



Les Mariages Convivial Event

*Pour un jour J convivial à votre image
Convivial et responsable*



Convivial Event Traiteur

*Spécialiste du repas dînatoire et du mariage champêtre avec tournebrotte
Organisation de Mariages écoresponsables et de repas végétariens ou végétans*
06 75 33 08 23 – convivialevent@yahoo.fr



Votre repas dinatoire de mariage

Sur mesure

Le Mariage Atelier des Rêves à partir de 65€/pers, vin d'honneur compris

Comprenant le déplacement

Vin d'honneur : Nappage et déco des buffets - Ardoises et assiette de présentation - Vasque, plateau, 1 flute – 1 verre soft – glace pilée

Repas Nappes tissu blanches (1 pour 8 mini) et serviettes tissu - location de belle vaisselle tradition ou vintage

Personnel : Notre équipe de cuisine, notre maître d'hôtel et sa brigade qualifiée pour l'installation et le service jusqu'au café

Boissons et autres : Eaux minérales en verre + softs en bonbonne au vin d'honneur + Thé et café en open bar au repas

- Petits pains farinés au repas – Service des vins et champagne fournis par le client sans droit de bouchon

Vin d'honneur : Service attentionné au bar et « en passage »

8 pièces cocktail

Exemple : Nordique saumon fumé - Brochette Tomate mozzarella basilic - Wraps Saumon wasabi- Wrap bourguignon - Piqué de Gambas, mangue
Navette magret fumé - Croustillant légumes curry – Carpaccio st jacques aux agrumes – Briochée de légumes marinés - Gougère forestière

+ **1 Atelier dinatoire tradition** sur pôle animation

Tranché de filet de saumon fumé OU Marbré de foie gras aux figues OU Griffes de Jambon ibérique et pain tranché

+ **1 Atelier dinatoire prestige** sur pôle animation

Ex : Wok de noix de St Jacques safranées OU Animation Risotto parmesan OU Animation plancha ou brasero

20 autres recettes de pièces cocktails ou animations possible

Vos invités passent à table

Mini entrée possible en option

Exemple de plats chauds proposés : Service possible en cocotte en fonte ou à l'assiette Filet mignon en crème de morilles OU Suprême de pintadeau au cidre fermier, OU Risotto crémeux au choucroute et ses filets de caille juste rôtis

Dos de cabillaud au jus de coque ou crème safranée ou Filet de bar sauce vierge

Exemple de légumes proposés : Gratin fondant, légumes étuvés, risotto, riz sauvage, poêlée de pleurotes,

Les Fromages affinés : Servis en grand buffet événementiel ou en ardoises de table

Le dessert en option à choisir (à partir de 7€)

Bar à thé et café en open bar

Dessert individuel de notre artisan pâtissier à l'assiette possible

Ou

Le Buffet de Desserts événementiel : à partir de 7€/pers

Réalisation d'un joli buffet événementiel avec rehausses, châlumeaux artifice etc.....

Votre Gâteau des mariés: Pièce montée choux nougatine, Pyramide de macarons, Naked cake aux fruits, Wedding cake

Accompagné de petits fours sucrés, macarons, verrine etc.

Mais aussi notre magnifique Buffet grand-mère à la française

Votre gâteau des mariés et son grand assortiment de desserts maison façon grand-mère

Bar à biscuit à l'ancienne et bonbons, Tarte aux fruits, crumbles, Clafoutis, Cakes, Salade de fruits frais, Crème renversée, Mousse Etc.

4 Animations gourmandes possible

Les Boissons

Les eaux minérales et softs sont compris dans les menus (si fournis par le client, déduire eaux : 1,50€/pers)

Pour les vins : nous vous conseillons de les fournir (nous les servirons avec plaisir : *sinon vins du traiteur possible*)

Mais également : Soupe champenoise, punch, Tireuse à Bière, bar à cocktail, cocktails

Côté enfants (de 4 à 12 ans) : Menu Burger OU Tradition ou Buffet carabosse 20€/ enfant

Côté ados (12 à 18 ans) : Menu idem parents ou Menu Burger : à partir de 30€/ ados

