

**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

Crèmeux 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 goûts 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 goûts 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 goûts 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 goûts 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 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, 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...)*