DECOURCEL

Paris

DATE

MAIL / TEL

Le lieu

L’adresse

Les participants

Nombre d’adultes
Nombre d’enfants
Nombre de prestataires

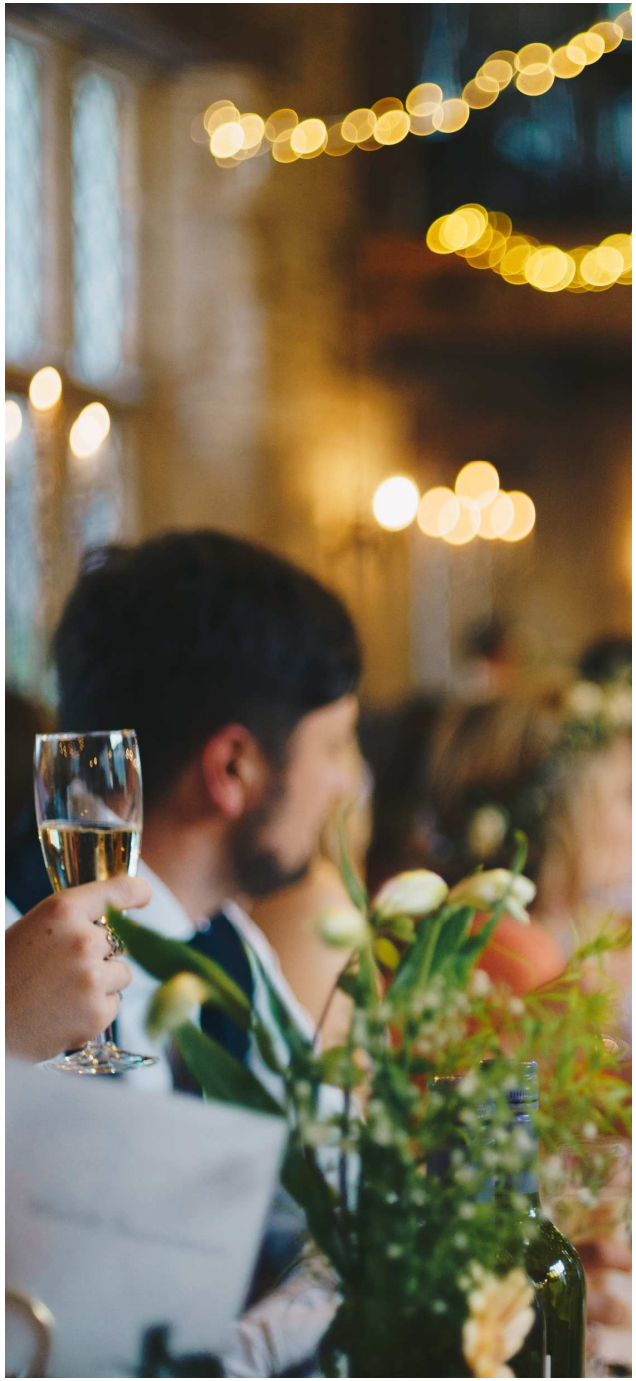
Le déroulé

15h00 arrivée de notre équipe & Installation de la salle
18h00 accueil des convives, cocktail apéritif
20h00 passage à table
23h30 buffet de desserts avec scintillants
01h00 fin de notre prestation, heure supplémentaire à convenir

Le Contact

Prénom Nom
Mail / Tel

Dégustation possible à notre Atelier
100€ pour le couple remboursés en cas de validation du devis



Cocktail APÉRITIF

NOTRE COCKTAIL SE COMPOSE DE 8 PIÈCES COCKTAIL AU CHOIX ET 2 ANIMATIONS CULINAIRES (ÉQUIVALENT 12 PIÈCES).

