



*Partager  
la Passion*



*Cultiver  
l'Excellence*



**MARCEUL**  
RECEPTIONS



*Traiteur  
d'Exception*

Du rêve



à la

Réalité



# Le jour de votre Mariage

*Vous l'avez  
imaginé, rêvé...*

Mes équipes, du chargé de projet aux cuisiniers et pâtisseries, vont le concrétiser et ensemble nous écrirons une page inoubliable de votre histoire !

Choisissez le fil d'Ariane de la soirée, il vous permettra d'accorder la décoration des tables, des buffets, de choisir un thème pour les noms des tables, le style de la pièce montée, la couleur des nappes, l'ambiance du cocktail.

## Le cocktail de cérémonie

Au même endroit que le dîner ou dans un lieu différent, vous y accueillerez famille, amis et relations. Il permet de recevoir des invités qui ne dîneront pas .

Pour ce cocktail, laissez libre cours à vos envies, c'est le moment le plus propice à la fantaisie, agrémentez le d'animations de buffets, de cocktails originaux,...

## La Salle de Réception

Dès leur entrée dans la salle, vos invités doivent être conquis par la présentation de la table : vaisselle fine, nappage en tissu blanc ou couleur, chandeliers ou verrines lumineuses avec bougies assorties aux couleurs de la table.

Vos menus, en accord avec votre thème, mis à chaque place ajoute une note personnelle et attirent l'attention des convives.

N'oubliez pas de faciliter l'orientation de vos invités en plaçant à l'entrée de la salle un tableau ou un chevalet indiquant le plan nominatif de chaque table.

## Le Dîner

Nos maîtres d'hôtel et cuisiniers entrent en scène pour l'acte II de notre prestation. Aide au placement des convives, service des vins puis des plats se déroulent au rythme décidé avec votre chargé de projet en tenant compte de vos animations et pour permettre l'ouverture du bal à une heure raisonnable.



# Le compte à rebours *de votre*

## **J-15 mois :**

Avec vos familles, définissez le style de la réception. Un maximum d'invités dans un château, ou un cadre champêtre en famille avec les amis les plus proches ?

Déterminez le budget que vous souhaitez consacrer à l'évènement.

Prenez rendez-vous avec **MARCEUL RECEPTIONS**

## **J-1 an :**

Contactez la mairie et le lieu de culte éventuel. Fixez la date et l'heure du mariage en tenant compte des différentes étapes de cette journée exceptionnelle. Pensez à éviter les temps morts, particulièrement redoutables pour les convives venus de loin.

Dénichez et réservez le lieu de réception (salle des fêtes, château, manoir, serre.....) le plus tôt possible. **MARCEUL RECEPTIONS** vous accueille dans toutes les salles de la région

Attention les lieux les plus recherchés se réservent longtemps à l'avance.

## **J-8 mois :**

Il est temps de vous préoccuper de la robe de mariée.

Contactez les prestataires envisagés : photographe, animateur, loueur de voiture de collection, fleuriste, artificier,...

Demandez aux témoins leur accord. Vous pouvez choisir des témoins différents pour le mariage civil et pour le mariage religieux.

Confirmez à **MARCEUL RECEPTIONS** la prestation retenue en envoyant le double du devis signé et le premier chèque d'acompte..

# Mariage

## **J-6 mois ;**

Dressez la liste des invités au cocktail et au repas. Commencez à constituer le dossier nécessaire au mariage civil et religieux. Commandez les faire-parts, Déposez votre liste de mariage, réservez votre voyage de noces

## **J-4 mois :**

Choisissez le costume du marié. Faites le point sur les accessoires de la mariée : chaussures, coiffe, gants, collier,...  
Établissez un contrat de mariage s'il y a lieu.

## **J-3 mois :**

Envoyez faire-parts et cartons d'invitations.  
Arrêtez le menu définitif auprès de MARCEUL RECEPTIONS.  
Commandez les alliances.

## **J-1 mois :**

Remettez à la mairie votre dossier au plus tard 11 jours avant le mariage pour permettre la publication des bans. Procédez aux essais de coiffure et de maquillage. Confirmez auprès de chaque prestataire.  
N'oubliez pas le 2<sup>ème</sup> acompte à verser à MARCEUL RECEPTIONS ; Établissez les plans de tables. Réservez l'hôtel pour la nuit de noces.

