

JOURS DE FÊTE

just married in 2018

*Partageons ensemble
des moments de
gourmandises*



Auberge de Bruéjouis
PRESTIGE

LE PENSE~BÊTE

de votre mariage

- Fixer la date.
- Choisir les témoins et leur annoncer.
- Faire le point sur les documents/ démarches administratives et religieuses à suivre.
- Choisir et booker le lieu.
- Réserver mairie / lieu pour la cérémonie.
- Définir un budget.
- Etablir la liste des invités.
- Trouver les prestataires du jour J : photographe/cameraman/musique.
- Choisir les faire-part et invitations.
- Chercher tenues de mariés, robe et costume.
- Envoyer les faire-part et invitations.
- Déposer une liste de mariage.
- Booker une destination (ou plusieurs) pour le voyage de noces.
- Choisir les accessoires : chaussures, lingerie, bijoux, cravate.
- Se mettre au yoga.
- Penser à la déco, au fleuriste.
- Trouver un bouquet de mariée.
- Se dire combien on s'aime.
- Faire mon planning beauté.
- Dresser le plan de table.
- Enterrement de vie de garçon/jeune fille.
- Trouver une voiture / un carosse / un cheval...
- Penser à dormir.

LE COCKTAIL



LE COCKTAIL

Qu'il soit sucré ou salé, le cocktail est un moment important du mariage, votre famille, vos amis & toutes les personnes qui vous sont chères sont là pour partager avec vous ces moments de bonheur.

Chaque cocktail est différent, c'est pour cela que nous souhaitons vous réaliser du sur mesure & ainsi vous proposer le cocktail qui vous ressemble.

Les prestations « SERVICE COCKTAIL »

2 FORMULES AU CHOIX :

La formule « TOUT COMPRIS »

Vous ne vous occupez de rien, nous fournissons le nappage en tissu blanc, la verrerie (flûte à champagne & verre cocktail), les vasques à champagne, les carafes ainsi que les glaçons.

Nous effectuons la mise en place & le service du cocktail.

3,50€ / adulte

&

1,50€ / enfant

La formule « SERVICE SEUL »

Le(s) serveur(s) effectuent le service du vin d'honneur.

Vous fournissez le nappage et la verrerie.

90,00€ / serveur

INFO : Nous pouvons réaliser des gourmandises sucrées & salées pour le cocktail sans que nous ne nous occupions du service de celui-ci.

LES GOURMANDISES

du cocktail

Les SALÉS

- TOAST FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICE ET SON CHUTNEY OU SA GELÉE 1,25€
- TOAST SAUMON FUMÉ ET TAPENADE 1,25€
- TOAST FAÇON « PAN CON TOMATE Y JAMÓN » 1,25€
- **CHOU PANÉ AU SÉSAME ET MOUSSE DE SAUMON** 1,25€
- SABLÉ SAUMON FUMÉ, RICOTTA ET BAIES ROSES 1,50€
- SABLÉ AU THYM CONFIT DE FIGUES ET SON FOIE GRAS 1,50€
- SABLÉ MOUSSE DE LÉGUMES ET MAGRET FUMÉ 1,50€
- SUCETTE DE FOIE GRAS PANÉE 1,75€

Les BROCHETTES

- TOMATE / MOZZARELLA / MAGRET
 - MELON / PASTÈQUE / JAMBON
 - PRUNEAUX / LARD
 - CANTAL / RAISIN / PAIN D'ÉPICES
- 80 pièces 75,00€

LES GOURMANDISES

du cocktail

Les VERRINES

- SOUPE DE MELON AU MUSCAT ET SERRANO 1,50 €
- VELOUTÉ DE PETIT POIS GLACÉ À LA MENTHE 1,50 €
- GASPACHO ANDALOU 1,50 €
- VELOUTÉ DE BETTERAVE, POMMES GRANNY ET MAGRET 1,50 €
- VERRINE DE POMME DE TERRE DOUCE ET CREVETTE PILI PILI 1,50 €
- TOMATE MOZZARELLA, TAPENADE 1,50 €
- NOIX DE SAINT JACQUES, BOUDIN AUX POMMES 2,00 €
- COQUILLE D'ŒUF MIMOSA À L'HUILE DE TRUFFE 2,00 €
- CONFIT D'OIGNONS ET FOIE GRAS MI-CUIT 2,00 €
- MOUSSE DE SAUMON FRAIS ET TARTARE D'AGRUMES 2,00 €

Les CAGETTES DU JARDIN

- LÉGUMES DE SAISON CRAQUANTS ET CROQUANTS pour 20 pers. 25,00 €
servis avec quelques sauces (cocktail, aigrelette, moutarde ancienne, citron vert...)

