



# Mariages Cocktails Réceptions

by Great-Events-Partners





## Great Events Partners

Le rendez-vous d'une passion et d'une idée savoureuse

“Proposer de sublimes prestations événementielles en créant l'étonnement, s'adapter chaque jour à vos envies”.

Vos envies, nos solutions.

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Mariages

Réceptions

cocktails

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



# Cocktails

Le prix s'entend ttc par personne à partir de 50 convives. Incluant la verrerie, la porcelaine, la mise à disposition des buffets, les boissons, le personnel nécessaire au bon déroulement de la prestation sur une durée d'une heure (1h) .

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# Cocktail 5 pièces

(Choix de 3 pièces salées froides et 2 pièces sucrées parmi les propositions)

## Pièces salées froides

- Pain surprise (1/40 pièces)
- Brochette fermière aux herbes et tomates séchée & olives noires
- Tomates cerise et amandes façon « Pomme d'amour »
- Mini beguel au saumon, crème acidulée
- Navettes de Morue et salade Achard

## Pièces sucrées

- Brochette de fruits de saison, coriandre & pruneaux
- Panacotta au coulis de fruits (verrine)
- Crème brûlée pistache

19,00€ ttc par personne

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# COCKTAIL 8 PIÈCES

(Choix de 4 pièces salées froides, et 2 pièces salées chaudes, 2 pièces sucrées parmi nos propositions)

## Pièces salées froides

Carré de Saumon gravelas au raifort  
Brochette de comté, et figues ou abricot moelleux.  
Pics de chèvre, tomate confite et Olive noire  
Beguel océane Saumon, Tour de moulin baie et poivre.  
Beguel fermier de chèvre et miel d'acacia  
Verrine de petites lentilles croquant au saumon  
Mini navette briochée au Thon et fenouil

## Pièces chaudes (en cassolettes)

Brochette de poulet façon yakitori  
CARRY de Cabillaud au lait de coco  
Risotto verdé (pois gourmands et Courgettes)

## Pièces sucrées

Brochettes de fruits de saison à la menthe  
Mini Tartelette Choco-caramel aux amandes  
Pics de litchi, menthe & datte

25,00€ par personne

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# COCKTAIL 10 PIÈCES

(Choix de 5 pièces salées froides, 2 pièces salées chaudes, 3 pièces sucrées)

## Pièces salées froides

Verrine de blé aux légumes et Vinaigrette aux sésame

Achard de légumes au piment d'Espelette

Caille enfermée iceberg aux parmesan et ciboulette

Gambas rôtis et guacamole, citron de lima

Brochette fermière à la tomate séchée & olives aux herbes

Mini navette briochée au Thon et fenouil

Beguel océane Saumon, tour de moulin baies et poivres.

Bodega de Coppa et roquette à l'huile de sésame.

## Pièces chaudes (en cassolettes)

Carry de Cabillaud au lait de coco

Tajine de poulet

Risotto verdé (pois gourmands et Coco plat)

## Pièces sucrées

Verrine de riz au lait à la vanille Bourbon,

Tarte caramel aux éclats d'amande

Salade aux agrumes & coulis de fruits des bois

Brochette de litchi, menthe & dattes

31,00€ TTC par Personne

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# Dîners de mariages et réceptions

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires







# Menu "Saga"

## Ouverture

Salade César au poulet , sauce aigre-doux

ou

Tartare de saumon fumé, vinaigrette légère

ou

Assiette de foie gras de canard et sa compotée  
d'oignons et Pink lady

## La Suite

Dos de cabillaud rôti, embeurrée de chou,  
jus corsé aux 5 baies

ou

Suprême de volaille rôti et son Riz aux épices  
façon "Tchep" Chips de banane

ou

Fondant d'agneau aux 4 épices,  
Gratin de patate douce et pomme de terre.

## La touche sucrée

Entremet mangue-passion, duo de coulis

ou

Dôme de chocolat , cœur framboise

ou

Fraisier Royal

30,00€ TTC par personne.  
Inclus les eaux minérales

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# Menu "Gala"

## Ouverture

Duo de Saumon bio mariné, vinaigrette légère  
au Maracuja  
ou  
Pirogue exotique Dorléan  
ou  
Tempura de crevettes, Salade sucrine  
vinaigrette de Sésame.

## La Suite

Fricassé de bœuf aux légumes et Riz safrané  
ou  
Cuisse de Pintade rôtie aux fines herbes, base  
de gnocchis au jus corsé  
ou  
Pavé de saumon au Thé vert Sencha,  
poêlée champêtre ou légumes de saison

## La touche sucrée

Entremet mangue-passion duo de coulis de  
fruits.  
ou  
Moelleux au chocolat, crème de framboise  
ou  
Fraisier Royal

45,00€ ttc par personne  
Inclus les eaux minérales, café & thé

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# Menu "la séance"

## Ouverture

Pirogue d'effiloché de morue et Achard de légumes sur mesclun

ou

Gambas au curry et Grenade, vinaigrette aux agrumes

ou

Millefeuille de foie gras de canard aux trois toast

## La Suite

Etoile de Gambas sur rizotto verdé au jus corsé

ou

Poulet fermier "Manado", Riz façon "Tchep"

ou

Pavé de bœuf sauce foie gras et duo de patates

## La touche sucrée

Panna Cotta aux Fruits rouges et éclats d'amandes

ou

Assiette d'agrumes et son sorbet exotique

ou

Crème brûlée-pistaches aux fruits rouges de saison.