## **J-15 jours :**

Commandez votre bouquet de mariée.  
Essayez une dernière fois la robe.  
Précisez les derniers détails à MARCEUL RECEPTIONS : nombre d'invités, repas végétariens, régimes, plans de tables.....

## **J-7 jours**

Récupérez les alliances chez le bijoutier. Confirmez au fleuriste, au photographe leur heure d'arrivée et leur rôle exact.  
Un petit coup de fil à MARCEUL RECEPTIONS pour les dernières nouvelles.

## **Jour J :**

Laissez de côté votre stress... MARCEUL RECEPTIONS est "à la noce" toutes les semaines :

*Ce soir,  
c'est notre affaire !*

# Le cocktail

Il sera servi en extérieur si votre lieu de réception le permet. La durée que vous souhaitez y consacrer déterminera son volume.

Un cocktail simple de 8 à 12 pièces "finger food" durera 1h à 1h30

Un cocktail avec animations de buffets, cassolettes et verrines, pièces chaudes de 12 à 16 pièces durera 2h à 2h30.

Le choix d'un cocktail important peut permettre d'alléger le dîner en ne servant pas d'entrée ou en la remplaçant par une mise en bouche. Nous décorerons les buffets selon votre "fil d'Ariane".

Votre champagne et vos boissons y seront servis sans droit de bouchon.

Nous vous proposerons un choix de cocktails originaux en alternative au traditionnel pétillant.



## nos Idées Cocktails

Mon Chéri : cerise/chocolat/whisky

Pina Colada : pina colada/rhum/tonic

Pick me up : grenadine/jus orange/cognac/pétillant

Lime Skin : citron vert/menthe verte/pamplemousse blanc  
/eau gazeuse/limonade (variante vodka)

## EMERAUDE 8 pièces

### Les Cakos

Canard cerise amarena

Saumon fines herbes

Tomate cerise

Jambon

### Les Croc' Patates

Croc' Patates foie gras

Croc' Patates rillettes de thon

### Les Mini glass et cassolettes

Oeufs brouillés au bacon

Grosse crevette et filaments de carottes au gingembre

### Les Croc'cocktails

Sucette de Parmesan

Batonnet de viande des Grisons au beurre de cresson

Bruschetta Mozzarella aux piments doux

Tous nos diners sont  
précédés d'un cocktail  
de 8 à 16 pièces.  
En voici 4 exemples

# Cristal

8 pièces

## Les Cakos

Canard cerise amarena  
Saumon fines herbes  
Tomate cerise  
Jambon

## Les Croc'soleil

Clafoutis aux olives et tomates séchées  
Courgette grillée à la féta  
Aubergine au Parme et Parmesan  
Roulade de patate douce aux œufs de truite  
Pain d'épices au curry et soubressade

## Les Croc'cocktails

Picorettes de galettes bretonnes jambon gruyère  
Batonnet de viande des Grisons au  
beurre de cresson

## Les Polentines

Coppa, Rouget, Tapenade d'artichauts, Olive

## Les Mini chauds

Ravioles de bœuf,  
Poulet, crevette à la vapeur

# Rubis

12 pièces

## Les Mini glass et cassolettes

Cabillaud au chorizo et tapenade  
Tartare de saumon à la moutarde ancienne  
Boeuf confit aux olives et aux câpres  
Bouchée d'espadon à la badiane

## Les Croc' soleil

Clafoutis aux olives et tomates séchées  
Courgette grillée à la féta Aubergine au Parme et  
Parmesan  
Roulade de patate douce aux œufs de truite  
Pain d'épices au curry et soubressade

## Les Cubics

Pressé de courgettes au curry , Vitello Tonato ,  
Pressé de foie gras , Cèpes aux piments doux

## Les Picorettes

Pipettes de Saint Jacques au safran

## Les Mini-chauds

Briochette escargot  
Cheese Burgers  
Croque monsieur mini  
Hot dog de volaille

