

The background of the entire image is a light gray surface covered with numerous small, irregular pieces of gold foil or confetti, creating a shimmering, celebratory effect.

Les
Inspirés

VOTRE MARIAGE

Carte mariage 2024



L'apéritif

Nous vous proposons, avant votre repas, le service d'un cocktail composé de pièces chaudes et froides, au choix.

Nos Formules Cocktail "Plaisir"

8 pièces + 1 atelier culinaire	23 € TTC
10 pièces + 1 atelier culinaire	26 € TTC
8 pièces + 2 ateliers culinaires	28 € TTC
10 pièces + 2 ateliers culinaires	31 € TTC

Nos Formules Cocktail "Prestige"

8 pièces + 1 atelier culinaire	26 € TTC
10 pièces + 1 atelier culinaire	30 € TTC
8 pièces + 2 ateliers culinaires	31 € TTC
10 pièces + 2 ateliers culinaires	34 € TTC

Atelier supplémentaire

8 € TTC



Cocktail Plaisir

Nos pièces froides

- Tartelette façon césar
- Tartare de dorade au citron combawa
- Panna cotta romarin, tartare de tomate et coppa
- Gaspacho de tomate de Marmande au vinaigre balsamique
- Blinis de saumon fumé maison et citron yuzu 
- Cannelloni de carotte, mousse de chèvre aux épices 
- Maki ricotta aneth et légumes croquants 
- Tartare de melon et magret fumé, pesto
- Tartare fraîcheur (assortiment de fruits & légumes de saison) 
- Crémeux de petit pois et menthe, pickles d'oignons rouges 
- Sablé parmesan, magret séché et crème ciboulette
- Tartelette de saumon fumé, mousse d'avocat et graines de courges
- Bruschetta de tomate et basilic, jambon sec et mozzarella
- Panna cotta de tomate confite, crème feta et pignons de pin 
- Bonbon de foie gras, confiture d'oignons rouges
- Velours d'asperges vertes, émincé de poulet à la noix de coco
- Blinis mousse de carotte à l'orange et semoule de choux fleurs 
- Crémeux de champignon de paris et crumble à l'encre de seiche
- Lentilles corail coco façon Dahl 

Plats végétariens. 

Nombreuses autres possibilités de pièces, nous consulter.

Nos pièces chaudes

- Croc italien
- Quiche féta et pesto 
- Mini burger
- Gougère à la fourme d'Ambert 
- Samoussa de poulet au curry coco
- Muffin de crevette à l'anis
- Mini croissant cheddar et jambon blanc
- Boulette de bœuf laqué et oignons jaunes



Cocktail Prestige

Nos pièces froides

- Mousse d'avocat, tartare de tomate, Serrano et piment d'Espelette
- Gaspacho de tomate green Zebra, pomme verte et manzana* 
- Cuillère de rillettes de crabe, curry et algues
- Mini buns à l'encre de seiche et saumon mariné maison
- Tartare de thon aux herbes fraîches, et citron caviar
- Cappuccino de carotte, émulsion menthe et badiane* 
- Petit éclair aux herbes fraîches et magret fumé maison
- Club tout canard (mousse foie gras, magret séché et marmelade de cerise noire)
- Cuillère de légumes de saison au thé matcha* 
- Toast de saumon fumé maison, crème de citron et basilic
- Macaron de foie gras et myrtille
- Cuillère de Saumon mariné maison au sirop d'érable
- Crackers à l'encre de seiche, mousse café et magret fumé maison
- Bonbon de framboise et combawa, saumon fumé
- Cube de gambas et gelée d'agrumes

Nos pièces chaudes

- Samoussa de crevette à la coriandre
- Brioche de lard fumé maison et parmesan façon pain perdu
- Tartelette ricotta, basilic et tomate de Marmande
- Croque ibérique
- Bouchée à la reine, poulet et champignons
- Choux au Cantal et effiloché de canard

Plats végétariens. 

Nombreuses autres possibilités de pièces, nous consulter.



Les Ateliers

Nous vous proposons de choisir vos ateliers parmi notre sélection d'ateliers culinaires.
2 pièces par personne de chaque atelier seront servies à vos convives.

Foie Gras mi-cuit

Foie gras maison servi sur toasts grillés accompagné de chutney, pains différents.

Le Serrano grande réserve 24 mois

Découpe de jambon Serrano devant vos convives, avec gressin, pan con tomate, billes de melon.

Les Tapas à la plancha

Poulet Teriyaki / Gambas / Yakitori de porc au curry
Autres possibilités, nous consulter

Bar à légumes 🌿

Plusieurs types de légumes frais servis à vos convives.

