



## Un jour unique... Un lieu magique !

Situé au cœur d'un parc de 5 hectares, à 5 km de Senlis et à 10 km de Chantilly, la Ferme de Maubuisson se veut simple, chic et conviviale !

Entièrement rénovée en 2012, cette authentique bâtie du XVI<sup>ème</sup> siècle offre le charme des vieilles pierres et des poutres apparentes, dans un confort moderne.

L'ancienne grange abrite désormais un salon de réception de 220 m<sup>2</sup> pouvant rassembler jusqu'à 140 invités. À l'extérieur, une magnifique terrasse de 280 m<sup>2</sup> accueille votre cocktail et profitez de notre parc pour votre cérémonie laïque.

Choisir la Ferme de Maubuisson, c'est organisé un mariage qui vous ressemble !



## Formule mariage

Pour que vous puissiez profiter pleinement du plus beau jour de votre vie, la Ferme de Maubuisson vous propose une formule clé en mains. Nous nous occupons de l'organisation et de la coordination le jour J des différentes prestations pour que tout soit parfait ! Rien n'est imposé tout peut être discuté.

### Les prestations inclus dans la formule mariage :

- Après confirmation de l'événement la dégustation du menu offert aux mariés,
- Un coordinateur dédié à l'organisation de votre mariage,
- La mise à disposition de notre salle de 18h jusqu'à 4 heures du matin,
- L'open bar pour votre cocktail d'1h30 en terrasse, avec le forfait à partir de 12€ par personnes,
- La décoration florale des tables inclue dans le Pack essentiel (DJ + fleurs)
- Tables, chaises et housses de chaises blanches. Nous mettons à votre disposition 12 tables pouvant accueillir 10 personnes, 3 tables d'un pouvant accueillir 12 personnes et une table d'honneur pouvant accueillir jusqu'à 22 personnes.
- Le menu de votre choix (A, B, C ou D) et boissons non alcoolisées à discrédition,
- Mise à disposition d'un vidéo projecteur et des écrans,
- Possibilité de thématiser les lieux la veille (si disponible) avec vos éléments de décoration,
- Animateur DJ du cocktail à la fin de soirée avec le Pack essentiel.

**Vins rouge et vin blanc à discrédition durant le dîner, avec le forfait à partir de 12€ par personnes,**

**Malgré le soin apporté à la sélection de nos vins, si une appellation venait à manquer, nous nous engageons à le remplacer par un cru équivalent.**

Le parc pour vos photos.

### Le tarif de la formule mariage varie en fonction du menu choisi :

- Formule mariage avec menu A : à partir de 135€/personne
- Formule mariage avec menu B : à partir de 145€/personne
- Formule mariage avec menu C : à partir de 136€/personne
- Formule mariage avec menu D : à partir de 146€/personne





## Menu A Prestige

### Le Vin d'Honneur

14 amuses bouche par personne (voir liste ci-après) :

2 animations, 4 cassolettes et 8 pièces autres.

Cocktail pétillant fruité (Uby 002) et Softs a servi discrédition (1h30)

### Mise en bouche servie à table :

Tataki de Wahoo Mariné et Son Pesto de Tomates Confites

ou

Cassolette de Sot l'y Laisses de Poulet en Coulis de Foie Gras

ou

Ceviche de Saumon à l'Avocat et Grenade, Réduction de Yuzu

ou

Cocotte de Noix de Pétoncles à la Crème de Basilic

### Plat

Tournedos de Canard Rôti et Sauce Acidulée au Vieux Porto

ou

Dos de Cabillaud à l'Etuvée et Crème de Coriandre

ou

Paleron de Porc en Cuisson Basse Température, Crème de Banyuls

ou

Caille Entière (désossée) Farcie au Fois Gras, Jus de Cuisson

ou

Suprême de Poulet Jaune Fermier Farci aux Morilles, Coulis Forestier

ou

Paleron de Veau Confit, Jus au Romarin.

