

# BROCHURE MARIAGE





## MARIAGE « AMOUR »

- Forfait à **62€ TTC** par personne, incluant les prestations suivantes :
- Apéritif de mariage 6 pièces au choix (hors atelier)
- La boisson à discrétion ; Kir pétillant et soft à l'apéritif  
Côtes de Provence (rouge, blanc, rosé) au dîner
- Eaux minérales et café
- Menu « Amour »
- Gâteau de mariage (Pièce montée traditionnelle)
- Service de 18h jusqu'à minuit
- Nappage, vaisselle complète et arts de la table

### MENU « AMOUR »

Tartare de tomate et mousse de chèvre frais Ou  
Petits farcis niçois sur coulis de tomate et salade folle au  
parmesan

Filet de dorade poêlé au thym sauce vierge Ou  
Fleurette de suprême de volaille à la crème Ou  
Pièce de bœuf rôtie sauce champignons

Gratin dauphinois Ou  
Légumes croquants de saison Ecrasé de pommes de  
terre à l'huile d'olive Ou Risotto crémeux Ou  
Polenta aux olives





## MARIAGE « DOUCEUR »

- Forfait à **77€ TTC** par personne, incluant les prestations suivantes :
- Apéritif de mariage 6 pièces au choix (dont 1 atelier)
- La boisson à discrétion ;  
2 cocktails au choix et soft à l'apéritif /Côtes de Provence (rouge, blanc, rosé) au dîner
- Eaux minérales et café
- Menu « Douceur »
- Gâteau de mariage (Pièce montée traditionnelle ou américaine)
- Sélection de 3 fromages et son mesclun
- Service de 18h jusqu'à minuit
- Nappage, vaisselle complète et arts de la table

### MENU « DOUCEUR »

Tartare de tomates et mousse de chèvre frais Ou  
Salade gourmande de magret de canard fumé Ou  
Saumon mariné à l'aneth et légumes croquants Ou  
Petit farcis niçois sur coulis de tomate et salade folle au  
parmesan Ou  
Risotto de gambas, courgettes et parmesan

-----  
Saumon grillé à l'unilatéral, crème de fenouil Ou  
Filet de dorade poêlée au thym, sauce vierge Ou  
Lotte en médaillon à l'indienne, crème de safran Ou  
Filet de bœuf grillée sauce lie de vin Ou  
Magret de canard rôti aux épices Ou  
Médaille de veau sauce aux cèpes

### 2 garnitures au choix ;

Gratin dauphinois  
Légumes croquants de saison Ecrasé de pommes de terre  
à la truffe Gratin de légumes  
Risotto crémeux  
Polenta aux olives  
Poêlée de champignons  
Légumes confits

(Le menu peut être adapté selon vos désirs)

## MARIAGE « COMPLICITÉ »



- Forfait à **97€ TTC** par personne, incluant les prestations suivantes :
- Apéritif de mariage 6 pièces au choix (dont 2 ateliers)
- La boisson à discrétion ; 2 cocktails au choix et soft à l'apéritif  
Côtes de Provence AOC (rouge, blanc, rosé) au dîner
- Eaux minérales et café
- Menu « Complicité »
- Gâteau de mariage (Pièce montée traditionnelle ou américaine) + Assortiment de mignardises
- Sélection de 3 fromages et son mesclun
- Service de 18h jusqu'à minuit
- Nappage, vaisselle complète et arts de la table

### MENU « COMPLICITÉ »

Risotto de gambas, courgettes et parmesan Ou  
Terrine de foie gras et chutney de mangue Ou  
Saumon mariné à l'aneth aux légumes croquants

Saumon grillé à l'unilatéral Ou  
Filet de dorade poêlée au thym Ou  
Dos de loup rôti au fenouil

#### **1 Garniture au choix**

Poireau au curry  
Tomates confites  
Tombée d'artichaut  
fenouil confit

### **Le Trou Normand**

Granité Citron jaune -Limoncello

Pièce de bœuf grillée sauce lie de vin Ou  
Magret de canard rôti aux épices Ou  
Médailon de veau sauce aux cèpes

#### **1 Garniture au choix**

Gratin dauphinois Ou  
Légumes croquants de saison ou Ecrasé de pommes de  
terre à la truffe ou Gratin de légumes Ou  
Risotto croustillant ou Polenta aux olives Ou  
Poêlée de champignons

