



La Gélinière

— Traiteur & Réception —

Mariages

« Traiteur »

-2023*-



*D 28 - La Gélinière / 37 390 Cérelles / Tel : 02 47 55 24 32
www.fermegelinere.com / fermegelinere@orange.fr*



Madame, Monsieur, nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez, en faisant appel à nos services.

Vous trouverez ci-après nos différentes **propositions de vin d'honneur et de mets (cuisinés maison, y compris les amuse-bouches, les desserts et les pièces montées)** qui vous permettent de réaliser **VOTRE repas de mariage**. Les boissons peuvent être fournies par vos soins sans droit de bouchon. Toutefois, nous vous proposons également une formule « Boissons ».

Notre prestation « TRAITEUR » comprend l'ensemble du matériel de service (hors mobiliers), à savoir nappes (uniquement pour les tables du repas et du vin d'honneur) et serviettes en tissu blanc, couverts en inox, verres et assiettes carrés. Vos tables sont dressées par nos soins d'après votre plan de salle, le vendredi (durée +/- 2h). Le personnel est prévu en rapport du nombre d'invités, soit un(e) serveur(se) pour +/- 25/30 convives. Nous assurons la **prestation de service du samedi pour une durée de 8h** (de la mise en place du vin d'honneur, jusqu'au débarrassage des tables), nous vous laisserons sur table, à la fin de notre prestation, le verre à eau et la flûte pour la nuit, ainsi que le café au buffet.

Heure supplémentaire 40,00 € ttc / heure et par serveur/cuisinier, au-delà des 8 heures de prestation.

Nous nous ferons un plaisir de vous servir dans la salle de votre choix

- Sans supplément de déplacement jusqu'à 50 km de notre site
- Pour un minimum de 50 adultes (entre 30 et 50 adultes, supplément à prévoir. Nous ne réalisons pas de prestations avec service en dessous de 30 adultes)

Soucieux de vous satisfaire au mieux pour cet événement inoubliable, nous sommes à votre écoute pour toutes demandes ou renseignements complémentaires. Nous réalisons les **repas test pour vous conforter dans votre choix**. (maxi 6 personnes dont les mariés, prix forfaitaire de 30,00 € ttc par pers. et gratuit pour les mariés si nous réalisons le mariage)

Nous souhaitons avoir répondu à vos attentes, et vous rencontrer bientôt.

Isabelle et Manuel Pelletier

Chef de Cuisine – Manuel Pelletier

Diplômé du Lycée hôtelier de Saint-Quentin en Yvelines (78)

Diplômé de l'Ecole Supérieure de Cuisine Française – Ferrandi (75)

Major de Promotion

Responsable des réceptions – Isabelle Pelletier

Diplômée du Lycée Albert Bayet – Tours

Service et Mention complémentaire sommellerie

*"Nos prix sont établis sur la base des taux de TVA en vigueur (10 % et 20 %)
Toute variation ultérieure de ces taux, imposée par la loi, sera répercutée sur ces prix »*

*Compte tenu de la situation de l'inflation continue, actuelle et à venir des matières premières et autres charges (dont les salaires par exemple) les tarifs sont susceptibles d'être réévalués.



Vin d'honneur « Grand Jour »

Servi et présenté sur buffet nappé

6 pièces par pers. à 10,00 € ttc

- Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave

8 pièces par pers. à 13,00 € ttc Avec 1 animation « plancha »

- Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave
- Bun's de magret fumé, poivron mariné et parmesan
1 Animation au choix
- Brochette de gambas rôtie au pistou
Ou
- Fricassée de rillons, pommes et poires aux 5 épices

10 pièces par pers. à 15,00 € ttc Avec 1 animation « plancha »

- Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Petite brochette de saumon mariné, bouchon de chèvre et pois gourmand
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Petit wrap de filet de poulet aux herbes fraîches
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave
- Bun's de magret fumé, poivron confit et parmesan
1 Animation au choix
- Brochette de gambas rôtie au pistou
Ou
- Fricassée de rillons, pommes et poires aux 5 épices

