



MARIAGES

Saison
D'AMOUR





VIN D'HONNEUR

Tous nos menus sont créés sur-mesure pour répondre au mieux à vos attentes, à vos goûts, à l'ambiance désirée, et bien sûr aux saisons.

Voici quelques exemples de vin d'honneur réalisés.

FINGER FOOD

Mini-crêpe, crème d'aubergine, grenade, coriandre
Champignons farcis boursin, noix
Plateau de charcuterie locale
Mini-cannelé saveur chorizo
Gougères au comté, craquelin au parmesan
Cuillère de gratin dauphinois aux cèpes
Cuillère noix de saint-jacques sur crème de brocolis
Cuillère d'escalope normande

VERRINES

Panna cotta au parmesan, caviar de courgette
Tiramisu au jambon bellota, caramel au beurre salé
Verrine de melon, tomate cerise, jambon cru, ricotta
Velouté courgette, carotte, kiri
Crème de champignon, bouquet de persil
Chutney de tomate cerise, mousse de féta
Velouté de panais, émietté de viande croustillante
Carpaccio de boeuf, émulsion d'avocat, cacahuète
...

LES ANIMATIONS

Gambas flambée façon mojito
Bruschetta italienne minute
...





LE CONCEPT

CONVIVIALITÉ & NATURE

Des produits bruts, locaux, et des stands animés pour certains, tout simplement gourmands pour d'autres.

LA TERRE, LA MER & LE POTAGER

Au milieu de ce décor invitant au partage, un brasero autour duquel les invités se réchauffent en dévorant des yeux la cuisson de leurs brochettes.

La Terre, La Mer, Le Potager & bien sûr, Le Fromage

Un menu à concocter au grès de vos envies.

SOIRÉE À 4 TEMPS

En premier, les plateaux des pièces cocktails.

Au second temps les 3 Ateliers : La Terre, La Mer & Le Potager

Au troisième temps, le fromage

Le quatrième temps pour le dessert.





LES ATELIERS

Tout commence avec l'ouverture du bar, et des ardoises et planches de mises en bouche, pour le vin d'honneur et l'entrée.

Vers 20h, 3 ateliers viennent animer la soirée : La Terre, La Mer & Le Potager, suivis des bars à fromages & desserts.

LA TERRE

Mini Burgers minute, confits d'oignons au cidre et camembert *
Brochette de viande marinée, à griller minute sur le brasero *
Tataki de boeuf, crème d'aubergine fumée
Toast de foie gras maison, chutney de fruit de saison

LA MER

Mini tartelettes aux saint-jacques et à la bisque de homard
Crevettes marinées, mayonnaise maison
Ceviche de poisson à la mexicaine
Saumon Gravlax, crème légère au citron

LE POTAGER

Salades colorées de légumes de saison
Gazpacho de saison
Tartinade de légume - pain au choix
Légumes de saison au brasero

LE BAR À FROMAGES

Plateau de fromages locaux,
accompagnés de confitures, pickles
Bar à pain

LE DESSERT

Assortiment de mignardises : choux, tartelettes
Verrines : Crumble, Panacotta, Mousse au chocolat
Entremet ou tarte de saison à partager *

* Prévoir un supplément de 4€





LES DINERS

Votre format est le notre, vous préférez un repas à table plutôt qu'un buffet, voici quelques exemples

LA TERRE

Magret de canard, sauce au miel
Tataki de boeuf, gingembre, citron vert, coriandre
Boeuf bourguignon de chez mamie

LA MER

Saumon sauvage mariné, émulsion au vinaigre de framboise
Papillote de merlan, tomate cerise, tapenade noire
Saumon gravlax, sauce aneth et citron vert

ACCOMPAGNEMENTS

Carotte glacée sur un chutney de poivron
Poêlée de légumes revisitée
Gratin dauphinois (aux cèpes en saison)
Riz, quinoa

LE BAR À FROMAGES

Plateau de fromages locaux,
accompagnés de confitures, pickles
Bar à pain

LE DESSERT

Assortiment de mignardises : choux, tartelettes
Verrines : Crumble, Panacotta, Mousse au chocolat
Entremet ou tarte de saison à partager





LE BRUNCH





LE BRUNCH

CONVIVIALITÉ & NATURE

Lancez l'invitation et laissez-nous créer le buffet sur-mesure composé pour vous en fonction des produits de saison et de vos goûts.

Notre cuisine vous fera voyager à travers la région lyonnaise, la région normande, la Méditerranée, la France.

Nous sommes à l'écoute pour vous aider à choisir et si l'inspiration vous manque, venez piocher quelques idées juste après.





LE BRUNCH

CÔTÉ SALÉ

Bar à salade de saison
Croissant Bénédicte ou autres à composer
Plateau de charcuterie locale
Plateau de crudité et tips de légume
Quiche lorraine
Mini-cannelé saveur chorizo
Assortiment de wrap
A l'anglaise : oeuf brouillé, lard fumé, beans

CÔTÉ SUCRÉ

Brioche praline, spécialité lyonnaise
Pancakes moelleux
Brownies fondant
Muffin framboise, chocolat blanc
Salade de fruit de saison
Assortiment de verrine : mousse au chocolat, panna cotta,
Assortiment de viennoiserie

LES ANIMATIONS

Compose ton smoothie
Crêpe sucrée, crêpe salée
Compose ton bagel
Bruschetta italienne minute

LE BAR A FROMAGES

Plateau de fromages locaux,
accompagnés de confitures, pickles
Bar à pain





Saison

D'AMOUR

Cheffe & traiteur à domicile - Mariage - Séminaire - Evènements
privés ou professionnels



06 60 21 87 30



saisondamour.fr



welcome@saisondamour.fr



@saisondamoursa

