

Boucherie BAYLE
47 rue Louis Pasteur
42320 La Grand-Croix



NOTRE CARTE

MARIAGE 2017

Tel: 04 77 73 24 34

Site: www.boucherie-bayle.com

Mail: info@boucherie-bayle.com

Madame, Mademoiselle, Monsieur,

Vous trouverez ci-joint notre carte des menus mariage.

Nous sommes heureux de pouvoir partager ce moment avec vous, en espérant que notre expérience participera à faire de votre mariage un moment inoubliable.

Tous les prix de nos menus s'entendent TTC, le service et la vaisselle sont compris. Les boissons ne sont pas incluses dans les menus.

Il est possible de modifier un plat, une entrée, un dessert..., nous nous réservons cependant, le droit d'ajuster nos tarifs en conséquence.
Pour toute modification, merci de voir directement avec notre service traiteur

La Boucherie Traiteur Bayle vous remercie de la confiance que vous lui accordez et espère que les propositions ci jointes sauront répondre à vos attentes.

Nous restons à votre disposition pour tous renseignements supplémentaires.

Le service traiteur

04 77 73 24 34

Menu champêtre : Buffet Froid

37.00 € / pers

Pain, Service et Vaisselles compris

ENTREE

*Cascade de crudités
(8-10 sortes de salade au choix)*

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE

(4 au choix accompagnées de leurs condiments)

Jambon blanc - Jambon cru - Terrine de campagne

Jambonnette - Tête roulée - Jésus cuit

Rosette (2 tr. / pers) - Mortadelle (1/2 tr. /pers)

ASSORTIMENT DE MERRINE DE POISSON

(1/2 tranche, au choix)

Langouste - saumon oseillé - flétan - noix de Saint Jacques

ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

(2 au choix parmi)

Rôti de veau nature ou farci - Rosbif

Rôti de dinde - Rôti de porc échine

FROMAGES

Fromage blanc ou sec et son pain aux noix

Café

DESSERT DES MARIÉS

Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet

Prix de 37.00€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments

Menu Mobi - Grill

47€ / pers (50 pers)

Pain, Service et Vaisselles compris

ENTREE

Cascade de crudité

(8-10 sortes de salade au choix)

FORMULE MOBI-GRILL

1 Porcelet à la broche de 23kg

Ou

1 agneau à la broche supplément 1€/pers)

ASSORTIMENT DE LEGUMES

Gratin dauphinois à la crème

Et sa ratatouille

FROMAGES

Fromage blanc ou sec et son pain aux noix

Café

DESSERT DES MARIÉS

Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet

Prix de 47€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments

Menu de Provence

44 € / pers

Pain, Service et Vaisselles compris

ASSIETTE DU SUD

Mesclun de salade, tomate cerise poêlée, brochette involtini et gambas marinée, speck, 1/8 de melon, tranche fine de jambon cru et sa chips de parmesan, brochette chaude beurèck et involtini de courgette et sa vinaigrette fine au balsamique

VIANDE CHAUDE

Mignon de veau poêlé, légumes croquants et son jus réduit

ASSORTIMENT DE LEGUMES

*Mousseline asperges - poivrons confits accompagnée
de sa tomate provençale*

FROMAGES

Fromage blanc ou sec et son pain aux noix

Café

DESSERT DES MARIÉS

Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet

Prix de 44€ assujetti à une TVA de 10% incluse - Hors boissons et suppléments

Menu Apérepas

45.20 € / pers

Pain, Service et Vaisselles compris

UN APERITIF EN GUISE D'ENTREE

7 PCS/ PERS

Pièces froides

- Toast
- Macaron salé
- Mini bagels
- Cristalline

Pièces chaudes

- Tapas jambon cru - mozzarella
- Croustade de lotte
- Beignet de gambas ou beurêck

PLAT CHAUD

Suprême de volaille farci aux petits légumes à la crème

Ou

Mignon de veau sauce champagne (sup 1.30€)

Ou

Noix de Saint Jacques poêlée au Martini & son fleuron de feuilletage (sup 2.75€)

