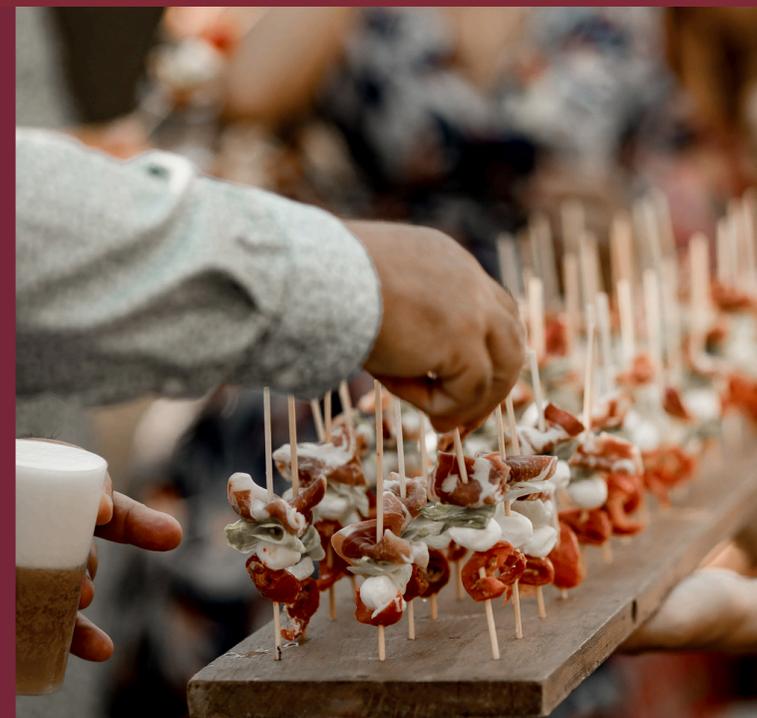




Découvrez une nouvelle expérience pour vos papilles



Le traiteur de votre mariage 2025 2026



La cuisine,
c'est l'envers
du décor,
là où s'activent
des femmes & des hommes
pour le plaisir
des autres.



Laboratoire aux dernières normes d'hygiène et de sécurité.
Show-room de présentation et de dégustation pour vous recevoir.

Manon
Piovesan
Wedding Photographer



Sommaire

Notre Equipe page 5

Les produits de qualité page 7

Ambiance et thématiques page 8

Au Domaine page 10

Nos formules page 11

Vin d'honneur page 12

Repas page 16

Fromage page 21

Desserts page 22

La soirée page 25

Boissons page 26

Repas enfants page 30

Prestataires page 30

Service page 31

La veille & le lendemain page 32





NOTRE PHILOSOPHIE

L'Originalité, l'Audace,
la Spontanéité

&

le Professionnalisme
avant tout !



C'est au coeur d'une entreprise Familiale que vous entrez, Qualité et Passion
sont les maîtres mots de notre travail au quotidien.

NOUS & NOTRE ÉQUIPE

Une équipe dévouée et souriante, à votre service saura répondre à toutes vos exigences.

Elle est composée d'un maître d'hôtel, de serveurs et d'une équipe de cuisine.

Soucieux de faire de ce jour, un des plus beaux de votre vie !

Richard

AS DE L'ÉVÈNEMENTIEL, COORDINATEUR



Fort de ses connaissances dans l'évènementiel, Richard vous reçoit pour les rendez vous et vous conseillera pour que votre mariage vous ressemble.

Il assure la formation du personnel et met tous les moyens en oeuvre pour la réussite de votre prestation.

“Manon & Richard”

GÉRANTS DE LA SOCIÉTÉ

Manon

DIÉTÉTICIENNE NUTRITIONNISTE,



S'occupe de la gestion de la cuisine (approvisionnement, fiche technique, conception de nouvelles recettes) et hygiène

SES PETITS PLUS sont d'apporter une touche « BONNE SANTE » en travaillant le plus possible les produit frais et locaux.

