



Mariage - Gala



2017



Engagements :

Chers Clients,

Le Chef Aubin Vie, fort de son expérience de plus de 25 ans, vous propose une cuisine de qualité aux saveurs d'ici et d'ailleurs.

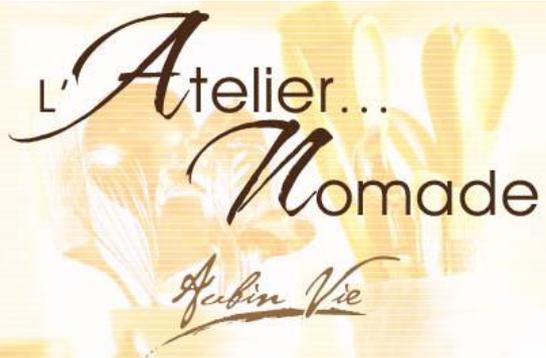
L'essentiel de notre carte est réalisé avec des produits frais de saison.

Nos trois valeurs essentielles : les partenariats avec les producteurs locaux, des plats « fait Maison », une cuisine qui lie la tradition à la modernité.

En tant que professionnel de l'événementiel, nous vous proposons un accompagnement sur mesure pour étudier vos besoins : formules, thèmes spéciaux, créations et animations culinaires, choix du lieu et conseils sur le déroulé de la réception.

Vous vous occupez de vos invités... on s'occupe du reste !

Aubin Vie et son Equipe.



Cocktail Apéritif

Animé :

22,90 € TTC/personne

*20 pièces par personne,
reparties en 33 variétés
de la liste ci-dessous.*

*Toutes les pièces
et toutes les animations
sont comprises dans le prix.*



Repas de Mariage ou Gala :

Formule Nomade 46,90 € TTC :

Amuse-bouche, plat principal, fromages, buffet de desserts

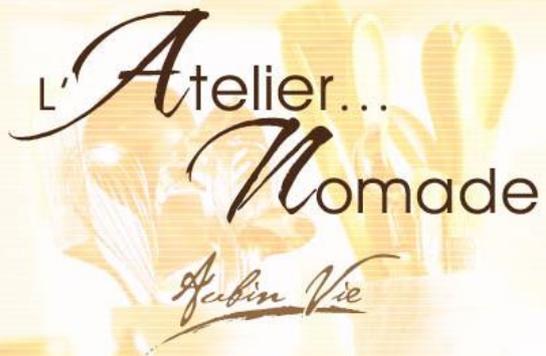
Formule Sahra 54,90 € TTC :

Entrée, plat principal, fromages, buffet de desserts

Formule Léa 62,90 € TTC :

Entrée, plat de poisson, plat de viande, fromages, buffet de desserts





Cocktail Apéritif 20 pièces/pers.

(toutes les pièces mentionnées ci-dessous sont comprises dans le prix)

Piqués sur planche :

*Mini brochette de légumes de la Vallée d'Hérault marinés
Brochette de canard fumé à la tomate douce & pèlardon fondant*

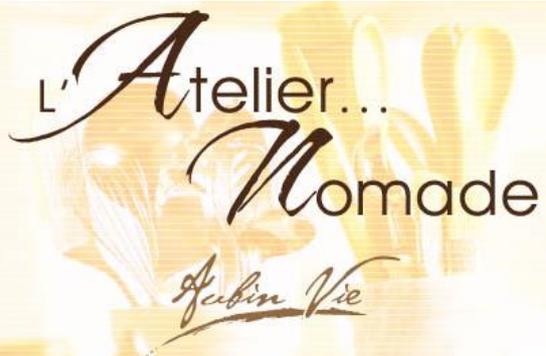
Toasts anglais, tartines gourmandes, tartes fines :

*Sablé gourmand de Provence à la saucisse sèche et tomate
Toast « piperade façon ketchup » et copeaux de jambon Pyrénéen
Tartine aioli et poisson de la criée snacké au sésame
Canapé tapenade et pignons
Tartine de fromage de chèvre frais aux noisettes et abricots secs
Canapés assortis (jambon sec, chèvre, saumon, œuf de lump)*

