

2026-2027

Notre offre de réception pour votre mariage



LES-JUMEaux-AUTHENTIQUES.FR

Sommaire

- 1 Introduction
- 2 Description réception
- 3 Boissons
- 4 Cocktail & animations
- 5 Repas
- 6 Options
- 7 Modalités

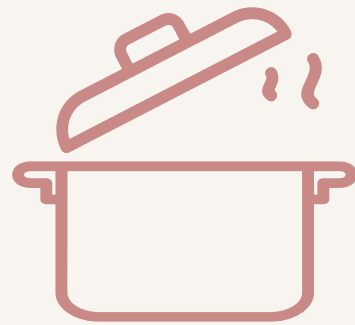


Introduction

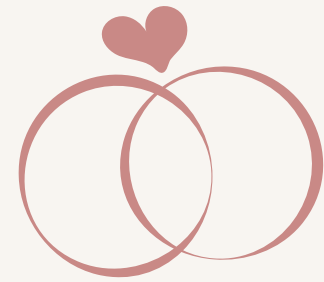
Depuis l'ouverture de notre entreprise de Traiteurs Pâtisseries en 2020, nous vivons notre passion pleinement.



LENTILLY



100% FAIT
MAISON



MARIAGES
JUSQU'À 450
PERSONNES

VALEURS

Les valeurs de notre entreprise se résument à l'authenticité, le professionnalisme, la personnalisation de nos créations, la créativité et notre démarche RSE.



Description de la réception



Date :
Prénom des mariés = et ..
Mail:
Tél :
Cocktail
Repas

Nombre	Cocktail	Repas Classique	BRUNCH	Repas spécifiques (Végétarien, Hallal, ...)
Adulte				
Enfant				
Total		2		

ORGANISATION MATÉRIELLE

- Livraison :
 - Le XX/XX/2025
 - A XXh
- Installation à partir de ...H
A définir après la visite des lieux (incluse dans la proposition)
 - Vaisselle : livrée la veille et reprise le lundi
 - Horaire de service : jusqu'à 00h30

NON COMPRIS

la décoration (sauf buffet Thème)
Installation des tables



- ## ALCOOL(PENDANT COCKTAIL)

ALCOOL (PENDANT REPAS)