LE PERSONNEL

Notre personnel est qualifié et issu de la restauration, il saura vous servir avec bienveillance et attention.

Notre équipe

est composée de : 1 responsable maître d'hôtel
1 serveur aux petits soins des mariés et parents
1 serveur pour 25 à 30 convives
1 chef cuisinier et cuisiniers (1 cuisinier par tranche de 40 convives)

Tenue du personnel

Parce qu'il fait parti de votre évènement et qu'il compte autant que la qualité de la nourriture, nous attachons un vif intérêt à sa tenue :

PANTALON NOIR À PINCE ET CHEMISE BLANCHE
POUR LE CÔTÉ TRADITIONNEL DU SERVEUR,
NŒUD PAPILLON EN BOIS ET BRETelles POUR SA
NOTE D'AUTENTICITÉ.





Notre engagement : la qualité des produits

PARCE QUE NOUS TENONS À LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS ET À FAVORISER LES CIRCUITS-COURTS, NOUS VOUS PRÉSENTONS LES PRODUCTEURS PARTENAIRES :



FROMAGES :

Nous avons méticuleusement sélectionné des fromages avec notre maitre fromage Jean-Noël (34)



FRUITS & LÉGUMES :

Cultivés en agriculture raisonnée par Epicure (34)



PAINS & VIENNOISERIES :

Fabrication artisanale de la Boulangerie Gilles à Aimargues (30)



PAIN BURGER :

Fabrication artisanale de la Boulangerie Banette à Castelnau le lez



BOEUF :

Race Aubrac - origine France (12)



VEAU :

de l'Aveyron - origine France(12)



HUÎTRES :

Damien Merenna - Bouzigues



VOLAILLE, CANARD, CANETTE :

IGP sud-ouest - origine France

AMBIANCE CONVIVIALE

Du verre de citronnade

...

à la coupe de champagne

RESTEZ ÉMERVEILLEZ !



La mise en scène de vos buffets

EST PRIMORDIALE POUR VALORISER NOS PRODUITS C'EST POURQUOI NOUS TRAVAILLONS LES MATÉRIAUX NOBLES ET

AUTHENTIQUES :

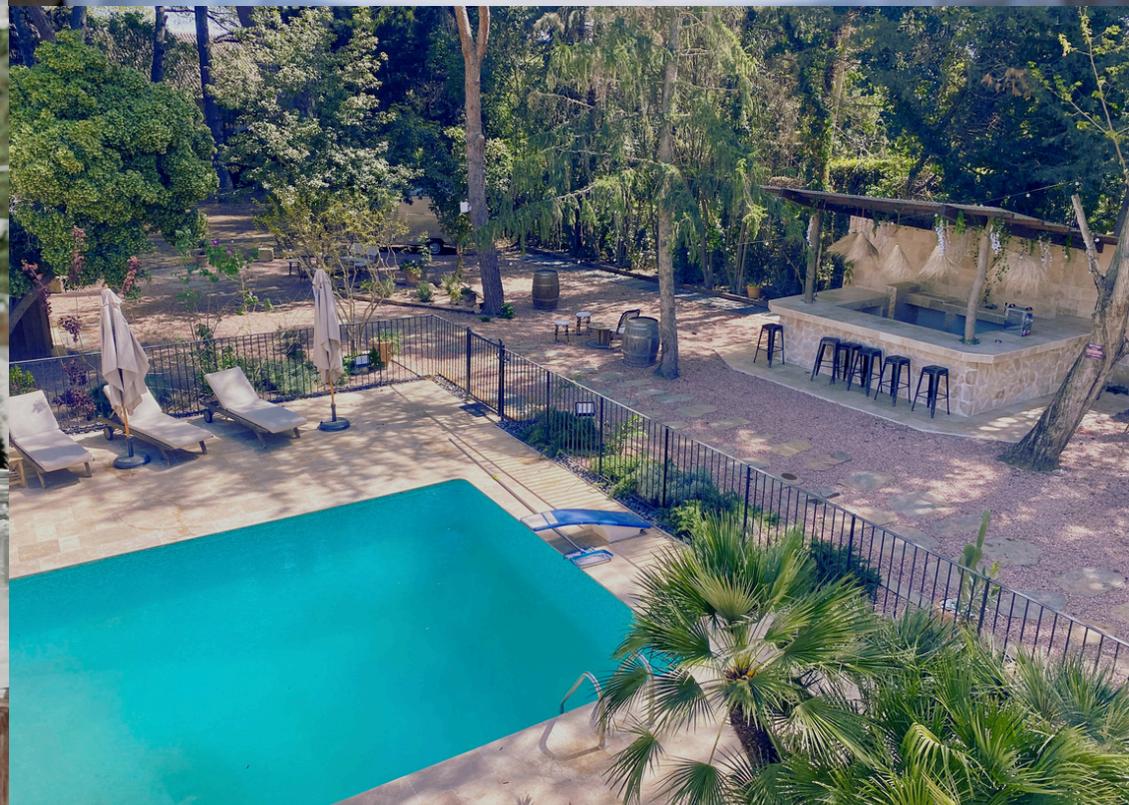
Tables buffets en bois massif réhaussées, façade bois ou zinc, plantes vertes et différents éléments, pour créer du relief et de la perspective.