Spécialités Nomades (servies froides) :

*Sur une salade marocaine de poivron, émulsion de pois chiches et olives noires émincés
Féroce d'avocat antillais et tomates, croustillant languedocien
Tomate « Bella vista » au basilic
Gaspacho de tomate et betterave à l'huile d'olive de chez nous
Salade de petits pois à la menthe poivrée et éclats de noisettes grillées
Maki au saumon, betterave et graines de tournesol
Maki foie gras, roquette et cacahuètes*





Bouchées et pièces apéritives au parfum d'ici :

Socca de pois chiche de Carlenças, chiffonnade de bœuf, herbes fraîches croquantes

Petit club à la crème de Roquefort & fruits secs

Tourbillon de crespéou au jambon cru du Chef & tomme de chèvre

Rillettes de volaille à l'ancienne & confit de fenouil

En une simple bouchée, Chichoumet de notre région et œuf de caille

Mini bouchée à la brandade de Nîmes

Mini tortilla d'Espagne aux courgettes et concassée de petites tomates

Nos Animations Nomades :

(4 animations sont comprises dans le prix, et font partie des 20 pièces/pers.)

Animation 1 : Cuisson sur buffet

Croquette d'agneau au parfum de tajine et fruits secs

Petites seiches, queues de gambas cuisinées au beurre de Montpellier

Ambrosie de porcelet au parfum d'ailleurs

Animation 2 : Pour les Gourmands

Foie gras extra poêlé, pain d'épices Maison et figues rôties

Animation 3 : Coquillages Chauds et Froids

Huitres crues et Huitres chaudes en persillade douce

Fricassée de moules grillées au chorizo

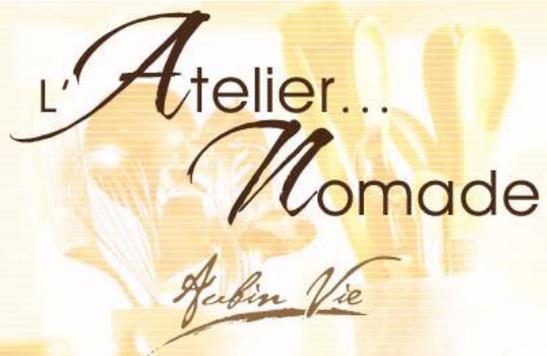
Animation 4 : Nos Salaisons Maison découpées devant vous :

Jambon de pays pyrénéen, tartine à la tomate

Rayé extra de porcelet à la languedocienne

A ma façon, Filet d'espadon fumé aux épices et agrumes





Le Repas

Amuse-bouche au choix :

(Inclus dans la formule Nomade, autres formules – supplément de 6 €/pers.)

Poisson et coquillages :

Tartelette sablée au parmesan, salade fraîche de légumes du moment et St Jacques marinés

Bouillabaisse d'œuf poché, un trait d'aïoli, croutons Nomade

Saumon confit à l'huile d'olive, bouchée de Galangal et croute de sésame

La raie poché et effilochée, fine brunoise de Granny Smith en sauce ravigote

Bœuf :

Carpaccio mi- cuit de bœuf, roquette, pignons et copeaux de tomme

Le tartare de taureau et tomate cœur de bœuf, condiments gourmands

Canard :

Écrasé de pommes de terre infusé au parfum de ventrèche, petits dès de foie gras caramélisé, ciboulette et huile de truffe

Petit chou pâtissier salé, fricassée de gésiers et petits légumes, foie gras mi- cuit.

Ballotine de foie gras aux pommes, pain perdu à la pistache.



