



10, avenue Centrale ou Halles Diderot
42300 Roanne
Tel : 04 77 68 34 05

Madame, Monsieur,

Vous trouverez ci-joint nos propositions de menus et buffets pour l'organisation de votre mariage.

Ces menus ne sont que des suggestions et peuvent être personnalisés et aménagés selon vos souhaits.

*Nos tarifs (indicatifs, **pouvant évolués suivant la conjoncture**) sont étudiés pour un minimum de 50 personnes. Ils sont toutes taxes comprises (TVA à 10%). Ils comprennent le nappage en non tissé, les serviettes en non-tissé (plusieurs coloris possibles), la vaisselle, le service, la fourniture du pain. Nous avons la possibilité de vous proposer les serviettes en tissu, (Blanc) ainsi que le nappage (Blanc), comprenant un supplément sur le menu de 2.20 €.*

Nos viandes proviennent toutes de la région Roannaise et sont choisies par nos soins directement chez l'éleveur.

Pour les desserts (compris dans les menus), nous collaborons avec la Maison Chatagnier et la Maison Marcellin, mais nous pouvons travailler également avec d'autres pâtisseries de votre choix.

Les boissons sont servies sans droit de bouchon.

J'espère que ces propositions sauront retenir toute votre attention. Dans ce cas, merci de réserver la date dès que possible.

Je reste à votre entière disposition pour tous renseignements complémentaires.

En vous remerciant de votre confiance, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Christophe GRISARD

Siret : 413 189 341 00014 APE : 47.22 Z

Tarif 2025



Menu « Saveurs d'Enfance »

Kapla de Canard réalisé par nos soins, Confit d'Oignons Rouges et Salade du Jardin

Dos de Cabillaud, sauce Vierge
Cuit en basse température

Suprême de Pintade, Jus Miel d'Amandes
Pommes de Terre au curcuma & Brochette de Légumes
ou
Mijoté de Veau aux Morilles,
Tian de Légumes et Gratin de Pommes de Terre

Ardoise à partager
Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme de Montbrison, Comté

Gâteau des Mariés
Montage Choux et 2 sortes de Gâteaux, servi en buffet

Pain, Café

PRIX : 59.00 € TTC par personne
Nappage et serviettes en non tissé, Vaisselle et Service compris

En 2 plats

Kapla de Canard et Plat principal

PRIX : 49.50 € TTC par personne
Nappage et serviettes en non tissé, Vaisselle et Service compris

Ou

Dos de Cabillaud et Plat principal

PRIX : 54.00 € TTC par personne
Nappage et serviettes en non tissé, Vaisselle et Service compris



Menu « Voyage aromatique »

Crémé de Langoustines,
Les Queues justes rôties, sur Mousseline de Poisson

Filet de Veau au jus réduit
Patate Douce au Beurre Noisette sous sa Rosace de Courgettes
Poêlée de Champignons

Ardoise à partager
Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme de Montbrison, Comté

Wedding Cake

Pain, Café

PRIX : 62.00 € TTC par personne
Nappage et serviettes en non tissé, Vaisselle et Service compris



Menu « L'incontournable »

Terrine de Foie gras de Canard,
Pain aux Figues et Raisins, Confits d'Oignons Rouges,
Salade du Jardin

Pavé de Bœuf, Sauce Périgueux
Parmentier aux Cèpes, Tian de Légumes
ou
Suprême de Pintade au Jus de Girolles,
Risotto crémeux, Pousse d'Épinard

Ardoise à partager
Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme de Montbrison, Comté

Gâteau des Mariés
Montage Choux, 1 par personne et 3 sortes de gâteaux, servi en buffet

Pain, Café

PRIX : 58.00 € TTC par personne
Nappage et serviettes en non tissé, Vaisselle et Service compris



Menu « A travers nos régions »

Terrine de Foie Gras de Canard Maison
Confit d'Oignons Rouge
Pain Figue Raisin, Jeunes Pousses du Jardin

Filet de Saint Pierre Meunière,
Croûte de Noisettes et citrons confits

Pavé de Bœuf Sauce Périgieux
Millefeuille de Pomme de Terre Truffées
Tians

Fromage Blanc fermier à la Crème
ou à sa guise
Déclinaison de Fromages de la Ferme de Boisy

Dessert à l'assiette

Pain, Café

PRIX : 68.00 € TTC par personne
Nappage et serviettes en non tissé, Vaisselle et Service compris



Menu « Découverte conviviale »

En Buffet...

Navettes

Magret Fumé, Tomate confite et Caviar d'Aubergines
Saumon Fumé, Crème fouettée citronnée et brin d'Aneth
2 pièces par personne

Sablé Parmesan au Fromage frais, sel de Guérande

Blinis crème truffée

Gaufre Pomme de Terre crème ciboulette

4 pièces par personne

Amuse - Bouche

Verrine Mousse de Saumon, Verrine Tartare Tomate et Guacamole,
Verrine rémoulade de Crabe sur Tartare d'Avocat
Cuillère Foie Gras, Compote de Mangue et Framboise
Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de Clémentines
Mini cube Perles Marines et Gambas
2 pièces par personne

Cuissons et Animations... 150 g par personne

Emincés de Poulet Marinés & de Bœuf
Boudin blanc & Escargots Persillés
Saint Jacques & Crevettes sautées
Cuisson sur buffet à la demande