Cocktail



BRUGES

12 pièces par
personne + Soft

27€ / PERSONNE

LONDRES

14 pièces par personne
+ Soft

29,7€ / PERSONNE

VENISE

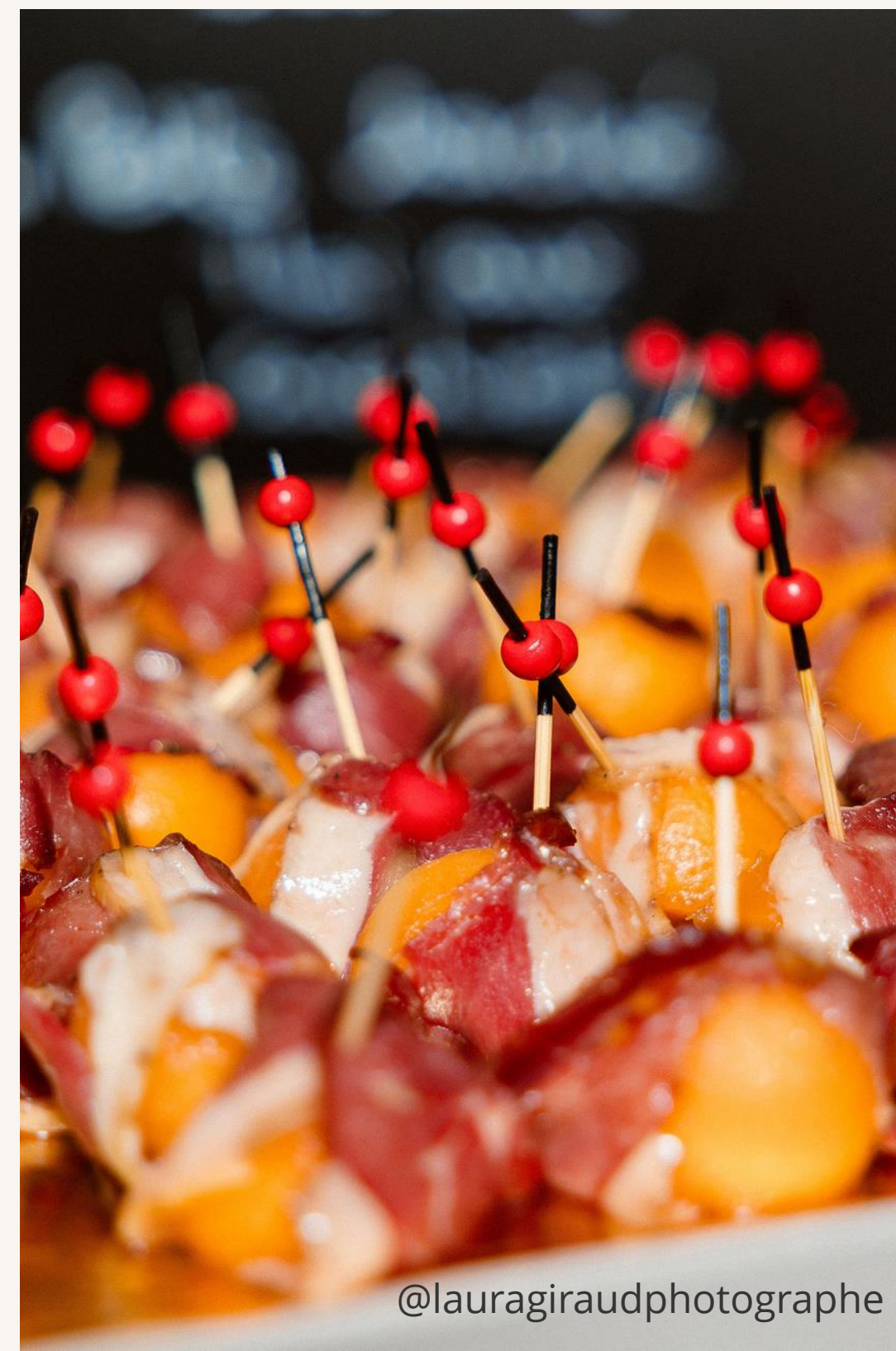
16 pièces par
personne + Soft

33€ / PERSONNE

Servi en buffet

Les tables du buffet (déjà sur place) seront nappées et présentées par notre équipe

Thème à définir .



Choix du cocktail



CÔTÉ TERRE

- Brochette de Magret Pomme ou Magret abricot selon la saison
- Petite cuillerée de Foie gras au pain d'épice +1
- Crème brûlée de foie gras +1€
- Mini Bao au poulet
- Petit sandwich de confit de porc
- Minicroque monsieur
- Minicake chorizo
- Mini pâté croute
- Feuilletés variés (saucisse, tapenades, fromage)

CÔTÉ MER

- Mini bavarois aux saints jacques +1
- Croustillant de gambas au guacamole
- Mini navette de saumon
- Tartare de Saumon à la mousse de citron aneth
- Mini bouchée mousse de maquereau

TERRE/MER

- Navette de saumon à la mousse de canard
- Wrap de foie gras aux oignons confit, saumon
- Brochette de gambas au chorizo

NOS LÉGUMES AU RYTHME DES SAISONS

- Panier de légumes à croquer et sauce fraîcheur
- Mini soupes de saison (petits pois, butternut noisette, melon, pastèque, gaspacho)
- Mini wrap veggies
- Mini salades de saison (tomate olive concombre ; ravioles noix bleu, carottes aux raisins etc.)
- Mini gaufres à la mousse de chèvre, crème de yuzu ciboulette
- Mini financiers aux tomates
- Petits feuilletés aux fromages
- Focaccia aux olives et aux noisettes
- Petits légumes aux notes d'Asie et coriandre cacahuètes
- Petits toasts sur pain de campagnes : mousse de tomates, artichaut ...
- Financier tomate confite & fromage frais : olives noires & pesto
- Blinis de mousse de tomates au fromage
- Minicroissants miel pickles d'oignons

