



Votre mariage

Dans le lieu de votre choix



Délices Éphémères
462, rue de flins - 78410 Bouafle
Tél.: 06.48.94.89.10 - 01.30.91.98.33
enviede@delices-ephemeres.com - www.delices-ephemeres.com



Madame, Monsieur,

Traiteur passionné depuis plus de 10 ans, nous composons avec les futurs époux une réception sur mesure car chaque mariage est unique.

Nous nous adaptons à vos besoins par une aide personnalisée et ciblée et vous garantissons, outre la qualité de nos produits, des conseils et un accompagnement jusqu'au jour de votre mariage.

Notre carte a été réalisée par notre Chef cuisinier et nos mets, aussi bien cocktails que repas, sont entièrement élaborés par nos soins.

Nous sommes à votre disposition pour vous rencontrer; nous vous présenterons notamment notre book « mariages » agrémenté de nombreuses photos de nos réceptions, décorations, cocktails, plats...

Dans l'attente du plaisir de faire votre connaissance, nous vous prions de croire, Mademoiselle, Monsieur, à l'expression de nos respectueuses salutations.

L'équipe des Délices Éphémères

Vin d'honneur, repas assis, buffet, brunch du lendemain, notre carte s'adapte à votre budget et vos envies.

Découvrez ici un extrait mais n'hésitez pas à nous contacter afin de la découvrir dans son ensemble.

Cocktail – Gourmand ou Prestige



Extrait des 2 cocktails

Les fraîcheurs

Bonbon croustillant de raisin au chèvre
Croq Saint Jacques
Dentelle de samba, saumon fumé et crémeux moutarde
Mini chou, crème légère, légumes croquants
Obole de pomme verte et crabe aigre doux
Foie gras, artichaut, magret fumé

Les cuillères

Carpaccio de bœuf et éclats de parmesan
Pommes caramélisées et boudin blanc
Foie gras sur chutneys de fruits secs
Compotée de mangue et magret de canard fumé
Filet de rouget et salade de mangue verte
Duxelle de champignons et cromesquis de risotto

Les pièces chaudes

Bille de mozzarella panée et sauce tomate
Foie gras sur chutneys de fruits secs
Duxelle de champignons et cromesquis de risotto
Saint Jacques en ruban de chorizo
Crème brûlée au foie gras
Magret thym miel et dés de pomme ou pêche



Les pics

Avec pipettes: Gambas, fraise et basilic /Saumon fumé, pomme verte...
Magret fumé, bille de pastèque
Courgette, chèvre, miel et noisettes
Tomate pomme d'amour
Gambas tandoori et ananas rôti
Comté à la crème de noix



Les animations

Découpe de jambon Serrano
Saumons gravlax
Bar à gaspachos
Barbe à papa au foie gras
Buffet du mareyeur
Risotto aux morilles...

Repas – 3 Menus au choix 1, 2 ou 3 toques

Extrait des 3 menus

L'Entrée au choix

Duo de Scampis et Saumon en brochette et son pesto de cresson
Foie gras en croûte de pain brûlé, chutney de fruits rouges
Pressé de légumes confits, brochette de gambas
Noix de Saint Jacques en filo, mousseline de butternut, émulsion d'herbes à curry
Médaillon de homard, vinaigrette crustacés vanille, mangue et concombre croquants

Le Plat chaud au choix

Jarret d'Agneau confit en cocotte et sa réduction de jus au Romarin
Suprême de volaille fermière à la crème de morilles
Magret de canard au thym et miel ou au sirop d'érable
Filet de dorade, tarte crouillante de légumes confits, jus de piquillos
Pavé de veau confit au romarin
Duo de filet de bœuf et foie gras poêlé

Légumes à déterminer selon le choix de votre plat

Le Fromage

Assortiment de 3 fromages affinés et salade de saison

(servi au plateau)



Le dessert

Assiette gourmande de 3 mignardises
Fondant au chocolat
Croustillant de crème brûlée au pain d'épice
Bouchée de caramel au beurre salé
Verrine de fraise et mascarpone façon crumble
Mini pavlova fruits rouges

Et / ou

Présentation d'entremets
Royal,
Caraïbes,
Pêcher mignon,
Caprice,
Trois chocolats...

Et / ou

Pièce montée de choux ou macarons





Nos Formules « LIBERTÉ »

Vous allez vous marier et vous souhaitez un repas de mariage simple, raffiné ou innovant.

Vous souhaitez un solution de mariage « tout inclus » afin de vous libérer du temps et l'esprit tout en gardant l'initiative de vos choix.

Nous avons créé une formule « liberté », qui est une base que nous adaptons selon vos envies et vos suggestions. Nous personnalisons ensemble votre projet.

Ce qui est compris

- Cocktail vin d'honneur 8 pièces
- Repas (entrée, plat, fromage, dessert)
- Matériel traiteur (service et office)
- Nappage et serviettes tissu (blanc)
- Arts de la table
- Personnel de service jusqu'à 3 heures du matin
1 maître d'hôtel pour 20 à 25 personnes
- Cuisinier(s)
1 cuisinier pour 50 à 60 personnes
- Livraison marchandises
- Livraison et reprise matériel
Hors mobilier et matériel autre que traiteur
Accompagnement, conseil, suivi, RV à la salle...
de la signature au jour du mariage

Ces formules s'entendent sur une base de 100 convives
(en-deçà, nous contacter pour un devis personnalisé)

Tarifs indicatif TTC de nos formules "standard" sur une base de 100 personnes	Coût par personne avec personnel hors charges	Coût par personne avec personnel charges comprises
Formule Cocktail "gourmand" 8 pièces et menu "1 toque"	78,00 €	85,00 €
Formule Cocktail "gourmand" 8 pièces et menu "2 toques"	82,00 €	90,00 €
Formule Cocktail "Prestige" 8 pièces et menu "3 toques"	97,00 €	102,00 €

Nos services en supplément selon les besoins de votre réception

À chiffrer lors du rendez-vous

- Repas des prestataires
- Repas des enfants
- Mobilier autre que celui fourni par la salle
Guéridon, structure tente, mange debout...
- Boissons softs vin d'honneur et repas
- Vins et alcools "open bar", champagne...
Vous pouvez fournir vos propres boissons, nous ne prenons aucun droit de bouchon
- Buffet, brunch ou barbecue du lendemain
- Décoration partielle ou totale

