

Les Desserts Gourmands

nappage, décoration et châlumeaux artificiels compris

Pièce montée 4 choux nougatine à 6,50€/p

Fraisier des mariés ou Farandole du pâtissier à 5€/p

Buffet Dessert à 7€/p

(½ Fraisier ou farandole d'entremets) + 3 Gourmandises (*macaron et choux gourmand*)

Buffet Convivial à 8€/p

Pièce montée 2 croquembouches + (1/2 farandole entremet ou 3 gourmandises)

Fontaine de chocolat et ses globes d'ananas et chamallow: + 1€/p

Le Brunch du Lendemain à partir de 10€/pers,

Exemple Café croissant, crêpes, buffet froid, BBQ, cochon à la broche, paella, kebab, plancha

Côté Enfants (de 10€ à 20€) + animatrices

Menu simple, Menu Convivial Burger, Carabox, Buffet Carabosse

Féerie Carabosse avec jeux et animatrices

Les options indispensables

Location de vaisselle livrée à partir de 5,50€/pers

Location de nappes et serviettes à partir de 2€/p

Soupe champenoise: 3€/p

Vins et eaux du repas: de 3,50€ à 8€/p

Livraison en camion réfrigéré + 250€

50 Km de Troyes - présenté et conditionné dans des containers isotherme

Buffet Convivial livré à 22€/pers

Assortiment de 4 salades

gourmandes (300g)

Exemple: coleslaw marine, salade bucolique, salade italienne, salade terroir

Ardoise de charcuteries et son jambon italien tranché

(jambon persillé, saucisson fumé, rosette, rillettes ou terrine, chiffonnade de jambon Serrano)

Option: + Terrine de la mer et sa chiffonnade de saumon fumé + 3€/pers

Présentation de viandes froides (onglet de bœuf et mignon de porc, magret)

ou Plat chaud servi au buffet + 3€/pers

Roue de Brie de Meaux

ou Ardoises de 5 fromages affinés + 0,50€/pers

L'installation du buffet : 50€ - Intendance jusqu'au dessert: 100€

Personnel de service pour un mariage réussi: demandez nos tarifs



Brochure Mariage 2020

Buffet livrés - Menus - Repas Dînatoire - Vin d'honneur

Mariage Bucolique Chic

Brunch - Cochon à la brunch

déplacement et service compris - (Base 80 pers à 50km environ de Troyes)

(autres tarifs sur demande de 40 à 300 pers)

Les Cocktails du vin d'honneur

comprenant nappage et déco du buffet, service de vos boissons, vaisselle de présentation et verrerie

Exemple de pièces cocktail:

Wrap convivial, Verrine gourmande, Cannelé bucolique, Piqué gambas
Tartelette Roquefort et grisons, Gougère gourmande, Brochette tomate mozzarella,
Végans Buns, Brochette à l'italienne, Sablé de rosace océane, Samoussa

Exemple d'ateliers dînatoires:

Bar à saumon fumé, Atelier mini Burger, Croûtonnée bucolique
Atelier foie gras, Griffes à Jambon, Wok St Jacques bar mojitos, bonbonne citronnade

Le Tradition à 8€:

6 pièces cocktails simples + Croûtonnée bucolique

Le Convivial à 10€:

7 pièces cocktails + Croûtonnée bucolique + Atelier Foie gras ou Bar à saumon

Le Dînatoire à 13€

8 pièces cocktails + Croûtonnée bucolique + 3 animations au choix

CONVIVIALEVENT TRAITEUR

06 75 33 08 23

convivialevent@yahoo.fr

Les Repas dînatoires

comprenant le déplacement en isotherme, le service, le pain, le café



Coup de cœur 2020

Le Mariage Bucolique et son tournebroche

à 48€/p vin d'honneur et service compris

+ estimation: Location de vaisselle + nappage simple + buffet de desserts: 15,50€/p environ

Le cocktail dînatoire

décoration des buffets «Champêtre chic» flûte, verre et ardoises de présentation

8 pièces cocktail terroir

+ 3 animations dînatoires Terroir (saumon, foie gras, burger, griffe à jambon etc....)

servi au buffet

Cochon de lait rôti devant vous au tournebroche, et ses pommes grenailles également possible (poêlon de tajine, colombo, paella) ou méchoui d'agneau, barbecue, jambon rôti au miel etc.

Ardoises de nos fromages affinés

Ou Buffet événementiel de fromages + 1,50€/p

Petits pains et café



L'Atelier des Rêves

45€/p vin d'honneur et service compris

+ estimation de location de vaisselle, nappage simple, buffet de desserts: de 15,50€/pers

Le cocktail dînatoire

décoration des buffets selon votre thème, flûtes et verres et assiettes de présentation

8 pièces cocktail prestige

3 Ateliers dînatoires prestige (saumon, foie gras, Burger, st Jacques, Serrano)

servi à l'assiette

Petite entrée en verrine gourmande: + 3,50€/p

ou Buffet de salades bucoliques ou L'entrée à l'assiette: + 5€/p

Filet mignon paysan au Pinot Noir

Ou suprême de Pintadeau au cidre de la forêt d'Othe

Gâteau de pommes de terre et son confit provençal

Ardoises de 5 fromages affinés

Petits pains et café

Les Menus servis

Comprenant le déplacement en isotherme, le service, le pain, le café

Menu Tentation à 40€/p servi

Vin d'honneur + location vaisselle et nappage + buffet de desserts: + 25,50€/p

Embruns gourmands (St Jacques, crevettes, saumon fumé)

ou Plaisir Sud Ouest (foie gras, magret, parmesan, tomates confites)

ou Assiette Terre de l'Aube (feuilleté andouillette chaource, filet de caille de l'Aube, pomme d'Othe, mesclun)

ou Jardin de méditerranée (filet de rouget, pleurotes, tomate confites, asperges vertes)

ou Foie gras de canard et son pain brioché et confit de figue + 2€/p

ou Promenade gourmande (foie gras, filet caille, crevette, St Jacques, saumon fumé et mesclun) + 2€/p

servi à l'assiette

Mignon de porc à l'ancienne ou Fondant de volaille au cidre de la Forêt d'Othe

ou Suprême de pintade en crème de morilles

ou Magret de canard au miel et épice ou au Pinot Noir + 1,50€/p

ou Filet de bœuf forestier ou Filet mignon de veau aux girolles + 3,50€/p

Flan de légumes printanier et ses pommes grenailles persillées

ou Gratin parmentier gourmand et confit provençal

+ Fricassée de champignons + 2€/p

Ardoises de 5 fromages affinés

petits pains farinés et Bar à café

Menu Promo 2020

à 55€/pers TOUT COMPRIS

Vin d'honneur + repas servi + buffet de desserts + vaisselle et nappage simple compris

Vin d'honneur:

8 pièces cocktail conviviales + nappage et verrerie

+

Menu servi à l'assiette

Plaisir Sud Ouest (foie gras, magret, parmesan, tomates confites)

+

Filet mignon et ses pommes grenailles provençales

+

Ardoises de fromages

+

Buffet gourmand

½ Fraisier événementiel + 3 Gourmandises

OU ½ pièce montée nougatine + 2 Gourmandises

+

Pain et café