Côté Prestataires : à partir de 25€/ prestataire



Le concept CONVIVIAL EVENT a été pensé pour réaliser des mariages sur mesure correspondant vraiment à la personnalité des jeunes mariés

tout en maîtrisant l'impact carbone de notre entreprise et de votre événement

Demandez notre démarche eco-responsable

Votre repas dinatoire de mariage

Convivial et écoresponsable

Le Mariage Champêtre chic : à partir de 70€/pers, vin d'honneur compris

Comprenant le déplacement

Vin d'honneur : Nappage et

78 déco champêtre des buffets - Vaisselle de cocktail - Vasque, plateau, 1 flute – 1 verre soft – glace pilée

Repas Nappes tissu blanches (1 pour 8 mini) et serviettes tissu - location de belle vaisselle tradition ou vintage

Personnel : Notre équipe de cuisine, notre maître d'hôtel et sa brigade qualifiée (1 pour 25/30) pour l'installation et le service jusqu'au café

Boissons et autres Eaux minérales en verre + softs en bonbonne au vin d'honneur + Thé et café en open bar au repas

- Petits pains farinés au repas – Service des vins et champagne fournis par le client sans droit de bouchon

Vin d'honneur Service attentionné au bar et « en passage »

8 pièces cocktail

Exemple : Nordique saumon fumé - Brochette Tomate mozzarella basilic - Wraps Saumon wasabi- Wrap bourguignon - Piqué de Gambas, mangue
Navette magret fumé - Croustillant légumes curry — Carpaccio st jacques aux agrumes – Briochée de légumes marinés - Gougère forestière

+

1 Atelier dinatoire tradition sur pôle animation

Tranché de filet de saumon fumé OU Marbré de foie gras aux figues OU Griffes de Jambon ibérique et pain tranché

+ 1 Atelier dinatoire prestige sur pôle animation

Ex : Wok de noix de St Jacques safranées OU Animation Risotto parmesan OU Animation Plancha ou Brasero

20 autres recettes de pièces cocktails ou animations possible

Vos invités passent à table

Mini entrée possible en option

Barbecue Royal au buffet (3 versions)

BBQ Brasero prestige

5 viandes à choisir 350g + Poêlon de pommes grenailles au thym + Brasero de légumes provençaux grillés

Ou BBQ Brasero tournebroche

3 viandes à choisir + Tournebroche de Cuissots porcelet devant vous + Poêlon de pommes grenailles au thym + Brasero de légumes grillés 3€/pers

Ou Cochon rôti tournebroche sauce au miel (500g) + Poêlon de pommes grenailles + Brasero de légumes grillés 3€/pers

Barbecue végétarien ou plancha de saumon possible

Les Fromages affinés

Servis en grand buffet événementiel ou en ardoises de table

Le Dessert en option à choisir (à partir de 8€)

Bar à café en open bar

Pour toutes nos formules, des menus végétariens, halal, sans gluten, ou sans allergènes seront prévus à votre demande

Les petits plus pour un mariage mémorable réussi

La collation d'accueil à l'arrivée de vos invités joliment présentée : à partir de 2€/pers

Service Sommelier : à partir de 350€

Notre sommelier + 2 caves à vin tempérées + glace pilée : pour une gestion prestige de vos vins selon vos attentes durant votre mariage

L'option « Monsieur plus » à composer ensemble selon vos attentes à partir de 350€ :

Serveur en plus, Nappage et vaisselle prestige, coordinateur d'événement la veille etc. Pour un mariage plus qu'irréprochable

Le Bar à cocktail et son barman jusqu' 4h du matin : à partir de 200€ Non-stop depuis le vin d'honneur ou à partir du dessert

L'Animation Late-night pour les affamés de la nuit : à partir de 3€/pers (5 autres ateliers gourmands possible)

Vous souhaitez un mariage différent qui vous ressemble

Entièrement végétarien, 100% écoresponsable, En formule Cocktail Dinatoire ou Garden Party

Reprenant les codes de vos traditions familiales

A votre écoute, Convivial Event réalisera vos désirs, n'hésitez pas

Votre menu de mariage tradition

A composer

Le Cocktail du Vin d'honneur

Bar et buffet animation décorés - Service attentionné au bar et « en passage »