LA ROULOTTE SERA EN PLACE POUR RÉALISER LES ANIMATIONS CULINAIRES





AU DOMAINE



NOS FORMULES

Accueil & Vin d'honneur

tarifs cocktails seuls

Citronnade d'accueil
6 Pièces cocktail
2 Bars
2 animations culinaires
25,00 €

Citronnade d'accueil
6 Pièces cocktail
2 Bars
4 animations culinaires
31,00 €

Citronnade d'accueil
8 Pièces cocktail
2 Bars
3 animations culinaires
28,00 €

Citronnade d'accueil
8 Pièces cocktail
2 Bars
3 animations culinaires
28,00 €

Repas

6 Pièces cocktail
1 Bar
4 Animations culinaires
Bar à Fromage
Dessert
Café

95,00 €

Plat
Fromage
Dessert
Café

102,00 €

Mise en bouche
Plat
Fromage
Dessert
Café

105,00 €

Entrée
Plat
Fromage
Dessert
Café

108,00 €

Tarifs

de la formule complète

TARIF PAR PERSONNE
11 sur une base de 100 personnes

10% de majoration par tranche de 10 personnes en dessous de 100

LE VIN D'HONNEUR

Se retrouver, trinquer,
partager & savourer

CE MOMENT



APRÈS TOUTES CES ÉMOTIONS, RETROUVEZ VOUS TOUS ENSEMBLE AUTOURS DE BUFFETS.

NOUS VOUS PROPOSONS DES BOUCHÉES AUX SAVEURS ET AUX ASSOCIATIONS RÉFLÉCHIES, DES ESPACES "BAR" POUR LES PLUS GOURMANDS,...

DÉCOUVRIR DE NOUVEAUX PRODUITS, ET ENFIN DES SHOW-COOKING, OÙ NOUS PRÉPARONS À LA DEMANDE ET SOUS VOS YEUX DES METS RAFFINÉS !

Les Pièces Cocktail

- Navette de saumon fumé, chantilly à l'aneth, concombre et graines germées
- tartelette de patate douce et pétoncle snackée au beurre.
- Sablé de parmesan, chantilly au cèpes et artichaut poivrade
- Brochette de tomate cerise, coppa, red chard et bille de mozzarella di buffala
- Moelleux poivron, confiture de figes, foie gras et filet de canette

- Mini buns au confit d'oignons des cévènes courgette grillée au thym citron et rocamadour
 - Samossa aux légumes et curry
 - Tempura de crevette aux graines de sésame, sauce aigre-douce
 - Coquille st Jacques farcie au beurre échiré
 - Falafel de pois chiches, sauce yaourt
 - Muffin légumes et fromages frais ail et fines herbes.
- Spécialité de la région :** • mini tielle sétoise.