Assiette de Fromages Affinés, Mesclun de Jeunes Pousses (3 Variétés)

Dessert des Mariés à déterminer (Jusque 4 Choix)

### Sont inclus :

Le prix de la salle + le service

Les housses de chaises blanches

Petits Pains Individuels

Eaux Minérales Café, Thé à Volonté (Evian et Badoit)

Vins : rouge et blanc\*(selon approvisionnement\*)

Café, Thé

\*En supplément et à discrédition 12€ par personne.

DJ et composition florale inclus avec le Pack Essentiel (voir tableau)



## Menu B Prestige

### Le Vin d'Honneur

14 amuses bouche par personne (voir liste) :  
2 animations, 6 cassolettes et 6 pièces autres.

Cocktail pétillant fruité (Uby 002) et Apéritifs\*plus Softs a discrédition (1h30)

### Mise en bouche servie à table :

Cœur de Faux Filet Mariné aux 3 Poivres, Tuile au Parmesan et Roquette  
ou

Tartare de Noix de St Jacques et Mangue Fraiche Mariné Citron Coco  
ou

Foie Gras de Canard Mi Cuit, Confit d'Echalottes et Mauricette  
ou

Brochette de Langouste Rôtie, Topinambours et Sauce Chimichuri

### Plat

Noisettes de Filet Mignon de Veau Poêlées, Coulis aux Morilles  
ou

Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crèmeux à la Provençale  
ou

Filet de Bœuf Grillé et Sauce Crèmeuse à la Truffe Noire  
ou

Filet de Bar Saisi sur la Peau, Sauce Vierge aux Aromates  
ou

Brochette de Filets de Caille Rôtis, Jus Crèmeux à l'Estragon.

Buffet de fromages, Mesclun de Jeunes Pousses (8 Variétés)

Dessert des Mariés à Déterminer (Jusque 4 Choix)

**Champagne\*** (1 coupe)  
Corbeille de Fruits de Saison

### Sont inclus :

Le prix de la salle + le service

**Vins\*** : rouge et blanc \* (selon approvisionnement\*)

Les housses de chaises blanches

Petits Pains Individuels

Eaux Minérales Café, Thé à Volonté (Evian et Badoit)

**\*En supplément et à discrédition 12€ par personne ;**

**DJ et composition florale inclus avec le Pack Essentiel (voir tableau)**



## Menu C Prestige

### Le Vin d'Honneur

10 Amuses Bouche par personnes (voir liste ci-après)

Cocktail Pétillant Fruité (Uby 002) \* et Softs a servi discrétement pendant 1h30

### Entrées servies à table

Aumônière de Pétoncles et Ecrevisses Rôties, Sauce Aux Poivrons Doux  
ou

Foie Gras de Canard en Biseau Pané au Sésame, Chutney et Brioche Tiède  
ou

Tarte Fine Carottes et Poireaux, Brochette de Gambas et Beurre Blanc  
ou

Feuilleté de Sot l'y Laissez Rôtis aux Morilles et Coulis Foie Gras

### Plat

Tournedos de Canard Rôti sur Ecrasé de Vitelotte et Jus à la Lavande  
Ou

Cuello de Porc Rôti, Pommes Anna et Sauce Gastrique au Vieux Porto  
Ou

Petite Souris d'Agneau Braisée sur Tatin d'Oignons, Jus au Thym  
Ou

Suprême de Pintade Fermière en Biseau Farci au Foie Gras, Risotto Parmesan et Coulis Foie  
Gras  
Ou

Paleron de Veau Confit aux Légumes Printaniers, Jus au Romarin

Assiette de Fromages Affinés, Mesclun Jeunes Pousses (3 Variétés)

Dessert des Mariés Pièces Montée plus 3 autres choix  
Le Champagne\* (1 coupe)

