



Frédeville

Cultiver l'Art de Recevoir
pour concevoir
votre mariage sur mesure

Authenticité, tradition & élégance depuis 1989
Saison printemps-été 2025



« Nous sommes fiers d'accompagner les futurs mariés dans la réalisation de leur mariage de rêve. Depuis 1989, notre passion pour l'art culinaire et notre engagement envers l'excellence nous ont permis de créer des expériences gastronomiques inoubliables.

Notre équipe est dédiée à la conception de menus sur mesure qui reflètent votre histoire unique. Authentiques, traditionnels et élégants, nos plats 100 % maison sont préparés à partir des meilleurs produits locaux de Touraine, promettant une célébration qui enchante les sens et honore l'art de la table française. Découvrez notre engagement pour une gastronomie raffinée. »

Chef Guillaume Thellier-Frédeville



Sommaire

Gastronomie	page 4
Cocktail	page 5
Diner assis	page 9
Buffet de soirée	page 18
Boissons	page 19
Arts de la table	page 21
Personnel de service	page 24
Options	page 27
Brunch	page 32
Récapitulatif budgétaire	page 38

Toutes les photos présentées sur cette plaquette sont non contractuelles.



1 - GASTRONOMIE



Le Cocktail

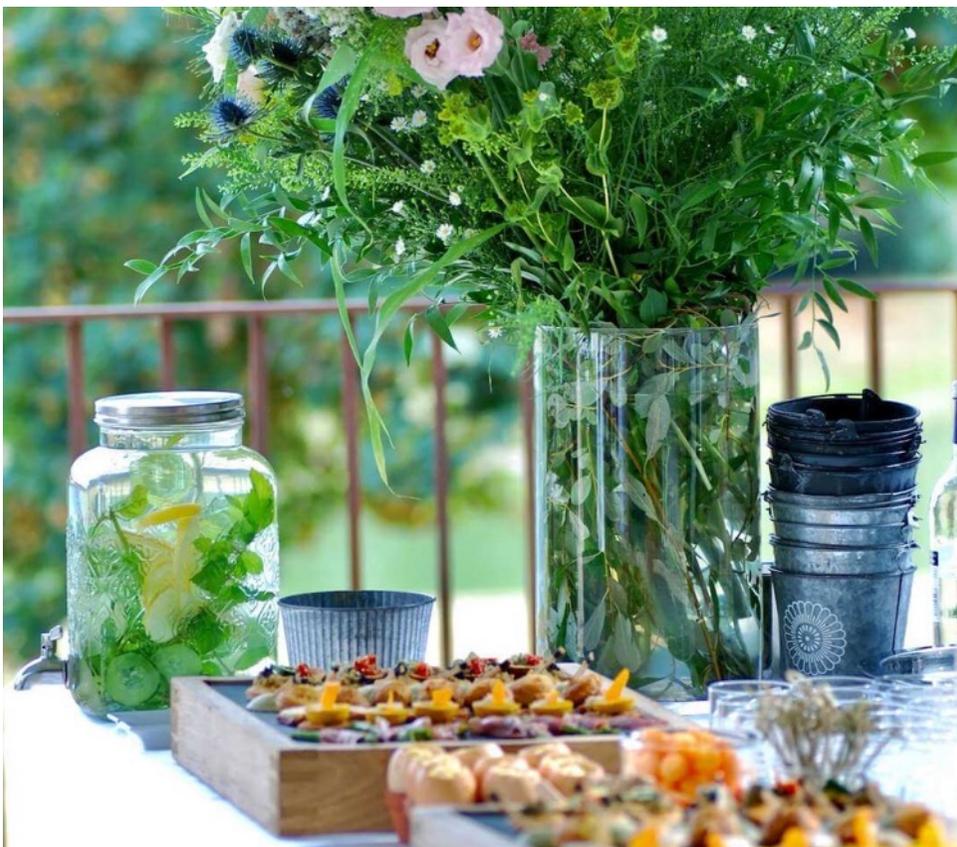
On compte en général un équivalent de 14 pièces par personne pour 2 heures de cocktail.

Nos serveurs expérimentés mixeront service au plateau et service au buffet pour accueillir vos invités dans une atmosphère de convivialité et d'élégance.

