



Virginie Réception

Votre Artisan Traiteur et Décorateur

Mariage

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

Menus Mariage : le détail de ses 3 menus site : 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 Splendide : 50 euros par pers

Cocktail de mariage - Chic et raffiné salé sucré - Min 50 pers.

Cocktail Salé & Sucré :

Salés : 15 pièces salées + 2 ateliers compris + 3 pièces sucrées

Petits pains moelleux garnis au cèzame, graine de pavot, nature :

Chèvre avec son filet de miel de Provence, Fourrés aux foie gras, Fromages aux herbes et l'huile d'olives concombre frais

Assortiments de vélines :

Chiffonnade de saumon citronné brousse - Guacamole crevette - Melon jambon cru

Assortiments de beignets : Nems, samossas, Calamars, oignons

Les deux ateliers : à choisir voir feuille jointe

Trois Pièces Sucrées :

Macarons : Au café, pistache, fraise, citron, chocolat |

Fruits de saison : Brochette de fruits

Assortiments de petits Gâteaux de soirée ou entremets : Fraisier, poirier, framboisier, Opéra, multifruit, st honoré...



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