PIÈCES CHAUDES

- Mini burger : bœuf, fromage & sauce tomate
- Polenta gourmande
- Duo de croques : jambon & saumon
- Sacristain : feuilleté & comté affiné

Choix du cocktail



Animations



Choisissez 2 animations parmi cette liste de choix :

- Saumon aux légumes grillés
- Brochettes de poulet olives miel
- Petits légumes grillés en plancha
- Découpe de jambon cru
- Ravioles aux champignons



Repas

REPAS ASSIS SERVI a assiette



LYON

DÎNER

- Plat chaud
- Fromage
- Dessert

BOISSONS NON ALCOOLISÉES INCLUSES

- Jus de fruits, sodas Citronnades, eaux plates & pétillantes,
- Sont offerts café, infusion Bonbons

69.90 € TTC / PERS
Cocktail 16 pieces inclus

ROME

DÎNER

- Mise en bouche
- Plat chaud
- Fromage
- Dessert

BOISSONS NON ALCOOLISÉES INCLUSES

- Jus de fruits, sodas, citronnades, eaux plates & pétillantes,
- Sont offerts café, infusion & bonbons

75.70 € TTC / PERS
Cocktail 16 pieces inclus

AMSTERDAM

DÎNER

- Entrée
- Plat chaud
- Fromage
- Dessert

BOISSONS NON ALCOOLISÉES INCLUSES

- Jus de fruits, sodas, eaux plates & pétillantes, café, infusion & carré de guanaja

79.90 € TTC / PERS
Cocktail 16 pieces inclus

Repas : les choix

LES MISES EN BOUCHE

MER

- Carpaccio de saint jacques aux pommes
- Crème de petits pois & rouelle de homard (+2€*)

TERRE

- Panacotta mozzarella, tomate confite & jambon cru en chips
- Tatin de pommes, magret de canard séché & poivre du Costa Rica

VÉGÉTARIEN

- Crème de courgette à la menthe
- Gaspacho de tomates anciennes, billes de mozzarella & sorbet basilic

LES ENTRÉES

MER

- Crème de petits pois à la Chartreuse, saumon confit & chips de légumes Caponata sicilienne, homard & crème citronnée (+3€*)
- Dos de saumon confit à 43°C, oignon & citrons confits, basilic

TERRE

- Crème de petits pois, cecina, amande & frisée
- Foie gras mi-cuit, chutney de mangue, brioche (+2,5 €*)

VÉGÉTARIEN

- Tatin de légumes & chèvre frais
- Mosse de courgette à la menthe

LES PLATS

VOLAILLE

- Suprême pintade aux olives
- Suprême pintade aux amandes
- Volaille au vin jaune et morille +2 €
- Magret de canard - jus étoilé
- Médaillon de volaille farci aux petits légumes
- Dôme de caille au foie gras – jus de volaille

VEAU

- Paleron de veau – jus de veau
- Filet mignon de veau – jus de veau (+1€*)

BOEUF :

- Paleron de bœuf – jus de braisage

AGNEAU

- Epaule d'agneau confite au romarin

POISSON

- Filet de cabillaud sauce agrumes
- Mousseline de saumon couronne de rouget
- Rouelle de bar – sauce au vin blanc
- Lieu noir – huile de basilic

VÉGÉTARIEN

- Nems de légumes et flan de légumes
- Risotto asperges

Servis avec un
féculent des
des légumes
du moment



*Supplément par personne

Repas :



Fromages



- Fromages avec pains variés :
environ 3 morceaux par personne
- Fromage blanc
- 50/50