Cocktail  
d'accueil  
Pour 100 personnes

Boissons  
Eau minérale Badoit  
Eau minérale Evian

Prestation incluant :  
Vaisselle, linge de table,  
mobilier de buffet  
Maître d'hôtel, Serveur



# le Cocktail CÉRÉMONIE

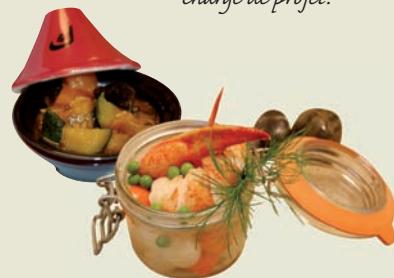


## *les Animations de Buffet*

pour compléter et agrémenter votre cocktail

- Foie gras poêlé
- Bar à cocktail
- Bar à sushi et tempura
- Hamburger grill
- Bar à huîtres
- Kiosque à galettes bretonnes
- Bar à tapas
- Wok de gambas au gingembre
- Wok d'écrevisses aux fèves et légumes d'été
- Saint Jacques "snackées" à la plancha fleur de sel
- La Tourangelle : bocal de rillettes de Tours et le rillon chaud au confit d'échalotes
- Plancha de mini brochette de volaille tandoori
- Le buffet botanique
- L'animation moléculaire
- Fajitas à la pierre chaude
- Saumon gravolaks

*D'autres idées pour composer votre cocktail, suggérez-les à votre chargé de projet.*



# Cocktail Cérémonie

Pour 100 personnes

16 pièces

## Les Croc'pics

Chupa fleur de sel et poivre de Penja,  
Chupa miel amandes,  
Chupa sésame  
Chupa trappeur,  
Cannelés potagers

## Les Mini chauds

Aumonières croustillantes poulet tandoori,  
Saumon poireau...

## Les Bouchées Océanes

Blinis sarrazin et Saint Jacques  
Bouchée Bretonne «Terre et Mer»  
d'artichaut et crevette  
Pomme rate au saumon  
Briochette au tourteau

## Les Cup Cakes

Poivre vert, guacamole, tomate  
cranberries, épices et noix de pécan  
Gougeonnette de Bar au fenouil,  
Rouget au caviar d'aubergines  
Médaillon de homard  
Mini ratatouille verdurette de cresson

## Les Verrines

Mini glass Jambon au bleu ,  
Mini glass Piperade de volaille

## Les Cakos

Canard cerise amarena  
Saumon fines herbes  
Tomate cerise  
Jambon

## Les Croc'soleil

Clafoutis aux olives et tomates séchées  
Courgette grillée à la féta  
Aubergine au Parme et Parmesan  
Roulade de patate douce aux œufs de  
truite  
Pain d'épices au curry et soubressade  
Focaccia Provençale

## Les Eprovettes

Guacamole aux crevettes  
Mariné de saumon à la crème de vodka

## Les Macarons salés

Saumon fumé, Bleu,  
Basilic, Serrano...

## Les Cubics

Pressé de courgettes au curry  
Vitello Tonato  
Pressé de foie gras  
Cèpes aux piments doux

## Les Polentines

Coppa, Rouget,  
Tapenade d'artichauts, Olive



# Le Dîner

## Le souhaitez-vous :

- classique servi à table à l'assiette, de l'entrée au dessert,
- précédé d'un grand cocktail et commençant par le plat principal,
- peut-être précédé d'une mise en bouche,
- servi en duo ou en trilogie,
- sous forme de buffet,
- entièrement servi au buffet y compris le ou les plats chauds,
- avec le plat chaud servi à table à l'assiette,

## Voulez-vous terminer la soirée :

- avec un grand buffet de desserts,
- avec la pièce montée traditionnelle, la pièce montée de macarons,
- le wedding cake,
- la fontaine de chocolat

*À vous de choisir !*



# Argent

Dîner

## Les entrées

Charlotte de grenouille à la menthe sauvage, jus d'herbes à l'anis

Tartare de sandre et fumet de crustacés à l'épine

Pagre rôti, asperges roulées au jus de viande et tuile Parmesan

## Les plats

Gigolette de canard farcie à l'Armagnac, Nem de poireaux aux champignons noirs

Saltimbocca de lapin, Légumes racines et jus à la chicorée

Pavé de bœuf aux baies de cassis et cranberries, purée de panais

## Le fromage

Duo de mini Valençay fermier et pavé pâte fleurie, Mesclun de salades

## Les desserts

La Papillote croquante chocolat et le Succès à l'amande, crème aux pistaches caramélisées et jus de framboises.