LE VIN D'HONNEUR



LES BARS

BAR PROVENÇAL

Assortiment de crudités et son aïoli,
Fougasse aux olives et herbes,
Pissaladière,
Gaspacho.

BAR À TARTINADES

Carottes rôties et beurre de cacahuètes,
Poivronade,
Houmous,
Thonade aux épices et ail,
Houmous de fèves,
Caviar d'aubergine,
Brandade de morue

Pain aux céréales et pain au maïs tranché.

BAR À ANTIPASTI

Aubergines et courgettes marinées au thym
citron et huile d'olive.
Caprons au vinaigre,
Piquillos farcis,
Jambon de parme AOP, coppa IGP,
Bille de mozzarella di Bufala Campana AOP

Pain de campagne.

BAR À FROMAGE

POUR LA FORMULE DINATOIRE UNIQUEMENT

Comté 12 mois aop,
Rond de tradition centré au (lait cru de
chèvre)
Brique des Cazelles (lait de brebis),
Bleu d'Auvergne (vache au lait entier)

*Pain aux noix et figues tranché, confiture
artisanale.*





LES ANIMATIONS CULINAIRES



SPÉCIALITÉS LOCALES

Dessus de palette de boeuf (aubrac) grillé à la plancha et découpé minute, accompagné de sa parillade de légumes, fleur de sel de Camargue Sauce tartare et roquefort.

Farcous Aveyronnais traditionnel : délicieuses galettes à base de blettes, oignons, ail, chair à saucisse, œuf, façonnées et saisies minute.

Longe de thon rouge de méditerranée cuit façon tataki, sauce soja et graines de sésame, nouilles chinoises et sa julienne de légumes

LA CRIÉE

Fines tranches de saumon gravelax servis sur mini-gaufres tièdes et crème montée à l'aneth.

Seiche rissolée avec son risotto et coulis de persillade.

COMME À LA FÊTE FORAINE

Pop-corn : réalisation minute, 3 saveurs au choix : épices, parmesan, wasabi.

Barbe à Papa : dés de foie gras découpés minutes, enrobés dans son nuage, vaporisés de vanille.

Tomates cerises façon pomme d'amour : tomates cocktails enrobés de caramels et graines de sésames.

AUTOUR DU CANARD

Foie gras mi-cuit : Foie gras de canard entier cuisson douce à la fleur de sel et au poivre de Sichuan, sur son pain d'épices et chutney de figues (+1,00€/pers).

Pépité de foie gras poêlé : servi sur son petit pain viennois et confit d'oignons doux des Cévennes (+1,00€/pers).

Aiguillette de canard : à la fleur de sel accompagné de pommes de terre rattes rissolées au thym.

LE REPAS

Se mettre à
table découvrir
votre menu &
prendre du
plaisir à
déguster ce joli
REPAS DE NOCE



NOUS PRENDRONS LE TEMPS DE VOIR D'ÉTABLIR VOTRE MENU POUR QUE CETTE RÉCEPTION SOIT AU PLUS PROCHE DE VOTRE UNIVERS ET DE VOTRE GRAND JOUR ! NOUS METTONS UN SOIN TOUT PARTICULIER À DRESSER VOS ASSIETTES, ET VOUS PROPOSER DES METS RAFFINÉS AUX NOTES SUBTILES.





Mise en bouche

Tartare de tomates anciennes marinées,
au basilic et crumble au crottin de chavignol.

Dès de foie gras poêlés,
*sur son velouté de courgette avec huile de noisette,
et son cracker aux graines.*

Pélardon des Cévènes AOP fondant,
dans son mini bol de pain, tomate confite et romarin



Entrée

Sur une tartelette salée,
*chutney de mangue et oignons rouges, foie gras de
canard poêlé*

St Jacques snackées,
coulis de cresson et huile de sésame vierge

Filet de rouget juste cuit,
*présenté sur sa tartine de pain grillé à
l'ail, chichoumeille de légumes, coulis de
tapenade verte.*

Un plat servi à l'assiette

Pavé de boeuf d'Aubrac

réduction échalotte et vin rouge, écrasé de pomme de terre au cantal entre deux AOP et aubergine confite.

