



VOTRE MARIAGE



45 ans d'expérience et de savoir-faire
dans l'organisation de mariage.

Nous marions désormais **les enfants de nos premiers mariages.**

Un mariage **clés en main** avec une **présence toute l'année** (ouvert toute l'année et 7j/7j) à vos côtés pour des conseils ou plusieurs visites...

L'ensemble de nos plats sont **fait maison** des feuilletés apéritifs au pain.



Les menus présentés sont **modifiables** et **adaptables.**



153 chemin de Richebois
sur la RD 17
13 300 Salon de pce

INFORMATION & RESERVATION
AU 04 90 56 85 85



RESTAURANT

SALON-DE-PROVENCE



Mariage

NOTRE PRESTATION INCLUS :

- o La salle jusqu'à 4h du matin
- o Possibilité de décorer la veille selon disponibilité
- o Mise à disposition tables, buffet, chaises, nappes vaisselles
- o Vin d'honneur (*boissons soft + boissons alcoolisées + pièces salées*)
- o Repas (*pain sur table*), pièce montée
- o Vin (3 couleurs), eau en carafes et café
- o L'organisation est assurée par un personnel qualifié

NON INCLUS :

- o Le champagne (*droit de bouchon offert*)
- o Les centres de tables
- o L'animation musicale (*dj ou groupes*)

DEGUSTATION POSSIBLE DES
SIGNATURE SUR RDV
AU 04 90 56 85 85



MENU N°1

Vin d'honneur

108 €
ttc/pers
salle incluse

Boissons :

Le Cocktail Richebois, Pastis, Martini, Whisky,
Boissons non alcoolisées

Amuse-bouche :

Eventail de feuilletés (8 pièces par pers) :
Tapenade et ses croûtons
Crème de Tomates séchées

Menu servi à l'assiette

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Entrée :

Caponata de légumes du soleil et pignons de pins
accompagnés d'une brochette de gambas

OU

Tarte Tatin de mangue et copeaux de foie gras, quenelle de
chutney framboise poivrons rouge

OU

Millefeuille de Rouget, compotée de fenouil,
basilic frit et caviar de tomates séchées

Plat :

Marbré de filet de Bœuf en croûte forestière
Sa fine garniture selon la saison

OU

Filet de canette piqué à la vanille, mousseline de carottes à l'orange,
gratin de blettes et son jus de cerises

OU

Filet de maigre rôti au romarin, purée de courgette basilic
et son coulis d'artichaut, tempura d'oignons doux

Fromage :

Méli-mélo de salades aux fruits secs
Fromage servi au buffet et ses pains

Dessert :

Gâteau des mariés

OU

Pièce Montée (*3 choux par pers*)

Cafés

Boissons incluses pendant le repas :

Vin sélection Richebois
Blanc, Rosé et Rouge



RESTAURANT
SALON-DE-PROVENCE



Mariage

NOTRE PRESTATION INCLUS :

- o La salle jusqu'à 4h du matin
- o Possibilité de décorer la veille selon disponibilité
- o Mise à disposition tables, buffet, chaises, nappes vaisselles
- o 1 photophore par tables (bougie LED)
- o Vin d'honneur (*boissons soft + boissons alcoolisées + pièces salées*)
- o Repas (*pain sur table*), pièce montée et mignardises Vin (3 couleurs),
- o eau en carafes et café
- o L'organisation est assurée par un personnel qualifié

NON INCLUS :

- o Le champagne (*droit de bouchon offert*)
- o Les centres de tables
- o L'animation musicale (*dj ou groupes*)
- o Invitées au vin d'honneur prix à la demande

DEGUSTATION POSSIBLE DES
SIGNATURE SUR RDV
AU 04 90 56 85 85



MENU N°2

118€
ttc/pers
salle incluse

Vin d'honneur

Boissons :

Le Cocktail Richebois, Pastis, Martini, Whisky,
Boissons non alcoolisées

Amuse-bouche :

Eventail de 10 canapés au choix :
verrine de chèvre frais aux figues, mini pan Bagnat, dips de Volaille, toast de Foie gras et confiture d'échalotes, rilette de saumon et perles de citron,
mini rouleau de printemps, quinoa au citron et pistou...
Tapenade et ses croûtons
Crème de Tomates séchées
Olives de Provence

1 Atelier au choix :

Atelier Saumon, atelier Provençal, atelier Charcuterie, atelier Foie Gras...

