 pièces cocktail : 9.50€/pers.

8 pièces cocktail : 12.00€/pers.

10 pièces cocktail : 14.00€/pers.

12 pièces cocktail : 16.00€/pers.

15 pièces cocktail : 20.00€/pers.

1 atelier au choix : rajouter 2.50€/pers.

Moutabal : caviar d'aubergines à la libanaise

Houmous

Croquette de pommes de terre au fromage

Rikakat : cigare au fromage frais

Falafel

Houmous aux olives noires et sésame

Curry de légumes

Galette de semoule aux olives noires

Maakouda : croquettes de pommes de terre au curcuma

Caviar de tomates à la coriandre

Feuilles de vignes farcies au riz

Labneh : fromage frais à l'huile d'olive et menthe

Sont inclus dans cette prestation :

1 Maître d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personnes.
Le nappage des buffets et serviettes cocktail, la verrerie, le dressage et débarassage.



Cocktails du Monde

Ateliers culinaires

LE PÉRIGORD

Foie gras poêlé accompagné de petits pains (figues, brioché, noix ...),
avec son chutney d'oignons

L'ATLANTIQUE

Assortiment d'huitres fines de Claire ou de Normandie
Pains artisanaux, beurre salé, vinaigre à l'échalotte, citron...

L'ASIATIQUE

Wok de gambas, calamars, Saint-Jacques et nouilles
accompagné de différentes épices, graines de sésames, soja, miel...

LE MEXICAIN

Galettes accompagnées de guacamole, viandes épicées,
fromages râpés, poivrons, sauce mexicaine...

LE JAPONAIS (AVEC LE CHEF)

(Supplément 2.50€/pers.)

Sushis saumon, maki concombre avocat, sushis crevette,
California saumon avocat, California roll, maki oshinko, tomago, maki au thon...

L'ORIENT

(Supplément 2.50€/pers.)

Petits pains farcis aux légumes, empanadas, mini brochette kefta,
mini brochette seekh kebab, mini pita chawarma, mini pita tandoori.

Sont inclus dans cette prestation :

1 Maître d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personnes.
Le nappage des buffets et serviettes cocktail, la verrerie, le dressage et débarassage.



Repas Traditionnel Français

41.00€/pers.

«Les suggestions de plats sont données à titre d'exemple»

ENTRÉES

Roulé de Foie gras, gelée au porto, financier pain d'épice, mesclun
OÙ

Carpaccio de Saint-Jacques mariné aux agrumes

PLATS CHAUDS

Médailillon de veau sauce aux morilles, émulsion patate douce à la fourme
et légumes de saison glacés
OÙ

Dos de cabillaud en croûte de parmesan, risotto d'épeautre aux citrons confits,
mille-feuille de légumes

FROMAGES

Ardoise de fromages affinés de région
OÙ

Fromage blanc

DESSERTS

Gâteaux des mariés

Entremet croustillant chocolat ou framboisier crème de vanille...
OÙ

Pièce montée des mariés

Choux vanille, chocolat, fruits rouges, caramel
OÙ

La mignardise (4 pc/pers.)

Tartelette praline ou citron, verrine pana cotta fruits rouges,
moelleux chocolat ou pistache, gaspacho fraise-menthe, macarons...
OÙ

Nude cake ou wedding cake (suppl. 3.00€/pers.)

Parfums au choix

Sont inclus dans cette prestation :

Pain, café, 1 Maître d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personnes.

Le nappage et serviettes, la vaisselle, la verrerie, le dressage et débarrassage des tables.



Repas de l'Orient

41.00€/Pers.

«Les suggestions de plats sont données à titre d'exemple»

ENTRÉES

Pastilla au poulet et amandes

OÙ

Kebbeh : beignet de viande libanaise

OÙ

Zaalouk : caviar d'aubergines et de courgettes

PLATS CHAUDS

Tajine d'agneau aux pruneaux, amandes ou fruits sec (abricot, raisin sec, figue)

OÙ

Tajine de poulet aux olives et citrons confits ou oignons caramélisés et raisin sec
accompagné de sasemoule

OÙ

Couscous royal (merguez, poulet, boulettes de bœuf)

DESSERTS

Gâteaux des mariés

Entremet croustillant chocolat ou framboisier crème de vanille...

OÙ

Pièce montée des mariés

Choux vanille, chocolat, fruits rouges, caramel

OÙ

Pâtisseries orientales (3pc/pers.)

Corne de gazelle, Baklava, Makrout

OU

Nude cake ou wedding cake (suppl. 3.00 €/pers.)

Parfums au choix

Sont inclus dans cette prestation :

Pain, café ou thé à la menthe, 1 Maître d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe
en fonction du nombre de personnes.

Le nappage et serviettes, la vaisselle, la verrerie, le dressage et débarrassage des tables.



Repas Antillais et Caribéen

41.00€/Pers.

«Les suggestions de plats sont données à titre d'exemple»

ENTRÉES

Achard de légumes réunionnais (poivrons colorés, haricots verts, épices, gingembre)
et samossas de poulet

OU

Tartare de daurade à la vanille

PLATS CHAUDS

Saumon sauce colombo avec sa purée de patate douce et légumes façon caribéen
OU

Poulet coco, riz et sauté de légumes

OU

Colombo de porc ou poulet, riz djondjon (riz aux champignons noirs),
galette de banane plantain

OU

Filet de dorade sauce maracudja (fruit de la passion), galettes de banane plantin,
riz blanc

DESSERTS

Gâteaux des mariés

Entremet croustillant chocolat ou framboisier crème de vanille...

