



Carte Mariages 2025

Vin d'honneur

Boissons

Dîner

Brunch du lendemain

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 la construction de cet évènement, jusqu'au jour J... Que vous ayez choisi un château, une salle des fêtes, un hangar, une abbaye, les bords d'un étang, nous contribuerons à faire de cette aventure un mariage à votre image.

La carte qui suit est inspirée du travail de producteurs partenaires, qui 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 - Buffet

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 & noix du Berry

Radis rose, mousse d'avocat et œuf de truite, poivre du Sichuan de notre jardin

Anguille fumée de Brenne sur omelette au sésame, nori grillée

Brochette melon, jambon cru d'Auvergne et vinaigre balsamique

Brochette tomate cerise croquante, mozzarella et pesto frais

Galette de sarrasin roulée, cream-cheese ciboulette, roquette et oignons frits

Verrines

Liégeois de betterave au sésame et mousse de chèvre frais du Berry

Tartare de pastèque au paprika fumé et féta

Mousseline de sucrine du Berry et graines de courge grillées

Crème de lentilles vertes du Berry et tortillon de lard fumé

Courgette citronnée et bouchon de chèvre au pavot

Champignons grillés et chantilly romarin

Les spécialités : (un choix de goût par proposition)

Choux à la crème salés

(crème salée Chèvre frais / Bleu d'Auvergne / Lard fumé & Noix ou Tomate confite)

Mini cocotte lutée (sup. 1€)

(Escargots Persillade / Champignons & miso / Oeuf de caille en couille d'âne ou Asperge & Coppa)

Frittata (omelette moulée)

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

Mini steak tartare, œuf de caille (sup. 1€)

(assaisonnement Traditionnel / à l'Italienne / à la Thaï ou à la Japonaise)

Palmier Feuilleté

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

Galette de pomme de terre garnies

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

Bouchon de polenta coeur coulant

(insert Comté / St Nectaire / Caviar de tomate confite ou Beurre aux herbes)

A partager / Les ardoises :

Sélection des produits de nos fournisseurs locaux, affinés et préparés par nos soins

Ardoise de charcuterie (1 ardoise pour 10 convives)

(Saucisson, saucisson à l'ail fumé, jambon cru, coppa, andouillette au lard...)

Ardoise de fromages (1 ardoise pour 10 convives)

(Crottins affinés, chèvres frais aromatisés, fromages locaux et de terroir selon arrivage...)

Ardoise poissons fumés de Brenne (1 ardoise pour 15 convives)

(Truite, esturgeon, carpe et anguille fumés, saumon fumé sur demande...)

Légumes à croquer (1 panier pour 8 convives)

(Paniers de légumes de saison + Mayo maison nature, aux zestes, au piment ou aux herbes)

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.): (liste non exhaustive, nous sommes ouverts à toutes vos envies !)

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 et ses toppings)

Vin d'honneur (sans boissons) :

Formule Six - 6 pièces – 13,20€ TTC

3 amuse-bouches – 2 verrines – 1 spécialité

Formule Huit - 8 pièces – 15,20€ TTC

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

Formule Dix - 10 pièces – 17,20€ TTC

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

Vin d'honneur - Boissons

Boissons :

Au verre (avec ou sans alcool)

Le verre (13cl)

-Avec alcool

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

1,80€ TTC

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

2,20€ TTC

-Sans Alcool

Kir au Pétillant de Pomme Bio & Local 13cl

(Curcuma/Gingembre, Mûre, Framboise ou autre goût 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. Sauf demande expresse de votre part, nous ne fournissons pas la vaisselle pour les convives. 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

Nous nous adaptons à la plupart des lieux ordinaires ou extraordinaires, cependant, selon les conditions d'accueil de la salle de réception que vous avez choisie, et la durée de l'aventure, 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 du jardin, Artichaut à la romaine, baie rose)

Carpaccio de melon au poivre doux (Réduction balsamique, Chips de Serrano, Huile de figuier du jardin)

Tiramisu mousse de chèvre et tomate fraîche (Coulis d'été, Popcorn salé au Piment d'Espelette)

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

Magret infusé à la lavande finement tranché (Réduction de grenade, Mesclun)

Cromesquis de crottin au cumin (Lentilles germées, Tartare de tomate, Pesto de roquette)

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

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

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

Gigot d'agneau 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)

Arrancini aux champignons (Burrata, Chips de jambon cru, Huile de graine de courge, Pesto, Mesclun)

Filet de sandre grillé à la flamme (Tombée verte, Asperges des bois, écume de persil, céréale locale)

Roulé d'esturgeon rôti sauce agrumes (Courgette en croûte persillée, Pommes de terre grenaille)

Repas de mariage végétarien

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 végétariennes:

Mousseline de pois cassés au romarin (Huile de ciboulette du jardin, Artichaut à la romaine, baie rose)

Carpaccio de melon au poivre doux (Réduction balsamique, Chips de Serrano, Huile de figuier du jardin)

Tiramisu mousse de chèvre et tomate fraîche (Coulis d'été, Popcorn salé au Piment d'Espelette)

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

Tartare de légumes à l'origan (Réduction de grenade, Sablé à la lentille vertes, Mesclun)

Cromesquis de crottin au cumin (Lentilles germées, Tartare de tomate, Pesto de roquette)

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

Ballotine blette au fromage frais, oseille et menthe (Champignons à la crème, Gratin dauphinois)

Bricks croustillants de kasha aux légumes rôtis au miel (Mousseline de courge, riz noir)

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)

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

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

Plateaux de fromages : nous consulter

Sélection de fromages **locaux et de terroir**, affinés par nos soins, présentés sur planches en bois, fruits frais et fruits secs, pâte de coing **maison**, accompagnés de salade verte

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 + 1 Plat chaud et accompagnement + Dessert

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

Vin non compris

35,00€ TTC/pers

(supplément en cas de différents choix de plats et de prise en charge des régimes spéciaux)

Midnight snack

Buffet nocturne en libre service :

Corbeilles de fruits et cookies **maison**

Bagels (saumon fumé, jambon fumé ou crudités) – Soupe à l'oignon (sup. 4€)

Softs

8€ TTC/pers

Pack softs seuls

Assortiment de sodas et jus de fruits, gobelets fournis

2€ TTC/pers

P'tit Dej' / Buffet matinal

(sans service, livré la veille)

Vaisselle en supplément (voir prestataires partenaires pour devis)

Viennoiseries **locales**, Cakes **maison**

Baguette de tradition, beurre, confitures **bio et locales**

Fromage blanc **bio et local**, granola et fruits secs

Fruits frais préparés

Lait de vache et laits végétaux

Thé, infusions, café **bio**

Jus de fruits **locaux**

Stands (crêpes, gaufres, œufs et lard grillé...) : nous consulter

P'tit dej' / Buffet Matinal
Formule complète
15€ TTC/pers

Plateaux jetables sans plastique, en carton, pulpe ou bois

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

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
Vinaigrette, sauce cacahuète, sauce blanche aux herbes...

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**
St Nectaire fermier, Comté, Tomme (selon arrivage) – Brie « prêt à rôtir » sur demande
Salade verte
Pain de campagne et pains spéciaux **bio**

Collection sucrée

Babkas, tartes **de saison** et pâtisseries du *Fournil de la Belette Dorée*

Thé, infusions, café **bio**

Jus de fruits **locaux**

Stands (crêpes, gaufres, œufs et lard grillé...) : en sup., nous consulter

Brunch / Buffet froid campagnard

Formule complète

28€ TTC/pers

Plateaux jetables sans plastique, en carton, pulpe ou bois

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

Cuisinette



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