Desserts

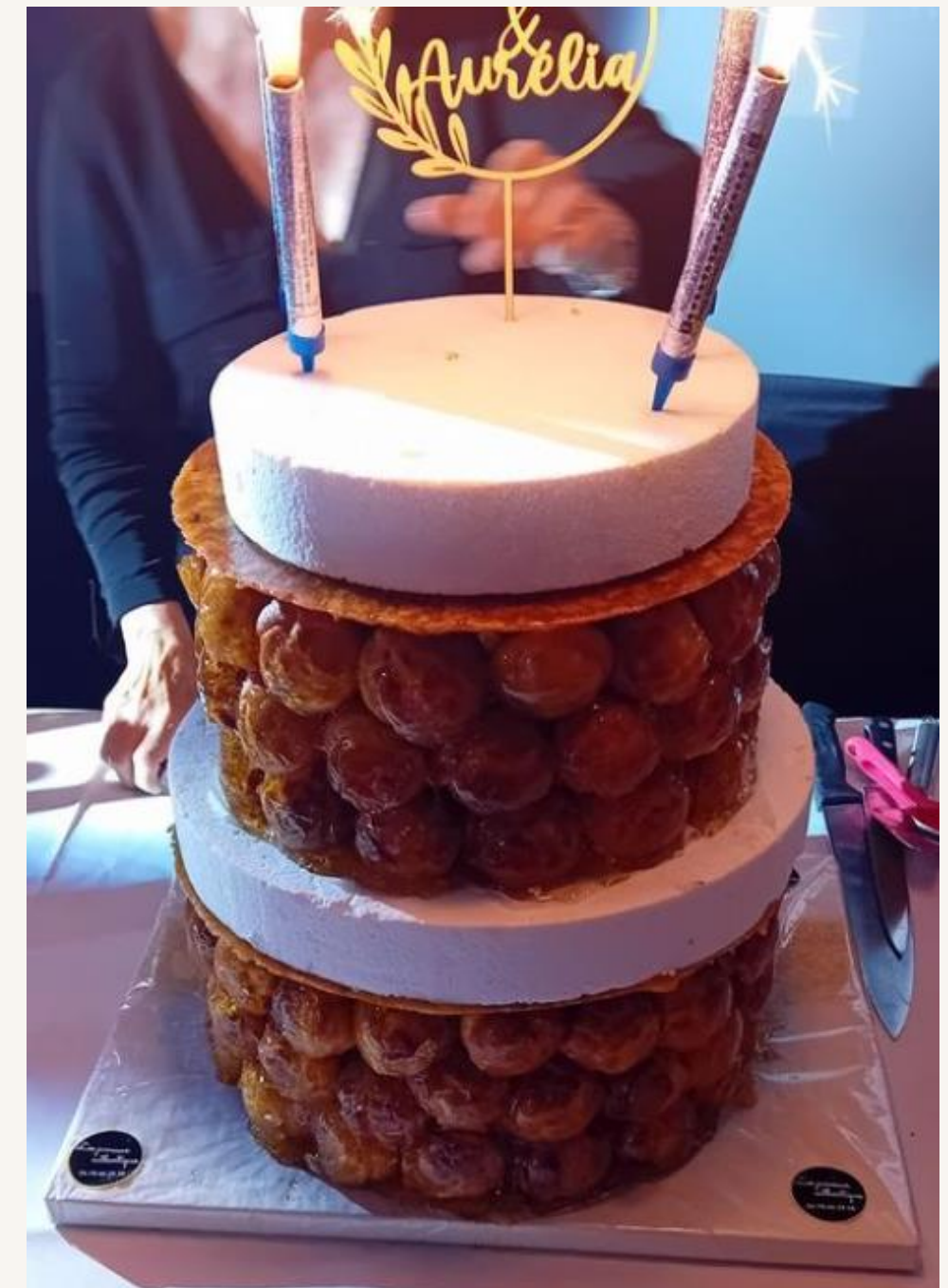


LE GÂTEAU DE MARIAGE (1 CHOIX) :

- Entremets délice des jumeaux (mousse chocolat croustillants, biscuit madeleine,
- Maryse (mousse citron insert fruit rouge) framboisiers fraisiers
- Pièce montée de choux (2 choux /personne) ou de macarons
- Layer Cake 2 étages + 1 factice
- Autre souhait : nous consulter

LES MIGNARDISES (2 /P) :

- Tartelettes framboise
- Mini financiers pistache
- Tarte citron meringuée
- Tarte citron
- Fondant chocolat
- Fondant pistache
- Mini forêt noire