12 pièces par pers. à 17,00 € ttc Avec 1 animation « plancha »

- Mini-chou au foie gras, sésames torréfiés et graines de pavot
- Petite brochette de jambon cru, melon et tomate cerise
- Petite brochette de saumon mariné, bouchon de chèvre et pois gourmand
- Pipette de tomate / mozzarella, huile d'olive au vinaigre balsamique
- Navette de saumon fumé émulsionné au citron vert et piment de Cayenne
- Cuillère de dés d'avocats et d'écrevisses aux agrumes, crumble de tortillas
- Petit wrap de filet de poulet aux herbes fraîches
- Verrine de chèvre frais, Saint-Jacques rôties et « écrasée » de betterave
- Bun's de magret fumé, poivron confit et parmesan
- Cassolette d'escargots à la crème de Sainte-Maure
- Velouté d'asperges blanches à la chapelure de bacon
1 Animation au choix
- Brochette de gambas rôtie au pistou
Ou
- Fricassée de rillons, pommes et poires aux 5 épices



Propositions complémentaires pour votre vin d'honneur

Animation chaude salée (minimum de 50 personnes par animation)

- Rillons cocktail chauds au miel et graine de sésame...3,00 € ttc par pers.
- Mini-brochette d'écrevisses et crevettes roses aux épices...3,00 € ttc par pers.
- Foie gras poêlé aux raisins et réduction de Porto...4,00 € ttc par pers.
- Saint-Jacques poêlée et velouté d'agrumes...4,00 € ttc par pers.
- Brochette de gambas flambées au Whisky...3,50 € ttc par pers.

Animation chaude sucrée (minimum de 50 personnes par animation)

- Mini - Crêpe Party (sucre, confiture, Nutella) ...3,50 € ttc par pers.

Mignardises sucrées (minimum de 50 pièces par sorte)

1,10 € ttc / pièces

- Craquant au chocolat
- Tartelette aux fruits de saison
- Mini cannelé
- Mini éclair chocolat et café
- Macaron

Vin d'honneur en toute simplicité

Servi et présenté sur buffet nappé

6 pièces à 9,00 € ttc par pers.

7 pièces à 10,00 € par pers.

8 pièces 11,00 € par pers.

10 pièces à 13,00 € par pers.

Assortiments

- Toast de saumon fumé, aneth et citron vert
- Toast au jambon cru, sauce béarnaise
- Toast grillé de fondant de sardine à la sarriette
- Rillons cocktail
- Rillettes et baguette grillée
- Brochette de conté/curry et saucisson sec
- Toast de volaille façon « rillettes » et tomate confite
- Toast d'avocats façon guacamole et crevette rose
- Toast parfait de foie de volaille au Porto et échalotes confites

Nous vous proposons d'accompagner votre vin d'honneur avec notre cocktail « Maison »

Cocktail « La Géliinière » et soft

7,50 € ttc par pers.

Servi à discrétion pendant toute la durée de votre vin d'honneur

- Cocktail « La Géliinière » (pétillant, Cointreau et liqueur de fruits de la passion)
- Eau minérale plate et gazeuse, Jus d'orange, soda



Les mets, ci-après, sont
"Cuisinés Maison"
et peuvent être modifiés
suivant vos envies, vos goûts et les saisons

Composez votre
Menu de Mariage
à votre guise

"Choisissez, additionnez
puis affinez au mieux"
selon votre budget

Repas tout compris

Le service dont 1 maître d'hôtel et 1 chef de cuisine,
l'ensemble de la vaisselle, le nappage et les serviettes en tissu blanc,
le pain (petit pain « Tradition », baguettes « Tradition », pain aux noix), etc...