55,00 € par personne

Inclus les eaux minérales, café & thé

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# Menu "enfant"

## Ouverture

Duo de tomate et salade aux herbes  
ou  
Salade César au poulet et croûtons

## La Suite

Cheese Burger et potatoes  
ou  
Spaghettis sauce bolognaise

## La touche sucrée

Moelleux chocolat et crème anglaise.  
ou  
Yaourt à boire

9,00€ par enfant

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# Animations culinaires Et Ateliers de cuisines

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# Animations autour du chef sur buffet

Valable à partir de 50 personnes

## DU FROID !

### Découpe de Serrano ibérique.

Découpe de serrano séché, sur pain traditionnel  
ou

### Le temps des tartines

Tartines des pains aux anchois, tapenades,

5,00€ TTC par personne

## DU CHAUD !

### Poêlée de Fois gras aux 3 toasts

Foie gras cru poêlé sur pains de campagne, brioche,  
et pain au noix .

### L'incontournable risotto

Riz original aux cèpes ou aux légumes préparé devant  
vos convives, parfumé selon vos goûts

8,00€ TTC par personne

## DU SUCRÉ !

### Barba Papa au trois parfum

Trois parfums de saison : fraise, coca-cola et Vanille.

### Fontaine au chocolat

Une fontaine de chocolat avec des brochettes de  
fruits frais.

5,00€ TTC par personne

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





# Conditions Générales de Vente

- Les heures supplémentaires qui seront éventuellement effectuées par le personnel, seront à régler en fin de prestation par le client. La facture sera envoyée par « *Great Events Partners* » au client dans la semaine suivante.
- Le délai de rétractation est fixé à sept jours à compter de la date de signature de ce présent devis. Toute annulation survenant après ce délai donnera droit à « *Great Events Partners* » de conserver les acomptes déjà versés par le client.
- Lors de la prise de commande, nous vous recommandons de nous donner toutes les précisions sur vos coordonnées et les prestations attendues. En effet, les erreurs ou retards de livraison résultant d'informations partielles ou erronées ne pourront être imputables à « *Great Events Partners* ».
- Les compléments de commande nécessitant une livraison supplémentaire, entraîneront une facturation supplémentaire et des frais de livraison.
- En cas de location de matériel, toute casse est à la charge du Client et fera l'objet d'une facturation supplémentaire de la part de « *Great Events Partners* ».
- En cas de livraison seule d'un Buffet, Great Events Partners ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'une mauvaise manipulation, d'une mauvaise conservation, ou d'un mauvais réchauffage des plats livrés.
- La livraison seule d'un Buffet, ne comprend pas l'installation du buffet. Les produits seront déposés en cuisine et le client devra lui-même réchauffer et installer l'intégralité des plats.

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires



Les commandes passées moins de 2 jours avant la date de la prestation feront l'objet d'une majoration de 10%.

Les prix figurant dans la présente sont des prix €uros TTC, tout changement du taux pourra être répercuté sur le prix des produits ou des services, applicable au jour de la facturation.

Le devis sera validé, après signature de la confirmation de commande par les deux parties.

Le nombre définitif de convive sera validé 30 (Trente) jours avant la date de la prestation. Le prix du devis sera alors révisé en fonction des changements, à la hausse ou à la baisse.

Si le nombre de convive, le jour de la prestation, est supérieur à celui prévu dans le contrat signé, le client s'engage à régler à « Great Events

Partners » le supplément majoré de 20% et cela le soir même de la prestation.

« *Great Events Partners* » ne déposera aucune caution ou engagement quelconque à la salle louée par les clients.

« *Great Events Partners* » ne pourra en aucun cas être tenu responsable d'un quelconque retard dans le service, si ce dernier est dû à un problème causé par l'installation des lieux ou d'un retard dans l'horaire prévu dû aux clients ou à leurs convives.

***Dans ce cas les heures supplémentaires seront facturées au même taux et devront être réglées le soir même de la prestation.***

« *Great Events Partners* » en pourra être tenu responsable d'une sur cuisson des aliments, ou d'une température non conforme si ce dernier

est dû à un problème causé par l'installation des lieux ou d'un non-respect des horaires prévus dû aux clients ou à leurs convives. Dans ce cas aucune remise ne sera accordée au client.

Le présent devis n'est valable que dans le cas où les deux parties ont signé les conditions générales de vente.

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires





Mariages  
Cocktails &  
Réceptions  
*By* **Great Events Partners**

*Enchanter vos convives*

85 rue clément ADER  
77390 Guignes.

[www.greateventspartners.com](http://www.greateventspartners.com)

06 98 96 81 44

Mariages

Cocktails

Déjeuners & Dîners assis

Animations culinaires