Repas pour les enfants



REPAS GONE

De 3 à 9 ans : box repas

- Mini burger
- Croquettes de légumes
- Cookie
- Salade de fruits

18 € par enfant

REPAS ENFANT

- Enfant (plus de 9 ans)
- Idem adulte portions moindres

28,7 € par enfant



Option



BOISSONS ALCOOLISÉES OPTION 1

- Champagne 2 verres / personne type Feillantine
- Vin blanc Croze Hermitage : 1 verre
- Vin rouge : 1 verre

21€ par personne

BOISSONS ALCOOLISÉES OPTION 2

- Crémant : 2 verres
- Vin blanc : 1 verre
- Vin rouge (AOP coteaux du lyonnais) : 1 verre

15€ par personne

TROU DU MILIEU

- Sorbet et alcool
- Servi après le plat

3€ par personne

REPAS PRESTATAIRES

Idem votre réception

- Une entrée
- Un plat
- Fromage & Dessert
- Pain

27€ par personne

POUR LA FIN DE SOIRÉE

- Fontaine à Champagne : 100€ (hors champagne *)
- Cocktail alcoolisé (mojito, spritz, punch...) : 3€ le verre*
- Plateau de charcuterie : 5€/personne
- Mini sandwiches : 2€/pièce
- Mini hamburger : 1,60€/pièce*
- Mini croque-monsieur : 1,60€/pièce*
- Assortiment de petits fours sablés ou moelleux sucrés : 1,20€/pièce

* prix si présence de personnel

BRUNCH

Repas du lendemain (Sans Service)

- Thé (bouilloire) café (tasse) verre couverts assiettes
- Soft : eau plate et pétillante jus de fruits
- Viennoiseries
- Pain
- Beurre, confiture et pâte à tartiner maison
- Quiche de légumes ou pizza
- Plateau de charcuterie
- Plateau de fromage
- Salades gourmande
- Fruits frais

19 € par personne (25 € avec service)

Modalités



DEVIS

VALIDITÉ

Nous restons disponibles pour toutes informations

1 MOIS

VISITE DU LIEU

Lieu à visiter par nos équipes pour vérifier les accès

INCLUS

DEGUSTATION

Offert si vous nous confiez votre mariage .

20€ / PERSONNE

REPAS MARIÉS

Les mariés sont servis en premiers.

OFFERTS

VERSEMENTS

20%

A LA
RÉSERVATION

30%

1 MOIS AVANT
LA RÉCEPTION

50%

1 SEMAINE AVANT
LA RÉCEPTION

POINTS À NOTER

- Nos prix s'entendent pour une réception de plus de 100 invités (Proposition sur devis pour nombre inférieur)
- Livraison jusqu'à 60 km de Lyon (sous réserve de l'accessibilité des lieux)
- Nappage et serviettes en tissu blanc
- Vaisselle et verrerie livrées la veille et reprises le lendemain
- Matériel d'office
- Boissons non alcoolisées à volonté : jus de fruits, sodas, eaux minérales plates et pétillantes
- TVA 10% (hors boissons alcoolisées)
- Début de la réception à partir de 18h00
- Service compris jusqu'à 0H30 du matin (rangement et trajet inclus).
- Au-delà de cet horaire, il sera facturé 50 € TTC de l'heure par employé restant, y compris les heures de rangement et de trajet retour .
- Une partie du personnel, deux personnes minima par tranche de 80 convives, restera jusqu'à la fin de la réception pour le chargement et le retour à Champagne au Mont d'Or

NOS PRIX S'ENTENDENT HORS :

- Mise en place des tables et chaises (devis possible)
- Fourniture des tables et chaises
- Décorations sauf buffet (selon votre thème)
- Fourniture des structures de buffet Décoration florale
- Redevance susceptible d'être demandée par le lieu de réception.
- Nous laissons la possibilité de fournir les boissons alcoolisées.
- Nous effectuons gracieusement le rafraîchissement et le service droit de bouchon offert
- A leur départ du lieu de réception les équipes débarrassent le maximum des tables le reste sera à déposer dans les raq prévus à cet effet.
- Tout élément non rangé ou cassé sera facturé en plus

Nous restons disponible
pour toute information



Contactez nous au
0673613140