Nos formules cocktail incluent :

- Des pièces cocktail salées froides et chaudes à base de viande, poisson ou végétariennes
- 2, 3 ou 4 animations selon le nombre d'invités
- La décoration végétale des buffets d'animations
- La décoration florale des buffets dans des vases en verre (nous consulter pour des vases Médicis)
- Le personnel de service, les cuisiniers pour les animations





LES PIÈCES COCKTAIL

Les pièces salées froides

- Toast de foie gras de canard
- Bouchée de sarrasin craquant, asperge verte et estragon
- Trucchia aux herbes et jambon Iberico
- Œufs brouillés aux truffes servis dans leur coque
- Sablé sésame, compoté niçoise, copeau de chèvre sec
- Mini pie au pavot, caviar d'aubergine, pecorino, graines de courge torréfiées
- Trio de gaspachos (andalou, carotte coco, betterave au piment)
- Profiterole de légumes aux crevettes sauvages
- Maki de filet de truite façon gravlax et petits légumes
- Sablé au parmesan, mousseline artichaut, rouget
- Cracker's de poisson fumé de Brenne à la rouille
- Mi-cuit de thon rouge aux épices grillées

Les pièces salées chaudes

- Foie gras de canard poêlé sur sa grenaille tiède
- Nem de canard et poireau
- Bouchée Singapour, sauce saté
- Gratiné de feta et tomate cerise
- Kouloubiac de saumon et épinards

LES PIÈCES DE BUFFET

- Crudités, sauces et dips
- Chips de légumes et/ou billes de melon à la menthe fraîche (selon saison)



LES ATELIERS CULINAIRES « SAVEURS »

Liste non exhaustive de nos animations, nous consulter pour plus d'informations.

Jambon Iberico sur griffe

Jambon découpé devant vos invités, collection d'antipasti, beurrés et pains

Os à moëlle *(animation chaude)*

Os à moëlle poêlés, fleur de sel, poivre du moulin, pain de campagne toasté

Plancha Terre *(animation chaude)*

Filet de bœuf et magret de canard cuits minute, découverte de poivres rares

Mini hamburgers gourmets *(animation chaude)*

Mini hamburgers cuits minute, à base de magret de canard, tomate confite et sauce au poivre Sarrawak

Ravioles de courgette à la ricotta *(animation chaude)*

Ravioles servies en cuillère avec un bouillon de légumes

Risotto aux truffes *(animation chaude)*

Recette de risotto traditionnel, agrémenté de truffe et présenté sur une demi-meule de parmesan

Bar à tapas et bruschettas

Assortiment de tapas et antipasti, légumes marinés, tapenades, olives, copeaux de parmesan, Pecorino, crostini, pain de campagne, herbes fraîches, huile d'olive Taggiasche... présentés dans des bocaux en verre et des panières en osier

Dégustation de saumon

Découpe d'un filet de saumon d'Écosse Label Rouge en deux recettes (fumé et mariné façon gravlax), citron, crème d'aneth, blini





LES ATELIERS CULINAIRES « PRESTIGE »

Liste non exhaustive de nos animations, nous consulter pour plus d'informations.

Jambon Iberico sur griffe

Jambon découpé devant vos invités, collection d'antipasti, beurres et pains

Dégustation de foie gras de canard

Terrine de foie gras de canard du Poitou mi-cuit en 2 façons : au Montlouis et truffé, confiture d'échalote au vin rouge, chutney de figue, sucre pétillant, chips de pain d'épices, pain de campagne

Ravioles de foie gras de canard (animation chaude)

Ravioles servies en cuillère avec un bouillon de canard

Bar à escargots (animation chaude)

Escargots façon meurette servis en coquille et escargots au beurre maître d'hôtel servis en cuillère, pain au levain toasté

Bar à jus

Fruits et légumes frais, mixés devant vos invités et présentés en carafes sur pain de glace

Dégustation de fromages

Brie truffé, Appenzeller, Tomme aux fleurs, Camembert di buffala, Brillat Savarin affinés par un Maître Fromager. Présentés sur rondins de chêne, collection de pains et de beurres, confiture, chutney, fruits frais, fruits secs

Bar à huîtres

Huîtres Perle Blanche et Marennes d'Oléron ouvertes devant vos invités, pain de seigle au beurre salé, vinaigre d'échalote, citron

Plancha Mer (animation chaude)

Crevettes sauvages et noix de Saint Jacques snackées et flambées au whisky.