L'Ivoire chocolat cœur caramel et le Miot tourangeau aux fruits rouges.

La Douceur griottines et le Croustillant de chocolat caramélisé, sauce ivoire à la noix de coco

## Les pains

Pain pavé individuel, Baguette tradition  
Baguette fine noix raisins pour le fromage

Le Dîner



Dîner

## Les entrées

Charlotte d'asperges vertes aux noix de Saint Jacques,  
crème légère aux cives

Gâteau d'écrevisses en habit vert,  
jus à la pulpe de tomates au vinaigre de Xérès

Noix de cabillaud rôti, tapenade d'olives noires,  
jus à l'orange et romarin

## Les plats

Suprême de pintade à la vanille Bourbon,  
flan de patates douces et fricassée de champignons

Filet mignon au Banyuls,  
petit gâteau de volaille aux artichauts

Caille farcie aux raisins, demi glace amarena et Polenta  
de châtaignes aux figues

## Le fromage

Le Cabécou de brebis mariné à l'eau de vie de poires  
et raisins de Corinthe  
Salade de jeunes pousses

## Les desserts

Douceur Pommes Cassis et  
son coulis de baies rouges

Feuillantine chocolat son éclat de chocolat  
et la Charlotte Tutti frutti

Praliné craquant, crème anglaise et le  
Tiramisu de fruits rouges  
à la crème mascarpone vanillée

## Les pains

Pain pavé individuel, Baguette tradition  
Baguette fine noix raisins pour le fromage

*Tous les menus proposés s'entendent avec :*

### Boissons

Eau minérale Badoit,  
Eau minérale Evian,  
Café accompagné de son  
chocolat

### Matériel

Vaisselle porcelaine blanche,  
Verrerie à pied Napoli,  
Linge de table coton blanc,  
Mobilier de buffet

### Personnel

Maître d'hôtel,  
Serveurs,  
Cuisiniers





# Opale

Dîner

## Les entrées

Croustillant d'escargots et trompettes en kadaïf, vinaigrette persillade à l'huile de noix

Dos de truite à l'unilatérale, figue rôtie au jus de truffe

Gâteau de tourteaux au corail d'oursins

Mille feuille de foie gras au chutney de mangues et pain d'épices

## Les plats

Ballotin de Géline façon "Poule au Pot", ciboulette de petits légumes et giroles

Carré d'agneau Bayaldi, Lasagnes de légumes à la mozzarella

Pavé d'autruche au paprika fumé et Briouate au fromage

Brochette de filets de caille aux cerises liqueur, Persillade de pleurotes et légumes anciens

## Le fromage

Marbré de Sainte Maure en tapenade sur lit de salade de saison

## Les desserts

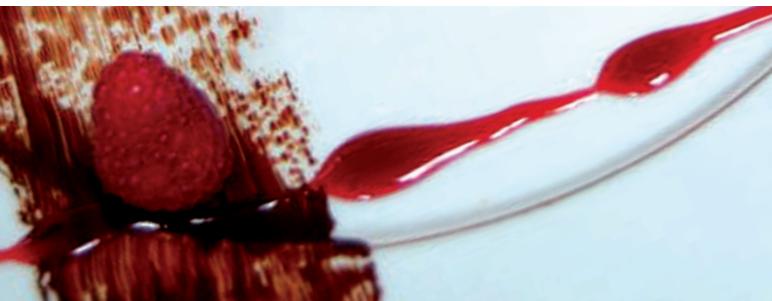
L'Antillais caramel banane, éclats de nougatine  
Dôme noir intense au chocolat de Tanzanie

Soupe chocolat ananas et Finger framboises

Gratin de fraises au citron vert et son coulis d'abricots et Opéra Thé vert de Matcha

## Les pains

Pain pavé individuel, Baguette tradition  
Baguette fine noix raisins pour le fromage



# Améthyste

Dîner

## Les entrées

Croustillant de rouget,  
déclinaison de mangue aux essences de macis

Brochette de lotte au lard coulis de crustacés au Chinon

Cannellonis de gambas au piment d'Espelette

## Les plats

Magret de canard aux épices, pommes Anna,  
rillettes de cuisses et poire rôtie.

