DECOURCEL
PARIS

Carte Mariage 2019

DECOURCEL
PARIS

Cocktail Apéritif

Cocktail composé de :
6 pièces cocktail
et 2 animations culinaires (équivalent 4pièces)

Les Incontournables
Pain d'épices, foie gras et son chutney
Tartare de saumon aux herbes et citron vert

Les Banderilles d'été
Chiffonnade de jambon de pays, melon de saison
Pic de courgette juste saisie, tomate confite et asperge verte
Cube de pastèque et fromage frais aux herbes

Les Banderilles de saison
Papillon crevette et feuille de menthe
Pois gourmand, tomate confite et mozzarella au pesto

Les Tapas
Sablé tomates, rouget et aneth
Sablé curry, magret et abricot moelleux

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

Les Croustades
Rillettes de maquereau et pavot
Douceur de gorgonzola et figue
Duo de poivrons au sésame blanc

Parfait® de légumes croquant et ses sauces

1ère animation culinaire de saison
2ème animation culinaire au choix
Cf. liste en pièce-jointe

Nous travaillons des produits frais de saison, selon le marché, les aliments peuvent varier

Nos suggestions :
Pièces salées chaudes
Assortiment de verrines (gaspachos, légumes du soleil, avocat-pastèque…)
Pièces salées Tour du Monde (Américain, Mexicain, Asiatique…)

15.80€ ttc

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr

DECOURCEL
PARIS

Menu Perle

Entrée

Foie gras tradition et son chutney de saison accompagnée d'un petit pain aux raisins
Ou
Salade terre et mer : foie gras et St Jacques surligné de son caramel balsamique
Ou
Queues d'écrevisses aux agrumes et son voile de saumon sur son mesclun

Plat

Volaille jaune aux morilles
Ecrasé de pommes de terre et champignons des sous-bois
Ou
Magret de canard aux griottes
Ecrasé de patate douce et corolle de légumes
Ou
Dos de cabillaud, huile parfumée
Jeunes légumes et tomate rôtie

Duo de fromages AOC

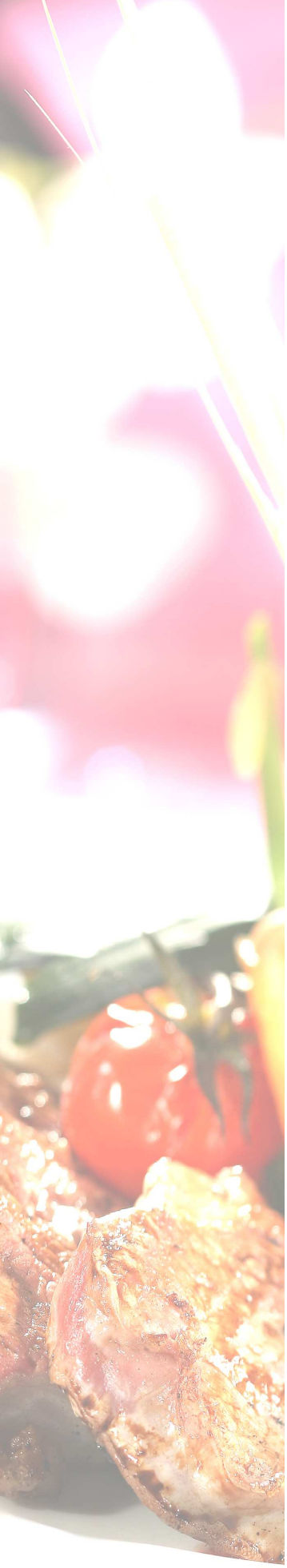
Sélection de saison du maître fromager
Mesclun frais
Pain aux céréales

Buffet des Mignardises (8pièces par personne)

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

41.80 € ttc

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr



DECOURCEL
PARIS

Menu Saphir

Entrée

Trilogie St Jacques et Gambas sur crémeux de chorizo et mesclun frais
Ou
Duo de foie gras : foie gras et marbré de foie gras aux figues
Chutney de saison et petit pain aux raisins
Ou
Burratina aux arômes truffés, cœur de bœuf, huile d'olive et basilic

Plat

Noix de veau aux morilles
Champignons des sous-bois et écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe
Ou
Volaille aux saveurs méditerranéennes en croûte de sésame blanc et noir
Gratin de pommes de terre et julienne de légumes
Ou
Filet de dorade royale, émulsion douce
Risotto crémeux aux asperges