Noix de veau de l'Aveyron

crème de cèpes, flan de courgettes et tome de Savoie IGP accompagné de sa grappe de tomate cuite à la fleur de sel.

Loup rôti sur peau

risotto de poireaux et son crémeux des îles, carotte fane confite au cumin.

Punta de lomo duroc de Batallé

jus court à l'ail grillé et romarin, gratin de patate douce à la tome fraîche, et son bouton d'artichaut confit à l'huile d'olive.

Filet de canette de Barbarie

IGP sud-Ouest, réduction framboise, flan de carotte au comté et graines de courges, 1/2 abricot rôti au beurre.



LE REPAS



Ou un plat unique à Partager

(+2,00€/pers)

RECETTES CLASSIQUES OU ORIGINALES À DÉCOUVRIR :

Gigot d'agneau rôti au thym

déjà tranché ou entier,
pomme de terre rattes et carotte confite
au miel, jus court au thym.

Traditionnel Pot au feu

plat de côte et jarret de bœuf, carottes,
navets, poireaux, céleri, choux blanc,
oignons et bouquet garni.

Magret de canard (1/2 / personne)

Pomme de terre et patate douce, oignons, sauce
servie à part : réduction miel orange ou gastrique
de framboise.

ont la côte !

Cuisse de poulet fermier

piperade et pommes de terres rissolées au
thym.

Risotto aux poireaux et fruit de mer

dés de cabillaud, gambas grillées ail et
persil, moule et St Jacques.

N' hésitez pas à nous faire part de vos idées !



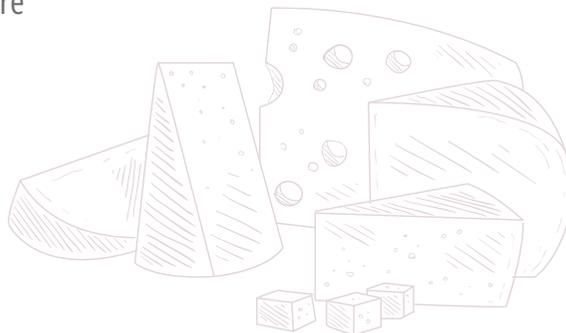
le Fromage



La planche de fromages affinés à partager

Comté 12 mois élégance AOP
Rond de tradition cendré au lait cru de chèvre
Brique des Cazelles (lait de brebis)
Bleu d'Auvergne AOP (lait de vache)

*accompagnés de fruits secs
et confitures artisanales.*



La Cheese tower (+1,50€/pers)

Coeur de cheddar bio,
Fourme d'Ambert,
Tome de Savoie,
Bethmale (chèvre et brebis),
Brie de meaux

*accompagnés de fruits secs
et confitures artisanales.*

LE DESSERT

L'instant gourmand de votre soirée :

Les desserts
&
gourmandises
À Savourer



CRÉONS ENSEMBLE L'APOTHÉOSE DE VOTRE SOIRÉE, AVEC DES DESSERTS ET MIGNARDISES DANS LE THÈME DE VOTRE JOLI JOUR, LE TOUT SAUPOUDRÉ DE MAGIE ! LUMIÈRE D'AMBIANCE, MISE EN VALEUR, ET CHAMPAGNE POUR UNE FIN DE SOIRÉE EXCEPTIONNELLE...

LE DESSERT



MIGNARDISES

3 PIÈCES PAR PERSONNE

MINI-TARTELETTES

assortiments :

- Caramel beurre salé,
- Crème citron et praline rose.

DUO DE VERRINE

- tiramisu framboise spéculoos,
- Compotée de pomme sur son crumble, chantilly et coulis de caramel beurre salé.