Caillettes de géline et duxelle au boeuf séché, jus de truffes  
Parmentier de poireaux et galette de rosewald.

Quasi de veau au sautoir, échalotes confites, jus brun à la badiane  
Crousti fondant aux deux pommes.

## Le fromage

Bayaldi de légumes séchés à la Fourme d'Ambert  
Salade de mâche à l'huile de noix et vinaigre balsamique

## Les desserts

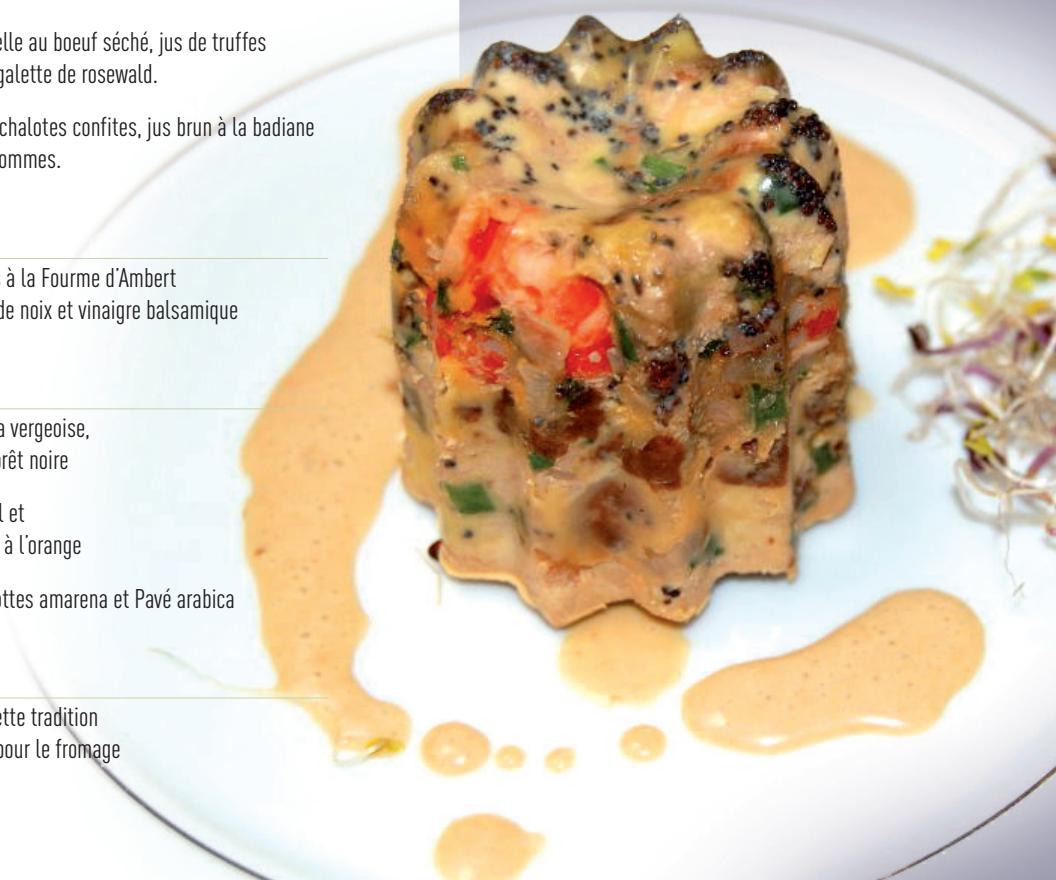
Brochette d'ananas rôti à la vergeoise,  
caramel au rhum et Mini forêt noire

Pyramide chocolat-caramel et  
Brochette de litchis poêlée à l'orange

Croquant amandes aux griottes amarena et Pavé arabica

## Les pains

Pain pavé individuel, Baguette tradition  
Baguette fine noix raisins pour le fromage



