



# *Carte Mariages 2024*

*Vin d'honneur*

*Boissons*

*Dîner*

*Brunch du lendemain*

Cuisinette, traiteur - 21 allée Napoléon 3 - 18000 Bourges  
contact@cuisinette.eu - N° SIRET : 82793915800016

**Chers (futurs) mariés,**

Si vous lisez ces lignes c'est que vous voulez proposer à vos invités une expérience franche et conviviale, faite de bons produits frais et de propositions authentiques. Nous allons vous accompagner dans l'échafaudage de cette soirée.

La carte qui suit est inspirée du travail de nos producteurs partenaires, qui nous proposent chaque saison le fruit de notre terroir berrichon, rustique et surprenant... Vos idées sont les bienvenues, nous sommes à l'écoute de vos goûts !

Bonne lecture,

*Harold et Marilou*

# *Vin d'honneur*

Service en supplément : Compter 1 serveur pour 25 convives + 1 maître d'hôtel, sur 3 heures  
Vaisselle en supplément (voir prestataires partenaires pour devis)

## **Amuse-Bouches**

Endive et poire au bleu et noix  
Radis blanc, mousse d'avocat et œuf de truite, poivre du Sichuan  
Omelette truffée et émietté de haddock  
Brochette melon, jambon cru et vinaigre balsamique  
Brochette tomate, mozzarella et pesto frais  
Galette de sarrasin roulée, cream-cheese ciboulette et oignons frits

## **Verrines**

Liégeois de betterave au sésame et mousse de chèvre  
Tartare de pastèque au paprika fumé et féta  
Mousseline de sucrine du Berry et graines de courge grillées  
Crème de lentilles et tortillon de lard fumé  
Courgette citronnée et bouchon de chèvre au pavot  
Salade de lentilles caviar et chantilly romarin

## **Les spécialités :**

### **Choux salés**

(Chèvre, Bleu, Lard fumé Noix ou Tomate confite)

### **Escargots en cocotte lutée (sup. 1€)**

(Bleu, Ail des ours, Persillade, Tomate ou Soja-miso)

### **Tortillas (omelette ibérique)**

(Ail des ours/tomate cerise, Chorizo/courgette, Basilic/mozza ou Roquette/champignons)

### **Mini steak tartare, œuf de caille**

(assaisonnement traditionnel, à l'italienne, thaï ou à la japonaise)

### **Palmier Feuilleté**

(Échalote/miel, Chèvre/lard, Brie/truffe ou Comté/moutarde à l'ancienne)

### **Galette de pomme de terre**

(fourrées au chèvre, aux lardons et confit d'oignon, aux cèpes ou à la truite fumée)

## A partager / Les ardoises :

### **Ardoise de charcuterie** (1 ardoise pour 10 convives)

(Saucisson, terrine maison, jambon cru, coppa, andouillette au lard...)

### **Ardoise de fromages** (1 ardoise pour 10 convives)

(Crottins affinés, chèvres frais aromatisés, fromages selon arrivage...)

### **Makis de légumes** (1 ardoise pour 15 convives)

(Radis/roquette, Carotte/coriandre, Betterave /sésame, Concombre/creamcheese...)

### **Légumes à croquer** (1 panier pour 8 convives)

(Paniers de légumes + Mayonnaise maison fumée, aux zestes, au piment ou à l'ail noir)

### **Brie rôti** (1 brie pour 25 convives)

(Fromage entier rôti au miel et noix, toasts grillés à tremper)

### **Bar à tartinades** (1 pot pour 8 convives)

(houmous de légumineuses locales, tartinades de légumes, pain de campagne tranché)

## Stands (en sup.):

### **Brochettes grillées 3€/pers** (2 brochettes différentes / pers.)

(canard figue, crevettes au lard, andouillette, légumes marinés ou tofu cacahuète)

### **Cornets de fritures 2€/pers** (1 cornet / pers.)

(Carpe panée, maïs frit, crottin pané ou falafels)

### **Mini-burgers / Mini hot dogs 3,5€/pers** (1 mini burger+1 mini hotdog / pers.)

(Mini-Burger tradi, thaï ou vg, Mini Hot-dog veau, espelette ou vg)