Ateliers déclinables en version végétarienne. 🌿

Nombreuses autres possibilités, nous consulter.

Le Bar à Gaspacho 🌿

Plusieurs types de gaspachos frais servis à vos convives.

Le Saumon fumé 🌿

Découpe de saumon fumé devant vos convives avec accompagnements.

Atelier Macaron

Macarons garnis devant vos convives : Foie gras / Chèvre.

Autres possibilités, nous consulter

Bar à Huitres

Huîtres ouvertes et servies devant vos convives.



Les Dîners

Nous vous proposons, pour votre repas, 3 formules dîners adaptées selon vos souhaits.
D'autres plats sont également possibles selon vos demandes.

Dîner Plaisir

47 € TTC

Dîner Saveur

54 € TTC

Dîner Prestige

66 € TTC



Dîner Plaisir

Mise en bouche au choix (option 6 € TTC)

Tarte fine aux légumes d'été confits, crème de chèvre frais, tapenade d'olives noires et pesto

ou

Carpaccio de melon de Lectoure, rosace de jambon Serrano et caramel de balsamique

ou

Mousse pomme verte, saumon fumé par nos soins, pickles et petites pousses

Plat au choix

Suprême de pintade rôti, jus sarriette et pommes de terre sautées en persillade

ou

Mignon de porc laqué, sauce miel soja et variation de légumes de saison

ou

Pavé de saumon grillé, risotto à l'encre de seiche, coulis d'herbes fraîches

Plateau de 3 fromages

Découpe des fromages devant vos convives

Accompagné d'une salade

Dessert au choix

Entremet chocolat, croustillant praliné

ou

Entremet fruits rouges

ou

Assortiment de mignardises (3 au choix...)

Petits pains, eau minérale plate et gazeuse, café



Dîner Saveur

Mise en bouche au choix (option 7 € TTC)

Tartare de saumon au citron, gelée de kumbawa, émulsion de pomme verte et manzana
ou
Crèmeux de champignon de paris, crumble à l'encre de seiche
ou
Mousse d'avocat, tomates confites, jambon Serrano et mini crackers

Plat au choix

Quasi de veau grillé, jus au poivre de Sichuan, caviar d'aubergine et courgettes grillées
ou
Magret de canard rôti, jus au vin rouge, crèmeux de polenta et copeaux de parmesan
ou
Dos de cabillaud confit au thym, velours de carotte, fenouil et beurre Nantais

Plateau de 3 fromages

Découpe des fromages devant vos convives
Accompagné d'une salade

Dessert au choix

Entremet café, noisette
ou
Fraisier
ou
Assortiment de mignardises (4 au choix...)

Petits pains, eau minérale plate et gazeuse, café



Dîner Prestige

Mise en bouche au choix (option 8 € TTC)

Opera de foie gras aux fruits rouges et pain d'épice

ou

Rosace de tomate de Marmande, mozzarella burrata, pesto au sésame noir

ou

Velours de panais à la vanille & coco, gambas flambées à l'anis et tuile dentelle

Plat au choix

Ballotine de pintade farcie aux cèpes, médaillon de patate douce et sauce au foie gras

ou

Tournedos de filet de bœuf grillé, jus au vin rouge, légumes glacés

ou

Filet de st pierre planché, jus de crustacés, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et salicorne

Plateau de 3 fromages

Découpe de 3 fromages devant vos convives

Accompagné d'une salade

Dessert au choix

Entremet exotique

ou

Entremet vanille de Madagascar

ou

Assortiment de mignardises (5 au choix...)

Petits pains, eau minérale plate et gazeuse, café



Pièce Montée Wedding Cake

En remplacement de votre dessert, vous avez également la possibilité d'avoir au choix une pièce montée ou un wedding cake totalement personnalisé selon vos envies ou le thème de votre mariage.

Pièce Montée

supplément de 3 € TTC / personne

Wedding Cake

supplément de 7 € TTC / personne

(estimation à confirmer selon vos demandes)





Pour les Enfants

Découvrez nos formules spéciales pour les enfants présents au mariage

Menu

Entrée

Quiche / Pizza

Plat chaud

Filet de poulet rôti,
Écrasé de pommes de terre ou pâtes fraîches

Dessert

Moelleux au chocolat

OU

Buffet

Quiche ou Pizza

Croque-monsieur

Dips de légumes croquants

Brochette de tomates et mozzarella

Nuggets de poulet

Salade de pâtes

Babybel

Moelleux au chocolat

Prix :

14,50 € TTC

Cocktail apéritif enfants :

Quiche / Pizza / Croque Monsieur / Dips de légumes / Brochettes tomates mozza

8,00 € TTC

Menu prestataires : Entrée / Plat / Dessert / Café / Eau minérale

25,00 € TTC



Les Boissons

Les eaux minérales plates et gazeuses sont comprises dans notre offre.