Duo de fromages AOC

Sélection de saison du maître fromager
Mesclun frais
Pain aux céréales

Buffet des Douceurs

Rubis (génoise, bavaroise framboise avec ses fruits)
Trois Chocolat (biscuit dacquoise, sabayon, chocolat blanc, lait et noir)
Tarte Normandine (pâte sablée, pommes et amandes effilées)
Et

Pièce montée chou ou Pyramide de macarons

1 pièce par personne

46.80 € ttc

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr

DECOURCEL
PARIS

Menu Diamant

Première entrée
Chic et choc de foie gras et tombée de pommes
Ou
Duo de saumon Gravelax et tartare aux herbes fraiches
Ou
Carpaccio de courgettes et carottes, douceur de roquette & parmesan

Deuxième entrée
Origami de cabillaud, écrevisses et noix de pétoncle, sauce au Porto blanc
Ou
Noix de Saint Jacques marquées, risotto au parmesan et champignons
Ou
Tatin de légumes du soleil, tomate rôtie et son mesclun frais

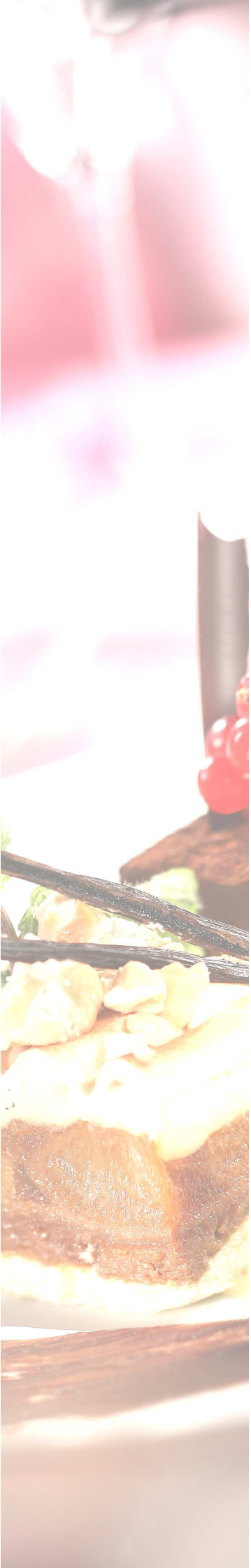
Plat
Filet de bœuf Chateaubriand miroir de bordeaux
Tombée de courgettes et gratin de pommes de terre
Ou
Carré d'agneau, jus corsé au thym et romarin
Ecrasé de bleu d'artois et tian de légumes
Ou
Caille façon rossini
Ecrasé de Ratte du Touquet, poêlée de légumes de saison
Ou
Dos de bar sauce arlequin
Légumes glacés

Plateau de 5 fromages AOC
Sélection de saison du maître fromager
Mesclun frais
Pain aux céréales

Buffet des Douceurs
Fraîcheur des Iles (dacquoise amande coco, mousse fruits de la passion, palet ganache chocolat, framboise)
Macaron framboisine (macaron, crème légère, pistaches et framboises)
Royal chocolat (biscuit dacquoise, praliné croustillant, mousse au chocolat noir)
Et
Pièce montée chou ou Pyramide de macarons
1 pièce par personne

52.80 € ttc

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr



DECOURCEL
PARIS

Menu Turquoise

Entrée

Foie gras halal et son chutney de saison accompagnée d'un petit pain aux raisins
Ou
Tartare de saumon fumé, avocat, échalotes et coriandre sur son mesclun frais
Ou
Bouquet asiatique aux crevettes et légumes, citron jaune et bouquet d'herbes fraiches

Plat

Volaille jaune aux morilles
Ecrasé de pommes de terre et champignons des sous-bois
Ou
Filet de bœuf Chateaubriand miroir de bordeaux
Tombée de courgettes et gratin de pommes de terre
Ou
Noix de veau halal aux morilles
Champignons des sous-bois et écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Duo de fromages AOC