Les INCONTOURNABLES

Finger de foie gras et son pain d'épice
Tartare de saumon aux herbes et citron vert
Roulé de courgette, menthe et chèvre frais

Les BANDERILLES D'ÉTÉ

Chiffonnade de jambon de pays, melon de saison
Pique de saumon mi-cuit au gingembre
Cube de pastèque et fromage frais aux herbes

Les BANDERILLES DE SAISON

Papillon crevette et feuille de menthe
Sucette de volaille suce yakitori
Pois gourmand, tomate confite et mozzarella au pesto

Les TAPAS

Sablé tomates, rouget et aneth
Sablé parmesan et viande de grison
Sablé curry, magret et abricot moelleux

Les MÉDITERRANÉENS

Pain aux poivrons, tapenade et parmesan
Moelleux aux olives noires, poivronade et ciboulette
Douceur citron et aneth, aïoli et saumon fumé

Les CROUSTADES

Rillettes de sardines et pavot
Douceur de gorgonzola et figue
Duo de poivrons au sésame blanc

Le PARFAIT DE LÉGUMES CROQUANTS ET SES SAUCES

Deux ANIMATIONS CULINAIRES DE SAISON

Au choix parmi la liste jointe - Nous travaillons des produits frais et de saison, les aliments peuvent donc varier.

Nos SUGGESTIONS

Pièces salées chaudes
Assortiments de verrines (gaspachos, légumes du soleil, avocat - pastèque, …)
Pièces salées « Tour du Monde » (américaines, mexicaines, asiatiques, …)

18,80 €
TTC

Menu PERLE

L' ENTRÉE

Foie gras tradition et son chutney de saison accompagnée d'un petit pain aux raisins

OU

Salade Terre & Mer : foie gras et St Jacques surligné de son caramel balsamique

OU

Tartare de saumon et sa mousseline d'avocat, sauce vierge ananas ou mangue selon la saison