Ceviche et tartare de poissons

Sélection de poissons selon arrivage (maigre de Corse, daurade, bar, cabillaud...) préparés minute, agrémentés de citron vert, tomate, avocat, oignon blanc, herbes (piment à disposition)

Le diner Assis

Un moment privilégié pour l'échange et la délectation, le repas assis est un jalon capital de votre célébration. Exprimez vos désirs et créez le menu idéal pour votre mariage.

Notre chef Guillaume Thellier-Frédeville est là pour orienter vos choix avec une offre personnalisée de mets élaborés à partir d'ingrédients locaux et de saison.



Nous vous assurons un service de **dîner à l'assiette** en **deux heures**, hors discours et animations, permettant ainsi de passer sans tarder aux festivités de la soirée !

Nous proposons différentes formes de plats selon la scénographie souhaitée du dîner.

- Entrée ou mise en bouche à l'assiette
- Un plat principal à l'assiette ou à partager
- Un fromage à l'assiette ou plusieurs fromages servis au plateau
- Un dessert unique à l'assiette ou buffet de mini-desserts

LA MISE EN BOUCHE

Une mise en bouche tout en légèreté pour remplacer l'entrée traditionnelle du dîner.



Petits pois en velouté froid, lamelle de canard fumé et petit caillé de chèvre frais

Soupe de melon au basilic, billes de melon et pastèque, copeaux de chèvre sec

Gaspacho andalou, sorbet au basilic

Tartare de tomates, sorbet framboise-poivron

L'ENTRÉE À L'ASSIETTE

Petits pois en velouté froid, lamelles de canard fumé
Caillé de chèvre frais

Burrata crémeuse
Salade de légumes grillés aux parfums d'été

Duo de maigre et saumon mariné au poivre
Tartare d'algues au citron, tomates cerise rôties

Filet de rouget et cracker's de graines
Crèmes d'asperges verte et coriandre

Tarte fine de légumes
Caviar de légumes, pesto et balsamique



Tournedos de foie gras de canard, magret fumé
Poire pochée aux épices, caramel de vin rouge

Thon rouge snacké
Agrumes et basilic

Salade Pondichéry
Crevettes, Saint-Jacques, pousses d'épinard, framboises, patate douces, vinaigrette pêche framboise

LE PLAT À L'ASSIETTE

Filet de canette rôti sur la peau, sauce Apicius

Pressé de pomme de terre à la truffe, carottes glacées au miel de Touraine

Suprême de pintade farci à l'estragon, sauce yuzu

Légumes d'été et grenailles fumées au foin

Pavé de veau, jus corsé au poivre rouge de Kampot

Risotto à la crème d'asperge verte, légumes tout verts

Maigre, jus de canard rôti

Riz Vénééré, mini fenouil braisé, graines torrifiées



Filet de bœuf aux morilles

Gratin dauphinois, légumes grillés

Filet de turbot

Blanquette de légumes parfumée au gingembre

Rôti de lotte farci au vert

Coulis de poivron rouge, purée de patate douce

Caille farcie de ses béatilles

Artichauts barigoule, écrasé de pomme de terre à la fleur de sel

LE PLAT A PARTAGER EN COCOTTE

Servi en cocotte Staub en fonte noire, posée sur chaque table, un tablier pour le chef de table. Accompagnements servis dans des plats à partager, posés sur chaque table.

Veau alla gremolata * (agrumes et herbes potagères) Gratin dauphinois, champignons