## MARIAGE « GOURMANDISE »



- Forfait à **119€ TTC** par personne, incluant les prestations suivantes :
- Apéritif de mariage 8 pièces au choix (dont 2 ateliers)
- La boisson à discrétion ; 2 cocktails au choix et soft à l'apéritif  
Côtes de Provence AOC (rouge, blanc, rosé) au dîner
- Champagne au dessert (2 coupes par personne)
- Eaux minérales et café
- Menu « Gourmandise »
- Gâteau de mariage (Pièce montée traditionnelle ou américaine) + Assortiment de mignardises
- Sélection de 3 fromages et son mesclun
- Service de 18h jusqu'à minuit
- Nappage, vaisselle complète et arts de la table

### MENU « GOURMANDISE »

Risotto aux truffes et parmesan **Ou**

Saumon mariné à l'aneth aux légumes croquants **Ou**

Salade de homard, légumes croquants et agrumes **Ou**

Foie gras de canard mi-cuit au chutney de pomme

1/2 Langouste grillée à la plancha sauce vierge **Ou**

Saint Pierre au citron vert jus de romarin **Ou**

Dos de loup poêlé en piperade de légumes aux aromates **Ou**

Pavé d'espadon à l'antiboise, fenouil confit pomme fondante

#### **1 Garniture au choix**

Poireau au curry

Tomates confites

Tombée d'artichaut

fenouil confit

### **Le Trou Normand**

Granité Citron jaune -Limoncello

Mignon de veau sauce aux cèpes **Ou**

Filet de bœuf poêlé aux senteurs des sous bois **Ou**

Filet de canard rôti aux épices **Ou**

Riz de veau braisé sauce morille

#### **1 Garniture au choix**

Gratin dauphinois

Légumes croquants de saison Ecrasé de pommes de terre  
à la truffe Gratin de légumes

Risotto crémeux

Polenta aux olives

Poêlée de champignons

Baby légumes confits





## MARIAGE « La joie d'être 2 »

- Forfait à **77€ TTC** par personne, incluant les prestations suivantes :
- Apéritif de mariage 9 pièces au choix et 4 animations culinaires
- La boisson à discrétion ; 2 cocktails au choix et soft à l'apéritif Côtes de Provence (rouge, blanc, rosé) au dîner
- Eaux minérales et café
- Menu « La joie d'être 2 »
- Gâteau de mariage (Pièce montée traditionnelle ou américaine)
- Sélection de 3 fromages et son mesclun
- Service de 18h jusqu'à minuit
- Nappage, vaisselle complète et arts de la table

### MENU « La joie d'être 2 »

Saumon grillé à l'unilatéral, crème de fenouil Ou  
Filet de dorade poêlée au thym, sauce vierge Ou  
Lotte en médaillon à l'indienne, crème de safran Ou

Filet de bœuf grillée sauce lie de vin Ou  
Magret de canard rôti aux épices Ou  
Médaillon de veau sauce aux cèpes

#### **1 Garniture au choix**

Gratin dauphinois

Légumes croquants de saison

Ecrasé de pommes de terre à la truffe

Gratin de légumes

Risotto crémeux

Polenta aux olives

Poêlée de champignons

Légumes confits

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- Personnel inclus de 18H à minuit, au-delà un supplément de 25 € TTC par heure et par extra sera facturé
- Vestiaire surveillé
- **Menu enfant ;**
  - Entrée, plat, dessert et soft : 22€ par enfant
  - Plat, dessert et soft : 15€ par enfant
  - Buffet froid : 20€ par enfant
  - Atelier + chef : 30€ par enfant + 100€ pour le chef
- CONVIVE UNIQUEMENT A L'APERITIF : 12 € par personne (Menu Amour), 17€ (Menu Douceur), 18€ (Menu Complicité et Gourmandise), 28€ (Menu La joie d'être 2)

## DEGUSTATION

Offerte pour tous les mariés

Le traiteur se déplace à votre domicile et vous confectionne un repas de dégustation pour deux personnes, comprenant la découverte des mets et vins pour votre repas de mariage.

## DIVERS

Un parking gratuit est à votre disposition au sein de la villa

## PRESTATIONS SUPPLEMENTAIRES

- Un photographe et un vidéaste de qualité qui immortalisera ce moment inoubliable
- Un DJ qui ambiancera votre soirée
- Une spécialiste pour une décoration florale à thème
- Une baby-sitter pour veiller sur les plus petits
- Une limousine avec chauffeur privé

Nous nous tenons à votre disposition pour vous fournir leurs coordonnées

## BAPTÊMES

La Villa les Roses se réjouit d'offrir aux couples ayant célébré leur mariage au sein de notre établissement, des conditions préférentielles pour les baptêmes.

## CONTACT

Virginia MATHIEU

06.68.67.67.44

[sas.villalesroses@gmail.com](mailto:sas.villalesroses@gmail.com)