AUTOUR DU CHOCOLAT

- Fondant chocolat coeur framboise.



ATELIER DES GOURMANDS

POUR LES FONDUS DE CHOCOLAT (INCLUS)

Fruits frais de saison et chamallow à enrober de chocolat coulant.

+ 1 autre stand à choisir :

POUR LES GOURMANDS

Stand de mini-crêpes à garnir minute : sucre, Nutella, confiture.

UN AIR D'ÉTÉ

Stand de glaces : 2 parfums à choisir parmi notre sélection, servi en mini cornet.

UNE VAGUE DE FRAÎCHEUR

Smoothie : cocktails de fruits mixés à la demande au blender.

STAND SMORE

Chamallows grillés, petit beurre, chocolat fondu





LA SOIRÉE

Les petits +

minimum 80 personnes

**PYRAMIDE DE MACARONS
ARTISANAUX**
(1,50€/pers)

CASCADE DE CHAMPAGNE
(0,60€/PERS) *HORS CHAMPAGNE*



Le "Casse-Dalle" de la nuit

(5,00€/pers. - minimum 50 personnes)

au choix :

LES HOT-DOGS DU CHEF

*Pain hot-dog bio, saucisse de boeuf,
oignons crispy, mayonnaise, ketchup, moutarde.*

PANINI

*Poulet-curry-emmental
et jambon cuit-tomate-mozzarella.*





LES BOISSONS

Les petits +
pour ravir
les papilles &
les yeux





LES BOISSONS

Pour votre vin d'honneur

Marquissette à la framboise	8,00€ / litre
Punch aux fruits exotiques	8,00€ / litre
Sangria blanche revisitée	8,00€ / litre

PACK SOFT

Coca-cola / Pur Jus d'Orange / Eau plate / Eau gazeuse (bouteille en verre)	Inclus
---	--------

Pendant votre Repas

Eau plate / Eau gazeuse (bouteille en verre)	Inclus
Trou languedocien	4,00€ /verre
Sorbet abricot du Languedoc- Roussillon et muscat de Frontignan	

Pour votre soirée dansante

Minimum 80 verres

BAR À MOJITOS	6,00€ /verre
pyramide de citron vert, perrier, bottes de menthe fraîche, Rhum Havana Club	

BAR À PINA COLADA	6,00€ /verre
Rhum blanc, jus d'ananas et lait de coco	

SPRITZ	6,00€ /verre
Apérol et Prosecco, tranche d'orange	

Cocktails réalisés en direct au verre
par notre barman !



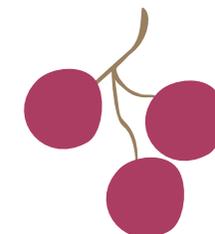
LES BOISSONS

Carte des vins



BOUTEILLE 75CL - TARIF TTC

	VIN ROUGE	VIN ROSÉ/GRIS	VIN BLANC
DOMAINE DE MONTCALM <i>IGP Sable de Camargue BIO Cuvée Prestige</i>	11,50 €	11,50€	11,50€
VIGNOBLES GIRAUD			
<i>Domaine de la Fourmi</i>		11,50 €	
<i>AOP Sable de Camargue</i>			
<i>Domaine de Valescure</i>			11,50 €
<i>Chardonnay (sans soufre) IGP</i>			
<i>Domaine de Valescure</i>			11,50 €
<i>Gewurztraminer IGP</i>			
<i>Domaine de Valescure</i>	12,50 €		
<i>Merlot (sans soufre) IGP</i>			
CHATEAU L'ERMITE D'AUZAN			
<i>AOP Costières de Nîmes - Sainte Cécile</i>	14,50 €	14,50 €	14,50 €



LES BOISSONS

NOS BIÈRES

GAMME FELSGOLD

Bières à la pression
100% Française!!

