



Maison
Depreytere

LE GOÛT DE VOS ÉVÈNEMENTS



MAISON DEPREYTERE

Nous vous accompagnons dans l'élaboration de votre menu de mariage avec flexibilité afin de faire de cette journée un moment unique et inoubliable !

Nous vous proposons un suivi personnalisé, de la demande de devis jusqu'au jour J et construisons avec vous le menu de votre mariage.

Organisation complète du repas comprenant également l'art de la table, les boissons ainsi que le personnel de service.

Et une personnalisation pour chaque événement qui fait la joie de nos clients !



Menu de mariage

À partir de 75.00€



Exemple de cocktail

Cocktail apéritif

Bellini (Pétillant, purée de pêche, sucre de canne)

Eau minérale, Badoit, Coca, jus de fruits

Pièces salées froides Pain brioché, crème de foie gras,, Wraps saumon fumé et fromage frais, Wraps au poulet et fromage frais, Craquant Mousse de foie gras et spéculos, Carpaccio de St Jacques, caramel de soja, Billes de melon et pastèque infusion menthe basilic « saison estivale », Chantilly de betterave et râpé de betterave au vinaigre de framboise, Mousse de roquefort, brunoise de poire et crumble de pain d'épices et d'autres pièces selon l'inspiration de notre cuisinier

Pièces salées chaudes Mini Croque-monsieur, Mini brioche périgourdine au foie gras, Gougère briarde, Brochette de poulet mariné, Mini burger et d'autres pièces selon l'inspiration de notre cuisinier

Poste animation sur plancha

De délicieuses pièces snackées minute devant vos convives.

Pique de saumon Yakitori aux sésames, Pique de crevettes aux épices

et d'autres animations

Menu de mariage

Exemple de repas

Exemple d'Entrée

Œuf mollet, fricassé de champignons et ses petits pains grillés

Burrata & chichoumée, pesto basilic

Croustillant de gambas en Kadaïf, Tagliatelles de légumes et caramel de soja

Et d'autres choix

Exemple de Plat

Médaille de bœuf braisé, jus de cuisson

Ecrasée de pomme de terre de saison à l'huile de truffe & Légumes de saison

Saint Jacques braisées, sauce beurre blanc

Risotto crémeux & Légumes de saison

Tournedos de canard en cuisson lente, sauce miel thym

Ecrasée de pomme de terre de saison à l'huile de truffe & Légumes de saison

Et d'autres choix



Menu de mariage



Exemple de repas

Exemple de fromage

Déclinaison de fromages AOC, Salade verte

Brie de région affiné par nos soins, Crème Mascarpone à la truffe
« spécialité du chef », Salade verte

Exemple de Dessert

Au choix :

Pièce montée & nougatine

Pyramide de macarons assortis

Naked cake

Wedding cake

&

Pâtisserie

Et d'autres choix

Comprenant le service, la vaisselle, le nappage, les boissons softs du
cocktail et du repas





*Laissez-vous choyer par notre équipe attentive pour l'organisation de votre réception,
demandez votre devis
par téléphone au 01 64 45 80 60 ou en cliquant sur notre [formulaire en ligne](#)*