### **Sont inclus :**

Le prix de la salle + le service

**Vins\*** : rouge et blanc \* (selon approvisionnement\*)

Les housses de chaises blanches

Petits Pains Individuels

Eaux Minérales Café, Thé à Volonté (Evian et Badoit)

\*En supplément et à discrétement 12€ par personne ;

**DJ et composition florale inclus avec le Pack Essentiel (voir tableau)**



## Menu D Prestige

### Le Vin d'Honneur

12 Amuses Bouche par personnes (voir liste ci-après)

Cocktail pétillant fruité (Uby 002), Apéritifs\* et Softs a discrétion (1h30)

### Entrées servies à table

Salade de Roquette au Homard, Parmesan et Tomates Confites  
Ou

Bavarois au Foie Gras et Noix de St Jacques Rôties à la Crème d'Hydromel  
Ou

Tarte Fine d'Oignons et Filet de Thon Mariné Soja et Sésame  
Ou

Duo de Carpaccio de Veau et Saumon Gravelax aux Baies Roses

### Plat

Grenadin de Filet Mignon de Veau Poêlé, Coulis aux Morilles  
Ou

Carré d'Agneau Rôti au Basilic, Jus de Veau Crémé à la Provençale  
Ou

Cœur Filet de Bœuf Normand Lardé Poêlé Minute, Jus Truffé  
Ou

Tronçon de Turbot Rôti et sa Moelle à la Coque, Jus de Viande Crèmeux  
Ou

Brochette de Filets de Caille Rôties, Jus Crèmeux à l'Estragon

Buffet de fromages, Mesclun Jeunes Pousses (8 Variétés)

Dessert des Mariés Pièces Montée plus 3 autres choix

Mignardises (3/Personne) et Corbeille de Fruits de Saison

### **Sont inclus :**

Le prix de la salle + le service

**Vins\*** : rouge et blanc \* (selon approvisionnement\*)

Les housses de chaises blanches

Petits Pains Individuels

Eaux Minérales Café, Thé à Volonté (Evian et Badoit)

**\*En supplément et à discrétion 12€ par personne ;**

**DJ et composition florale inclus avec le Pack Essentiel (voir tableau)**

## Menu enfant

Nous vous proposons un forfait adapté à l'appétit des enfants. Il est composé des boissons non alcoolisées à volonté et d'un menu composé d'1 entrée, 1 plat, 1 dessert, ou un buffet selon le nombre.

Un service d'assistante maternelle, que l'on vous propose, sera requis à partir de 10 enfants

### ***Le Menu Enfant à 28€***

Millefeuille Tomates Mozzarella Basilic  
Emincé de Volaille à la Crème, Pâtes Fraîches  
Muffin au Chocolat

### ***Buffet enfant à 28€***

A partir de 10 enfants  
Pain Surprise Charcuterie  
Navettes au Fromage Frais  
Tomates Cerises  
Chips  
Mini Saucissons  
Mini Croque-Monsieur  
Mini Hamburger  
Mini Hot Dog  
Bonbons  
Mini Moelleux Chocolat  
Mini Rochers





## Brunch

Nous vous proposons de prolonger la magie de votre soirée avec un brunch au lendemain du mariage (de 11h à 14h). Le salon est mis à votre disposition jusqu'à 16h. · **Brunch : 55€ TTC/ personne** (minimum 20 pers)

### Brunch/Lunch de Maubuisson

- Café, Thé, Chocolat
- Yaourts aux Fruits
- Confitures, Beurre
- Sirop d'Erable, Miel
- Jus de Fruits, Eaux Minérales
  
- Œufs Brouillés
- Lard Grillé
- Crêpes Sucrées
  
- Saumon Mariné
- Plateaux de Fromages Variés
- Assortiment de Charcuteries
  
- Suprêmes de Volaille grillés, Filet de Bœuf
- Salades Fraîcheurs Variées
  - Taboulé Oriental
  - Salade de Pâtes au Pesto
  
- Fruits Frais
- Tartelettes Variées (1 pour 2).