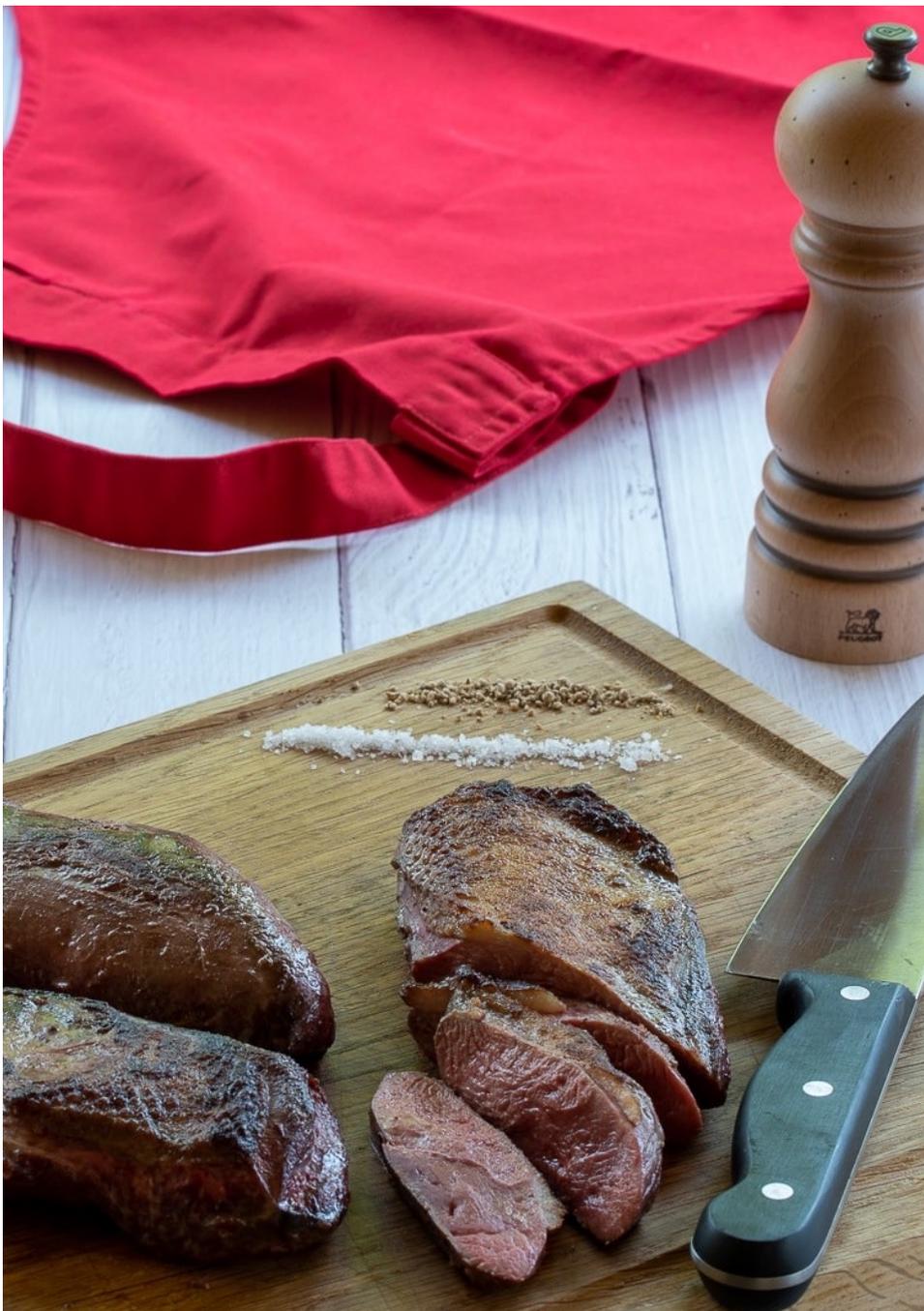
Agneau dans l'esprit d'un navarin

Cochon caramélisé miel de Touraine et sésame
Polenta moelleuse au parmesan, poêlée de légumes au poivre rouge de Kampot



Lotte et saumon au beurre de crustacé
Riz aux petits légumes

Volaille fermière au vin jaune et aux morilles
écrasé de pomme de terre à la fleur de sel, légumes croquants



LA VIANDE À DÉCOUPER CUITE AU BARBECUE

Servie sur une planche en bois, avec un couteau et un tablier pour le chef de table.
Prévoir suffisamment de place.