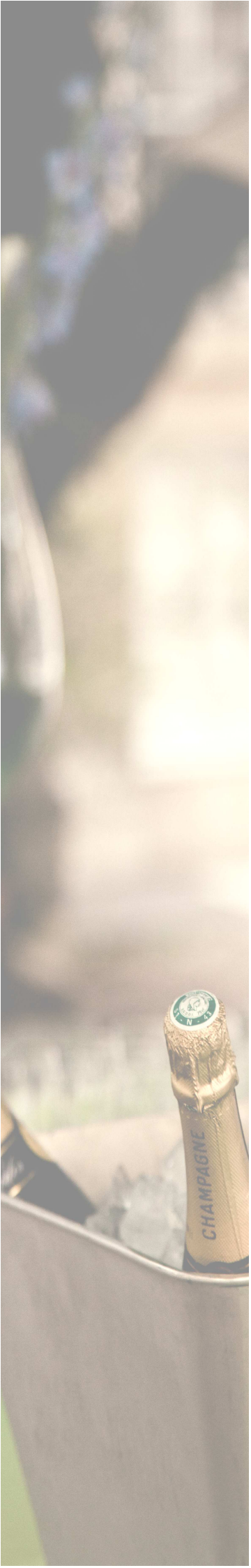
Sélection de saison du maître fromager
Mesclun frais
Pain aux céréales

Buffet des Douceurs

Fraisier (génoise, crème grand mère et ses fraises)
Opéra croustillant (praliné croustillant, crème au café et sa ganache)
Noisettine (macaron noisette, crème légère et ses framboises)
Et
Pièce montée chou ou Pyramide de macarons
1 pièce par personne

48.80 € ttc

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr



DECOURCEL
PARIS

Accord mets et vins…., facturation au forfait

Forfait vins 1ère suggestion 5,80€
Vin de Gascogne, Colombelle IGP, Charmes d'Automne
Vin de Loire, Saumur Champigny AOP, Domaine les Longes

Forfait vins 2ème suggestion 6,80€
Vin de Loire, Cheverny AOP, Domaine de la Plante d'Or
Vin de Bordeaux, Bordeaux supérieur AOP, Domaine Château de Bragne

Forfait vins 3ème suggestion 7,80€
Vin de Bourgogne, Chardonnay AOP, Domaine Prosper Maufoux
Vin de Bourgogne, Pinot Noir AOP, Domaine Jaboulet Verchère

Champagne fournis par vos soins

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

Les softs, facturation au forfait

Forfait softs cocktail ***3,00€***
Evian, Badoit rouge, Coca cola, coca zéro
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pommes, jus de pamplemousse

Forfait softs dîner et open bar ***3,00€***
Evian, Badoit, Coca cola, coca zéro
Jus d'orange, jus d'ananas, jus de pommes, jus de pamplemousse
Café et thé, glace à rafraîchir

Buffet de rafraichissements

Buffet de softs champêtre sans alcool (choix de 2 cocktails) ***2,80€***
Virgin mojitos à la menthe fraiche, Mojitos aux fraises
Thé glacé à la pêche, Thé glacé aux fruits rouges
Citronnade aux citrons frais, Limonade aux oranges

Cocktail alcoolisé (choix de 1 cocktail) ***3,50€***
Mojitos à la menthe fraiche, Mojitos aux fraises
Soupe champenoise aux fruits rouges,
Punch des Iles
Sangria blanche ou rouge

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr

DECOURCEL
PARIS

Le Menu Enfant

Entrée : *Salade tomates mozzarella au basilic ou Assiette de charcuteries et melon de saison*
Plat : *Filet de volaille sauce vallée d'auge, gratin de pommes de terre*
Dessert : *Tarte fine aux pommes ou Moelleux au chocolat*

Les Mises en bouche

Mise en bouche d'accueil, à partir de 4,10€
Carpaccio de St Jacques au citron vert
Tartare de saumon aux herbes
Soupe glacée de melon au chèvre frais
Concassé d'avocat et saumon frais à la coriandre
Crevettes et pamplemousse rose à la menthe

Interludes glacés

A partir de 3,90€
Glace vanille et rhum, sorbet pomme et calvados, sorbet poire et Williamine,
Sorbet pamplemousse et vouvray, sorbet mange 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

L'Open bar salé

Pour les petites faims durant la soirée, nb de pièces à convenir, 1,40€/pièce
Mini cheeseburger, mini hotdog, mozzarella stick, mini panini, mini croque Mr….