Mini Viennoiseries et pains livrés Pains

Vins inclus, Rouge, Blanc, Rosé (1 bouteille pour 3)

Si vous le désirez nous pouvons également vous proposer un « Food-Truck » afin de déguster des hamburger bio et locavore (ainsi que végétariens à la demande) pour 5€ de plus par personnes. Nous vous proposons également la possibilité de vous faire préparer des **plateaux des fruits de mers**, nous consulter pour les prix.

## Informations complémentaires

### Boissons

Les boissons non alcoolisées sont à volonté au vin d'honneur et en après soirée (Coca Cola, Schweppes Agrumes, Ice Tea, Jus Orange, Jus Pamplemousse, Jus Multi fruits).

**Pendant le repas, seules les eaux minérales sont comprises.**



### Hébergement

Afin de vous permettre de profiter pleinement de votre soirée, nous vous proposons de loger vos invités sur place. La grange de Maubuisson peut accueillir jusqu'à 20 personnes. Nous disposons de 2 chambres doubles, 1 dortoir de 6 personnes, un dortoir de 8 personnes et une chambre nuptiale pour les mariés. Le **tarif de la location** de la grange de Maubuisson pour une nuit est de **1 200€** (de mai à septembre). Vous avez également la possibilité de privatiser le gîte et le domaine la veille de votre évènement ou le jour J pour vos préparatifs, votre maquillage, vos séance photos...

De plus pour les aventuriers nous disposons d'une nuit sous **Tipi** de 40m<sup>2</sup> pour 6 personnes au prix de **290€**. Sont inclus :

- 6 lits individuels de 90cm avec sommier à lattes,
- Matelas et oreillers fournis,
- Linge de lit (taie d'oreiller, drap housse, couvertures) fournis,
- Sac de couchage fournis (en fonction de la saison),
- Le Tipi est équipé d'un poêle à granules,
- Un bloc sanitaire est mis à votre disposition au gîte.

### Horaires :

- Mise à disposition du Tipi à partir de 17h
- Départ le lendemain avant 16h

### A savoir :

- L'apport de repas, d'alcool ou autres boissons est strictement interdit,
- Le Tipi est non-fumeur,
- Animaux interdis.



## Champagne et droit de bouchon.

Si vous souhaitez apporter votre champagne ou alcool fort à servir durant votre réception, le droit de bouchon vous est offert.

### Remises sur formules

Profiter de 10€ de remise sur la formule de votre choix pour toutes réception ayant lieu un vendredi ou un dimanche. Pour une remise sur les autres jours de semaine, merci de nous contacter.

### Minimum de facturation variable entre 15000€ et 20000€ de Mai à Septembre. Avec supplément entre 5€ et 10€ sur les menus A, B, C, D

Formule week-end requise sur la haute saison, avec le Pack Essentiel.

Prestations	Tarifs
Les noeuds de chaises (15 coloris)	2€/pièce
Rideau Lumineux	90€
Pause glacée	4€/pièce
Feu d'artifice (5/6minutes)	1300€
Pompes bières (2 types)	280€
Structure gonflable (pour les enfants)	300€
Navette (Aller : ooh30-04h00/Retour : 11h-12h30)	990€
Artistes (caricaturiste, magicien, live) à partir de :	600€
Photographe (à partir de 1100€)	1100€
Cérémonie laïque (à partir de 15h avec bar à softs + bière 30l et btl d'eau. Matériel comme les bancs, chaises, estrade, arche, sono...) pour 100 convives.	1500€
Photo Box (400 photos)	450€
La mise en place de votre décoration	290€
Nuit insolite dans un Tipi (max 6 personnes)	290€
Pack Essentiel, haute saison (DJ + fleurs)	990€
Service d'assistantes maternelle, à partir de	600€
Privatisation du gîte veille ou jour J à partir de	800€
Invité supplémentaire au Vin d'Honneur (prix par personne)	40€

## Quelques idées pour penser à tout...jusqu'au Jour J

### J- 12 mois

Réservez la mairie et le lieu de la cérémonie religieuse le cas échéant.