Menu à partir de 49,00 € ttc / pers.
*(avec, au choix, une mise en bouche à 8€, une viande et ses garnitures à 19€
et la formule fromages, desserts dont pièce montée et café à 22€)*

Menu à partir de 56,00 € ttc / pers.
*(avec, au choix, une entrée à 15€, une viande et ses garnitures à 19€
et la formule fromages, desserts dont pièce montée et café à 22€)*



Les mets

Prix ttc / par pers / tva 10 %

Les Mises en Bouches

- **8,00 € ttc**
Verrine Tourangelle (rillons cocktail, Sainte-Maure, magret fumé et dés de poire)
Verrine Fraîcheur (saumon fumé, écrevisses, avocats et pamplemousse)
- **9,50 € ttc**
Velouté d'asperges vertes et foie gras de canard à la fleur de sel
Tartare de courgettes, tomates et pignons de pin, brochette de langoustines rôties

Les Entrées

Accompagnée d'un petit pain individuel

- **15,00 € ttc**
Mousseline de merlan, d'écrevisses et de petites Saint-Jacques au coulis végétal
Tartare de daurade et saumon aux petits légumes, crème légère citronnée
Feuilleté de magret de canard fumé, Sainte-Maure de Touraine, pomme et miel
Tartare de tomate cerise et courgettes, huile d'olive citron vert/coriandre, pignon de pin (végétarienne)
- **17,00 € ttc**
Salade de canard aux trois façons, foie gras et réduction balsamique / framboise
Rillettes aux deux saumons, et sa brochette de Saint-Jacques rôties aux épices
Salade de rillons cocktail, pleurotes et escargots, chips d'ail
- **20,00 € ttc**
Terrine de foie gras de canard « Maison », brioche toastée et pomme confite
Salade de Saint-Jacques rôties, vinaigrette « douce » soja/sésame

Les Poissons

Mets pouvant vous être servis en « entrée chaude »

Accompagnement : brunoise de légumes

ou en plat principal avec 3 garnitures au choix : suppl. 3,00 € ttc

- **16,00 € ttc**
Timbale de Saint-Jacques et de coques à la bisque de homard
Tarte fine de filets de rougets, tapenade d'olive noire et pistou à la tomate confite
Rôti de saumon au jambon cru, sauce au vin de Vouvray
- **17,50 € ttc**
Pavé de sandre poêlé, mousseline de céleri et sauce Marchand de vin
Dos de cabillaud braisé en croûte de « Gambas à la provençale »
- **19,50 € ttc**
Rôti de lotte en habit de lard fumé et chorizo, émulsion au Champagne
Filet de turbot poché, sauce à l'oseille



Les Viandes

Accompagnement inclus : 3 garnitures au choix dans notre carte

- **19,00 € ttc**
Fricassée de pintade aux asperges vertes, sauce façon « Blanquette »
Cuisse de canette braisée au laurier frais et jus corsé au thym
Médallions de filet mignon de porc à la crème de Porto et pleurotes poêlées
Risotto aux asperges vertes et parmesan (végétarien)
- **21,00 € ttc**
Rosace de volaille rôtie aux tomates confites, pignons de pin et beurre persillé
Suprême de volaille farci au foie gras et son émulsion
Magret de canard rôti à l'arôme de truffes, sauce morilles
Pavé de bœuf poêlé puis émincé, sauce au Vin de Chinon
- **23,00 € ttc**
Suprême de pintade poêlé aux Saint-Jacques, coulis de terre et mer
Filet de bœuf rôti, confit d'échalote et crème de morilles
Médallion de veau en croûte de foie gras et son émulsion (de foie gras)

Formule fromages, desserts et café à 22,00 € ttc par pers.

Les Fromages au choix

Servis avec une salade de saison et du pain aux noix

Feuilleté de Brie aux pommes et pignons de pin
Ardoise de trois fromages (Sainte-Maure, Brie de Meaux et Comté) individuelle ou commune
Petit flan de Sainte-Maure de Touraine et sa poire pochée au vin rouge

Les Desserts au choix dans notre carte

Pièce montée traditionnelle « Cônes » - 3 choux ou 4 macarons
Ou
Pièce montée traditionnelle « Cônes » - 2 choux ou 2 macarons et 1 gâteau/entremet au choix
Ou
2 gâteaux/entremets au choix dans la carte
Ou
Assiette Gourmande des Mariés

Le café au buffet

Formule « Boissons » à 12,00 € ttc par pers.