Côte de bœuf

Magret de canard

2 sauces au choix

Béarnaise, poivre vert, bleu, trois poivres, marchand de vin

Accompagnements servis à l'assiette

Grenailles rissolées et légumes grillés (autres accompagnements sur demande)

LE FROMAGE A L'ASSIETTE

Duo de fromages affinés au choix

Fromages présentés sur une assiette en porcelaine noire.
Jeunes pousses et roquette à l'huile de noix, pain aux noix et aux raisins



LE PLATEAU DE FROMAGE A PARTAGER

Sélection de 4 fromages affinés au choix

Fromages présentés sur un rondin en chaine véritable. Jeunes pousses et roquette à l'huile de noix, pain aux noix et aux raisins

LE DESSERT À L'ASSIETTE

Intensément Vanille

Fruits rouges et bleus au naturel

Princesse Sicilienne

Macaron pistache framboise, sorbet framboise



Poire pochée au Cheverny blanc

Sirop parfumé aux épices douces, tuile aux amandes

Finger tout chocolat

Sablé au cacao, brownie au chocolat 66%, ganache au chocolat blond caramélisé

Vacherin glacé

Deux parfums de glace ou sorbet au choix

BUFFET DE MINI-DESSERTS

Buffet de 5 mini-desserts, posé sur chaque table.

1 verrine à choisir

- Verrine de soupe de fruits rouges
- Verrine de gaspacho d'ananas à la menthe fraîche
- Verrine de gaspacho mangue passion
- Verrine de sorbet ou de glace (parfum au choix)



4 mini-gâteaux à choisir

- Charlottine (mousse chocolat noir au cœur de crème brûlée)
- Finger tout chocolat (sablé au cacao, brownie au chocolat 66%, ganache au chocolat blond caramélisé)
- Petite tarte fraises et rhubarbe
- Petit chou fruits rouges et citron de Syracuse
- Entremets praliné yuzu
- Princesse Sicilienne macaron, crème de pistache, framboises
- Petite tarte au citron kalamansi meringuée
- Extrêmement café
- Petite tarte mangue passion
- Bouchée ananas, vanille et citron vert

LE BUFFET DE SOIRÉE

Un buffet en soirée pour se restaurer est un complément essentiel pendant la soirée dansante pour vous accompagner jusqu'au bout de la nuit.

LE BUFFET EN SOIRÉE

Café, thés Joyeux

Corbeilles de fruits de saison

2 stands culinaires au choix :

- Crêpes sucrées (sauce chocolat maison, sucre, confitures)
- Gaufres sucrées (sucre glace, chantilly)
- Plaques de chocolat noir à casser
- Plateaux de mignardises sucrées
- Galettes salées (jambon fromage)
- Planches de charcuteries et de fromages
- Mini hamburgers
- Mini hotdogs
- Paninis



2 – LES BOISSONS



BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Les boissons non alcoolisées sont **comprises dans notre formule mariage**. Notre forfait inclut les boissons rafraîchies **servies à volonté** pour l'ensemble de la réception (cocktail, dîner, soirée).

- **Eau minérale** (bouteille en verre)
Evian
- **Eau pétillante** (bouteille en verre)
Eau des Abatilles
- **Jus de fruits** (bouteille en verre)
Adamance et Vergers de la Manse
- **Sodas**
Perrier, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Schweppes Tonic
- **Boissons chaudes**
Cafés, thés et infusions

Nous rafraîchissons et frapons vos vins effervescents et champagne, mettons à température, aérons et servons vos vins sans droit de bouchon.



3 – MATÉRIEL, ARTS DE LA TABLE ET DÉCORATION



Pour le cocktail

Matériel et vaisselle inclus

- Tables de buffet nappées en coton blanc
- Guéridons nappés en coton blanc (sans les chaises)
- Verrerie (verres à soft, verres à vin, flûtes)
- Vasques et glace à rafraîchir
- Serviettes cocktail
- Cendriers en porcelaine blanche

Décoration incluse

- Décoration végétale des buffets d'animations (petits arbres, plantes)
- Décoration florale des buffets (bouquets de fleurs à l'esprit champêtre réalisés par nos soins, dans des vases en verre)

Bouquets en vases Médicis possible



Pour le dîner assis

Matériel et vaisselle inclus

- Nappage des tables en lin blanc
- Serviettes en lin blanc
- Vaisselle en porcelaine blanche Guy Degrenne
- Couverts en inox lourd
- Verrerie Œnologue (verres à eau, verres à vin, flûtes)
- Guéridons nappés en coton blanc (sans les chaises)

Le mobilier du dîner (tables, chaises) et la décoration de table ne sont pas fournis.