Le PLAT

Volaille jaune aux morilles

Écrasé de pommes de terre et tomate cuite

OU

Filet de canette et son écrasé de patate douce

Dentelle de sésame, éventail de courgette et émulsion miel et thym

OU

Dos de cabillaud, huile parfumée

Jeunes légumes et tomate rôtie

Le DUO DE FROMAGES AOC

Sélection de notre Maître Fromager

Mesclun frais

Pain aux céréales

Le BUFFET DES MIGNARDISES

Assortiment de religieuses

Présentation de macarons

Eclair café et chocolat

Tartelettes framboise et citron

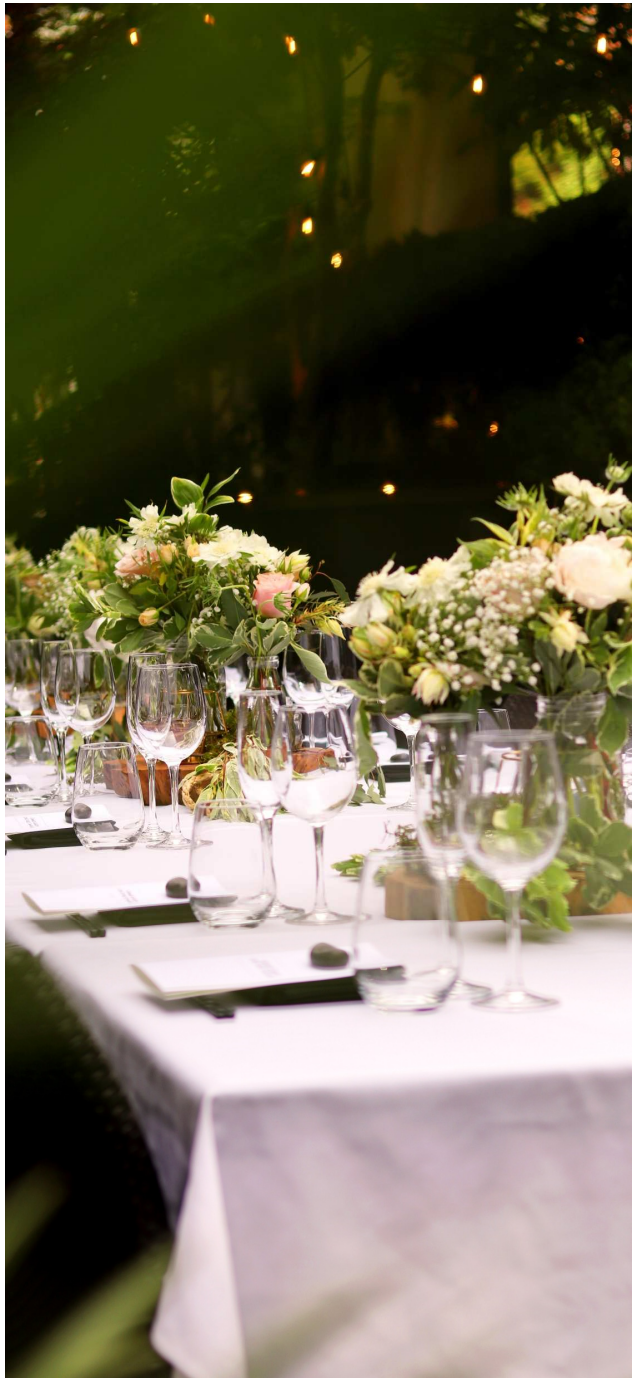
Mini opéra

Mini Paris-Brest

Mini moelleux chocolat

Variation de verrines sucrées

42,80 €
TTC



Menu SAPHIR

L' ENTRÉE

Trilogie de St Jacques et Gambas sur crémeux de de chorizo et mesclun frais

OU

Foie gras poêlé sur sa brioche

Douceur de pommes

OU

Burratina aux arômes truffés, tomate cœur de bœuf, huile d'olive et basilic

Le PLAT

Noix de veau au morilles

Gratin de pommes de terre à la truffe blanche et mikado de légumes de moment

OU

Raviole de ricotta, douceur d'épinard et parmesan

OU

Filet de dorade royale, émulsion douce

Risotto aux girolles

Le DUO DE FROMAGES AOC

Sélection de notre Maître Fromager

Mesclun frais

Pain aux céréales

Le BUFFET DES DOUCEURS

Sablé citron meringué

Cheesecake fruits rouges

Tarte tatin

Abondance de fruits

Cascade de fruits frais

Clin d'œil de grand-mère

Riz au lait

Ou Mousse au chocolat

Ou Ile flottante

Ou Poire au vin

La PIÈCE MONTÉE
OU
La PYRAMIDE DE MACARONS

1 pièce par personne

46,80 €
TTC

Menu TURQUOISE

Possibilité viande halal

L' ENTRÉE

Foie gras et son chutney de saison accompagnée d'un petit pain aux raisins

OU

Tartare de Saint Jacques

Pomme et céleri à l'anis vert

OU

Samoussa et bricks de légumes confits au curry

Sur une salade potagère aux herbes fraîches

Le PLAT

Volaille fermière

Crémeux de courgettes au safran et ses pommes de terre grenailles au thym

OU

Fagotini verduro sauce écrémée aux épinards et parmesan

OU

Filet de Bar, poivron confit et fenouil grillé

Ecrasé de Topinambour

Le DUO DE FROMAGES AOC

Sélection de notre Maître Fromager

Mesclun frais

Pain aux céréales

Le BUFFET DES DOUCEURS

Le Sablé mangue coco

Le capuccino

Le Cheesecake aux fruits rouges

Animation Sucrée

Animation crêpes et gaufres

Accompagnées de diverses confiture, chocolat, beurre Suzette

La PIÈCE MONTÉE

OU

La PYRAMIDE DE MACARONS

1 pièce par personne

48,80 €
TTC

Menu DIAMANT

1ère ENTRÉE

Tandem de foie gras et son chutney de saison

OU

Duo de saumon gravelax et tarte de aux herbes fraîches

OU

Buddha bowl boulgour, poivrons, mangue, avocat et coriandre

2ème ENTRÉE

Pièce de saumon rôti au sel, julienne d'Asie au gingembre et douceur citronnée

OU

Noix de St Jacques marquées, risotto au parmesan et champignons

OU

Tatin de légumes du soleil, tomate rôtie et son mesclun frais

Le PLAT

Filet de bœuf Chateaubriand, tombée de courgettes et gratin de pommes de terre

OU

Carré d'agneau, jus corsé au thym et romarin, écrasé de vitelotte et confit Bayaldi

