

**VOTRE MARIAGE
(REPAS 100% VÉGÉTARIEN)
EN PRINTEMPS/ÉTÉ
(MARS À AOÛT)**

**SUR-MESURE
BY VINCENT VERVISCH**

Imaginez déjà le jour de votre mariage
en découvrant
nos suggestions de formules apéritif
pour votre vin d'honneur
et nos menus de noces
proposés par le Chef Vincent Vervisch
(personnalisables en fonction
de vos envies et de votre budget).



Informations utiles à noter :

- Possibilité de **créer votre formule "A la Carte" pour votre vin d'honneur** (formule "gastronomique", formule "classique" ou un mix des deux styles) ;

- Choix d'un **menu unique** pour l'ensemble des convives pour votre repas de noces.

Les menus de cette brochure sont proposés pour un **minimum de 60 personnes**.

En dessous de 60 personnes, ces menus pourront tout de même être proposés (le prix par personne sera fixé selon le nombre de convives), tout comme nos autres menus de saison (disponibles sur la page « Chef à domicile »). Les menus peuvent être combinés aux formules cocktail de cette brochure (ci-dessous) pour l'organisation de votre vin d'honneur ;

- **Adaptation aux allergènes (14 majeurs reconnus), aux régimes alimentaires (totalement vegan) et aux cultures / coutumes à la demande** (exemple : sans gluten, sans lactose, viande certifiée Halal, préparation sans alcool...) ;

- Possibilité de **mixer les mets de différents menus** (à condition qu'il s'agisse de la même saison) pour composer votre menu sur-mesure. Le prix du menu sera adapté en fonction de votre choix ;

- Proposition de **prestation de service** (en supplément), d'accords de **vins** et de **location de matériel** à la demande.

NOS FORMULES POUR VOTRE APÉRITIF

Vous pouvez choisir une formule « Gastronomique », une formule « Classique » ou encore créer votre formule « A la Carte » en mixant des pièces de type « Gastronomique » et de type « Classique »...

Formule « Pièces Cocktail Gastronomiques » **(A partir de 6 personnes)**

De 6 à 50 personnes :

5 pièces au choix - A 15,00 euros p.p

8 pièces au choix - A 24,00 euros p.p

10 pièces au choix - A 30,00 euros p.p

Pièce supplémentaire à l'unité - A 3,00€ pièce

De 51 à 200 personnes :

5 pièces au choix - A 13,00 euros p.p

8 pièces au choix - A 20,80 euros p.p

10 pièces au choix - A 26,00 euros p.p

Pièce supplémentaire à l'unité - A 2,60€ pièce

PIECES FROIDES

- Mini gaufre de Bruxelles, tartare de carottes
Bretzel soufflé, guacamole, tomates confites et Parmesan
Betteraves, chèvre et terre mangeable
Tartare de betteraves à la gelée de framboises
Le jardin de légumes
Tartelette à la crème de Roquefort et miel des montagnes
Verrine de sarrasin aux herbes et noisettes
Crème de céleris fumés et Comté
Roulade de carottes confites et crème de fromage à l'ail

PIECES CHAUDES

- Mini burger végétarien, cheddar et oignons frits
Hot dog végétarien, choucroute, ketchup et moutarde
Cappuccino de champignons parfumés à la truffe
Sauté de champignons et Porto
Verrine de risotto parfumé à la truffe

PIECES SUCREES

Assortiment de macarons

Mini chou farci au speculoos

Mini baba au rhum

Mini Paris Brest

Mini tartelette au citron, brisures de chocolat

Mini opéra

Mini muffin

Crémeux au chocolat, brisures de speculoos

Mini panna cotta à la crème de coco, coulis de mangue

Mini crème vanille, coulis de caramel salé

Mini crème de pistache

Certaines pièces cocktail

peuvent être servies derrière un stand telle une animation.

N'hésitez pas à nous demander

davantage de détails à ce sujet.

D'autres options de stands attractifs

sont également possibles à la demande.

