MARIAGES

BART DE BONDT

FAYL-BILLOT



Cocktail

Jour du mariage

D'une durée de 2h environ, nous vous proposons un apéritif où toutes les boissons et mises en bouche sont servies dans de la verrerie, vaisselle, verrines en porcelaine et sur plateaux.

Nous nous adaptons au mieux avec le thème choisi pour votre mariage qu'il soit champêtre, chic ou autre...

Nous alternons un service d'amuses bouches chauds et froids tout au long du cocktail, par exemple:
- *Divers feuilletés et canapées,*
- *Gaspacho de concombre,*
- *Brochettes de crevettes avec mayonnaise d'été aux herbes fraîches ,*
- *Mousse de canard,*
- *Mini hamburgers.*

A compter de 24 € par personne, service, eau et jus de fruit compris



Pains

Pain Polaire (48 pièces) garni de saumon fumé , 110€

Pain surprise (50 pièces) saumon fumé, mousse canard au porto, fromage ail et fines herbes, rillettes de porc, tomate olive verte, 65€

Bar à huitres

200 huitres comprises accompagnées de citron et pain de campagne 450€

Les Menus

Menu Classique

Tartare de saumon fumé,
jeunes pousses de salade,
crème de raifort, brioche.

Sorbet de pommes, fleur de sureau

Roulade de poulet fermier,
farci aux truffes, crème de céleri,
pommes de terre sautées, et jus de truffes.

Assiette de fromages et accompagnements.

Opéra au café,
et son coulis de fruits rouge,
avec macarons

Les 5 services, 55€ (par personne)
Entrée, plats et fromage ou dessert, 45€ (par personne)





Menu Prestige

Terrine de foie gras de canard,
gêlée de Sauternes

Filet de turbot, fondue de poireaux,
sauce vin blanc

Veau en croûte, jus de truffes,
garnitures de légumes d'été

Buffet de fromages
avec différents pains
et accompagnements

Croustillant au chocolat et fruits rouges,
Macaron, crème au lait d'amandes

Les 5 services, 75€ (par personne)
5 services avec le trou normand, 80€ (par personne)

Les Menus

Menu Grand Luxe

Carpaccio de coquilles Saint-Jacques,
Tartare de king crab, huile citronnée

Ris de veau, pleurotes, jus de truffes

Sorbet champagne

Filet de turbot, jeunes légumes sautés
à l'ail des ours, jus de crustacés

Buffet de fromages,
avec différents pain
et garnitures

Buffet de desserts
(à définir ensemble selon vos goûts)

Les 6 services, 87€ (par personne)





Menu
Enfants (2/12 ans)

Assiette de saumon fumé
ou jambon cru

Filet de poulet fermier
et sa garniture

Menu
Ados (13 / 16 ans)

La version de votre menu adulte
en quantités adaptées
aux adolescents.

Extras

Sous Cloche

Possibilité de servir les plats principaux sous cloche pour un effet surprenant garanti,
Prix à définir en fonction du nombre de vos convives.

Coin café

Mise à disposition, pendant toute la soirée, d'une machine professionnelle Nespresso avec une variété de capsules.
Possibilité de faire du thé.
Inclus la location de tasses à café.

25-50p 160€
51-75p 180€
76-100p 200€
101-125p 250€
125-150p 300€



Personnalisation

Nos menus vous plaisent ? Vous souhaitez modifier certaines choses. Tout est possible voici quelques exemples de plats que nous pouvons vous proposer.

Les Entrées

Tartare de tomates, haricots verts, truite fumée , curry doux salade de noix pignons de pin.
Raviolis aux crevettes, tomates séchées, crème de crustacés

Pâté en croute, oignons rouges marinés, brioche, salade de noix, Vitello tonato, tomates sechées, roquette, pesto

Carpaccio de bœuf, parmesan, crème au Langres
Javanais de canard, mousse ou porto, vinaigre balsamique
Ravioli aux cèpes, jus de truffe, jambon fumé de Savoie
Feuilletage, pleurotes et ris de veau, jus de moutarde de Fallot +8€
Foie gras, compote de pomme et poire, Croustillant de spéculoos +8€

Extras

Personnalisation

Les Plats

Rouget barbet, ratatouille tomatée, huile aux aromates d'été
Saumon sauvage cuit au four, carottes au gingembre, couscous
Filet de dorade, fondue de poireaux,
sauce mousseline, pomme de terre vapeur
Roulade de poulet fermier, crème de céleri-rave, jus de truffes & champignons, rösti de pomme de terre
Filet de cochon laitier, jus au romarin et oignons, potatoes

Les Desserts

Panna cotta, cerises Amarena, biscuit de Reims
Mousse au Mascarpone, pistache, caramel
Crumble de pommes, glace Vanille





Welcome Party *(40 personnes minimum avec personnel sur place)*

Certains de vos invités arrivent la veille. Nous pouvons vous proposer un repas équilibré servi sous forme de buffet afin que tout le monde puisse en profiter, même les retardataires. Un poisson ou une volaille, des salades colorées avec des produits de saison un assortiment de fromage et des fruits en dessert.

A partir de 35€

Welcome Party livraison

(25 personnes minimum)

Brunch

(50 personnes minimum)
35€ par personne

Brunch en livraison

(20 personnes minimum)
25€ par personne / dépôt la veille au soir

Accords généraux

Possibilité de menus végétariens, de régimes spéciaux , d'adaptation selon les allergies, à condition qu'ils soient précisés à l'avance. De cette façon, nous pouvons fournir un menu qui vous correspond le mieux.

Vous ne souhaitez pas utiliser notre service de location de vaisselle, nappage ou verrerie , vous pouvez sans problème fournir tout le matériel par vous-même, par contre nous vous fournirons la liste du matériel nécessaire à votre mariage 2 mois avant la date.
Tout le matériel sera remis en place sans être lavé.

pour une meilleure organisation Nous aimerions que vous nous communiquiez un plan des surfaces de la salle et des annexes dont la cuisine ainsi qu'une idée de la décoration prévue et de votre thème.
Nous tenons une grande importance à la qualité et à la présentation de nos plats, ainsi qu'à notre service harmonieux. C'est pour cela qu'il est important de nous avertir des discours ou autre animations prévues lors de votre soirée.

Si vous avez des questions ou des remarques, n'hésitez pas à nous contacter.

Moyens de paiement: espèces, virement , possibilité de règlement en plusieurs fois
Validité du devis : Quinze jours dès réception
Acomptes : 30% à la signature, 50% deux mois avant, 100% quinze jours avant



BART DE BONDT

FAYL-BILLOT

9 PLACE DE LA BARRE

52500 - FAYL-BILLOT

03 25 88 89 57

INFO BARTDEBONDT.FR

WWW.BARTDEBONDT.FR