

MENU MARIAGE QG

Privatisation complète des espaces KLEMON (Accueil & Apéritif) et KLEWI (Repas)

Sur devis personnalisé – Mariages & Grandes Réceptions

Une prestation complète spécialement conçue pour les mariages, incluant la privatisation du restaurant, l'accueil des convives, l'apéritif, le repas servi à table, le service continu, le débarrassage ainsi que la remise en état et le nettoyage des lieux après l'événement.

Première partie – Accueil des convives & Apéritif en Espace KLEMON

- Assortiment d'amuse-bouche chauds présentés en buffet festif (maintenus au chaud en chafing-dish)
- Mini Saucisses, Mini Fricadelles, Crocs de Poulet Grillés, Nems Végétaux, Mini Pizzas & Flammes
- Pains surprises ou Mauricettes garnies
- Mini pâtés cocktail
- Trio de verrines : « Crabe-Surimi » – « Poulet-Curry » – « Fromage Blanc-Saumon »
- **Assortiment d'accompagnements froids et gourmands :**
Olives, Fromage en cubes, Bretzels, etc. Présentés sur des mange-debout répartis dans l'espace.

Entrée dans l'Espace KLEWI (Espace Repas)

Suivie de la découverte de la salle de réception dressée, et personnalisée par les mariés.

Deuxième partie – Entrée servie à table (unique et définie à l'avance)

Entrée chaude (au choix des mariés) :

- Richesse de la Mer en Cassolette
- Moelleux de l'Océan, timbale de riz

Entrée froide (alternative possible) :

- Délice du Périgord
- Fine gelée au Pinot Gris d'Alsace, chutney de mangues et brioches assorties

Troisième partie – Intermède rafraîchissant

- Frissons de nos Pommiers (Sorbet Pomme & Calvados) ou • Essence de Lorraine (Sorbet & liqueur de mirabelle)

Quatrième partie – Cœur du repas (plat unique défini à l'avance)

- Prince des Prés – Quasi de veau
ou
- Ivresse de Filet – Filet mignon
ou
- Altesse de la Basse-Cour – Suprême de volaille

Accompagnements festifs du Chef :

Gratin dauphinois fondant, sauce aux champignons et légumes de saison délicatement cuisinés

Cinquième partie – Final de réception

- Pièce montée (fournie par les mariés – sans facturation)

Options complémentaires (modulables) :

- Plateau du Berger servi à table (Fromages)
- Vacherin glacé ou dessert glacé festif

Prestations incluses dans le Menu Mariage QG

- ✓ Privatisation complète des espaces KLEMON & KLEWI
- ✓ Mise en place des tables, nappage et dressage complet
- ✓ Salle prête selon l'organisation définie avec les mariés
- ✓ Service continu de l'apéritif au dessert
- ✓ Débarrassage complet
- ✓ Remise en état et nettoyage des lieux après la fête

Boissons à volonté incluses dans la prestation

Boissons servies en continu de l'apéritif jusqu'à la fin de la réception :

Apéritifs (Whisky, Picon, Ricard, Martini, Kir, Apérol, etc.),

Bières, Crémant,

Vins Rouge, Rosé et Blanc (sélectionnés pour accompagner le repas),

Eaux Plate & Pétillante,

Jus de fruits, Coca-Cola, Ice Tea, Sirops et boissons sans alcool.

Option possible : Formule boissons apéritif pour les invités présents uniquement au vin d'honneur.

Cadre de prestation

Nos prestations sont réalisées en qualité de Chef, Traiteur et Organisateur de réceptions.

Les réceptions peuvent être organisées dans des lieux choisis par les mariés ou au sein de notre établissement dans le cadre de la privatisation des espaces KLEMON & KLEWI, exclusivement dans le cadre d'une prestation traiteur complète.

La privatisation des espaces ne constitue en aucun cas une location de salle nue, mais une prestation globale incluant la restauration, le service, l'organisation, la logistique, le service des boissons et le nettoyage après la réception.

Informations complémentaires

Tarif sur devis personnalisé, ajusté selon le nombre de convives, la configuration des espaces et les options choisies.

Information allergène

Nos préparations peuvent contenir des traces d'allergènes (gluten, crustacés, poisson, œuf, lait, arachides, fruits à coque, soja, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques).

Liste détaillée disponible sur demande.