OU

Pièce montée des mariés

Choux vanille, chocolat, fruits rouges, caramel

OU

La mignardise (4pc/pers.)

Pana cotta exotique, gaspacho fruits de la passion, galette de banane,
salade de fruits caribéenne, tiramisu aux fruits exotiques...

OU

Nude cake ou wedding cake (suppl. 3.00€/pers.)

Parfums au choix

Sont inclus dans cette prestation :

Pain, café, 1 Maître d'hôtel, 1 chef cuisinier et leur équipe en fonction du nombre de personnes.

Le nappage et serviettes, la vaisselle, la verrerie, le dressage et débarrassage des tables.



Forfait Boissons

FORMULE POUR LE COCKTAIL

FORFAIT SOFTS

3.50/pers.

Eaux minérales, plates et gazeuses
Jus de fruits artisanaux (pomme, abricot, pêche de vigne...)

FORFAIT SOFTS ET VINS

5.50€/pers.

Eaux minérales, plates et gazeuses, Jus de fruits
1 bouteille de vin pour 4 personnes au choix : blanc, rouge, rosé ou kir

FORFAIT COCKTAIL

Cocktails sans alcool (cocktail de jus de fruits, virgin mojito...) **2,00€/pers.**
Cocktails avec alcool (punch, mojito...) **4,00€/pers.**
Soupe Champenoise (Crémant, sucre de canne, cointreau, jus de citron) **4.50€/pers.**
Champagne Brut : **7.50€/pers.**

FORMULE POUR LE REPAS

FORFAIT EAUX 1.50€/Pers.

Eaux, plates et gazeuses (Badoit, Evian)

FORFAIT VINS 3.50€/Pers.

1 bouteille de vin pour 3 personnes au choix
Bordeaux «Au grand Paris» Vin rouge, blanc, rosé
Côtes du Rhône «Cuvée Saint-Jean Gaillarde» rouge
Chardonnay «Chesnaie» blanc

FORFAIT VINS 5.50€/Pers.

1 bouteille de vin pour 3 personnes au choix :
Bordeaux (Pont de la Donne) Vin rouge, blanc

FORMULE CHAMPAGNE 6.00 €/pers.

1 bouteille de champagne pour 5 personnes
Fontaine de champagne pour **buffet 100 €**

FORMULES BUFFET DE MARIAGE

Nous pouvons vous proposer une formule entièrement sous forme de buffet
pour votre repas à partir de **34,00€/pers.**
Nous consulter pour un devis personnalisé.

Notes

EMELINE RUSSIER (Gérante)

Date

Signature précédée de la mention «lu et approuvé»

LE CLIENT :

Date

Signature précédée de la mention «lu et approuvé»

CONDITIONS GÉNÉRALES CONTRAT DE VENTE : POUR TOUS LES MENUS : Nos menus comprennent le service en salle, le nappage et la verrerie et vaisselle complète, le dressage des tables et buffets, le personnel de service et cuisine nécessaire à la prestation, Les chaises, tables et décorations sont à la charge du client. BRUNCH : Notre formule petit-déjeuner peut s'ajouter à la formule buffet avec ou sans service. Nos formules s'entendent pour un minimum de 30 personnes plus la mise à disposition du personnel (1 serveur pour 30 pers, facturé 25€ TTC de l'heure). NOS PRIX S'ENTENDENT : Le prix de chaque prestation est indiqué en comprenant l'intégralité du devis annoncé (Exemple : cocktail 16€ si suivi du repas servi par nos soins), si cocktail ou repas seul le tarif vous sera annoncé sur devis. Pour un cocktail : durée à déterminer avec les convives. Pour un repas : durée de la prestation jusqu'à 2 heures (exemple : arrivée des convives 20h, fin du repas 02h00). Toutes heures supplémentaires entamées seront facturées 35.00€ TTC par heure et par serveur restant. NOS PRIX S'ENTENDENT HORS : Tables, chaises, chapiteau... - Structures de buffet. - Décoration florale. - Repérage du lieu de la réception si nécessaire. Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception. DÉGUSTATION : Une dégustation peut vous être proposée. Celle-ci sera facturée le prix du Menu 30% TTC par personne (hors suppléments), à régler directement le jour de la dégustation. CONDITIONS DE RÈGLEMENT : Afin de valider la prestation à la date prévue, le client remettra à GLOBE RECEPTION un chèque de 800.00€ accompagné du double du devis et des conditions générales de vente signées avec la mention « Bon pour accord » 1/ Dans le cas où la prestation est annulée à l'initiative du client, ce chèque sera considéré comme des arrhes et sera encaissé au bénéfice de GLOBE RECEPTION. 3 SEMAINES AVANT LA DATE le chèque d'acompte de 800 euros vous sera débité. 1 MOIS AVANT LA PRESTATION : Le client fournira le nombre définitif de convives. APRES L'ENLEVEMENT vous réglerez la totalité de la prestation. AU TERME DE LA PRESTATION il pourra être remis au client dès la fin de la prestation, une facture complémentaire correspondant aux consommations ou prestations non prévues au devis initial afin de clôturer le dossier. GLOBE RECEPTION loue la vaisselle et verrerie à un prestataire, si le prestataire de location refacture de la casse, il vous sera demandé le montant à payer en fonction de la facture du prestataire. MODALITÉ Nous n'appliquons aucun droit de bouchon pour les prestations qui se déroulent en extérieur.



EMELINE RUSSIER

07 67 03 79 37

traiteur@globereception.fr

<https://www.globereception.fr/>

Siret : 8824163810011