Choisissez vos témoins et établissez votre liste d'invités.

Préparez un dossier dans lequel vous rangerez tous les documents ayant trait à ce mariage. De même, gardez toujours avec vous un cahier dans lequel vous noterez vos idées et les choses à faire.

### J- 11 mois

Choisissez les faire-part, faites-les imprimer.

### J- 9 mois

Choisissez la robe de la mariée et la tenue du marié ainsi que vos alliances.

### J- 8 mois

Renseignez-vous sur les possibilités d'hébergement pour vos invités.

**Prenez rendez-vous avec AUDACE-FLORAL (fleuriste) 0344251103.**

### J- 5 mois

Choisissez votre menu et prévoyez le brunch ou le buffet du lendemain pour les invités qui se sont déplacés de loin et qui doivent reprendre la route.

Vous devez penser à la couleur de vos fleurs : bouquet de la mariée, boutonnières, centres de tables, composition pour les buffets, pour l'église...

Pensez à l'animation pour les plus petits : un magicien, une structure gonflable...

### J- 4 mois

Envoyez vos invitations. Commandez les dragées.

### J- 3 mois

Relancez les invités qui ne vous ont pas donné de réponse.

Convenez d'un mode de transport pour le jour de votre mariage.

### J- 6 semaines

Pensez si nécessaire à une baby-sitter pour la réception. (BETTY 0768452573) Achetez votre livre d'or et un beau stylo.

Pensez aux menus, porte noms et faites votre plan de table provisoire sur mariage.net

### J- 4 semaines

Rédigez le planning de votre Jour J.

Faites votre plan de table définitif.

Confirmez-nous la date de livraison du matériel de décoration : plan de table à afficher, livre d'or, porte noms, dragées...

### J- 3 semaines

Vérifiez tous les détails : déroulé de la journée, rôle des témoins...

Confirmez la date et l'heure du rendez-vous avec le photographe et donnez-lui une liste des photos que vous souhaitez absolument.

### J- 2 semaines

Nous donner le nombre précis de convives pour le jour du mariage ainsi que le lendemain.

Confirmez la liste de chansons avec le DJ.

Confirmez les heures de livraison et l'installation avec le fleuriste.

Nous envoyer la fiche technique dûment remplie ainsi que le plan de salle sur mariage.net le tout en pièces jointes.

### J- 1 semaine :

Confirmez tous les détails avec chacun des prestataires. Envoyez-leur le dérouler de la journée.

**J - 1 jour : Mise en place de la décoration de salle (si elle est disponible) de 14h à 17h. Rendez-vous avec Christian pour établir le planning du lendemain, règlement du solde et remise de votre facture.**

**Jour J :** Détendez-vous et profitez de votre journée...



## Liste des amuses bouches pour le cocktail

### Pains Surprise Campagne (40 pièces par pain) :

Saumon Fumé  
Fromage Frais aux Herbes  
Charcuteries Variées  
Mousse de Crabe  
Caviar de Légumes  
Volaille au Curry  
Mousse de Thon  
Tapenade aux Olives  
Houmous Coriandre et Citron

### Variétés Fraîcheurs :

Moelleux aux Poivrons et Crème d'Olives Noires  
Moelleux aux Olives Noires et Crème de Chèvre  
Moelleux Aneth et Citron au Tarama  
Madeleine Salée au Pesto  
Madeleine Salée aux Olives  
Madeleines Salée au Cheddar  
Mini Bagel au Saumon  
Mini Cannelé Salé Piperade  
Mini Cannelé Salé Parmesan  
Macaron Chèvre, Figue et Thym  
Wrap's au saumon Fumé et Basilic  
Wrap's au Tomate et Mozzarella  
Wrap's Jambon Cru et Pesto  
Mini Choux à la Crème de Brie  
Mini Muffins Salés  
Puits de Concombre Farci au Crabe