Vous fournissez les boissons alcoolisées et nous assurons le service de vos boissons.
Un prix forfaitaire sera appliqué pour la gestion des boissons, leur manipulation et la remise dans leur carton d'origine.

Frais de gestion des boissons 1 € TTC / personne.

Les options

<i>Cocktail apéritif :</i> (punch / sangria / autres possibilités)	3,50 € TTC / personne
<i>Accords Mets & Vins :</i>	6,00 € TTC / personne
<i>Accords Mets & Vins supérieurs :</i>	10,00 € TTC / personne
<i>Vins & Champagne combinés :</i>	13,00 € TTC / personne
<i>Champagne :</i> Servi au moment du dessert	8,00 € TTC / personne
<i>Tireuse à Bières :</i>	180,00 € TTC / fût de 30L
<i>Boissons sans alcool :</i>	3,00 € TTC / personne
<i>Smoothies Bar :</i> Servi pendant l'apéritif ou après le repas. (durée limitée)	4,00 € TTC / personne



Le Personnel de Service

La mise en place se fait à partir de 15h00 de manière à ce que les équipes soient prêtes à servir dès 18h00 (horaires ajustables en fonction de vos impératifs). Le débarrassage a lieu à la fin de votre repas. L'équipe laisse en fin de service les tables nappées et vous prenez en charge le rangement des tables et chaises.

Service à l'assiette

L'équipe de service sera composée d'un serveur pour 30 personnes. Les serveurs amèneront les différents plats et boissons directement sur table.

Départ de nos équipes

Le débarrassage de vos tables est prévu de 1h00 à 2h00 (horaires définis avec vous selon votre programme). Au-delà de l'horaire de départ prévu, l'heure supplémentaire sera facturée au tarif de 35 € par serveur et par cuisinier.

Les Arts de la table

Verrerie / Vaisselle / Couverts / Serviettes blanches / Nappage blanc





Options Diverses

Découvrez nos diverses options pour compléter votre réception.

- Candy Bar :** Un buffet avec différentes sortes de sucreries est installé pour vos convives avant l'apéritif ou après le repas. **3,00 € TTC / personne**
- Fontaine de Chocolat :** Une fontaine de chocolat est installée après le repas avec des fruits et divers accompagnements selon vos souhaits. **3,50 € TTC / personne**
- Pyramide de macarons :** Une pyramide de macarons (2 par personne) est installée après le repas. **3,50 € TTC / personne**
- Trou gascon :** Une boule de glace alcoolisée est proposée à vos convives pendant le repas au moment de votre choix. **3,00 € TTC / personne**
- Buffet salé :** Un buffet salé avec 2 types de sandwiches au choix est proposé à vos convives après le repas **4,00 € TTC / personne**
- Bar de Nuit :** Un serveur reste à votre disposition pour servir le bar de nuit. **250,00 € TTC**
- Welcome drink :** Une eau infusée **3,00 € TTC/ personne**
- 

Le Mobilier (en option)

Table ronde 8 personnes

6,80 € TTC

Table ronde 10/12 personnes

8 € TTC

Table rectangle 6 personnes

6,20 € TTC

Table ovale 12 personnes

18 € TTC



Mange-debout + housse lycra

23 € TTC

Chaise Napoléon 3 blanche

4,50 € TTC

Chaise Miami + housse lycra blanche

4,10 € TTC

Chaise Garden

3 € TTC





Brunch du lendemain

Nous vous proposons à partir de 11h un brunch en buffet froid (horaires ajustables en fonction de vos impératifs).

Option Buffet froid sans service

Entrées froides

(2 au choix)

Salade piémontaise

Salade de penne aux légumes croquants

Tomates mozzarella au pesto

Salade de haricots verts, pêches et magret séché

Plats froids

(2 au choix)

Rôti de boeuf / Rôti de porc

Rôti de dinde / Saumon Bellevue

Desserts

(2 au choix)

Tiramisu / Tartelette aux fraises

Entremet chocolat / Tarte citron meringuée

Option Brunch avec service

Oeufs brouillés

Oeufs durs

Charcuteries

Cakes

Pancakes

Viennoiseries

Pain / Brioche

Confitures, Miel, Nutella...

Fromages

Fromage blanc et muesli

Café, Thé, Lait

Jus de fruits

Fruits frais

Option Buffet froid sans service :

Nos équipes laissent le buffet à votre disposition en partant.

