



# Virginie Réception

*Votre Artisan Traiteur et Décorateur*

*Mariage*

53 avenue Gambetta à la Seyne - 06 22 68 15 72 –mail : [virginiereception@gmail.com](mailto:virginiereception@gmail.com)

*Menus Mariage : le détail de ses 3 menus site : [www.virginiereception.com](http://www.virginiereception.com)*



## Le Splendide :

50 euros par pers.

*Cocktail de mariage*

*Chic et raffiné salé - sucré*



## Le Magnifique :

75 euros par pers.

*Menu servi à table*

*Cocktail de mariage chic et raffiné  
Salé avec ses 2 Ateliers*

*Mise en bouche, Son plat chaud*

*Son fromage et ses desserts*

## Le Majestic

105 euros par pers.

*Menu servi à table*

*Cocktail Salée Avec Ses  
2 Ateliers, Mise en bouche, Avec  
son plat chaud, son trou  
normand, Sa farandole de  
fromage et Sa verdure et ses  
desserts*

## Options et services proposées selon menu choisit :

*Décoration selon votre thème : champêtre, bohème chic...*

*Avec centre de table de styles différents*

*Cérémonie laïque avec officiant, arche décorée, tapis, pétales*

*Décoration florale avec fleurs fraîches, feux artifices 3m*

*Nappages, housse de chaise, nœud de chaise, vaisselle de table*

*Coin long bar : table éclairée, seau à champagne design,*

*Location tables et chaises, Napoléon blanche, transparente*





# Le Majestic : 105 euros par pers



*Menu haut de gamme, Pour un mariage chic et glamour !!!*

*Cocktail de mariage avec son repas servi à table – Min 70 pers.*

**Cocktail : 15 pièces salées + 2 ateliers compris**

Assortiments de verrines : Chiffonnade de saumon citronné brousse - Guacamole crevette sésame - Melon jambon cru – cuillères d'écrevisse graine de pavot

Petits pains moelleux garnis : Chèvre avec son filet de miel de Provence, Fourrés aux foie gras, Fromages fouettes aux herbes et l'huile d'olives

Pain surprise multi-couleurs : Saumon citronné et aneth, Duo de poivronnade,

Magrets de canard à l'orange fumé –

Assortiments de beignets : Nems, samossas...

Les deux ateliers à choisir : voir feuille jointe



Repas servi à table :

Mise en bouche : tartare de st jacques sur sa crème verte ou tartare de saumon ou foie gras pain d'épices, chutney d'oignons ou cappuccino aux cèpes saveur truffe présenté en verrines ou cuillères

Plat chaud : Souris d'agneau au jus de thym et à l'ail ou suprême de pintadeau farci aux foies gras ou Dos de loup sauce agrumes, Avec ses trois accompagnements aux choix : Ravioli à la truffe blanche, Gratin dauphinois, fagot du jardin, riz sauvage, légumes du soleil, Ratatouille provençale

Douceur sucrée : normand ou italien, sorbet citron

Fromages affinés, sa verdure : Brie des Meaux, roquefort aux noix, Chèvre avec son miel, tomme de Savoie

Les trois desserts :

Cascade de fruits avec ses Brochettes de bonbons,

Sa pyramide de macarons

Entremets aux choix :

Fraisier, trois chocolats Fraisier, framboisier, poire-chocolat, Multi-ruits, tiramisu : chocolat, fraise, citron meringué, opéra, st-honorée ...

Café, pain compris /boissons fournies par vos soins.





## Les ateliers salés à choisir



Atelier américain made USA : Mini hamburger classique – mini hot dog classique

Atelier américain versus français : Mini hamburger figue foie gras, Mini hamburger saumon sauce fouettée à la ciboulette

Atelier plancha exotique viandes : pièce de bœuf, Poulet curry, Poulet coco ananas

Atelier plancha exotique mangue, coriandre, menthe : Brochette crevette coriandre, Noix de st-jacques mangue menthe, Marinade ail persil et huile d'olive vierge

Atelier tahitien : mahi mahi : (filet de dorade cru, cuit dans son jus de citron et lait de coco)

Atelier plancha brochette de viandes bovines : meli mélo : pièce de bœuf, basse courre

Atelier plancha des profondeurs : gambas flambée, Noix de st-jacques safrané, poulpe avec sa marinade d'huile d'olive vierge

Atelier provençale : panier de légumes du jardin avec son caviar d'aubergine, tapenade, anchoïade, poivronnade

Atelier sushi : assortiments de makis sauce soja

Atelier du terroir : Jambon cru A.O.P. à la découpe

Atelier italien : perle de pate saveur truffes dans sa meule de parmesan

Atelier du Périgord chaud : escalope de foie gras poêlée accompagné de sa compotée de figues et son chutney d'oignons

Atelier du sud-ouest : foie gras accompagné de son pain d'épice, sa compotée de figue et son chutney d'oignons

Atelier fromage affinés Brie des Meaux, roquefort aux noix, Chèvre avec son miel, tomme de Savoie

Atelier mini Poké Bowl : poké bowl à l'hawaïenne ou végétarien

Atelier baguettes ou crêpes : pour les enfants salé/sucré