OU

Loup rôti à l'anis, risotto aux petits pois

Le PLATEAU DE 5 FROMAGES AOC

Sélection de notre Maître Fromager

Mesclun frais

Pain aux céréales

Le BUFFET DES DOUCEURS

Le Sablé citron meringuée

Le capuccino

La Tarte Tatin

Animation Sucrée

Animation crêpes et gaufres

Accompagnées de diverses confiture, chocolat, beurre Suzette

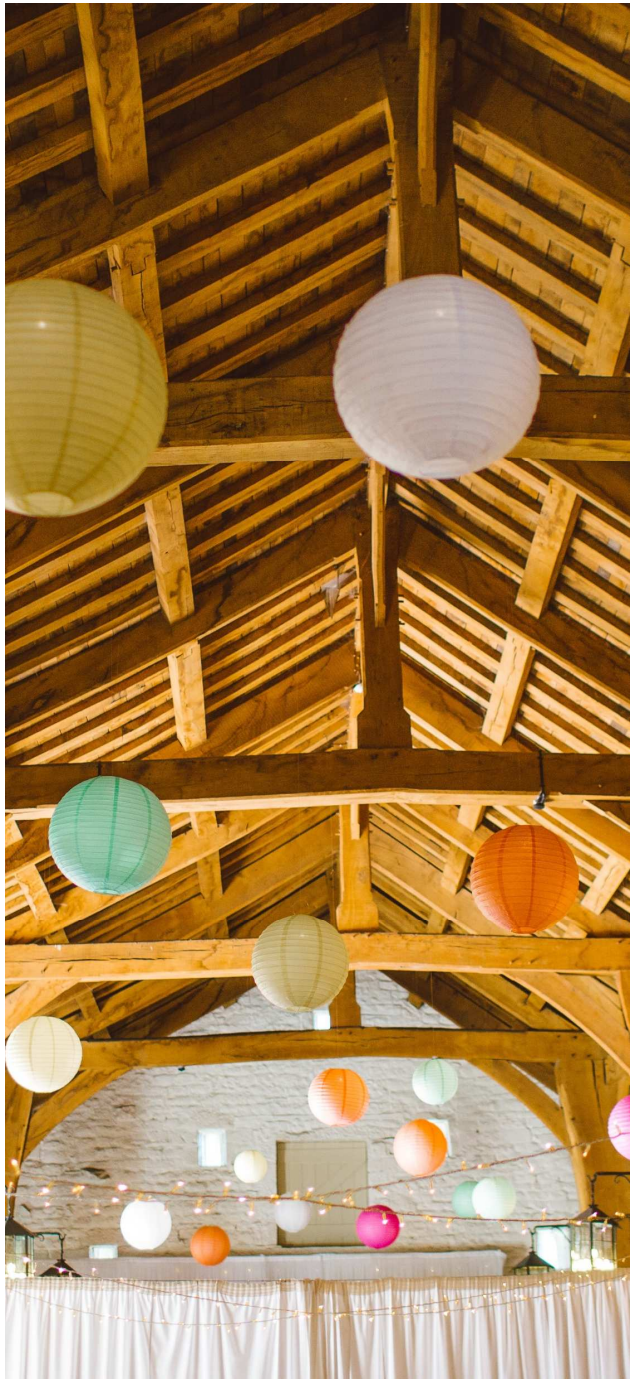
La PIÈCE MONTÉE

OU

La PYRAMIDE DE MACARONS

1 pièce par personne

48,80 € TTC avec une entrée
+ 10,80€ entrée supplémentaire



Le Menu ENFANT

L’ ENTRÉE

Salade tomates mozzarella au basilic

OU

Assiettes de charcuteries et Melon de saison

Le PLAT

Filet de volaille

Gratin de pommes de terre

Ou

Burger et ses potatoes

Le DESSERT

Tarte aux fruits de saison

OU

Moelleux de chocolat

14,00 €

La CAVE

ACCORS METS & VINS

FACTURATION AU FORFAIT

Lors de la dégustation, laissez-vous tenter par l'accord mets et vins

LES FORFAITS VINS 1ère suggestion

Vin de Gascogne, Colombelle Original

Vin de Bordeaux, AOC première Côtes de Bordeaux Château St Yves

6,80 €

LES FORFAITS VINS 2ème suggestion

Vin du Languedoc, IGP St Guilhem Le Désert, En Voiture Viognier