### Mini Brochettes Froides :

Saumon Fumé et Concombre  
Coppa et Melon (selon saison)  
Bille de Chèvre et Raisin Frais  
Mangue et Crevette  
Tomate Cerise et Mozzarella  
Abricot Sec et Cantal  
Haddock Fumé et Figue  
Chorizo et Pruneau  
Crevette Rose et Ananas  
Pomme Verte et Magret Fumé  
Fromage à l'Aneth et Saumon

### Mini Brochettes Chaudes :

Filet d'Agneau et Poivron Doux



Poulet au Curry et Poivron  
Poulet Tikka Mariné  
Mini Saucisse au Lard  
Patate Douce au Lard

Poulet Satay Mariné  
Filet de Canard et Figue  
Filet de Bœuf et Oignon Grelot

#### **Navettes :**

Fromage Frais aux Herbes  
Caviar de Tomate  
Crème de Chorizo  
Mousse de Crabe  
Volaille au Curry  
Rillettes de Maquereau  
Mousse de Saumon  
Crème de Haricots Rouges Barbecue

#### **Canapés Froids :**

Médaillon de Foie Gras et Baie rose  
Mousse de Roquefort aux noix  
Jambon de Bayonne et Pistache  
Tartelette Oignon Confit et Foie Gras  
Crevettes et Fromage Frais à la Coriandre  
Sablé Moutarde au Fromage Frais et Saumon  
Saucisse Sèche et Cornichon  
Pointes d'Asperges Fraîches  
Crème de Chorizo et Pruneau  
Mousse de Chèvre et Raisin  
Fromage Frais à la Ciboulette et Saumon  
Caviar de Tomate et Féta

#### **Salés Chauds :**

Beignets de Gambas  
Mini Pissaladière  
Accra de Morue  
Croustade au Maroilles  
Mini Hot Dog  
Feuilleté Epinards et Féta  
Mini Burger Poulet Barbecue  
Mini Hamburger au Bœuf / ou Veggie  
Mini Croquemonsieur au Saumon / ou Jambon  
Mini Quiches Variées  
Gougères au Comté  
Mini Pastilla de Poulet  
Mini Samossas Poulet Tikka  
Mini Pain Farci au Brie



Mini Bouchée Courgette Menthe  
Mini Croustillant Camembert  
Mini Pizza Tomate Mozzarella  
Croustillant d'Escargot

### **Cassolettes froides :**

Homard en Coque de Fruits de la Passion  
Ecrevisses aux Légumes Confit  
Médaillon de Homard sur Brunoise de Melon (selon saison)  
Gaspacho Andalou et Crevette Bouquet  
Gaspacho de Melon Et Menthe Fraiche (selon saison)  
Gaspacho de Betterave et Chèvre  
Gaspacho de Cresson et Poulpe  
Tartare de St Jacques au Citron et Ciboulette  
Crevettes et Pamplemousse Sauce Cocktail  
Carpaccio de Bœuf au Parmesan  
Tartare de Concombre à la Menthe et Crevette Rose  
Verrine Féta Olives et Tomates Confités  
Mousse de Lentilles et Haddock Fumé  
Tartare de Céleri et Crevettes aux Aromates  
Œufs Brouillés à la Truffe en Coquille  
Mousse de Foie Gras et Chutney Figue  
Guacamole et Crevettes Bouquet  
Tartare de Courgettes et Saumon Fumé  
Caviar de Tomates et Œuf de Caille  
Caviar de Courgettes et Tomate Confité  
Œufs Brouillés à la Ciboulette en Coquille  
Tartare de Saumon à la Coriandre  
Tartare de Bar à la Fleur de Sel  
Rillettes de Faisan à l'Oignon Rouge (selon saison)  
Tartare de Tomates et Pointes d'Asperges  
Emietté de Crabe au Chèvre Frais