### **Vin d'honneur (sans boissons) :**

#### **Formule Six - 6 pièces – 13€ TTC**

3 amuse-bouches – 2 verrines – 1 spécialité

#### **Formule Huit - 8 pièces – 15€ TTC**

3 amuse-bouches – 2 verrines – 2 spécialités – 1 choix d'ardoises

#### **Formule Dix - 10 pièces – 17€ TTC**

4 amuse-bouches – 3 verrines – 2 spécialités – 2 choix d'ardoises

# Vin d'honneur

## Boissons :

### Au verre (avec ou sans alcool)

Le verre (13cl)

-Avec alcool

Kir classique (Vin blanc, Berrichon, Breton, Communard...) 13cl

1,70€ TTC

Kir pétillant (au Crémant de Loire bio et local, crème au choix) 13cl

2,10€ TTC

-Sans Alcool

Kir au Pétillant de Pomme Bio & Local 13cl

(Yuzu, Curcuma/Gingembre, Mûre ou autre sirop de votre choix...)

1,50 TTC

### Self service à la bonbonne (avec ou sans alcool)

La bonbonne (8L soit environ 60 verres de 13cl)

- Avec alcool

Cocktail Pétillant au Crémant de Loire Bio

(Yuzu/Gingembre, «Royal Mojito», «Spritz», « Hugo »,...)

120€ TTC la bonbonne

soit ≈2€ TTC le verre

- Sans alcool

(Infusion de bissap/menthe fraîche, Limonade et agrumes frais, Jus de pomme gingembre combava, Thé glacé genmaïcha...)

45€ TTC la bonbonne

soit ≈0,75€ TTC le verre

### Pack « softs et friandises »

(Sodas et jus de fruits en petites bouteilles et bonbonnières de friandises)

4€/enfant

« L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, a consommer avec modération »

# *Les suppléments*

## **Vaisselle**

La vaisselle pour la présentation et le service est comprise. Nous pouvons vous conseiller plusieurs partenaires locaux pour la location de vaisselle et de matériel complémentaire.

Quel que soit le prestataire de votre choix, nous vous accompagnerons dans l'établissement de la liste des éléments nécessaires.

## **Matériel**

Selon les conditions d'accueil de la salle de réception que vous avez choisie, il faudra éventuellement prévoir :

- des solutions froid (location de remorque frigorifique, de frigos supplémentaires...)
- des solutions de réchauffe (étuve, bains-marie...)
- du matériel divers (tables, mange-debout, chaises, nappage, barnum...)

Nous étudierons ensemble les meilleures solutions pour la bonne tenue de l'évènement.

## **Boissons**

Aucun droit de bouchon ne vous sera demandé si vous souhaitez fournir vous-même votre sélection de vins, cocktails ou pétillants, durant le vin d'honneur ou le repas.

Nous pouvons vous accompagner dans le choix des accords mets-vin.

Nous pouvons vous proposer un forfait pour l'enlèvement de vos bouteilles au départ de l'équipe de service.

## **Personnel**

Nos tarifs incluent la présence de deux cuisiniers (nous-même, en l'occurrence).

Un cuisinier supplémentaire peut être nécessaire dans certains cas de figure.

Notre fine équipe de service, dynamique et attentionnée, sera constituée selon vos choix de service et les conditions d'accueil du lieu de réception.

# *Repas de Mariage*

*Vaisselle en supplément (voir prestataires partenaires pour devis)*

*Service en supplément : Compter 1 serveur pour 25 convives + 1 maître d'hôtel, sur 7 heures*

## **Entrées :**

Mousseline de pois cassés au romarin (Huile de ciboulette, baies roses, Artichaut à la romaine)

Carpaccio de melon au poivre de Madagascar (Réduction balsamique, Chips de Serrano)

Cheesecake salé frais saveur sarriette (Sur sablé de farine de lentilles, coulis de légumes d'été)

Chiffonnade de jambon cru d'Auvergne (Chantilly au paprika fumé, Tuile de parmesan)

Magret infusé à la lavande finement tranché (Mélasse de grenade, Mesclun de jeunes pousses)

Nougat de chèvre pistaché (Lentilles germées, Tartare de tomate, Pesto de roquette)

## **Plats :** (servis à l'assiette ou en plat par table)

Cailles rôties farcies oseille menthe (Champignons à la crème, Gratin dauphinois)

Médailon de veau bio lardé sauce à l'orange (Mousseline de courge, Riz noir)