Pour le bar de nuit

Matériel et vaisselle inclus

- Tables de buffet nappées en coton blanc
- Guéridons nappés en coton blanc (sans les chaises)
- Verrerie Œnologue (verres mixtes, verres à vin, flûtes)
- Vasques et glace à rafraîchir
- Serviettes cocktail
- Cendriers en porcelaine blanche



4 – LE PERSONNEL DE SERVICE



Fort de notre savoir-faire, nous apportons une attention toute particulière à la qualité de notre service. Pour chaque mariage, le nombre de serveurs est établi sur-mesure. Cette brigade est encadrée par un **Maître d'hôtel** qui sera votre interlocuteur privilégié et vigilant tout au long de votre réception de mariage.

Rétroplanning

Voici un déroulé typique d'une prestation de mariage. Nous pouvons mettre en place un rétroplanning personnalisé et adapter le personnel en conséquence. Ce rétroplanning ne tient pas compte des discours et interventions de vos proches.

✓ 11h00

Arrivée de notre équipe pour mise en place

✓ 17h00

Cérémonie

✓ 18h00

Début du cocktail

✓ 20h30

Passage à table

✓ 23h00

Soirée dansante

✓ 4h30

Départ de notre équipe



Tenue de service

Notre tenue de service personnalisée incluse :

- Pantalon noir
- Chemise blanche
- Tablier de couleur (à choisir parmi nos différentes nuances)
- Avec ou sans cravate noire

Tenue de service proposée en option :

- *Tenue blanche d'inspiration indienne, ceinture de couleur sup*
- *Veste bleu marine*



Frais de déplacement

Implanté dans la région d'Indre-et-Loire (37), les frais de déplacement vous sont offerts dans un rayon de 30 km autour d'Amboise.

Des frais de vie et d'hébergement peuvent aussi s'appliquer en fonction de la distance du lieu de réception et de la complexité de l'installation.

5 — LES OPTIONS



En option

GÂTEAU DES MARIÉS

Un évènement phare du dîner pour rassembler vos invités autour des mariés. L'arrivée du gâteau de mariage demeure l'un des moments phares d'une scénographie de mariage.

Notre chef pâtissier vous propose de nombreuses variations de pièce montée avec un nombre minimum de parts ou pièces pour garantir une hauteur suffisante.

- Pyramide de macarons
- Pyramide de meringues
- Entremets à étages

Fraisier, framboisier, tout chocolat, macaronnade etc ...

- **Naked Cake***

Génoise et crème, parfums au choix. Décor fruits/feuillages/fleurs du jardin



En option

REPAS ENFANT DE 4 à 10 ANS

Cocktail individuel en baluchon puis repas servi à la table des enfants (plats à partager posés sur table)

Baluchon

- Clubs saumon et fromage frais
- Navettes au poulet
- Tomates cerise
- Cubes de fromage
- Chips, biscuits salés
- Crudités
- Corbeille de bonbons + une surprise

Dîner

- Poulet fermier rôti, grenailles rissolées
- Biscuit roulé à la confiture de fruits rouges, fruits de saison

Nous n'assurons pas le repas des enfants de moins de 4 ans et ne fournissons pas le mobilier pour les repas enfants.

REPAS ADOLESCENTS & BABY SITTERS à PARTIR DE 11 ANS

Menu identique à celui des enfants, en quantités supérieures.

Les tables et chaises ne sont pas inclus.

REPAS PRESTATAIRES

Les prestataires étant essentiels au bon déroulé du mariage, nous vous proposons 2 formules au choix :

- **Plateau repas**

Entrée, plat chaud, dessert, boisson non alcoolisée et pain

- **Même dîner que les invités**

Vaisselle en porcelaine blanche, couverts en inox, verrerie
Élégance.

Les tables et chaises ne sont pas inclus.



En option

LE VERRE D'ACCUEIL

En amont du cocktail ou pendant la cérémonie laïque.