Les vins et l'eau minérale

Au choix dans notre carte

1 bouteille de vin blanc ou rosé pour 6 pers.
1 bouteille de vin rouge pour 3 pers.
1 coupe de pétillant ou 1 verre de moelleux, avec le dessert, par pers.
Eau minérale plate et gazeuse à discrétion



Carte des garnitures

Pommes de terre "grenaille" rôties, ail et persil plat
Champignon de Paris farci
Grappe de tomates cerise, juste rôties à l'huile d'olive
Brochette de pomme de terre lardée et rôtie au poivre mignonnette
Courgette farcie à la duxelle de champignons
Courgette à la provençale
Tomate à la provençale
Fagot d'haricots verts
Fagot d'asperges vertes lardé
Moelleux de légumes (au choix : carotte, brocolis, asperges vertes, haricot vert ou champignon)
Pissaladière de légumes (pâte feuilletée, compote d'oignon, tomate et courgette)
Gourmandises aux pleurotes, mange-tout et asperges vertes
Duo de riz « pilaf » (riz long et riz sauvage)

Carte des desserts

Pièce montée traditionnelle - choux ou macarons
Pièce montée à thème suppl. : 2,00 € ttc par pers.
Assiette gourmande des Mariés
(crème brûlée à la fleur d'oranger, soupe de fraise au Vouvray, moelleux chocolat, sorbet, macaron ou chou pour pièce montée)
Charlotte au vin de Vouvray et coulis de fruits rouges
Fondant et craquant au chocolat, crème anglaise à la chicorée confite
Entremet Caramel et pommes caramélisées, crème anglaise au spéculoos
Fraisier (selon saison), coulis de fruits rouges
Framboisier (selon saison), et son coulis
Le Tourangeau (Vin de Vouvray et raisins pochés)
Le Normand (pommes caramélisées et Calvados)
Le Chocolat - Griotte et crème anglaise
Le Poire – Chocolat et crème anglaise
Le Trois Fruits Rouges (framboise, cassis et myrtille) et son coulis
Douceur Framboise / crème brûlée et son coulis
Douceur Chocolat / crème brûlée et crème anglaise
Douceur Passion / crème brûlée et crème anglaise

Pour la présentation de vos desserts

Fontaine à champagne : 0,80 € ttc par pers.



Buffet froid de mariage

57,00 € ttc par pers.

Les Entrées Froides

Moelleux de petites Saint-Jacques aux baies roses, vinaigrette de betterave
Aspic de volaille au foie gras, réduction de vinaigre Balsamique
Verrine d'œufs brouillés à la Méridionale
Saumon « Belle-vue »
Banc de filet de rougets, sauce aïoli

Les Viandes Froides

Carpaccio de bœuf et sa marinade
Gigot d'agneau farci au beurre d'escargots
Rosace de magret de canard aux pommes
Garniture : piperade (poivrons et oignons confits à l'huile d'olive) et flan de champignons

Les Fromages

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine, Fourme d'Ambert, Comté et Salade de saison

Les Desserts

3 au choix dans notre carte

Café, petit pain, baguette et pain aux noix

Buffet froid de mariage avec plat chaud

60,00 € ttc par pers.

Les Entrées Froides

Moelleux de petites Saint-Jacques aux baies roses, vinaigrette de betterave
Aspic de volaille au foie gras, réduction de vinaigre Balsamique
Verrine d'œufs brouillés à la Méridionale
Saumon « Belle-vue »
Banc de filet de rougets, sauce aïoli

Les Viandes (servie à l'assiette ou au buffet) (autres choix de plats possibles, nous consulter)

Cuisse de canette braisée au laurier frais et jus corsé au thym
ou
Médallions de filet mignon de porc à la crème de Porto et pleurotes poêlées
3 garnitures au choix

Les Fromages

Brie de Meaux, Sainte-Maure de Touraine, Fourme d'Ambert, Comté et Salade de saison

