

Brochure Mariages



Nous vous proposons 4 types de menus pour faire de votre mariage un réel moment de bonheur en famille et entre amis.

Nous proposons également un menu végétarien, un menu enfant et un menu prestataires. Vous trouverez des photos de nos assiettes sur notre site internet.

Les menus sont non modifiables (hors suppléments), toute suppression ou modification n'entraînera pas une variation du prix du menu.

Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve des disponibilités des denrées et du maintien des cours durant l'année.

Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Octobre 2025
Tarifs par personne TTC

Formules Cocktail

Formule 1 - 4 € / pers

6 pièces par personne (10 personnes minimum)

Caviar de légumes de saison, navette poulet curry, toast tomate confite et mousse de chèvre, mini club sandwich, blinis saumon fumé au thé noir, toast de charcuterie (peut varier)

Formule 2 - 8 € / pers

9 pièces par personne

Blinis saumon fumé au thé noir, mini club sandwich, navette poulet curry, mini burger, toast tomate confite et mousse de chèvre, verrine (selon humeur du chef), panna cotta fruits exotiques, tarte citron, tarte mousseline de saison (peut varier)

Formule 3 - 16 € / pers

15 pièces par personne

Mini club sandwich, mini burger, navette poulet curry, blinis saumon fumé au thé noir, toast charcuterie, toast tomate confite et mousse de chèvre, verrine (selon humeur du chef)

Brochette de volaille provençale, gougère au pesto, préfou vendéen, mini bouchée à la reine aux escargots persillés

Brochette de fruits, panna cotta fruits exotiques, tarte aux deux citrons, tarte mousseline de saison (peut varier)

Carte des desserts

-Assiette gourmande : Macaron

(4 pièces par personne au choix)

Tartelette citron revisitée

Mousse aux fruits

Brochette de fruits

Cannelé

Tropézienne

Mini Paris Brest

Mini Croquant au chocolat

Mini Opéra

Panna cotta et son coulis

Sur demande, nous fournissons les choux individuels au tarif de 1,50€ la pièce parmi les goûts suivants : vanille, chocolat, caramel, café, praline, grand marnier et kirsch.

Si le dessert est fourni par vos soins, nous effectuerons la découpe et le service de la pièce montée ou toute autre pâtisserie. Une remise de 2€ sera réalisée sur le tarif de votre menu.



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15

Menu Pauline

28€

A m u s e B o u c h e

Verrine mousse crevette et avocat

E n t r é e

Salade à la périgourdine : gésier de volaille, magret fumé, pommes de terre, salade verte et noix

ou

Terrine de poisson maison, salade verte et ses condiments (selon saison câpres, pomme, tomate)

P l a t

Dos de Merlu sauce à la paimpolaise

ou

Filet de truite sauce dieppoise

ou

Médailon de porc à la dijonnaise

ou

Cuisse de canard confite sauce forestière ou à l'orange (au choix)

D e s s e r t

Assiette gourmande au choix sur la carte des desserts

ou Choux (supplément de 1,50€ par pièce)

Supplément 1,50€ par personne pour le fromage (2 portions)

Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15

Menu Léna

32€

A m u s e B o u c h e

Panna cotta salée au chorizo et sa chips

E n t r é e

Assiette jambon serrano, tomates confites et foie gras

ou

Buchette de saumon à la crème d'aneth et réduction de balsamique

P l a t

Dos de merlu sauce à la paimpolaise

ou

Filet de truite sauce dieppoise

ou

Médailon de porc à la dijonnaise

ou

Cuisse de canard confite, sauce forestière ou à l'orange (au choix)

F r o m a g e

Planchette de fromage (3 pièces par personne) : Saint Nectaire, Comté, Brebis

D e s s e r t

Assiette gourmande au choix sur la carte des desserts
ou Choux (supplément de 1,50€ par pièce)

Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement



Aux Goûts des Saisons
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Menu Océane

39€

A m u s e B o u c h e

Verrine mousse saumon et pomme granny

E n t r é e

Duo de foie gras, chutney à la mangue et gravlax de saumon

ou

Millefeuille de saint jacques, salade verte

P o i s s o n

Dos de saumon à la senteur des mers

ou

Lotte sauce à l'américaine

V i a n d e

Suprême de pintade aux morilles, sauce Coteaux du Layon

ou

Noix de veau cuisson lente, sauce à la forestière

F r o m a g e

Planchette de fromage (3 pièces par personne) : Saint Nectaire, Comté, Brebis

D e s s e r t

Assiette gourmande au choix sur la carte des desserts

ou Choux (supplément de 1,50€ par pièce)

Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15

Menu Adelia

45€

A m u s e B o u c h e

Verrine mousse de saumon et pomme granny

E n t r é e

Foie gras façon tatin sur pain d'épice

ou

Assiette Terre (jambon, foie gras, tomates confites)

