



le Mariage

pour l'année 2011



apéritif durant 1h30

dîner assis durant 4h

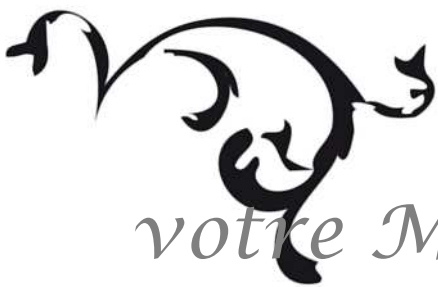
open bar durant 3h

tarifs valables pour l'année 2011 à partir de 80 personnes dans un rayon de 40 km autour de Genève

Votre interlocuteur

Thierry Jourdan

079 245 73 02



votre Mariage



le personnel

votre chef de projet

un conseiller & interlocuteur unique pour monter votre projet, présent du début à la fin de votre événement

le service

durant 8h30 au total
de l'apéritif à l'open bar

la tenue du personnel

chemise & cravate noires

1 Maître d'hôtel

professionnels aguerris de l'événementiel
ils ont chacun au moins 20 années d'expérience au service de DBM et de ses clients

4 Serveurs

ils sont l'une des clés de voûte du succès de votre événement

1 Garçon d'office

ils gèrent tout le matériel de votre réception, homme de l'ombre, ils n'en restent pas moins indispensables

3 Cuisiniers

pour que les finitions de la gastronomie soient irréprochables, leur présence sur événement est vitale

le Budget

4 800.-

Soit pour 100 pax, 48.- / personne





votre Mariage



la gastronomie

le cocktail
le salé froid

12 pièces

Sucette de foie gras à la vodka & chocolat blanc

Sucette de foie gras au porto & chocolat noir épicé, gruë de cacao

Blinis de truite fumée, pointe d'amandes concassées torréfiées

Financier à l'espuma de verveine citronnée sur salpicon de saumon fumé

Mille-feuille blanc en tapenade noire et tomatade

Mille-feuille rouge façon tartiflette virtuelle

Pousse-pousse de petit pois à la française tout en transparence dans son bouillon naturel

Roulé rouge à l'effilochée de filet de truite saumonée et croquant de crème de noix de Grenoble

Mini Parfait de murat d'artichaut et lentilles du Puy sur panna cotta de foie gras

Sablé Parmigiano Reggiano sur crème de Reblochon, tomatade et miroir de roquette

Brochette de coquille Saint-Jacques braséro, beurre de cacahuète et pointe de pesto à la roquette

Roulé rouge de boeuf façon Amérique du Sud au coeur d'avocat

le salé chaud

Saltimbocca de volaille sur son disque de polenta

Mini hamburger de magret de canard et fondant de reblochon

Croque-madame au pain de mie rouge et oeuf de caille

Maki de foie gras et ceccina à la sauce laquée

Enroulé de saumon, asperge et poivron, sauce à l'ail des ours

Roulé de volaille à la tapenade noire, sirop de Côtes du Rhône

le Budget

3 900.-

Soit pour 100 pax, 39.- / personne





votre Mariage



*le dîner
la mise en bouche*

exemple de menu

Cappuccino de foie gras et crumble

ou

Carpaccio de boeuf mariné et copeaux de foie gras

l'entrée

Fricassée de Saint-Jacques à la mignonette blanche et crémeux de pois vert, coulis de poivron rouge framboisé

le plat principal

Dos de canard rôti, jus court à l'hydromel, racines de légumes oubliés, parmentier chevillard des sous-bois

ou

Grenadin de veau au petit lait d'amande, sirop de morille, gargouillou ardéchois, bocal de pomme de terre des champs

Le dessert

Grand buffet de desserts de haute pâtisserie & pyramide de macarons maison multicolore (18 parfums)

le Budget

7 500.-

Soit pour 100 pax, 75.- / personne





*vo*tre Mariage

les boissons



les softs

Assortiment de jus de fruits : orange, pamplemousse, ananas, mangue, fraise, kiwi.

Eaux minérales plate & gazeuse

les vins

Fourni par vos soins

le champagne

Fourni par vos soins

les boissons chaudes

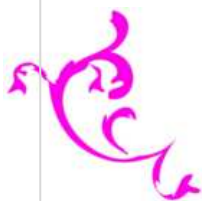
Café Nespresso & infusions

le Budget

1 200.-

Soit pour 100 pax, 12.- / personne

les droits de bouchon sont offerts





*vo*tre Mariage



le matériel

la verrerie

verrerie complète pour le cocktail

le mobilier & nappage

le linéaire de buffet nappé nécessaire au bon déroulement de votre cocktail

la cuisine événementielle

non compris, dépendant du matériel disponible sur place

le petit matériel de service

plateaux de service, serviettes cocktail tissu, glaçons & seaux, vasques, petits couverts inox.

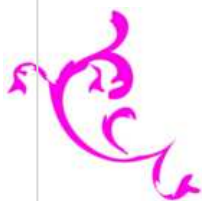
transport & livraison

du matériel, des boissons et de la partie culinaire

le Budget

1 300.-

Soit pour 100 pax, 13.- / personne





voire Mariage



la verrerie

Oenologie complète pour le repas

le mobilier & nappage

tables rondes de 8 personnes moltonnées,
nappes & serviettes blanches
chaises blanches pliantes Napoléon III

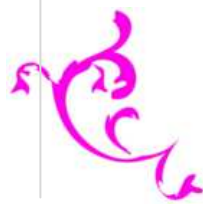
vaisselle & couverts

assiettes contemporaines rondes &
couverts inox élégants

le Budget

4 200.-

Soit pour 100 pax, 42.- / personne





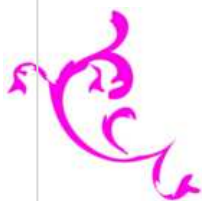
*vo*tre Mariage



Permettant d'assoir 30 convives

Comprend une déclinaison de banquettes noires & blanches, de poufs et de tables basses.

le Budget 800.-





votre événement le budget



le personnel 4 800.-

la gastronomie 11 400.-

les boissons 1 200.-

le matériel 1 300.-

l'art de la table 4 200.-

le budget total ht 22 900.-

Soit pour 100 pax, 229.- / personne

TVA 1 832.-

le Budget Total ttc 24 732.-