Eaux minérales et gazeuses + softs et bonbonne softs maison

De 6 à 10 pièces cocktail à partir de 11€/pers

Exemple de pièces cocktails

Nordique saumon fumé - Brochette Tomate mozzarella basilic - Wraps Saumon wasabi- Wrap bourguignon - Piqué de Gambas et mangue
Navette magret fumé Croustillant légumes curry — Carpaccio St Jacques aux agrumes — Briochée de légumes marinés - Gougère forestière
20 autres recettes possible :

+ Les Ateliers Dinatoires en option : à partir de 4€/pers

Réalisé par nos cuisiniers d'animation et présentés sur buffet séparé avec jolie décoration

L'Atelier tradition sur pôle animation

Exemple : Tranché de filet de saumon fumé OU Marbré de foie gras aux figues

Griffe de Jambon ibérique et pain tranché ou Bar végétarien et Ses brochettes de légumes ou Animation Bruschetta

L'Atelier prestige sur pôle animation

*Wok de noix de St Jacques safranées OU Animation Risotto parmesan ou Cascade d'huitres d'Oléron et ses ingrédients
OU Brasero de brochette poulet et boeuf mariné ou Atelier Street- Food OU Atelier Bourguignon en 3 recettes ou Brasero de Côte de Bœuf
3 autres animations possibles*

Mariage Tentation à partir de 60€/pers

Comprenant le déplacement

Repas : Nappage, déco et verrerie du cocktail - Nappes tissu blanches (1 pour 8 mini) et serviettes - location de belle vaisselle tradition ou vintage

Personnel : Notre équipe de cuisine, notre maître d'hôtel et sa brigade qualifiée (1 pour 25) pour l'installation et le service de votre prestation jusqu'au café

Boissons et complément : Eaux minérales en verre pour tout le repas - Thé et café en open bar au repas -Service des vins et champagne fournis par le client

Exemple d'entrée proposée

Assiette Plaisir Sud-Ouest (foie gras, magret, parmesan, pleurotes, tomates confites s)

Millefeuille maraîcher aux senteurs du soleil et noix de St Jacques

Croustillant mousseline saumon fumé et ses légumes croquants

Carpaccio de St Jacques aux agrumes et son tartare de saumon à l'aneth (+suppl.)

Foie gras de canard, brioche tiédie et son chutney de mangue poivrée(+suppl.)

5 autres recettes possible

Exemple de plats chauds proposés

Filet mignon en crème de morilles OU Suprême de pintadeau au cidre fermier,

Risotto crémeux au chaource et ses filets de caille juste rôtis

Parmentier de joue de bœuf et son émincé d'onglet juste saisi, petit mesclun forestier

Dos de cabillaud au jus de coque ou crème safranée ou Filet de bar sauce vierge

(7 autres recettes possible dont filet de bœuf, filet de veau)

Exemple de légumes proposés :

Gratin fondant, légumes étuvés, risotto, riz sauvage, poêlée pleurotes

Les Fromages affinés

Servis en grand buffet événementiel ou en ardoises de table

Le Dessert en option à choisir (à partir de 7€)

Bar à café en open bar



Prolongez votre mariage avec nos repas supplémentaires

Dîner à la française : à partir de 20€/pers la veille au soir

*Accueillez la veille vos premiers invités autour d'un plat chaud tradition en cocotte, ou autour d'un grand poêlon ou d'un BBQ
(ex: magie autour de notre Bœuf bourguignon en cocotte et sa purée maison, notre tajine convivial ou notre BBQ)*

Puis composez votre menu complet avec nos options

Petit déjeuner continental du jour J : à partir de 15€/pers

Pour chouchouter dès le réveil, les invités déjà présents pour cette journée mémorable

Brunch du lendemain : à partir de 29€/pers

Accueil petit-déjeuner gourmand suivi d'une galette sarrazin party puis d'un buffet de dessert (autres formules possible)

Le lendemain, prenez soin de vos invités avec un petit-déjeuner copieux et d'une animation galette sarrazin party (ou autre) et d'un dessert

Demandez notre brochure détaillée pour plus d'informations : convivialevent@yahoo.fr