20,00 € TTC

Option Brunch avec Service et Vaisselle :

Nous revenons le lendemain pour assurer un service au buffet.

30,00 € TTC

Conditions Générales de vente

(à retourner signées)



Nos tarifs s'entendent TTC, ils comprennent :

La nourriture selon la formule choisie, la vaisselle et le nappage, le service

Le matériel nécessaire à la bonne réalisation de la réception. Hors tables et chaises.

Compte tenu du lieu de réception, des frais de déplacements de 70,00 € TTC sont à prévoir

Conditions de paiement : Toute confirmation de commande devra être accompagnée d'un chèque d'arrhes de 30% du montant TTC, 2ème acompte de 50% 3 mois avant la réception, le solde comptant au plus tard le lundi précédant la réception.

Facturation : La facture finale sera établie au taux de TVA en vigueur le jour de la réception.

Dans le cadre d'une augmentation de T.V.A, l'augmentation sera répercutée sur nos tarifs.

Nombre de convives : Sur le devis figure le nombre minimum de convives (menu adultes) permettant de maintenir le tarif de notre offre commerciale. Toute diminution du nombre de menu adulte en dessous de ce minimum donné pourra modifier le tarif de l'offre.

La confirmation du nombre de convives doit nous parvenir par courrier ou mail 1 mois à l'avance. Le nombre définitif retenu pour la facturation devra nous parvenir 15 jours à l'avance.

Passé ce délai le nombre de convives fixé sera facturé. Etant donné nos impératifs de commande, d'achat et de production toute diminution du nombre de convives ne sera pas prise en compte.

Passé ce délai, toute augmentation du nombre de convives entrainera une majoration de 15% du tarif unitaire des repas supplémentaires.

Gestion des déchets : Nous n'assurons pas l'enlèvement des déchets (alimentaires et bouteilles vides). Ils seront laissés sur place dans les containers mis à disposition du traiteur.

Alcools : Nous ne saurions être tenus pour responsables des excès de consommation d'alcool et de leur conséquence pendant et après la réception.

Tabagisme : le JO n°265 du 16 Novembre 2006 fixe les conditions d'application de l'interdiction de fumer et protège le personnel du tabagisme passif.

Pertes et casses : Les pertes et casses du matériel et du nappage sont de l'entière responsabilité du client. Tout matériel dégradé sera facturé selon le barème en vigueur. La facturation se fera sur la base de la valeur de remplacement à neuf du matériel.

Le matériel laissé à notre départ, nappes, verres, bar de nuit devra être rangé afin d'organiser une reprise le lundi suivant le mariage.

Dégustation : Un déjeuner dégustation peut être organisé sur notre site.

Ces dégustations d'un montant de 60€ ttc par personne pour les menus Découverte et Plaisir et d'un montant de 75 € ttc pour les menus Saveur et Prestige se règlent le jour même. Si nous réalisons votre prestation, 2 repas dégustation seront déduits de la facture.

Les dégustations de wedding cake sont facturées au prix global de 40 € TTC et se règlent également le jour de la dégustation. Ce montant sera déduit de la facture finale si nous réalisons votre prestation.

Nos Partenaires Salles

*L'Echo
à Duras*



*Château
Lastours*



*Château
d'Qubiac*



*Château de
Sainte Foy d'Anthé*



*Domaine de
Pécarrère*



*Château de
Poudenas*



*Château
La Hitte*



*Palombière d'Henri
à Moncrabeau*



*Château
Saint Denis*



Nos Autres Partenaires

Mobilier

JS Festival



Décoration

Alur & Co



Photographe

Franck Petit



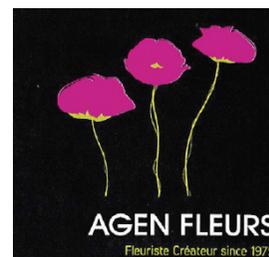
Wedding Cake

Icing Paradise



Fleuriste

Agen fleurs



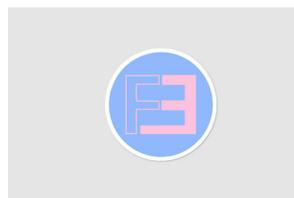
*Location voitures
anciennes*

Cross Channel Sports Car



Dj, Animation

Fredo Event



Caviste

La Cave de Boé



Plancha glacée

Gourmet's





Les
Inspirés

PERSONAL TRAITEUR

Votre contact
Yanis Sbaa
05.53.68.04.15
yanis.sbaa@lesinspirestraitteur.fr