



Demande de Devis Mariage

Coordonnées Clients

Noms & Prénoms melle : & mr :

Adresse:

Mail: @ Tel: ou

Nous contacter vers: H

Comment nous avez- vous connu ?!

Informations Mariage

Date :/...../20... Nombre d'adultes : Nombre d'enfants :-10ans

Salle : Brocéliande Morgane Nombre d'enfants :-14ans

Réservation :€ (.....)

Choix Formules

Allergies connues :

Régimes Stricts : Végétarien Végétalien Halal Sans Sel

Cocktail-Vin d'Honneur :

Canapés 0.80€/pcs	QTT	Finger Food Chaud 1.20€/pcs	QTT
<input type="checkbox"/> Cake de poisson	<input type="checkbox"/> Mini burger
<input type="checkbox"/> Cake de viande	<input type="checkbox"/> Mini Hot dog
<input type="checkbox"/> Blinis Tapenade	<input type="checkbox"/> Bouchée de Camembert
<input type="checkbox"/> Blinis Rillettes de thon	<input type="checkbox"/> Feuilleté Fromage
<input type="checkbox"/> Toast Rillettes de Sardine	<input type="checkbox"/> Brochette de Poulet Cheese

Les Verrines 1,10€/pcs	QTT		
<input type="checkbox"/> Douceurs de chèvre tomates séchées		
<input type="checkbox"/> Gaspacho aux légumes	<input type="checkbox"/> Formule Brocéliande 6,00€/pers
<input type="checkbox"/> Chorizo doux grillé, confiture de figue et noix		
<input type="checkbox"/> Wok de légumes		
<input type="checkbox"/> Quinoa au citron	<input type="checkbox"/> Formule Excalibur 9,00€/pers
<input type="checkbox"/> Tartare de saumon		

Ateliers Culinaires :

Côté Salé : Bar à

Bar à Huitres 2,80€/pers.....QTT

Bar à Charcuteries 3,50€/pers.....QTT

Atelier Plancha 3,80€/pers.....QTT

Côté Sucré : Bar à

Bar à Crêpes 1,20€/pers.....QTT

* durée de l'atelier 2h00 maxi, à partir de 50pcs !!!

Repas :

Brocéliande (32,00€/pers)QTT

Entrée

Rilette de Thon et son cake perdu au blé noir
ou

Feuilleté de fruits de mer à la crème curry
ou

Tarte fine de légumes oubliés rappé de mimolette

Plat

Dos de Saumon riz blanc et sa fondue de poireau
ou

Suprême de poulet jaune sauce piquillos et petits légumes
ou

Filet mignon de porc en crumble de café crème de cidre

Dessert

Entremet poire-caramel
ou

Tiramisu
ou

Omelette Norvégienne

Café & Thé

Excalibur (38,00€/pers)QTT

Entrée

Trio de Saumon

ou

Pressé de foie gras pain d'épices, chutney d'oignons

ou

Cassolette de Saint Jacques

Plat

Filet de Cabillaud écrasé de pomme de terre, jus de viande

ou

Filet de Turbot jus crémé au beurre blanc et son risotto

ou

Filet de Bœuf à la normande aux légumes d'Antan

ou

Pavé de Veau crème de cidre Riz Bigoudène

Dessert

Douceur des îles

ou

Fraisier

ou

Croustillant au Chocolat

Café & Thé

Enchanteur Sur-MesureQTT

Description de vos envies, vos goûts,

Le Sur Mesure par Trémelin Traiteur vous propose un déjeuner ou un dîner personnalisé.

Aux fourneaux, Le Chef allie la technique et l'émotion pour concocter un menu gourmand qui interpelle vos sens, en jouant sur la vue, l'ouïe et le goût. Chaque plat propose une interprétation foncièrement personnalisée de vos goûts et envies.

Un déjeuner ou un dîner Sur Mesure par Trémelin Traiteur fait appel à chacun de vos sens et reste inoubliable.

Trous Normands :

3,00€/pers.....QTT

Sorbets, au choix

- Sorbet Pomme
- Sorbet Citron
- Sorbet Passion
- Sorbet Poire
- Sorbet Fruits Rouge

Accompagné de, au choix

- Calvados
- Limoncello
- Passoa
- Poire Williams
- Vodka

Fromages :QTT

- Plateaux de Fromages (3 fro choix) 5,50€/pers
- Brie, Emmental, Chèvre, Roquefort, Comté, Brebis,
- Fromage Frais, Salade Verte assaisonnée

A l'assiette

Croustillant de Camembert au miel 4,00€/pers

Aumonière de Fourme d'Ambert et poires 5,00€/pers

Formules Vins : Brocéliande (8,00€/pers)QTT Excalibur (10,00€/pers)QTT

Enchanteur Sur-Mesure (13,00€/pers)QTT

Il est possible pour vous d'apporter votre vin nous nous réservons un droit pour le serviceQTT

Menus enfants :

Jusqu'à 10 ans 13,00€/enfQTT

Ados jusqu'à 14 ansQTT

+7,00€ apéritif avec toast froids et chauds, boissons pendant le repasQTT

Menu enfant & adosQTT

Buffets & Brunchs :

Breton (20€/pers)QTT

De la Crêpière (25€/pers)QTT

SucréSalé (19€/pers)QTT

BFroid (23€/pers)QTT

Thème (28€/pers)QTT

Choucroute garnie

choucroute de la mer

Jambon à l'os

ratatouille

pomme grenaille (30 pers mini)

Paëlla

Couscous Royal

 Douceurs des îles

Omelette Norvégienne

Tarte fine aux pommes & caramel au beurre salé

Croustillant au chocolat

Fraisier

Framboisier

Vos options personnalisées :

Cascade de champagne (hors boissons) 60,00€/50pers & 110,00€/100persQTT

Pièce montée de Macarons 80,00€ /50piècesQTT

Soupe à l'oignon emmental râpé & croutons 3,00€/persQTT

Menu prestataire 20,00€/persQTT

Vaisselle & Verrerie 4,00€/pers de 7à10pcs/persQTT

Forfait ménage

Presta Bar tarif Sur Mesure de 01h à 04h du matin