

MARIAGES 2025

Parce que ce jour
est unique,

Pour votre mariage nous vous proposons un service d'exception. Notre univers vous invite à déguster des recettes originales, créées spécialement pour votre Mariage. Nous vous accompagnons pour une expérience culinaire sous le signe de l'amour, du plaisir et de la découverte pour vos sens.



de La Table
L'ENCHANTEUR
ORIGINAL TRAITEUR

MENU DE SAISON



de La Table
de l'Enchanteur
ORIGINAL TRAITEUR

COCKTAIL DINATOIRE

Salé

Bouillabaisse en rilette crouton à la persillade

Bouchée signature, confit d'orange amer, bleu de ferme, poudre d'olive noire

Gyros de filet mignon en brochette

Bouché briochée raita d'avocat, jardin végétale

Mini burger de thon cuit et cru, assaisonnement à chinoise et concombre

Tartelette chair de tourteau, mayonnaise à la bergamote, pousse d'endive et thé noir crouillant

Coupelle de tomates en 5 textures, crue, confite, séchée, chips, compoté, brume de rose

Faisselle primeur, fraise, coriandre, olive confite, oignon nouveau, fleur de saison

Jardinière aux agrumes, carottes et pommes de terre nouvelles, petit pois, jeune pousse tombé à l'huile de noix, condiment à la pomme et poire

Assortiment de charcuteries recettes personnelles, magret de canard séché, filet de cochon fermier, galantine au foie gras

Plateau de fromages

5 variétés, accompagné de pain artisanal.

Dessert

Entremets création ou pièce montée.

BUFFET

Apéritif

Tapenade d'olive noir au citron jaune confit et au thym, accompagné de galette de blé croustillante

Bouchée signature, confit de citre, fromage de chèvre cendré, pétale de fleur

Navette briochée, crémeux de haricot rouge aux épices douces, chorizo ibérique

Roulé de concombre, ricotta à l'aneth et aux noix

Bouchée rilette de saumon à l'indienne

Courgettes confite au sarrasin, fève crue et condiment citron

Buffet

Vitello sardina, chiffonnade de veau fermier, sauce crèmeuse à la sardine SGXV, câpres et ricotta

Thon mi cuit amande pistache, sauce vierge à l'orientale

Taboulé provençale, poulet rôti

Salade Niçoise, mélange végétale, tomates et olives confites, anchois doux marinés, croûton à l'huile d'olive

Choux salé garni, mousse de chèvre mariné à l'huile d'olive et herbes de provence

Tartelette de tian confit, oignons grillés.

Plateau de fromages

5 variétés, accompagné de pain artisanal.

Dessert

Entremets création ou pièce montée.

MENU CREATION.

SUR DEVIS



**de La Table
de l'ENCHANTEUR**

ORIGINAL TRAITEUR

Les recettes proposées dans ce menu seront fabriquées uniquement pour votre réception. Nos recettes originales seront créées en fonction de vos envies, vos goûts, vos besoins et surtout personnalisées.

Cette proposition est une invitation dans mon univers culinaire, ou la créativité n'a pas de limite. Du salé au sucré, les plaisirs de la table seront comblés. Ce moment de partage et de fête restera à jamais dans votre souvenir. Votre mariage, tout comme vous, est unique, offrons-lui ce qu'il **MÉRITE.**