Formule « Pièces Cocktail Classiques »

(A partir de 20 personnes)

De 20 à 50 personnes :

8 pièces au choix - A 16,00 euros p.p

10 pièces au choix - A 20,00 euros p.p

12 pièces au choix - A 24,00 euros p.p

Pièce supplémentaire à l'unité - A 2,00€ pièce

De 51 à 200 personnes :

8 pièces au choix - A 12,80 euros p.p

10 pièces au choix - A 16,00 euros p.p

12 pièces au choix - A 19,20 euros p.p

Pièce supplémentaire à l'unité - A 1,60€ pièce

Certaines pièces cocktail peuvent être servies derrière un stand telle une animation.

N'hésitez pas à nous demander

davantage de détails à ce sujet.

D'autres options de stands attractifs

sont également possibles à la demande.

PIECES FROIDES

Verrine de salade de pommes de terre, œuf dur, mousse de curry

Verrine de blé, yaourt grec, concombre menthe, épices tandoori

Mauricette à l'omelette et fromage

Taboulé à la menthe à l'oriental et feta

Verrine à la mousse de carottes

Cannelé au Munster

Verrine de jardin d'herbes

Bonbon de mozzarella enrobé de gelée de tomates

Madeleine au basilic et tomates confites

Gaspacho de tomates (en été uniquement)

Gaspacho de concombres et crème (en été uniquement)

PIECES CHAUDES

Mini burger végétarien, cheddar, sauce bicky (belge)

Calzone à la tomate, basilic et mozzarella

Velouté de carottes, coco, curry

PIECES SUCREES

Assortiment de mini éclairs

Mousse au chocolat

Mini tarte au citron

Mini tiramisu

Mini panna cotta à la passion

Mini panna cotta à la mangue

Salade de fruits en verrine

Sucette de marshmallow au chocolat

Mikado aux gouts variés

NOS MENUS POUR VOS NOCES

Le Chef Vincent Vervisch vous invite à découvrir
ses **menus gastronomiques**
pouvant être adaptés à la demande sur-mesure.

Menu à 33,00€ p.p : à partir de 70 personnes

Menu à 39,00€ p.p : à partir de 60 personnes

En dessous de 60 personnes, ces menus pourront tout de même être proposés (le prix par pers. sera fixé selon le nombre de convives), tout comme nos autres menus de saison (disponibles sur la page « Chef à domicile »).

Pour chaque menu, il est possible d'ajouter à la carte :

MISE EN BOUCHE : Supplément de 2,50€ p.p

LES FROMAGES (CLASSIQUES) : Supplément de 5,50€ p.p

Sélection par le Chef de fromages classiques,
servis sur assiette

LES FROMAGES (MOF) : Supplément de 8,00€ p.p

Sélection de fromages affinés
par des Meilleurs Ouvriers de France, servis sur assiette

VOTRE PROPRE FROMAGE

ET / OU VOTRE PROPRE PIÈCE MONTÉE / VOS DESSERTS

Service par nos soins

VÉGÉ 1 - À 33,00€ P.P

MENU SERVI À PARTIR DE 70 PERSONNES
ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT

ENTREE

La tomate Mozzarella revisitée

TROU NORMAND

Sorbet citron & Vodka

PLAT

Cône végétal, carottes à l'orange, sauce à l'orange,
pommes de terre grenaille confites

DESSERT - En supplément OU Votre Dessert

Dessert sur assiette / **Supplément de 8,00€ pp**

Trompe l'oeil du Chef de saison OU « L'opéra » au chocolat, café ou à un gout fruit

OU

Buffet de mini mignardises / **Supplément de 8,00€ pp**

(Exemple : mini éclair aux gouts différents, assortiment de macarons, mini tarte au citron, mini baba rhum, mini chou farci au speculoos, mini Paris-Brest, mousse au chocolat, panna cotta au coulis de fruits, crémeux au chocolat & mousse au spéculoos...)

OU

Assortiment de différents gâteaux / **Supplément de 10,00€ pp**

(Exemple : Vanille et caramel au beurre salé, Chocolat Royal, Passion/coco, Mangue/coco, Framboise/Chocolat, Mousse 3 Chocolats...)