Entrée au choix (formules Léa et Sahra) :

Poissons :

Pancake gourmand et escalivade catalane, filets de rouget cuit à la plancha, vinaigrette d'olives, citron et herbes

Lotte friture, miettes d'olives noires et chorizo torréfié, Mesclun languedocien et sauce vierge

Crustacés:

Tarte fine de tomate confite et poivron rouge, gambas Ouassou, salade d'herbes

Sur une royale de homard, effiloché de chair de crabes marinés aux senteurs des îles, salade de red chard

Volaille :

Tarte tatin à la pêche, cuisses de caille confites, salade fraîche de persil plat

Ballotine de caille désossée contisée au foie gras (3 € en sus/pers)

Foie gras :

Foie gras de canard mi cuit, cake aux épices et marbré d'abricots secs aux pistaches

Blinis aux perles vertes du Larzac, foie gras mi- cuit, chips de magret fumé

Gourmandises salées :

Arpèges au fromage coulant, tartare de tomate et mesclun





Plat de Poisson au choix (formule Léa) :

Poissons :

Rascasse poêlée, compotée de pleurotes, girofle et Carthagène

Tronçon de bar sauvage rôti, asperges vertes en croûte de parmesan (3 € en sus/pers)

Sur une galette de tian provençal, le filet de Loup de Méditerranée rôti à l'huile d'olive, vinaigrette andalouse légèrement pimentée

Filet de daurade royale, cannelloni d'aubergines, petites tomates rôties au citron confit, jus acidulé

Sur une tombée d'épinards crémeux et trompettes de la mort, le loup en croûte, sauce champagne

Crustacés :

Sur une mousseline de carotte à l'orange, le demi-homard poché et saladine d'herbettes, Quenelle d'avocat au citron vert (3 € en sus/pers)

Coquillages :

Coques de Leucate en Risotto,

Croquette gourmande de limande de Méditerranée, sorbet safran des Cévennes

Sur une crique aux olives d'Aniane, la rosace de St Jacques grillée, puis marinée à l'huile d'olive Verdale du Mas du Coffre de St André (3 € en sus/pers)





Plat de Viande au choix (formule Nomade, Sahra et Léa) :

Veau :

Saltinbocca de veau, clafoutis de pommes de terre aux cèpes et véritable tomate provençale de Mamie Martine

Le pavé de faux filet ou de quasi de veau du Ségala, Gargouillou Bourgeois de légumes aux copeaux de pata negra, sauce aux poivres

Taureau :

Taureau de Camargue en tournedos, gâteau gardian et fine ratatouille, jus de gardianne lié

Canard / Canette :

Le filet de canette grillé et escalopé, millas blond, pois gourmands au beurre d'herbes et Brisures de noisettes

Effiloché de canard gras en "Parmentier" de patates douces, Crumble de pistache et persil

Agneau :

Selle d'agneau rôtie, éclaté de pomme de terre, haricots verts et champignons rosés, jus d'agneau au romarin (en sus 3 €/pers.)

Carré d'agneau rôti en fine croûte de thym, Barejade de champignons, pommes grenailles et haricots verts, un trait de sauce civet (en sus 3 €/pers.)

Gigot d'agneau de l'Aveyron rôti en croute de pain à l'abricot, lasagne de légumes grillées

Bœuf :

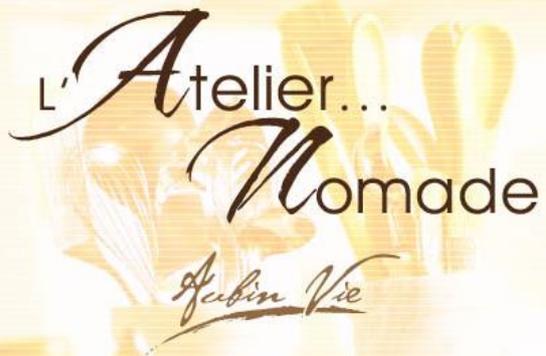
Le fondant de bœuf au grenache, cuit 15h, gratin au parfum des ruffes, pousses d'épinard cru

Pintade / Pigeon :

