



# 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 magnifique : 75 euros par pers

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

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

Petits pains moelleux garnis au cézame, 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 verrines : Chiffonnade de saumon citronné brousse - Guacamole crevette - Melon jambon cru

Pain surprise multi-couleurs : Saumon fumé citron et aneth, Duo de poivrons

Magrets de canard à l'orange fumé

Assortiments de beignets : Nems, samossas...

Les deux ateliers choisir voir feuille jointe



Repas servi à table :

Mise en bouche : tartare de st jacques sur sa crème verte ou tartare de saumon

Plat chaud : Piece de Veau sauce forestière ou Cuisse de canard confite sauce périgourdine ou Pavé de saumon sauce citronné et aneth

Avec ses trois accompagnements aux choix : Gratin dauphinois, poêlée forestière, fagot de légumes, riz sauvage, légumes du soleil, Ratatouille provençale

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

Les 2 desserts :

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

Entremets aux choix parfums : Trois Chocolats, Fraisier, framboisier, poire-chocolat, Multi-fruits, tiramisu : chocolat, fraise, citron meringué, Café, pain compris /boissons fournies par vos soins.



## Les ateliers :

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 couvre

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, poutournade

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 baguel ou crêpes : pour les enfants salé/sucré