Vin de Bordeaux, AOC Blaye Côte de Bordeaux Château la Grosse Pierre

8,80 €

LES FORFAITS VINS 3ème suggestion

Vin de Bourgogne, Chardonnay, Fût de Chêne

Vin de Bordeaux, AOC Haut Médoc, Château Baron

14,80 €

CHAMPAGNE fournis par vos soins

Nous n'appliquons pas de frais de bouchon sur vos alcools

Glace à rafraîchir - Offert

Les BOISSONS

LES SOFTS | FACTURATION AU FORFAIT

LES FORFAITS Softs Cocktail

Evian, Badoit Rouge, Coca Cola, Coca Zéro

Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de pomme, Jus de pamplemousse

3,00 €

LES FORFAITS Softs dîner & Open bar

Evian, Badoit Rouge, Coca Cola, Coca Zéro

Jus d'orange, Jus d'ananas, Jus de pomme, Jus de pamplemousse

Café et thé, Glace à rafraîchir

3,00 €

LES BUFFETS DE RAFRAICHISSEMENTS

BUFFET DE SOFTS CHAMPETRES SANS ALCOOL (choix de 2 cocktails)

Virgin Mojitos à la menthe fraîche, Mojitos aux fraises

Thé glacé à la pêche, Thé glacé aux fruits rouges

Citronnade aux citrons frais, Limonade aux oranges

2,80 €

COCKTAILS ALCOOLISÉS (choix de 1 cocktail)

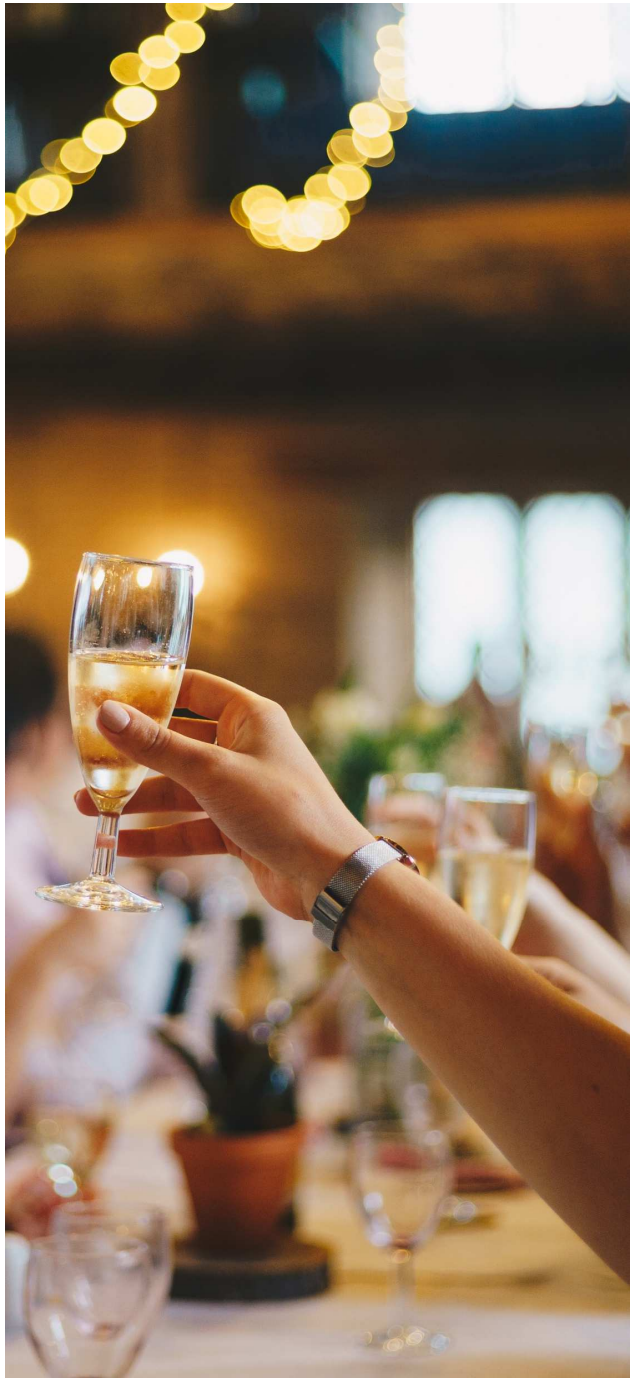
Mojitos à la menthe fraîche, Mojitos aux fraises