VÉGÉ 2 - À 33,00€ P.P

MENU SERVI À PARTIR DE 70 PERSONNES
ENTRÉE + TROU NORMAND + PLAT

ENTREE

Purée de patates douces à la béarnaise de thé maté

TROU NORMAND

Sorbet citron & Vodka

PLAT

Mille-feuilles d'aiguillettes végétales, petits pois,
extraction de jus de carottes à la moutarde à l'ancienne

DESSERT - En supplément OU Votre Dessert

Dessert sur assiette / **Supplément de 8,00€ pp**

*Trompe l'oeil du Chef de saison OU « L'opéra » au chocolat, café ou à un gout fruit
OU*

Buffet de mini mignardises / Supplément de 8,00€ pp

*(Exemple : mini éclair aux gouts différents, assortiment de macarons, mini tarte au citron,
mini baba rhum, mini chou farci au speculoos, mini Paris-Brest, mousse au chocolat,
panna cotta au coulis de fruits, crémeux au chocolat & mousse au spéculoos...)*

OU

Assortiment de différents gâteaux / Supplément de 10,00€ pp

*(Exemple : Vanille et caramel au beurre salé, Chocolat Royal, Passion/coco,
Mangue/coco, Framboise/Chocolat, Mousse 3 Chocolats...)*

VÉGÉ 3 - À 39,00€ P.P

MENU SERVI À PARTIR DE 60 PERSONNES

2 ENTRÉES + TROU NORMAND + PLAT

ENTREE 1

Petits pois à la française

ENTREE 2

Courgettes fumées et noisettes

TROU NORMAND

Sorbet citron & Vodka

PLAT

Steak de fibre végétale, betteraves confites et sa purée,
jus de betteraves au vin rouge et romarin,
pommes de terre confites

DESSERT - En supplément OU Votre Dessert

Dessert sur assiette / **Supplément de 8,00€ pp**

Trompe l'oeil du Chef de saison OU « L'opéra » au chocolat, café ou à un gout fruit

OU Buffet de mini mignardises / **Supplément de 8,00€ pp**

(Exemple : mini éclair aux gouts différents, assortiment de macarons, mini tarte au citron, mini baba rhum, mini chou farci au speculoos, mini Paris-Brest, mousse au chocolat, panna cotta au coulis de fruits, crèmeux au chocolat & mousse au spéculoos...)

OU Assortiment de différents gâteaux / **Supplément de 10,00€ pp**

(Exemple : Vanille et caramel au beurre salé, Chocolat Royal, Passion/coco, Mangue/coco, Framboise/Chocolat, Mousse 3 Chocolats...)

VÉGÉ 4 - À 39,00€ P.P

MENU SERVI À PARTIR DE 60 PERSONNES
2 ENTRÉES + TROU NORMAND + PLAT

ENTREE 1

Dampfnudle au bouillon de champignons,
purée de champignons umami, fines tranches de champignons crus

ENTREE 2

Aubergines fumées et petits pois en jus

TROU NORMAND

Sorbet citron & Vodka

PLAT

Canon végétal fumé, tartare de tomates aux herbes,
purée de céleris, jus de tomates aromatisé

DESSERT - En supplément OU Votre Dessert

Dessert sur assiette / **Supplément de 8,00€ pp**

Trompe l'oeil du Chef de saison OU « L'opéra » au chocolat, café ou à un gout fruit

OU Buffet de mini mignardises / Supplément de 8,00€ pp

(Exemple : mini éclair aux gouts différents, assortiment de macarons, mini tarte au citron, mini baba rhum, mini chou farci au speculoos, mini Paris-Brest, mousse au chocolat, panna cotta au coulis de fruits, crèmeux au chocolat & mousse au spéculoos...)

OU Assortiment de différents gâteaux / Supplément de 10,00€ pp

(Exemple : Vanille et caramel au beurre salé, Chocolat Royal, Passion/coco, Mangue/coco, Framboise/Chocolat, Mousse 3 Chocolats...)