Le Personnel

De 15h à 01h, nous prévoyons :
1 Responsable d'affaire à 280€
1 maître d'hôtel pour 20 convives à 220€
1 cuisinier pour 50 convives à 220€

Total de 1820€ sur la base de 100 convives
Règlement du personnel en chèque emploi service

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

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr

DECOURCEL
PARIS

Le Matériel

Forfait Cocktail **4,00€**
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

Forfait Dîner Classic **12,00€**
Assiettes blanches rondes filet or ou filet argent, bel inox lourd, verres princes, tasses et sous tasses
Nappage blanc damassé : serviettes et nappes
Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation

Forfait Dîner Quadrat **14,00€**
Assiettes blanches carrées ou feuille, bel inox lourd, verres princes, tasses et sous tasses.
Nappage blanc damassé : serviettes et nappes
Etuves électriques et tout le matériel de cuisine nécessaire à la préparation

Chaise garden plastique blanche **3,00€**

Chaise à lattes blanche en bois **5,00€**

Chaise Napoléon blanche **8,50€**
Existe aussi en blanche assise bleue, noire assise noire,
Grise assise noire, or assise rouge

Table ronde diam 150cm pour 8 à 10personnes **12,00€**

Table ronde diam 180cm pour 10 à 12personnes **15,00€**

Table d'honneur ovale, nb de personnes à définir **A convenir**

Guéridon nappé blanc diam 120cm pour 4 à 6personnes **12,00€**

Guéridon nappé blanc diam 90cm pour 4 personnes **10,00€**

Mange debout houssé blanc **18,00€**

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr

DECOURCEL
PARIS

Estimation budgétaire sur la base de 100 personnes

Prestation	Prix unitaire	Qté	Total
Cocktail apéritif 6 pièces & 2 animations culinaires	*15,80 €*	*100*	*1 580,00 €*
Forfait softs cocktail	*3,00 €*	*100*	*300,00 €*
Forfait matériel cocktail	*4,00 €*	*100*	*400,00 €*
Menu Perle	*41,80 €*	*100*	*4 180,00 €*
Menu Enfants	*14,00 €*		*A convenir*
Menu Prestataires	*22,80 €*		*A convenir*
Forfait softs dîner	*3,00 €*	*100*	*300,00 €*
Forfait matériel dîner classic	*12,00 €*	*100*	*1 200,00 €*
Livraison et transport			*150,00 €*
TOTAL TTC			***8 110 € TTC***
Règlement du personnel De 15h à 01h, hors charges			***1 820 € HC***

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 :
A ……., le ……

Noms et signatures :

Adresse de facturation :

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr

DECOURCEL
PARIS

Animations Culinaires Salées

Les animations de saison au choix :

Buffet tapas
Retrouvez-vous devant un assortiment de charcuteries (jambon de pays, rosette, coppa, chorizo...), beurre, pains frais et gressins

Buffet méditerranée
laissez-vous emporter par le choix des tapenades, confit d'artichaut et d'aubergines, houmous et encore d'autres saveurs venues d'ailleurs à tartiner, à grignoter, à partager

Découpe de jambon (minimum 80personnes)
Notre cuisinier tranchera très finement devant les 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 ect…

Gambas flambées au Pastis
Devant vos invités notre cuisinier flambera au Pastis des gambas papillons.

Risotto crémeux
Riz onctueux au parmesan et pépites de champignons

Les animations n°2 au choix :

Dégustation mers froides
Tranché devant vos invités par notre cuisinier, vous dégusterez un assortiment de saumons accompagné de crème légère, citron, bouquet d'herbes et espumas de wasabi.

Banc de l'Ecailler, selon la saison
Retrouvez les Huîtres d'Atlantique accompagnées de citron, vinaigrette à l'échalote, beurre et pain de seigle.

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

Pierrade de Saint Jacques et ses légumes du soleil
Saint Jacques grillées à la Plancha accompagnées de leur poêlée de légumes du soleil.

Foies gras poêlés façon tatin
Devant vos invités notre cuisinier poêlera une sélection de foie gras de canard déglacé au verjus. Cette dégustation sera accompagnée de pommes fruits façon tatin.

Plancha du Boucher
Sur une plancha, notre cuisinier grillera un assortiment de brochette de tendre de bœuf et filet de volaille marinée

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

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS

ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr

DECOURCEL
PARIS

Animations Culinaires Sucrées

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

Brioche perdue
Brioche parfumée dans du lait vanillé puis caramélisée dans du beurre, accompagné de diverses confitures, nutella et caramel au beurre salé

Les crêpes de notre enfance
Crêpes sucrées accompagnées de diverses confitures, nutella, beurre Suzette…

Les gaufres d'antan
Gaufres accompagnées de diverses confitures, chocolat, beurre Suzette…

Fondue de chocolat (minimum 100personnes)
De délicieuses brochettes de fruits frais, kiwis, pommes, fraises et chamallow à plonger dans une grande fontaine de chocolat chaud.