BLONDE DE LUXE

Bière de type pils, limpide et désaltérante
Fûts de 30L - 4,8°
125€ T.T.C

BLANCHE

Séduira le plus grand nombre
grâce à sa fraîcheur et sa typicité
Fûts de 20L - 4,5°
120€ T.T.C

D'ABBAYE

Bière de fermentation haute, sera
apprécié des amateurs
Fûts de 20L - 6,5°
130€ T.T.C

NOS LOCATIONS DE TIREUSES

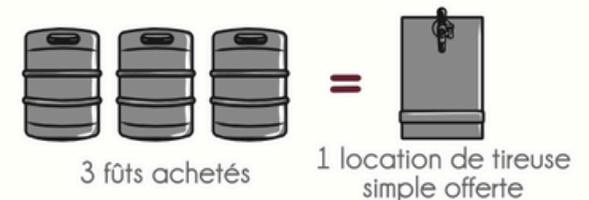
TIREUSE SIMPLE BEC

Refroidissement à air.
Recommandé jusqu'à 100 invités.
35,00€ T.T.C / unité

TIREUSE DOUBLE BEC

Refroidissement à air.
Recommandé jusqu'à 200 invités.
55,00€ T.T.C / unité

Nos conditions de locations :



Les fûts non entamés pourront être repris
Location pendant 3 jours consécutifs
Enlèvement et restitution à nos locaux.

LES ENFANTS DE 3 À 12 ANS

Pour que vos
bouts de chou
se régalent & profitent
DE LA SOIRÉE



KID BOX : 12,50 €/ENFANT

*Tomate cerise à croquer
Croque-monsieur
Moelleux chocolat*

MENU À TABLE : 15,50 €/ENFANT

*Tomate à croquer
Filet de poulet au parmesan
Ecrasé de pomme de terre
Moelleux chocolat.*

REPAS PRESTATAIRES

même menu : 38,00€/prestataire

SERVICE



HORAIRES

Service de 18h à 2h du matin

Fermeture salle 5h du matin

INCLUS DANS LE Vin d'Honneur

Tables buffets rehaussées en bois massif

Mise en scène des buffets

Verreries adaptées aux boissons, vasque, sceaux à glaçons, glaçons, serviettes cocktail.

INCLUS DANS LE Repas à table

ART DE LA TABLE

*Assiette porcelaine dépareillées ou blanches,
couverts et verrerie complète Sensation
Nappage (nappes et serviettes)*

- Nappe : 2m40x2m40 en coton blanc (1 nappe pour 8 pers.)

- Serviette coton blanc (1/pers.)

Pain individuel artisanal

Sceaux à glaçons et glaçons

Eau minérale Evian / Perrier
(Bouteille en verre)

Eclairage led directionnel et
table buffet pour le dessert

Café

Mise en place de l'open bar

MAIS AUSSI

Rendez-vous technique trois semaines
avant sur le lieu de réception ou en visio

Dégustation pour les mariés
offerte si réservation.

À disposition:

7 tables rondes en pvc de 180cm de
diamètre

12 tables rondes en pvc de 150cm de
diamètre 14 tables rectangulaires en pvc
de 180cm par 80cm

200 chaises squares bois

Espace brocante pour personnaliser la
décoration (listing sur demande)



NON COMPRIS

Décoration des tables du repas

Nappage supplémentaire

Boissons alcoolisées

Pièce montée

*(selon vos envies Wedding cake, Naked cake,
pièce montée traditionnelle, nous vous
orienterons vers les meilleurs prestataires)*

VEILLE & LENDEMAIN

Prolongez votre
week-end de
mariage

Buffet

TARIF SUR UNE BASE DE 80 PERSONNES 24,00€ T.T.C. / PERS

TOMATE MOZZARELLA de bufflonne, huile d'olive, oignons doux des Cévennes, basilic

SALADE ITALIENNE

« penne, tomate cerise, poivron grillé, tomate confite, roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive, graines de courges et crème de balsamique »

PLANCHE DE CHARCUTERIE

« jambon cru, jambon cuit, saussice perche, chorizo »

PLANCHE DE FROMAGE

« bûche de chèvre, tome de Savoie, Brie de meaux, Saint marcellin »

MINI-CRÊPES

et garnitures : sucre, confitures et pâte à tartiner bio sans huile de palme.