### **Cassolettes chaudes :**

Gambas au beurre de Poivron  
Pétoncles à la Crème de Bacon  
Parmentier de Canard Confit  
Parmentier de Pulled Pork et Patate Douce  
Mignonette de Caille sur Confit D'Oignons  
Brochette Terriyaki et Purée de Potiron  
Noix de Saint Jacques Rôtie, Sauce Persillade  
Toast de Saumon à la Provençale  
Filet de Caille Rôti et Coulis de Foie Gras  
Curry d'Agneau aux Courgettes  
Toast de Rouget à la Tapenade  
Velouté de Potiron au Homard (selon saison)  
Velouté de Morilles et Œuf de Caille



### **Animations sur buffet :**

Fricassée de Gambas au Caramel d'Orange  
Noix de St Jacques Poêlées et Flambées au Vieux Rhum  
Plancha de Thon ou Espadon au Naturel  
Brochettes de Langoustines Rôties au Lard Fumé et Edam  
Foie Gras de Canard Poêlé en Escalope  
Foie Gras en Terrine Découpé, Pains et Chutneys Variés  
Mini Panini Tomate Mozzarella au Grill  
Demi Meule de Parmesan Affiné en Copeaux (mini 80 pers)  
Filets de Caille Rôties au Muscat  
Tartares de Poisson Minutes et Assaisonnements  
Foie Gras sur Pain d'Epices Flambé au Caramel  
Mini Brochettes de Viandes Variées à la Plancha  
Jambon de Serrano Découpé et Ses Toasts (mini 80 pers)  
Saumon Mariné Gravelax Découpé et Ses Blinis  
Stand à Huîtres et Assaisonnement

### **Pièces de buffet :**

Panier de Crudités et ses Sauces  
Bar à Saucissons / Bar à Tapenades  
Arbre à Fraises (5kg Mini 100 Invités)

### **Sucrés Mignardises :**

Brochette de Fruits Frais  
Mini Moelleux au Chocolat  
Mini Lingot Pomme Verte  
Mini Tartelette Framboise et Mascarpone  
Mini Tartelette Banane et Caramel  
Mini Tartelette au Citron  
Mini Tartelette au Chocolat et Poire  
Mini Macarons Variés  
Mini Eclairs Assortis  
Mini Cannelés de Bordeaux  
Mini Rectangles Opéra  
Mini Financiers  
Mini Clafouti Cerises  
Mini Far aux Pruneaux  
Mini rose des Sables  
Mini Madeleines  
Mini Lingot Poire Caramel  
Mini Rocher Coco  
Mini Croque Chocolat Framboise  
Mini Moelleux Pistache Griotte  
Mini Baba au Rhum  
Mini Brownie Chocolat  
Mini Lingot Rhubarbe

## Liste des desserts

### 4 Desserts à choisir dans la liste

Pièce Montée en Choux (1 à 4 par Convive)

Pièce Montée en Macarons (2 à 6 par Convive)

- **Le 3 chocolats** : mousse au chocolat blanc à 28% de cacao, mousse au chocolat lait à 38% de cacao, mousse au chocolat à 70% de cacao et sa génoise au cacao.
- **Le caramel pomme verte** : mousse pomme verte, pomme caramélisée façon tarte tatin et sa génoise ponché au calvados.
- **La macaronade** : biscuit macaron, avec sa crème mousseline avec ses fruits frais.
- **Le fraisier, le multifruit ou le framboisier** : génoise accompagné de sa crème mousseline et de ses fruits aux choix.
- **La mousse framboise** : mousse framboise avec son biscuit Joconde.
- **Charlotte poire** : bavaroise à la pulpe de poire, ses poire pochées au sirop et son biscuit cuillère.
- **Méli-mélo** : compotée de fraise framboise, mousse au chocolat blanc et de son boudoir.
- **L'éventail** : bavaroise vanille avec son coulis de fruits rouges sur son lit de génoise.
- **Milles feuilles** : crème mousseline au vieux rhum, son feuilletage caramélisé et son glaçage au fondant.
- **L'exotique** : mousse à la pulpe de passion, mangue, noix de coco avec sa compotée de mangue et de pomme poêlé au beurre et confit au miel et flambé au rhum sur son lit de génoise.
- **La forêt noire** : génoise au chocolat avec sa crème chantilly, ses griottes amaréna et sa robe de frou-frou au chocolat noir.
- **Le verger** : bavaroise poire, avec son coulis de fruit pêche blanche et ses fruits du verger « poire, framboise, abricot, pêche, » sur son lit de génoise.
- **Le rouge gorge** : mousse cassis et son coulis fruits rouges
- **Le Bolivie** : bavaroise café praliné et son crémeux praliné amande noisette.