- Buffet nappé, verrerie 1,7 € TTC / pers
- Eaux aromatisées servies en bonbonne

BAR À COCKTAILS

Laissez l'art de la mixologie illuminer votre mariage : notre bar à cocktails apportera une note de raffinement et d'originalité à votre soirée. Les ingrédients supplémentaires, verrerie et glaçons sont fournis par nos soins.

1 cocktail au choix : Mojito, Moscow Mule, London Mule, Caïpirinha, Spritz, Gin Tonic.

- Alcools forts fournis par vos soins : 1 € TTC / invité
- Alcools forts fournis par nos soins : 55 € TTC la bouteille
Facturation à la bouteille d'alcool ouverte. Liste des alcools sur demande.



LE BAR À BIERES

Célébrez l'amour avec une touche de caractère ! Notre bar à bières offre une sélection raffinée pour brasser de beaux souvenirs lors de votre mariage.

- Pompe à bière, verres à bière et 1 fût de 30 litres (Turone blonde légère) 215 € TTC
- Fût supplémentaire de 30 litres (Turone blonde légère) 140 € TTC
- Pompe à bière seule 40 € TTC

Facturation au fût ouvert. Carte des bières sur demande.

En option

VAISSELLE DE GIEN

Depuis 2023, notre Maison propose des assiettes en faïence de Gien pour mettre en valeur votre dîner.



LA TABLE DES MARIÉS

Table des Mariés ovale de 12 à 33 personnes

Dimensions :

- Largeur : 1,25 m
- Longueur : jusqu'à 10 m selon le nombre de personnes

6 — LE BRUNCH



Les formules avec service

Nos brunchs sont prévus de 11h30 à 15h30 avec un accueil en continu des invités. Le nombre de serveurs peut varier selon le type de brunch.
Pour des formules sans service, n'hésitez pas à nous consulter.

LE BAR A SALADES

Vos invités composent eux-mêmes leurs salades. Ingrédients présentés séparément, dans des contenants en verre

- Petites pâtes, Quinoa, riz
- Œuf dur, poulet fermier fumé, jambon à l'os maison, saumon fumé
- Mozzarella, emmental, parmesan
- Crudités de saison, salade verte, tomates confites, olives
- Vinaigrettes : balsamique, framboise, moutarde à l'ancienne, aux herbes
- Croûtons, gressins

Fromages

Roue de Brie et assortiment de fromages de chèvre de la région

Desserts à partager

Tartes aux fruits de saison, clafoutis, brownies

Miches de pain de campagne



Les formules avec service

LE BUFFET FROID

Tartes salées (3 au choix)

Poulet basquaise, quiche lorraine, 3 fromages, Sainte Maure de Touraine et oignons caramélisés
Poireau, carotte feta et cumin, deux saumons, crabe aux épinards

Charcuteries* et viandes froides

Tranches de bœuf cuisson basse température, sauce tartare
Tranches de jambon à l'os, rosette, chorizo
Terrine de campagne, rillettes de poulet fermier à l'estragon
Condiments, beurre

Trois salades au choix (+ salade verte)

Salade de tomates, mozzarella di buffala, vinaigrette balsamique
Taboulé de boulghour et chou-fleur à la libanaise
Salade de chou blanc, orange et jambon à l'os
Salade de pommes de terre à l'estragon
Salade de lentilles, chou rouge, radis, moutarde à l'ancienne
Salade russe, coleslaw

Fromages

Roue de Brie et assortiment de fromages de chèvre de la région

Desserts à partager

Tartes aux fruits de saison, clafoutis, brownies

Miches de pain de campagne

FORMULE BRUNCH

Petit-déjeuner

Café, thés et infusions Dammann Frères, chocolat, lait
Jus d'orange et jus de pamplemousse Alain Milliat
Brioche, cake à l'orange et cake au citron
Baguette, beurre, confitures, Nutella

Buffet salé*

Salade Caesar, salade coleslaw, salade verte
Œufs brouillés, beans, bacon, petites saucisses, boudin noir
Saumon gravlax maison, crème d'aneth, blini
Jambon à l'os maison, pommes de terre rissolées

Buffet sucré

Brownies, Mini panna cotta à la vanille, coulis de fruits rouges
Grandes tartes aux fruits de saison, clafoutis
Corbeilles de fruits de saison

