



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

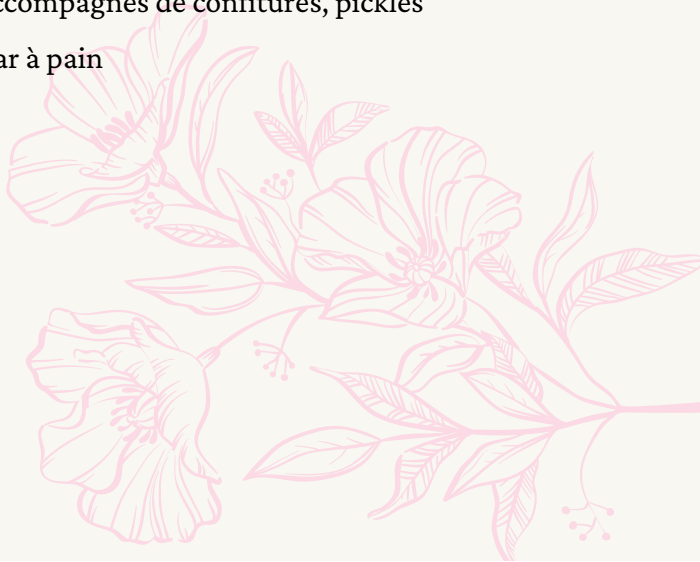
---

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**