# Diamant

Dîner

## Les entrées

Presse citron de homard,  
une salade d'été avocat légumes

Palette d'un foie gras, nem de ris de veau, le jus à peindre,  
salade de shiso et fleur du moment

Savarin de foie gras et magret de canard,  
pointes d'asperges et pommes granny

## Les plats chauds

Côte de veau brotard  
garnie de champignons sauvages

Turbotin "cuit sur os" giroles  
et jus blond de volaille

Côtelettes d'agneau aux truffes de Touraine  
et panier potager

## Le fromage

Brie aux truffes, Mesclun de jeunes pousses

## Les desserts

Sandwich exotique dans son pain de brownies  
et sa réduction de violette

Demi sphère chocolat framboises, éclat de sucre à croquer

Crumble pommes fruits rouges  
Gourmandise glacée Kristine de trois sorbets  
en feuille à feuille de nougatine

## Les pains

Pain pavé individuel, Baguette tradition  
Baguette fine noix raisins pour le fromage



## les Options

### Les mises en bouche :

- Mariné de saumon, crème de vodka mouillette au beurre demi-sel
- Tartare d'écrevisses
- Ruban de courgette fraîcheur de mer
- Médaille de foie gras aux pruneaux
- Cubic de foie gras au chutney de mangue
- Tartare de St Jacques
- Filet de caille aux cerises noires amarena

# Aigue marine

Dîner-Buffer

## Les entrées au buffet froid

Tomate d'amour au basilic  
Croquante Opéra de céleri, jambon, pommes, emmental  
Garden salade au raifort  
Ruban de courgettes et fraîcheur de mer  
Cannelé aux pépites de foie gras et son cœur d'écrevisses  
Tournedos d'espadon mariné à la badiane

## Les plats chauds servis au buffet

Brochette de gambas snackées au gingembre

Wok de capilotade de champignons,  
fèves, tomates confites

Quasi de veau au poivre de Penja, vieux whisky et  
Risotto aux champignons

## Les fromages

Camembert au lait cru, Emmental Haute Savoie,  
Fourme d'Ambert, Curé Nantais au Muscadet, Chèvre bûche

## Les desserts

Brochette d'ananas rôti à la vergeoise, caramel au rhum  
et Mini forêt noire

Pyramide chocolat-caramel et  
Brochette de litchis poêlée à l'orange

Croquant amandes aux griottes amarena et Pavé arabica

## Les pains

Pain pavé individuel,  
Buffer de pains spéciaux : noix raisins, sésame, viennois, seigle

## Le Buffet de fromages :

- Une dizaine de variétés de fromages vous sont servis au buffet dressé dès le début de la soirée.
- Les salades du moment, les huiles et vinaigres aux saveurs différentes
- les paniers de pains au sésame, viennois, fougasse, seigle.

## Le Grand buffet de desserts

- Une superbe conclusion pour votre soirée que ce festival d'une dizaine de desserts différents présentés au buffet qu'ouvriront les mariés.
- La pièce montée peut l'accompagner. Vous pouvez le compléter
- d'une animation crêpes, d'une fondue de chocolat aux fruits, de sorbets en fin de soirée ou d'une fontaine de Champagne.

## La pièce montée :

- Le croquebuche traditionnel
- La Pyramide de macarons
- Le Wedding cake
- La fontaine de chocolat accompagnée de brochettes de chamalows, chouquettes, fruits.



# Boissons

## LES BOISSONS

---

Nos menus incluent les eaux plates et pétillantes ainsi que le café à discrétion durant la durée de la prestation.

Nous proposons nos vins en accord avec les mets choisis, nous en assurons le rafraîchissement, nous reprenons les bouteilles non débouchées.

Vous pouvez fournir vos boissons, nous les servons sans droit de bouchon.

Dans ce cas, elles devront être livrées sur le lieu de la réception et vous devrez en prévoir le rafraîchissement.

Dans le cas où vous feriez livrer dans nos locaux nous facturerions un forfait manutention/ transport en fonction du volume.

## LES VINS

---

Vouvray pétillant Margalleau, Montlouis pétillant, Champagne Billecart Salmon.

Sauvignon Domaine de la Rochette, Vouvray sec ou demi sec Margalleau, Saumur blanc Domaine de Nerleux.