#### Les Desserts à l'Assiette tout en Légereté :

#### Choix de Sorbets ou Crèmes Glacées :

Noix de Coco / Pinacolada / Thé Vert Matcha / Tiramisu / Litchi

Mirabelle / Spéculos / Get 27 / Bailey's / Framboise / Orange / Myrtille

Passion / Pamplemousse / Rhubarbe ....

#### Choix de Desserts Individuels :

Sabayon Gratiné aux Fruits Rouges ou Mangue / Pana Cotta / Verrine de

Fruits Frais / Ile Flottante / Riz au Lait au Caramel / Crème Mascarpone



**Fromages à l'Assiette (3 choix)**  
**Fromages au Buffet (8 choix)**

**Les Classiques :**

Abondance / Comté / Cantal / Reblochon / Tomme de Savoie  
Saint Nectaire / Morbier / Epoisses / Corsica / Camembert  
Saint Félicien / St Marcellin / Ossau Iraty ...

**Les Locaux :**

Saint Fuscien / Petit Bergue à la Bière / Pavé du Nord  
Mimolette de la Côte d'Opale / Brie de Melun / Bleu Picard  
Tomme au Cidre / Tomme au Foin / Rollot Picard / Maroilles  
Carré aux Orties / Bray Picard / Camembert du Pays de Bray  
Le Seine et Marnais / Tomme de Brebis / Bûche Cendrée  
Crottins de Chèvre Nature ou Aromatisés



**Liste des Garnitures**  
**2 Garnitures à choisir dans la liste**

- Gaufre de Pommes de Terre  
Gratin de Pomme de Terre aux Cèpes  
Gratin de Pommes de Terre Façon Sarladaise  
Gratin Dauphinois Individuel  
Ecrasé de Pomme de Terre Vitelotte  
Embeurrée de Pommes de Terre Truffée ou Nature  
Pommes de Terre Anna  
Brochette de Grenailles Rôties
- Tomates Grappes Confites  
Gaufre de Légumes Verts  
Fagot de Haricots Verts  
Légumes Confits en Puits de Courgettes  
Tian de Légumes au Thym  
Flan aux Asperges et Parmesan  
Crumble de Légumes Gratiné
- Tatin à l'Oignon Confit  
Tatin à la Tomate Confité  
Tatin aux Endives  
Lingot de Polenta aux Légumes  
Mousseline de Butternut et Couge  
Risotto Crèmeux aux Champignons  
Carottes ou Courgettes Tournées Vapeur



**Liste des Pauses Glacées**  
**En option à 4€**

Sorbet Pomme Calvados  
Sorbet Poire Eau de Vie Poire  
Sorbet Griotte Liqueur de Griotte  
Granité au Champagne  
Sorbet Citron Vodka  
Sorbet Melon Vodka Melon  
Sorbet Ananas et Rhum Blanc  
Sorbet Framboise Eau de Vie de Framboise  
Sorbet Mirabelle Eau de Vie Mirabelle  
Sorbet Prune Eau de Vie de Prune  
Sorbet Mandarine et Mandarine Impériale