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Vaisselle jetable et bio-dégradable : assiettes, couverts, verres, et serviettes cocktail.

le Petit +

Pensez à réserver du bon pain à votre boulanger !





Poulet pané

TARIF SUR UNE BASE DE 40 PERSONNES 21,00€ T.T.C. / PERS

Escalope de poulet panée

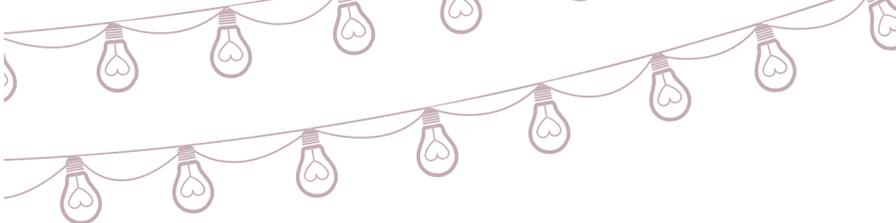
Patatoes et salade de mesclun

Brownie

CAFÉ

Inclus : barquette kraft, couverts en bois, serviettes cocktail.





Les Super Burgers !

tarif sur une base de 80 personnes minimum
Burger + potatoes + dessert + café 25,00€T.T.C. / pers

Buns aux graines de sésame, Steak haché
aubrac, salade, tomate...

Composition au choix :

LE TRADITIONNEL

« cheddar, cornichons, oignons rouges émincés,
sauce burger »

LE CÉVENOL

« chèvre frais, confits d'oignons doux des
Cévennes, sauce miel/moutarde »

L'AUTHENTIQUE

« brie de Meaux, confits d'oignons, lamelle
de poire, noix, crème au poivre »

Accompagné de pommes de terres rôties au thym.

DESSERT (1 AU CHOIX):

*Tiramisu framboise, spéculos
Crumble pomme cannelle
Salade de fruits*

CAFÉ

**Inclus : barquette kraft, couverts en bois,
serviettes cocktail.**

Le Super Brunch!

tarif sur une base de 80 personnes
minimum 32€T.T.C. / pers

BOISSONS :

eau, jus d'orange, jus d'ananas. Café, lait, thé.

PAIN : *Pain de campagne (1 pain / 15 pers.)*

MINI-VIENNOISERIES : 2/PERS

*Croissants, pains au chocolat, pains aux
raisins, chouquettes.*

LES SUCRÉS :

*Stand pancakes et garnitures (2 pièces / pers)
Panière de fruits de saison (1 pièce / pers)
Fougasse d'aigues-morte.*

LES SALÉS :

*Planche de charcuterie (50gr / pers)
Jambon cuit, saucisse Perche, chorizo.*

PLANCHE DE FROMAGE (50 gr /
Bleu d'auvergne, Cantal au lait cru, bûche de chèvre.
pers)

SALADES

“Salade italienne” penne, tomates confites, poivrons
grillés, mesclun, copeaux de parmesan et graines de
courge
“Salade grecque” efly, tomate cerise, fêta, concombre,
olives noires à la grecque, oignons rouges, huile d'olive.

PLANCHAS :

Oeuf (1 / pers), Poitrine fumée (30 gr / pers)

**Inclus : table buffet en bois massif, verrerie, vasque
inox, sceau à glaçons, glaçons, assiettes en amidon de
maïs, couverts en bois, serviettes cocktail.**



VACATION

1h00 d'installation
2h00 de service
1h00 de démontage



**POSSIBILITÉ VAISSELLE EN
PORCELAINE
assiettes dépareillées, verrerie,
couverts en inox**



Prendre soin de vos moments précieux...





LES DINETTES À
Roulettes

WWW.LESDINETTESAROULETTES.COM



09 83 27 00 31