P o i s s o n

Dos de cabillaud rôti au pesto

ou

Dos de saumon à la senteur des mers, beurre blanc aux huitres

V i a n d e

Filet mignon de veau cuisson lente, sauce aux Coteaux du layon

ou

Demi pigeonneau façon Rossini

F r o m a g e

Planchette de fromage (4 pièces par personne) : Saint Nectaire, Comté, Brebis,
Tomme des fleurs

D e s s e r t

Assiette gourmande au choix sur la carte des desserts
ou Choux (supplément de 1,50€ par pièce)

Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15

Menu Végétarien

22€

Amuse Bouché

Capuccino de carottes au cumin

Entrée

Millefeuille végétarien, caviar d'aubergine et légumes confits, salade verte
(peut varier selon humeur du chef)

Plat

Lasagne de légumes

Dessert

Assiette gourmande au choix sur la carte des desserts
ou Choux (supplément de 1,50€ par pièce)

Supplément 1,50€ par personne pour le fromage (2 portions)
Supplément Trou normand : 2,70€ alcool et glace, 1,70€ glace uniquement



Aux Goûts des Saisons
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Menu enfants

8€

Entrée

Selon saison

Plat

Volaille à la crème et ses petites grenailles

Dessert

Dessert selon choix du repas des mariés

Menu prestataires

Plat chaud, plateau de fromage (3 pièces par personne) et Dessert
selon choix du repas des mariés

22 €

ou

Plateau de repas froid (peut varier) : salade composée ou charcuterie,
viande froide, chips, fromage, tartelette ou dessert selon choix du
repas des mariés

15€



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15

Conditions de vente

A partir de ma brochure mariages, choisissez votre menu parmi les différentes propositions.

- Lors de votre évènement, merci de laisser l'accès libre à l'entrée des cuisines.
 - Les couverts et le dressage des tables sera fait par vos soins.
 - Le pain est à la charge du client.
 - Prestations de service : service du cocktail entraînera un supplément de 4€ par personne
équipe cuisine entraînera un supplément de 5€ par personne
service du repas entraînera un supplément de 8€ par personne
personnel fourni par vos soins, un supplément de 1,50€ par personne vous sera facturé. Nous fournirons un chef de rang pour l'organisation du service à table ainsi que du débarrassage, nettoyage et rangement de la vaisselle (par votre personnel).
 - Les frais de personnel incluent le nombre d'heures nécessaires à l'équipe de restauration pour préparer, servir ainsi que nettoyer la cuisine.
 - Pour les salles non équipées en matériel de cuisine un forfait lave vaisselle de 120€ ainsi qu'un forfait étuve chauffante de 90€ vous seront facturés.
 - Le prix et la composition des menus seront maintenus sous réserve de disponibilités des denrées et du maintien des cours durant l'année.
 - Le nombre approximatif de personnes sera à nous communiquer 30 jours avant le mariage. Un changement est encore possible 10 jours avant la date de la réception. Passé ce délais, les plats prévus seront préparés, facturés et mis à votre disposition dans les réfrigérateurs de la salle.
 - Horaire de passage à table pour les déjeuners : 14h30 maximum.
Horaire de passage à table pour les diners : 20h30 maximum.
- Majoration de 100€ pour toute heure non prévue dans le devis, susceptible de varier en fonction du besoin de personnel.
- Pour le bon déroulement de votre journée et pour la qualité du repas du déjeuner, les horaires fixés ensemble devront être respectés au maximum.

Pour tout déplacement, un supplément de 1€ par kilomètre vous sera facturé.



Aux Goûts des Saisons

site internet : www.aux-gouts-des-saison.fr
email : chefcyril.lallemand@gmail.com
téléphone : 06 80 04 17 15

Prix en Vigueur Octobre 2025
Tarifs par personne TTC

Fiche de contact



Mme :

M. :

Adresse :

CP / Ville :

Telephone :

Téléphone :

Mail :

Je souhaite faire mon évènement le :

Merci de préciser (approximativement) :

☐ Cocktail Vin d'Honneur

Nombre de personnes :

☐ Déjeuner

Nombre de personnes :

☐ Diner

Nombre de personnes :

☐ Buffet

Nombre de personnes ;

☐ Lieu ;

.....

.....

.....

.....

Merci de nous renvoyer les informations précédentes complétées, sous 8 jours à compter de la date de réception de ce courrier,

A compter de la réception de ce document signé, votre réservation deviendra définitive.

Fait à

Aux Goûts des Saisons

Accord Client

Le/...../.....



Aux Goûts des Saisons

email : chefcyril.lallemand@gmail.com

téléphone : 06 80 04 17 15