Soupe champenoise aux fruits rouges

Punch des Iles, Sangria blanche ou rouge

3,50 €

Elaboration des cocktails au verre – supplément 1 Maître d'hôtel



LES MISES en bouche d'accueil

Carpaccio de St Jacques au citron vert

Tartare de saumon fumé aux herbes

Soupe glacé de melon au chèvre frais

Concassé d'avocat et saumon frais à la coriandre

Crevette et pamplemousse rose à la menthe

à partir de
4,10 €

LES INTERLUDES glacés

Glace Vanille et Rhum

Sorbet Pomme et Calvados

Sorbet Poire et Williamine

Sorbet Pamplemousse et Vouvray

Sorbet Mangue et Limoncello

Sorbet Melon et Muscat

Sorbet Citron et Vodka

Sorbet Ananas et Rhum ambré

Sorbet Citron et Curaçao bleu

Sorbet Rose et Vodka

Sorbet Orange et Cointreau

à partir de
3,90 €

L'OPEN BAR salé

Pour les petites faims durant la soirée, nombre de pièce à convenir

Mini Cheeseburger, Mini Hotdog, Mozzarella Stick, Mini Panini, Mini Croque Monsieur, …

1,40 €
par pièce

Les Animations Culinaires

SALÉES

LES ANIMATIONS DE SAISON AU CHOIX N°1

LE BUFFET Tapas

Un assortiment de charcuteries (jambon de pays, rosette, coppa, chorizo,…), beurre, pain frais et gressins

LE BUFFET Méditerranée

Laissez-vous emporter par le choix des tapenades, confit d'artichaut et d'aubergine, houmous et encore d'autres saveurs venues d'ailleurs à tartiner, à grignoter, à partager, …

LA DÉCOUPE de jambon (min. 80 personnes)

Notre cuisinier tranchera très finement, devant vos convives, un jambon entier sur griffe