Miches de pain de campagne



Les formules avec service

GALETTE ET CRÊPES PARTY

Galettes salées

Galettes de sarrasin garnies de jambon à l'os maison, fromage, œuf, champignons, tomate, mozzarella
Servies avec salade verte

Salades à partager

Salade Grecque (végétarienne) : *Tomate, concombre, fêta, oignon rouge, olives noires de Kalamata*

Salade Caesar : *Poulet fermier, parmesan, romaine, croûtons, anchois*

Salade Niçoise : *Haricots verts, tomates, œufs durs, pommes de terre, thon, olives, laitue*

Crêpes sucrées

Crêpes sucrées garnies de sucre, chocolat, chantilly, caramel au beurre salé, Nutella, confitures, miel

Corbeilles de fruits de saison

Miches de pain de campagne

ROTISSOIRE

Salades à partager (3 au choix) & salade verte

Salade de tomates, mozzarella di buffala, vinaigrette balsamique

Taboulé de boulghour et chou-fleur à la libanaise

Salade de chou blanc, orange et jambon à l'os

Salade de pommes de terre à l'estragon

Salade de lentilles, chou rouge, radis, moutarde à l'ancienne

Salade russe

Coleslaw

Rôtissoire

Poulets fermiers cuits à la broche

Grenailles rissolées

Fromages

Roue de Brie et assortiment de fromages de chèvre de la région

Desserts à partager

Tartes aux fruits de saison, clafoutis, brownies

Miches de pain de campagne



Le barbecue

Barbecue au charbon de bois

Côtes canadiennes

Ribs de porc marinés au sirop d'érable

Saucisses de porc

nature, aux herbes, piquantes

Brochettes de poulet mariné

Sauces, salade verte

Salades à partager (3 au choix)

Salade Italienne (végétarienne)

Conchiglioni, légumes grillés, artichaut mariné, copeaux de parmesan, olives noires, vinaigrette balsamique

Salade Fraîcheur

Mini penne, saumon, pamplemousse, jeunes pousses, vinaigrette passion

Salade Grecque (végétarienne)

Tomate, concombre, feta, oignon rouge, olives noires de Kalamata

Salade Asiatique

Nouilles chinoises, julienne de carotte, poulet fermier, crevettes, champignons noirs, cacahuètes, ciboulette thai

Salade Caesar

Poulet fermier, parmesan, romaine, croûtons, anchois

... et de nombreux autres choix sur notre carte des salades !

Fromages

Roue de Brie et assortiment de fromages de chèvre de la région

Desserts à partager

Tartes aux fruits de saison, clafoutis, brownies

Miches de pain de campagne



BOISSONS

- Boissons non alcoolisées
Eaux minérales Volvic, Badoit, Coca-Cola, Coca-Cola Zéro
- Boissons chaudes
Café, thés et infusions Dammann Frères
- Glace à rafraichir

MATÉRIEL & VAISSELLE

- Tables de buffet nappées en tissu
- Surnappes des tables invités en tissu
- Verrerie « en dur » (verres à soft et verres à pied)
- Assiettes à usage unique en fibres de canne à sucre
- Couverts en bambou
- Gobelets à café à usage unique
- Serviettes à usage unique

PERSONNEL DE SERVICE

Le personnel de service peut varier selon les formules, en particulier pour les formules rôtissoire et barbecue qui demandent une attention particulière.



6 – RÉCAPITULATIF BUDGÉTAIRE



FORMULE MARIAGE 2025	INCLUS	NON INCLUS
Cocktail 14 pièces avec ateliers culinaires	✓	
Dîner à l'assiette (plat, fromage, dessert)	✓	
Buffet de soirée	✓	
Boissons non alcoolisées	✓	
Gestion des boissons alcoolisées	✓	
Matériel & arts de la table	✓	
Tables et chaises		✓
Centre de table		✓
Personnel de service	✓	
Brunch du lendemain		✓
Gestion des déchets		✓



BUDGET GLOBAL

à partir de 125,00 € TTC par personne





SERVICE COMMERCIAL

La Ferme du Boulay
Route de Lussault
37270 Saint Martin le Beau

Tél : +33 (0)2 47 50 27 07
Email : contact@fredeville-traiteur.fr

NOUS SUIVRE