Gigot bio de 7 heures aux épices douces (Polenta de maïs bio grillée, Ratatouille épicée)

Joues de porc bio braisées à la bière ambrée (Quinoa bio aux graines de moutarde, Poellée verte)

Bourguignon de bœuf bio lié au cassis (Ecrasée de pommes de terre aillée, Carottes caramélisées)

Blanquette de veau bio au lait de coco (Riz au curcuma, Crème de lentilles corail)

Risotto aux champignons (Burrata, chips de jambon cru, huile de graine de courge, Pesto et mesclun)

Aile de raie snackée à la sauge (Courgettes rôties, Pommes grenaille et crème citronnée)

# *Repas de mariage végétarien*

## **Entrées végétariennes:**

Mousseline de pois cassés au romarin (Huile de ciboulette, baies roses, Artichaut à la romaine)

Carpaccio de melon au poivre de Madagascar (Réduction balsamique, Éclats de noisettes)

Cheesecake salé frais saveur sarriette (Sur sablé de farine de lentilles, coulis de légumes d'été)

Tatin de tomate au caramel balsamique (Chantilly au paprika fumé, Tuile de parmesan)

Pressé de courgettes aux baies roses (Mélasse de grenade, Mesclun de jeunes pousses)

Nougat de chèvre pistaché (Lentilles germées, Tartare de tomate, Pesto de roquette)

## **Plats végétariens:** (servis à l'assiette ou en plat par table)

Ballotine blette oseille menthe (Champignons à la crème, Gratin dauphinois)

Bricks croustillants de kasha aux légumes rôtis au miel (Mousseline de courge, lentilles caviar)

Mini-courges farcies tofu fumé et épices douces (Polenta de maïs bio grillée, Ratatouille)

Lasagnes de butternut à la bière ambrée (Quinoa bio aux graines de moutarde, Poellée verte)

Parmigiana à la scarmoza fumée (Ecrasée de pommes de terre aillée, Carottes caramélisées)

Chou-fleur en croûte de cacahuète aux épices (Riz au curcuma, Crème de lentilles corail)

Risotto aux champignons (Burrata, Tuile parmesan, huile de graine de courge, Pesto et mesclun)

Croquette de courge à la sauge (Courgettes rôties, Pommes grenaille et Crème citronnée)

**Plateaux de fromages** : nous consulter

**Desserts :**

**La trilogie** (servi à l'assiette ou au buffet)

Moelleux chocolat-cardamome, crème anglaise au sésame

Chou « Tonnerre de Brest » à la crème de whisky et caramel beurre salé

Pavlova aux fruits de saison, coulis de fruits rouges

ou

**Le Naked Cake** (gâteau à étages paré de fruits, présenté entier, puis portionné et servi à l'assiette)

Matcha fraise

Sauge citron

Choco framboise

Fraise basilic

Abricot lavande

Choco-poire

Mangue pandan

...

(Nous étudions toute autre proposition d'associations de saveurs)

**Repas de mariage : Entrée + Plat chaud et accompagnement + Dessert**

Pain, eau plate, eau gazeuse, café/thé compris

Vin non compris

**34,60€ TTC/pers**

**Buffet nocturne en libre service :**

Corbeilles de fruits et petits gâteaux

Mini sandwiches

Softs

**8€ TTC/pers**

**Pack softs seuls**

Assortiment de sodas et jus de fruits, gobelets fournis

**2€ TTC/pers**

# *Brunch / Buffet froid campagnard*

(sans service, livré la veille)

Vaisselle en supplément (voir prestataires partenaires pour devis)

## **Bar à crudités**

Légumes de saison issus de production locale, salade verte

Vinaigrettes et/ou assaisonnements exotiques

## **Planches de charcuterie**

Sélection de charcuteries à base de porc fermier d'Auvergne élevé en plein air

(Jambon sec, jambon cuit, saucisson sec, rosette)

Rillettes et terrines artisanales

## **Plateaux de viande**

Poulet rôti issu d'un élevage local

Rôti de bœuf bio du Bourbonnais finement tranché

(sauces, fromagée et mayonnaise maison)