LES GASPACHOS selon la saison

Dégustez de délicieux gaspachos estivaux variés, aux saveurs méridionales

LES SOUPES selon la saison

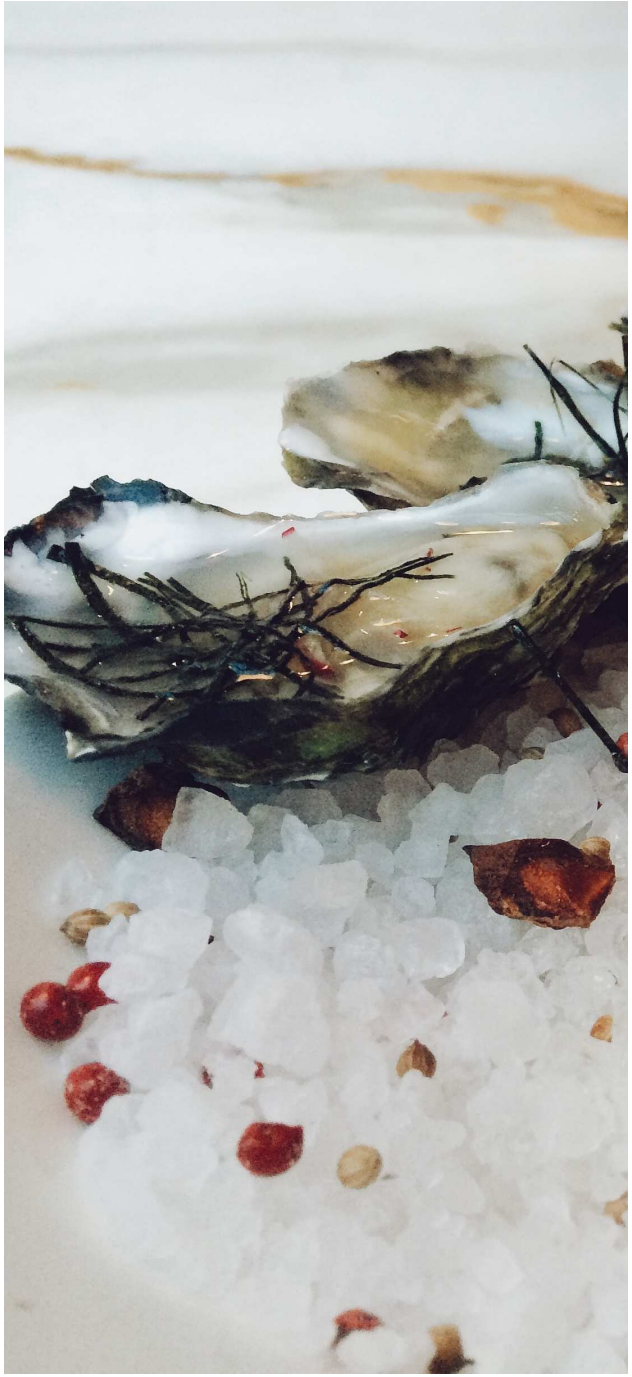
Dégustez de délicieuses soupes et veloutés variés : courgettes, butternut, potimarron et ses crèmes à l'ancienne, croûtons, …

LES GAMBAS FLAMBÉES au Pastis

Notre cuisinier flambera au Pastis, des gambas papillons devant vos invités

LE RISOTTO CRÉMEUX

Riz onctueux au parmesan et pépites de champignons



Les Animations Culinaires
SALÉES

LES ANIMATIONS DE SAISON AU CHOIX N°2

LA DÉGUSTATION Mers froides

Un assortiment de saumons tranché devant vos invités, accompagné de crème légère, citron, bouquet d'herbes et espumas de wasabi

LE BANC DE L'ECAILLER selon la saison

Les huîtres d'Atlantique accompagnées de citron, vinaigrette à l'échalote, beurre et pain de seigle

LA TRILOGIE DE FOIE GRAS

Notre cuisinier servira à vos invités une présentation de foie gras de canard maison avec ses 1001 saveurs salées et sucrées.

LA PIERRADE DE ST JACQUES et ses légumes du soleil

St Jacques grillées à la plancha, accompagnées de leur poêlée de légumes du soleil

LES FOIES GRAS POELES façon Tatin

Devant vos invités, notre cuisinier poêlera une sélection de foie gras de canard déglacé au verjus. Cette dégustation s'accompagnera de pommes fruits façon Tatin.

LA PLANCHA DU BOUCHER

Sur une plancha, notre cuisiner grillera un assortiment de brochette de tendre de bœuf et filet de volaille marinée.

LES QUESADILLAS de Honhos de Temporada

Notre cuisinier vous fera voyager grâce à ses quesadillas mexicaines décorées de champignons frais, crème fraîche et cheddar.