Menu servi à l'assiette

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Plat :

Filet de Bœuf au lard paysan au parfum de truffes
Et fine tarte printanière

OU

Loup en écaille de pomme de terre
et son étuvée d'asperges vertes à l'orange

OU

Suprême de volaille de Bresse,
purée de patates douces, sauce aux morilles

OU

Carré d'agneaux 2 côtes, Tian de légumes,
embeurrées de pommes de terre aux olives

Fromage :

Méli-mélo de salades aux fruits secs
Fromage servi au buffet et ses pains

Dessert :

Gâteau des mariés

OU

Pièce Montée (*3 choux par pers*)

Café

Boissons incluses pendant le repas :

1/4 de vin par pers
Vin sélection Richebois
Blanc, Rosé et Rouge



RESTAURANT
SALON-DE-PROVENCE



Mariage

NOTRE PRESTATION INCLUS :

- o La salle jusqu'à 4h du matin
- o Possibilité de décorer la veille selon disponibilité
- o Mise à disposition tables, buffet, chaises, nappes vaisselles
- o 1 photophore par tables (bougie LED)
- o Vin d'honneur (*boissons soft + boissons alcoolisées + pièces salées*)
- o Repas (*pain sur table*), pièce montée et mignardises Vin (3 couleurs), eau en carafes et café
- o L'organisation est assurée par un personnel qualifié

NON INCLUS :

- o Le champagne (*droit de bouchon offert*)
- o Les centres de tables
- o L'animation musicale (*dj ou groupes*)
- o 20 € pour les personnes invitées au vin d'honneur

DEGUSTATION POSSIBLE DES
SIGNATURE SUR RDV
AU 04 90 56 85 85



MENU N°3

Vin d'honneur

138 €
ttc/pers
salle incluse

Boissons :

Le Cocktail Richebois, Pastis, Martini, Whisky,
Boissons non alcoolisées

Amuse-bouche :

Eventail de feuilletés (8 pièces par pers) :
Allumettes aux fromages, mini-guiche, Mini-pizza, feuilletés à la tapenade, aux anchois, aux légumes
Tapenade et ses croûtons
Crème de Tomates séchées
Olives de Provence

Menu servi à l'assiette

(Menu modifiable et adaptable sur mesure)

Entrée :

Palette gourmande en chaud et froid autour du homard :
profiterole de homard et crème citron vert wakamé, sushi mangue épinard
homard, beignet piment d'Espelette et pince de homard

OU

Foie gras en deux cuissons l'un en croûte de grué de cacao, l'autre servi comme
une crème brûlée accompagné de brioche et chutney aux légumes et fruits du
soleil

Poisson :

Filets de sole et langoustines décortiquées, enroulées de fines feuilles de mangue et
pousses d'épinard, caponatas de légumes confits,
jus réduit de crustacés

OU

Turbot en filet cuit en basse température, infusion de citronnelle et cédras,
pommes fruits rôties aux gousses de vanille Bourbon

Granité

Viande :

Tournedos de filet de taureau de Camargue, grosses frites de panisse aux brisures
de truffes,
accompagné d'une sauce tartare et brochettes de légumes grillés

OU

Filet de Mignon de veau d'agneau sur un cannelloni de courgettes et olives,
stick de risotto parmesan coulant, jus romarin et ail doux

Fromage :

Méli-mélo de salades aux fruits secs
Fromage servi au buffet et ses pains

Dessert :

Gâteau des mariés

OU

Pièce Montée (*3 choux par pers*)

Fin de repas :

Cafés et ses mignardises

Boissons incluses pendant le repas :

¼ de vin par pers
Vin Coteaux d'Aix « Château du Seuil »
Blanc, Rosé et Rouge
Eaux minérales (Vittel & San Pellegrino)