Les Desserts

3 au choix dans notre carte

Café, petit pain, baguette et pain aux noix



***Vous avez opté pour la
Formule « Boissons »***

***Faites votre choix ci-après
et
n'hésitez pas à demander
conseil si besoin
auprès d'Isabelle
Pour votre Accord
"Mets et Vins"***



Carte des Vins

Vins rouges (Appellations Contrôlées) :

Chinon, Michel Laurent, Grande Réserve

Vin rouge de caractère, vineux au délicieux support fruité et épicé.
Accords mets et vins : charcuteries, viandes rouges, fromage de chèvre

Bourgueil, cuvée des Chesnaies, Lamé Delisle Bouchard

Vin intense aux arômes de griotte et de fraise
Accords mets et vins : viandes blanches et rouges, fromages

Vins blancs (Appellations Contrôlées) :

Touraine Sauvignon, Domaine de la Rochette, François Leclair

Vin aromatique, fruité, sec mais souple
Accords mets et vins : crustacés, poissons, charcuteries

Valençay, « JFR » Jean-François Roy

Vin blanc sec, intensité d'agrumes avec des senteurs de fleurs d'acacias
Accords mets et vins : fruits de mer, poissons, fromages de chèvre

Vins rosés (Appellations Contrôlées) :

Touraine, Noble Joué, Rousseau Frères

Vin au nez intense et vif, dominé par des petites notes de fraise et de petits fruits mûrs
Accords mets et vins : charcuteries, poissons et viandes blanches

Vins moelleux (Appellations Contrôlées) :

Malvoisie, Rousseau Frères

Vin moelleux aux arômes de poire
Accords mets et vins : apéritifs, foie gras, fromages à pâte persillée, gâteaux, glaces et sorbets

Vin pétillant (Appellation Contrôlée) :

Vouvray brut ou demi-sec, méthode traditionnelle, Bernard Fouquet

Vin aux fines bulles, arômes de fruits, coings et miel
Accords mets et vins : apéritifs, desserts

Tous nos vins sont sélectionnés par Isabelle

N'hésitez pas à me consulter si vous souhaitez d'autres vins
Isabelle



Les petits plus du repas et de la nuit

*« Les Petits »
à ne pas oublier*

*En option
Le Déjeuner
du lendemain*



Les granités et le trou normand

Granité au Bourgueil (granité au vin de Bourgueil aux épices des Antilles) : 2,00 € ttc/pers
Granité Tourangeau (granité au vin de Vouvray parsemé de zestes d'orange confits) : 3,00 € ttc/pers
Trou Normand (parfum du sorbet et de l'eau de vie de votre choix) : 3,50 € ttc/pers
Possibilité de vous fournir le sorbet, le verre et la cuillère, et de vous le servir avec **votre** eau de vie : 1,50 € ttc/pers

«L' apéro des enfants » à 6,00 € ttc par enfant *(pour un minimum de 10 enfants)*

Petite canette de soda, brick de jus d'orange, monster munch et bonbons

Le menu « Enfant » à 15,00 € ttc

Petit pot de rillettes de volaille

Filet de poulet, Tagliatelles fines à la crème

Gâteau moelleux au chocolat

Le menu « Ados » à 25,00 € ttc

Terrine de campagne à l'ancienne

Cuisse de pintade rôtie et ses garnitures

Duo de fromages et salade de saison

Gâteau moelleux au chocolat

Le Menu « Végan » à 40,00 € ttc

Tartare de tomate cerise et courgettes,
huile d'olive au citron vert et à la coriandre, pignon de pin torréfiés

Risotto aux asperges vertes
(à base de bouillon de légumes et lait de soja)

Salade de fruits frais de saison, sirop au vin de Vouvray et aux 5 épices

L'open-bar

Petits fours sucrés assortiment (mini 50 pièces) : 1,10 € ttc pièce

- Tartelette au chocolat, aux fruits, macarons, cannelés, etc...

Corbeille de fruits de saison (mini 30 pers.) : 3,00 € ttc par pers.