Le filet de pintade fermière en croute de tomme douce de chèvre de la bergerie de Pégayrolles, pomme rate, oignons doux barigoule, jus de fond de cocotte

La poitrine de pigeonneaux cuit en cocotte, champignons des bois, pomme grenaille et jus de cuisson au balsamique (supplément 3 €/pers)





Fromage (formules Nomade, Sahra et Léa) :

Plateau de Fromages affinés, servi en centre de table

*Chèvre de la Bergerie de Pégayrolles,
Roquefort « Gabriel COULET »,
Laguiole,
Confiture de vin rouge et cerises Maison,
Miel d'ici et quelques mendiants.*

Buffet de desserts (formules Nomade, Sahra et Léa) :

Animation : Fontaine de Chocolat Noir chaud

*Bêtises à tremper : congolais, guimauve, bonbons, sablé diamant, meringue...
Découpe et Brochettes de fruits de saison
Allumettes jésuites et Salade de fruits frais du moment*

Mignardises Dessert 5 pièces/pers.

- Cupcake à la framboise – Tarte au citron meringuée
- Opéra - Mini moelleux au chocolat noir
- Les petits pots de crème brûlée de L'Atelier Nomade
- Craquant chocolat praliné – Entremet aux fruits
- Mini baba au rhum – Cannelé de Bordeaux
- Panna cotta coco, minestrone ananas mangue

Et

Gâteau sur présentoir :

Fraisier, Framboisier, Poirier (selon saison)

ou

Pyramide de macarons maison (sus 3 €/pers)

ou

Pièce montée en choux et nougatine

ou

Plaisir intense au Chocolat

ou

Tropézienne Nomade revisitée

ou

Brownie noisette, mousse mangue et miroir framboise

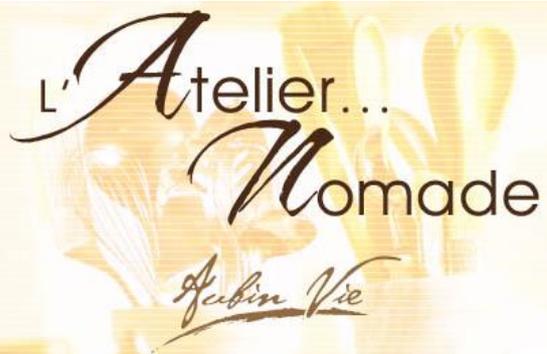


Café (Carte Noire) au buffet

Mas des Oliviers, Lieu-dit Le Montlong, D 619, 34800 CEYRAS
Standard : 09.67.05.10.98 – Service Commercial : 06 60 66 05 81 – Chef de Cuisine : 06.62.75.98.36

www.atelier-nomade.fr - contact@atelier-nomade.fr

Siret 495 162 091 00021 – TVA intra FR 005 495 162 091 00021



Le Mas des Oliviers et son magnifique parc arboré, feront un lieu idéal pour votre réception. N'hésitez pas à nous contacter pour une location de la salle.

CARNET DE BONNES ADRESSES : NOS PARTENAIRES

Autres Salles de réception

Château Bas d'Aumelas
contact@chateaubasdaumelas.fr
04 30 40 60 29

Domaine de Granoupiac
gael.dubois@atelier-nomade.fr
06 11 35 81 40

Son & Lumière

D10 Events
Marc Perez
contact@d10.fr
06 88 06 75 60

ABC PROD
Vincent Deslandres
abcp34@gmail.com
06 12 54 72 94

Photographes

Rémi Gazel
remi@gazel.net
06 11 48 91 69

1 Sourire
Olivier Sabourin
09 53 59 73 43

Michel Nunes
michelnunescom@gmail.com
06 38 66 98 78

Hébergement

Au Repos Vignerons
6, route de Clermont, 34800 CEYRAS
04 34 34 63 74 / 06 21 67 66 30

Location de Matériel de réception (chapiteau, mobilier...)

Alizé Réception
04 67 70 16 86
contact@alizereception.com