Les Animations Culinaires
SUCRÉES

LES SMOOTHIES glacés

Création de smoothies glacés (pomme, mangue, fruits rouges, …) façon espumas

LA BRIOCHE perdue

Brioche parfumée dans du lait vanillée, puis caramélisée dans du beurre et accompagnée de diverses confitures, Nutella et caramel au beurre salé

LES CREPES de notre enfance

Crêpes sucrées accompagnées de diverses confitures, Nutella, beurre Suzette, …

LES GAUFRES d'antan

Gaufres accompagnées de diverses confitures, chocolat, beurre Suzette, …

LA FONDUE DE CHOCOLEAT (minimum 100 personnes)

De délicieuses brochettes de fruits frais, kiwis, pommes, fraises et chamallow à plonger dans une grande fontaine de chocolat chaud

LA CHARRETTE de glaces

Assortiment de crèmes glacées et sorbets accompagnés de sauces chocolat, chantilly et coulis de fruits, M&M's et Smarties (hors location de la charrette)

LA CHARETTE de fruits de saison

(hors location de la charrette)

LA MACHINE à pop - corn

Le PERSONNEL

DE 15H à 01H, nous prévoyons :

1 Responsable d’affaire, 280 €

1 Maître d’Hôtel pour 20 convives, 220 €

1 Cuisinier pour 50 convives, 220 €

Heures supplémentaires à partir de 01h, 28 € par heure et par personne

TOTAL DE 1820 € SUR LA BASE DE 100 CONVIVES

REGLEMENT DU PERSONNEL EN CHEQUE EMPLOI SERVICE

Le MATÉRIEL

LE FORFAIT Cocktail

Flûte, Verres Cocktail, verres à eau, carafes, seau à Champagne, plateau poste, bac à glace, plats de service, table de buffet, nappage blanc ou écru — 6,00 €

LE FORFAIT Dîner Classique

Assiettes blanches rondes filet or ou argent, bel inox lourd, verres princes, tasses et sous-tasses, nappage blanc damassé (serviettes et nappes)

Étuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation — 14,00 €

Personnalisation de la vaisselle – Supplément 2€

Chaise Garden plastique blanche	3,00 €
Chaise à lattes blanche en bois	5,00 €
Chaise Napoléon (blanche assise blanche, blanche assise bleue, noire assise noire, grise assise noire, or assise rouge)	8,50 €
Table ronde, ø 150 cm, 8 à 10 personnes	12,00 €
Table ronde, ø 180 cm, 10 à 12 personnes	15,00 €
Table d'honneur ovale, nombre de personnes à définir	À convenir
Guéridon nappé blanc, ø 90 cm, 4 personnes	10,00 €
Guéridon nappé blanc, ø 120 cm, 4 à 6 personnes	12,00 €
Mange-debout houssé blanc	18,00 €

ESTIMATION BUDGÉTAIRE SUR LA BASE DE 100 PERSONNES

PRESTATION	PRIX UNITAIRE	QTÉ	TOTAL
Cocktail Apéritif 8 pièces & 2 animations culinaires	18,80 €	100	1 880,00 €
Forfait Softs Cocktail	3,00 €	100	300,00 €
Forfait Matériel Cocktail	6,00 €	100	600,00 €
Menu Perle	42,80 €	100	4 280,00 €
Menu Enfant	14,00 €		À convenir
Menu Prestataires	22,80 €		À convenir
Forfait Softs Dîner	3,00 €	100	300,00 €
Forfait Matériel Dîner Classic	14,00 €	100	1 400,00 €
Livraison & Transport			150,00 €
TOTAL TTC			8 910,00 € TTC
Règlement du personnel de 15h à 01h, Hors Charges			1 820 € HC

LES MODALITÉS

Un chèque d’acompte de 40% à la signature du contrat

Un chèque d’acompte de 40%, 30 jours avant la réception

Nombre définitif de personnes à confirmer 10 jours avant le mariage

Un chèque de la somme restante, le jour de la réception

VALIDATION DU CONTRAT

À…… le……

Noms et signatures :

Adresse de facturation :

……

DECOURCEL
Paris

GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne
4 rue Henri Dunant
94 550 CHEVILLY LARUE
01 56 30 94 62
www.decourcel.fr