## **Plateaux de fromages**

Crottins de chèvre bio d'une ferme locale

Brie, Comté, Tomme (selon arrivage) – Brie « prêt à rôtir » sur demande

Salade verte

Pain de campagne et pains spéciaux bio

Thé, infusions, café

Jus de fruits locaux

## **Brunch / Buffet froid campagnard**

Formule complète

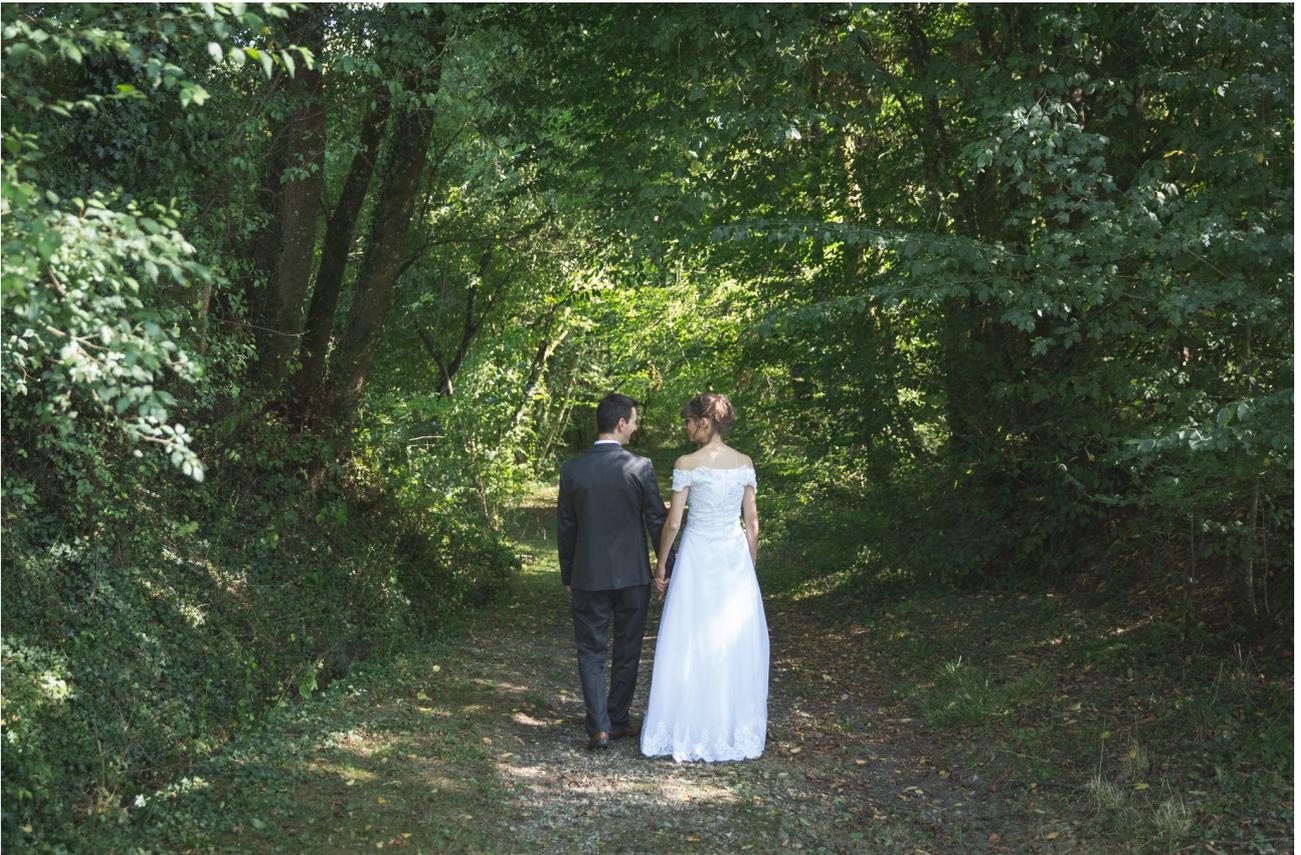
**23,50€ TTC/pers**

P'tit Dej' (viennoiseries, fruits, fromage blanc, confiture et miel locaux...), nous consulter

Plateaux jetables sans plastique, en carton, pulpe ou bois

Matériel de présentation et service mise à disposition, à ramener la semaine suivante

# Cuisinette



*Crédit photo : Pierre St Ges, [www.pierrestgesphotographe.com](http://www.pierrestgesphotographe.com)*

Cuisinette, traiteur - 21 allée Napoléon 3 - 18000 Bourges  
contact@cuisinette.eu - N° SIRET : 82793915800016