Plat chaud... Passage à Table

Pavé de Bœuf, Jus réduit au Nectar de nos Vignobles
ou

Magret de Canard, Jus corsé au Miel d'Epices

Parmentier de Cèpes, Tian de Légumes

Ardoise à partager

Saint Marcellin, Brique de Boisy, Fourme de Montbrison, Comté

Buffet de Mignardises

Gâteaux de Soirée 4 pièces par personne

Pain, Café

PRIX : 68.00 € TTC par personne

Nappage et serviettes en non tissé, Vaisselle et Service compris



Menu des Marmitons

Charcuterie
Emincé de Poulet
Gratin Dauphinois
Fromage
Gâteau

PRIX : 15.00 € TTC par personne

Invité Gâteau - <i>montage chou et 2 sortes de gâteaux</i>	9.00 € /personne
Trou Normand -	3.00 € / personne
Soupe à l'Oignon croûtons et gruyère compris -	2.80 € / personne
Forfait Soft : Eau Plate - <i>1 bouteille pour 4 personnes</i> Eau Gazeuse - <i>1 bouteille pour 3 personnes</i> Coca Cola - <i>1 bouteille pour 10 personnes</i> Jus de Fruits (orange, pomme, raisin) - <i>1 litre pour 8 personnes</i>	2.50 € TTC / personne

Réservation :

Nous vous demanderons à la réservation de la soirée un chèque d'acompte de 400.00 € et 30 % un mois avant la prestation.

Le nombre de personnes doit être confirmé **une semaine** pouvant être ajusté 72h avant la prestation et servira de base pour la facturation

Merci.



Vin d'honneur à la carte

Plaque de Quiche (40x60 cm, soit 120 morceaux)	33.50 € la plaque
Plaque de Tarte à l'Oignon (40x60 cm, soit 120 morceaux)	33.50 € la plaque
Plaque de Pizza (40x60 cm, soit 80 morceaux)	26.00 € la plaque
Pain Surprise Poisson ou Charcuterie	48.00 € la pièce
Feuilletés apéritifs – <i>Andouillettes, Jambon, Pruneaux, Fromage</i>	<i>40.00 € le kilo</i>
Brioche aux Gratons	32.00 € le kilo
Toasts Assortis	1.10 € la pièce
Navettes garnies	1.20 € la pièce
Cake Assortis – <i>Jambon olives, lardons asperges, chèvre courgettes...</i>	28.00 € le kilo
Amuses Bouches	
Verrine Mousse de Saumon	1.80 € la pièce
Verrine Tartare Tomate et Guacamole	1.80 € la pièce
Verrine Rémoulade de Crabe sur Tartare d'Avocats	2.50 € la pièce
Cuillère Foie Gras, Compote de Mangue & Framboise	2.80 € la pièce
Tartare de Saint Jacques sur fondant de Clémentines	2.60 € la pièce
Mini Cube Ganache de Foie Gras et Cerise Noires	2.80 € la pièce
Mini Sphère Perles Marines et Gambas	2.30 € la pièce
<i>Et bien d'autres encore...</i>	
Gâteaux cocktail	1.40 € la pièce
Chouquettes	0.30 € la pièce
Boissons (TVA 20%)	
Kir, Rosé mûre, Blanc pêche, Rosé griotte, ...	6.30 € TTC le litre

Ces tarifs sont sans service. Pour le service, nous consulter



Formules Vin d'Honneur

Formule à 8.50 € TTC : 8 pièces par personne

Quiches, Pizzas, Tartes à l'Oignon

5 pièces par personne

Cakes Assortis : Tomate Mozzarella (suivant saison), Chèvre Courgettes, Jambon Olives...

3 pièces par personne

Formule à 13.00 € TTC : 9 pièces par personne

Sablé Parmesan au Fromage frais, sel de Guérande

Blinis crème truffée

Gaufre Pomme de Terre crème ciboulette

4 pièces par personne

Quiches, Pizzas, Tartes à l'Oignon

3 pièces par personne

Amuse-Bouche

Verrine Mousse de Saumon, Verrine Tartare Tomate et Guacamole,

Verrine rémoulade de Crabe sur Tartare d'Avocat

Cuillère Foie Gras, Compote de Mangue et Framboise

Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de Clémentines

Mini cube Perles Marines et Gambas

2 pièces par personne

Formule à 16.00 € TTC : 12 pièces par personne

Feuilletés Apéritif Saucisses Jambon, Pruneaux, Fromage...

3 pièces par personne

Canapés Sous forme de brochettes

Tagliatelles de courgettes, gambas marinées ; Foie gras figue moelleuse ; Involtini, tomate confite...

3 pièces par personne

Sablé Parmesan au Fromage frais, sel de Guérande

Blinis crème truffée

Gaufre Pomme de Terre crème ciboulette

4 pièces par personne

Amuse-Bouche Verrine Mousse de Saumon, Verrine Tartare Tomate et Guacamole,

Verrine rémoulade de Crabe sur Tartare d'Avocat

Cuillère Foie Gras, Compote de Mangue et Framboise

Mini cube Tartare de St Jacques sur leur fondant de Clémentines

Mini cube Perles Marines et Gambas

2 pièces par personne

Le tarif est calculé pour une prestation précédant un repas effectué également par nos soins.

Le service est compris ainsi que la mise en place, le nappage, la fourniture de verres ou flûtes, pichets, serviettes en papier...

Les boissons ne sont pas comprises mais peuvent être servies même si nous ne les fournissons pas.



Buffets « du Lendemain »

Salades assorties

3 à 4 sortes au choix

Viande Froide

Rôti de Porc, Poulet Rôti, Rosbif, Veau Farci par nos soins

PRIX : 7.40 € TTC par personne.

ou

Salades assorties

3 à 4 sortes au choix

Jambon Blanc, Jambon Sec,
Rosette

Viande Froide

Rôti de Porc, Poulet Rôti, Rosbif, Veau Farci par nos soins

PRIX : 9.80 € TTC par personne.

Plateau de fromages - **3.00 € TTC** par personne

Corbeille de Fruits - **3.00 € TTC** par personne