

MENU MARIAGE QG

Menu servi à table & réception clé en main

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.

Boissons à volonté tout au long du mariage

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,

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.

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, Olives, Saucisson, Bretzels, etc.

+ Pains surprises ou Mauricettes garnies

+ Mini pâtés cocktail

+ Trio de verrines : « Crabe-Surimi » – « Poulet-Curry » – « Fromage Blanc-Saumon »

Entrée des mariés et découverte de la salle de réception entièrement dressée en Espace KLEWI, prête à accueillir la décoration personnalisée des 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 et Calvadol)

ou

- Essence de Lorraine (Sorbet et Liqueur Mirabelles)

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 :
Richesses de la terre, Délicieuses rondeurs et Demoiselles des sous-bois
(garnitures de pommes de terre gourmandes et farandole de légumes cuisinés de saison)

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 à recevoir la décoration personnelle des mariés
 - ✓ Service continu de l'apéritif au dessert
 - ✓ Débarrassage complet
- ✓ Remise en état et nettoyage des lieux après la fête

Cadre de prestation

Nos prestations sont réalisées en qualité de Chef, Traiteur et Organisateur de réceptions, à domicile ou dans des lieux choisis par le client, conformément à notre activité déclarée.

Dans le cadre de notre organisation clé en main, les réceptions peuvent également être proposées au sein de notre établissement, avec privatisation encadrée 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 date, 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.