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

Charrette de fruits de saison
Hors location de la charrette

Machine à pop-corn

DECOURCEL - GAULTIER EVENTS
ZI La Petite Bretagne 4 rue Henri Dunant 94550 Chevilly Larue Tél. : 01 56 30 94 62 Fax : 01 56 30 94 61 www.decourcel.fr

DECOURCEL
PARIS

Conditions générales de vente

Validation du contrat :

A ……., le ……

Noms et signatures :

Article 1
Les Présentes Conditions Générales de vente sont relatives à l'activité Traiteur : Réceptions et Livraisons.
Elles constituent le cadre des engagements contractuels et financiers proposés à ses clients Decourcel – Gaultier Events.

Article 2 Information
Une information sur les prestations et services offerts à la clientèle peut être obtenue par l'envoi de plaquette, catalogue et autres publicités.

Article 3 Etablissement d'un devis
Un devis estimatif est remis ou envoyé par simple fax, sur la demande du client.
Le devis estimatif comporte la désignation et le type de prestations : buffet, cocktail autre à spécifier, la durée approximative, la nature des coûts et les coûts.
Les prix figurants au devis sont fournis pour la prestation et la date envisagée.

Article 4 Conditions d'acceptation du devis et de réservation ferme
L'acceptation se fait par retour du devis signé par le client.
L'envoi d'un bon de commande portant les références et la nature des prestations retenues par le client est recommandé.
Un retour par fax est admis et accepté.

Article 5 Engagements contractuels/ Confirmation du nombre d'invités
La cosignature du contrat emporte la pleine acceptation par le client des documents ci après :
1 Le devis provisoire
2 La feuille de mission du maître d'hôtel responsable de l'affaire mentionnant les suppléments commandés par le client le jour de la manifestation : heures supplémentaires, boissons, etc.
3 Les présentes conditions générales de vente
Le nombre définitif d'invités du client doit nous parvenir 10 jours avant la prestation, ce chiffre étant pris en considération pour la facturation.

Article 6 Modalités de règlement du prix des prestations.
Le contrat comporte le prix des prestations telles que proposées au devis et acceptées par le client.
Un avenant – fiche maître d'hôtel- sera établi le jour de la manifestation en ce qui concerne les prestations hors devis et toutes modifications des prestations annexes, telles qu'elles résultent de l'accord des parties.
Les prix sont majorés des taxes aux taux en vigueur à la date de facturation.
Les sommes restant dues après encaissement de l'acompte, sont payables à réception de facture.

Article 7 Indemnités d'annulation
En cas d'annulation de la prestation, une indemnité sera due à la société, calculée sur la base du montant du devis estimé

Délai avant l'événement :	Indemnité due
7 jours ouvrés	40 % du devis
Entre 72 et 48 heures	80 %
Moins de 24 heures	100 %

Article 8 Litiges éventuels
Tout manquement à tout ou partie des dispositions ci dessus entraînerait la suspension immédiate par la société Decourcel – Gaultier Events prestations et engagements en cours et la mise en œuvre des procédures de règlements prévues dans ce cas.
Passé un délai de 15 jours ouvrés après la réalisation de la manifestation, aucune réclamation ou contestation sur les prestations fournies Decourcel – Gaultier Events ne sera plus prise en compte.
Tout litige survenant à propos du contrat ou de son interprétation, sera de la Compétence du Tribunal de Créteil (94). Le présent contrat est régi par le droit français.

Article 9 Perte et Casse
La société Decourcel inclus la perte et casse de la vaisselle mise à disposition à hauteur de 7% sur la location HT, au-delà, la perte et casse sera facturée. Il est formellement interdit d'utiliser des scintillants et fontaines lumineuses sur les tables et nappages mis à disposition, sous contraintes de facturation du prix d'achat des nappes et tables, détériorées, brûlées ou trouées.

La Société Decourcel – Gaultier Events se réserve le droit de modifier ou de compléter, sans préavis, les présentes dispositions dans l'intérêt de l'ordre public, de la sécurité et du bon respect des normes en rigueur.