Salade de fruits frais de saison (mini 30 pers.) : 3,50 € ttc par pers. (150 grs)

Soupe à l'oignon (mini 30 pers.) : 3,50 € ttc par pers. (avec bols, cuillères, croûtons et gruyère râpé)



« Propositions facultatives »

Buffet Froid du lendemain

à 20,00 € ttc par pers.

(hors boissons, hors service)

Assortiment de charcuterie (rillons, rillettes et terrine de lapin au muscadet)

Assortiment de salade de crudités « Maison » (carottes/jus de citron et ciboulette ; concombre à la crème et vinaigre de framboise/Xéres ; tomate/mozzarella/basilic/huile d'olive)

Rôti de porc, Rôti de bœuf, aileron de poulet

Chips

Brie de Meaux et salade verte

Tartelette poire amandine **ou** Fraises au sucre, en saison (150 grs par pers.)

Prestations comprises

Mise à disposition d'assiettes, verres et couverts à usage unique, serviettes et nappes en papier

Pain

Pour le buffet, si vous le souhaitez : Cafetière de café (avec tasse (8cl.), petit cuillère et sucre) :

50 tasses : 37,50 € ttc / 75 tasses : 51,00 € ttc / 100 tasses : 64,00 € ttc



Conditions générales de vente « Type »

Mme et M
Mariage le
Votre lieu de réception

Cérelles, le

1- La réservation

Votre réservation sera effective à réception de trois chèques d'arrhes, un premier de 1 000,00 € ttc, ainsi deux de 30 % du montant total ttc de la facture « pro-forma » ci-jointe, celle-ci est à nous retourner ainsi que le présent document, tous deux datés et signés par vos soins, avec les trois chèques d'arrhes.

Nous vous confirmerons la bonne réception de l'ensemble.

2- Le nombre de convives

Le nombre définitif de convives devra nous être communiqué au plus tard 8 jours avant la réception, soit le .

(Passé ce délai, nous ne tiendrons pas compte de désistements éventuels pour la facturation)

3- L'annulation

En cas d'annulation de votre réservation ou de votre commande, nous conserverons une partie ou tous les arrhes en notre possession (encaissées ou non, au jour de l'annulation).

- à trois mois du mariage: l'ensemble des arrhes
- entre trois et six mois : 50 % des arrhes
- à plus de six mois : le chèque d'arrhes de 1 000 € ttc

4- La prestation

La prestation comprend l'ensemble du matériel nécessaire à votre réception, et la prestation de service pendant 10h, soit 2h le vendredi (pour la mise en place de votre salle) et le samedi, pour une durée de 8h (de la mise en place du vin d'honneur, jusqu'au débarrassage des tables), au-delà des 8 heures de prestation : facturation 40,00 € ttc par heure et par membre d'équipes (serveurs et /ou cuisiniers) sur facture.

Concernant la vaisselle et le nappage, un chèque de caution de 500,00 € ttc devra nous être remis la veille de la réception, le vendredi, lors de la mise en place de votre salle. En cas de perte, dégradation (exemple brûlures sur les nappes, **CIERGES MAGIQUES INTERDITS**) ou casse, celui-ci vous sera restitué après déductions faites « des incidents » éventuels.

5- La mise à disposition du matériel et du mobilier

Tous les matériels et mobiliers mis à votre disposition, ne devront être utilisés que pour l'usage auquel ils sont destinés et sous votre entière responsabilité.

6- Le paiement

Votre réception sera payée en quatre temps :

- 1/ l'encaissement du premier chèque d'arrhes de 1 000 € ttc, à la réservation
- 2 / l'encaissement du deuxième chèque d'arrhes de 30 %, le 15 janvier 2023
- 3 / l'encaissement du troisième chèque d'arrhes de 30 %, trois mois avant la réception, soit le.
- 4 / le solde sera réglé le lundi lors du retour du matériel, laissé à la fin de la prestation du samedi soir.

Pour la Ferme de la Géliinière - Manuel Pelletier

Mme et M