ASSORTIMENT DE LEGUMES

Croustillant de gratin dauphinois, mousseline d'aubergine et son cœur de tomate confite

FROMAGES

Fromage blanc ou sec et son pain aux noix

Café

DESSERT DES MARIES

Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet

Prix de 45.20€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments

Menu Elégance

47.70€ / pers

Pain, Service et Vaisselles compris

ASSIETTE PERIGOURDINE

*Mesclun de salade, tomate cerise poêlée, tranche de foie gras,
cassolette de chutney framboise, pain perdu au basilic
& sa vinaigrette fine au balsamique*

VIANDE CHAUDE

Tournedos de canard sauce Chambord façon Rossini

Ou

Mignon de veau sauce Chambord (sup 1.30€)

Ou

Dos de cabillaud, crémeux de poivrons confits & son croustillant

ASSORTIMENT DE LEGUMES

*Mousseline de carottes et noisettes torréfiées accompagnée d'un
Croustillant de gratin dauphinois Ou d'un risotto aux champignons (sup 1€)*

FROMAGES

Fromage blanc ou sec et son pain aux noix

Café

DESSERT DES MARIÉS

Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet

Prix de 47.70€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments

Menu Trilogie

54.10 € / pers

Pain, Service et Vaisselles compris

ASSIETTE DU PECHEUR

Mesclun de salade, tomate cerise poêlée, merrine de poisson, brochette de poivrons et olive farcie, vinaigrette fine au balsamique accompagnée d'un gressin et de ses croûtons

PLAT 1 : POISSON CHAUD

Trou normand : sorbet au choix, (alcool fourni)

Accompagné d'un

Filet de flétan sauce champagne

Ou

Dos de cabillaud et sa crème de poivrons

PLAT 2 : VIANDE CHAUDE

Mignon de veau sauce Chambord (sup 1.30€)

Ou

Suprême de pintadeau farci aux petits légumes

ASSORTIMENT DE LEGUMES

Mousseline d'asperge et son croustillant de gratin dauphinois

FROMAGES

Fromage blanc ou sec et son pain aux noix

Café

DESSERT DES MARIÉS

Pièce montée (3 choux/pers) ou entremet

Prix de 54.10€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments

Menu Enfant

10.10 € / pers

Pain, Service et Vaisselles compris

ENTREE

Pizza au choix

Ou

Cascade de crudités

VIANDE CHAUDE

Jambon chaud

Ou

Emincé de volaille

ACCOMPAGNEMENT

Tagliatelles

Ou

Gratin dauphinois

Ou

Pommes dauphines

FROMAGES

Fromage blanc ou sec et son pain aux noix

DESSERT DES MARIÉS

Pièce montée ou entremet

Prix de 10.10€ assujetti à une TVA de 10 % incluse - Hors boissons et suppléments

Nos suppléments :

- ✓ *Fontaine à chocolat : petits fours, fruits et bonbons 90€
(min 50 pers)*

- ✓ *Fontaine à champagne décorée : 60€ (min 70 coupes)*

- ✓ *Pyramide de macarons (80 unités) : 100€*

- ✓ *Atelier Plancha : nous consulter*

Nos prix s'entendent

- ✓ *Vaisselle complète pour l'apéritif & le repas*

- ✓ *Nappage & serviettes pour l'apéritif & le repas accompagnés
d'un chemin de table dans la mesure du possible*

- ✓ *Déplacement dans un rayon de 40km, au-dessus de ce
périmètre consulter nos forfaits déplacement*

- ✓ *Une mise en place d'1h30 réalisée 2h avant l'arrivée des
convives (suivant la prestation)*
 - ✓ *Décoration du buffet*

 - ✓ *Visite de la salle au préalable si besoin*

Boucherie – Traiteur Bayle
47 Rue Louis Pasteur
42320 La Grand-Croix

Tel : 04. 77. 73 24. 34
Fax : 04. 77. 73. 56. 69
info@boucherie-bayle.com
www.boucherie-bayle.com