Rosé Pineau d'Aunis.

Saint Nicolas de Bourgueil de la Noue, Saumur Champigny Régis Neau, Chinon Pierre Sourdaïs, Chinon Bernard Baudry, Bordeaux Supérieur Château Turcaud, Haut Médoc Château La Peyre.

## LE SERVICE PLUS

---

La mise en relation avec un œnologue qui vous proposera les accords mets et vins les plus judicieux en vous faisant découvrir des crus originaux.



# les Prestations incluses

## LE PERSONNEL

Nous prévoyons un **Maître de cérémonie** responsable de la prestation le jour "J". Il est en charge de faire le lien entre vous et toute l'équipe de salle et de cuisine.

L'équipe est composée d'un serveur pour **25 personnes** et **1 cuisinier pour 80**. Cependant en fonction de la configuration des lieux et de la complexité du menu, nous pouvons être amené à prévoir du personnel supplémentaire en salle et en cuisine ( à voir avec le chargé de projet).

**Tout le personnel est théoriquement prévu de 16h à 1h du matin pour un début de cocktail à 18h30.** Si toutefois ces horaires ne sont pas adaptés à votre journée, nous les modifierons dans votre devis personnalisé.

## L'ART DE LA TABLE

Vous choisirez avec votre chargé de projet en fonction de votre thème, la forme des assiettes, la verrerie, la couleur des nappes, les chemins de table, la décoration florale.

Nous vous présenterons, **guidés par votre "fil d'Ariane"**, une large gamme de vaisselle, de nappage et d'accessoires de table.

## LES OPTIONS MATERIEL les plus souvent demandées

Chaise housée, chaise velours pliante, chaise de jardin,

Table ronde diam 150 (pour 8 personnes)

Guéridon haut "Mange-debout"

Verrerie Open Bar

Nappes coton couleur 260x260





# les Enfants

De 4 à 10 ans, les enfants sont aussi à la fête mais ont hâte de quitter la table pour jouer.

Voici le menu étudié pour eux, installé au centre de leur table sur nappe tissu, avec vaisselle porcelaine et quelques ballons et friandises.

Nous vous conseillons pour plus de confort pour les parents de prévoir une baby sitter pour aider les plus petits pendant le repas et assurer leur surveillance ensuite.

# Bambin

10 personnes

## Dîner

Médailon de mousse de foie comme un foie gras  
Escalope de volaille milanaise , macaronis  
Eclair chocolat  
Baguette

Friandises (bonbons , mars...)

## Boissons

Coca Cola  
Eau minérale Evian  
Jus de fruits

Matériel : Vaisselle , linge de table



Pour un lendemain de tout repos, nous vous proposons notre formule de buffet livré que nous pouvons, si vous le souhaitez, compléter avec de la vaisselle et du personnel de service.

*L'After*

## Déjeuner

Rillettes de Tours  
Salade Provençale de légumes grillés au basilic  
Salade basque de petites seiches chipirons au piment d'Espelette  
Saumon d'Ecosse aux écaillés de légumes façon années 80  
Aiguillettes de bœuf rôties, Antipasti de légumes  
Camembert au lait cru, Emmental Haute Savoie, Fourme d'Ambert,  
Curé Nantais au Muscadet, Chèvre bûche  
Tarte aux abricots  
Tarte aux pommes Normande  
Pain de campagne tranché



*nos Partenaires*

### LES SALLES

Consultez nos salles partenaires sur notre site internet :

[www.marceul-receptions.fr](http://www.marceul-receptions.fr)

Nous nous tenons également à votre disposition, pour vous aider dans vos recherches de photographe, fleuriste, animateur....

Questionnez votre chargé de projet, il vous transmettra les adresses utiles.



# MARCEUL

---

## RECEPTIONS



**SARL MARCEUL RECEPTIONS**

**1, rue Aristide Briand -Z.A. l'Arche d'Oé  
37390 NOTRE DAME D'OÉ  
Tél : 02.47.85.46.46 - Fax : 02.47.85.46.40**

**<http://www.marceul-receptions.fr>  
mail : [marceulreceptions@marceulreceptions.com](mailto:marceulreceptions@marceulreceptions.com)**