LES GOURMANDISES

du cocktail

Les MINI SANDWICHES

- SANDWICH CHÈVRE FIGUE 1,50€
- SANDWICH SAUMON ET CRÈME ACIDULÉE 1,50€
- SANDWICH SERRANO CHOP SUEY 1,50€
- BURGER MAGRET ET OIGNONS CARAMÉLISÉS 2,00€
- BURGER BŒUF FAÇON ROSSINI 2,00€

Les FROMAGES

- BULLE SURPRISE DE LAGUIOLE, RAISIN, NOIX 1,50€
- PAIN D'ÉPICE ET ROQUEFORT, TARTARE DE POIRE 1,50€
- TÊTE DE MOINE OU PETIT BASQUE ET CONFIT DE GROSEILLE 1,50€

LES GOURMANDISES

du cocktail

Les SUCRÉS

- MACARON AUX SAVEURS DE VOS ENVIES 1,25€
- FINANCIER COCO 1,25€
- ROCHER CHOCOLAT 1,25€
- MONTBLANC 1,25€
- BRIQUE PRALINÉ / NOISETTE 1,50€
- OPÉRA CAMEL BEURRE SALÉ 1,50€
- TARTE CITRON MERINGUÉE 1,50€
- TIRAMISU 1,50€
- GÂTEAU A LA BROCHE 24,00€ le kilo
- FOUACE AVEYRONNAISE 9,00€ pièce
- TARTE AUX FRUITS DE SAISON 60 parts 22,00 € la plaque
- SOLEIL DE MARCILLAC 9,00€ pièce
- LA PYRAMIDE DE MACARON 100 pièces 115,00€

LES ATELIERS GOURMANDS

du cocktail

L'atelier **PLANCHA « TERRE & MER »**

12,50€ / pers.

La plancha est composée de **4 VERRINES** à base de produits issus de la **TERRE** (aiguillette marinée, foie gras de canard...) et de la **MER** (noix de saint-jacques, crevettes et supions) qui évoluent au fil des saisons.

Les verrines sont garnies de mini ratatouille, purée de patate douce, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, chop suey, ...

Ces verrines sont accompagnées par **4 TOASTS SALÉS OU SABLÉS** (au choix parmi la liste).

L'atelier **FRAÎCHEUR**

2,50€ / pers.
(3 shooters / pers.)

Différents shooter fraîcheur :

- GASPACHO DE TOMATE À LA MENTHE FRAÎCHE
- VELOUTÉ DE MELON / FRAMBOISE FRUIT
- GASPACHO CONCOMBRE / CRABE / PAPRIKA
- VELOUTÉ BETTERAVE / MAGRET
- VELOUTÉ PETITS POIS / MENTHE

L'atelier **JAMBON**

1,50€ / pers.
(à partir de 100 pers.)

- LE JAMBON DE PAYS SERA DRESSÉ SUR SON PRÉSENTOIR
- SERVI SUR DES TOASTS GRILLÉS DE TOMATE CONCASSÉE À LA CIBOULETTE

Le jambon est fourni par les mariés.

Nous fournissons les toasts de pain grillés. Nous réalisons la concassée de tomate à la ciboulette. Nous découpons le jambon devant les convives.

LES BOISSONS

du cocktail

En partenariat avec le talent & les conseils des cavistes ruthénois : Cave Ruthène, Alambic et Vieilles Bouteilles, Vins Falguières et La Cave de Marius.

Nous vous proposons une carte des vins & champagnes idéale pour des manifestations au grand nombre.

Un merveilleux rapport Qualité/Prix : Qualité pour le bonheur de tous vos invités & Prix pour votre bonheur !

Dans cette formule, nous nous occupons de tout : nous amenons les bouteilles sur le lieu du mariage, nous servons les vins & champagnes, nous reprenons les bouteilles non ouvertes & nous vous facturons uniquement les bouteilles consommées, nous comptabilisons avec vous le stock initial & final.

POUR LE VIN D'HONNEUR

Les COCKTAILS « MAISON »

- LE PUNCH 10,00€ le litre
- LA SANGRIA 10,00€ le litre
- LA SOUPE DE CHAMPAGNE 10,00€ le litre

Les SANS ALCOOL

- COCA COLA (1,5L) 3,50€ / btlle
- ICE TEA (1,5L) 3,50€ / btlle
- PERRIER (1L) 2,50€ / btlle
- JUS DE FRUITS (ORANGE ET MULTIVITAMINÉ) (1L) 3,50€ / btlle
- JUS DE POMME DE PRUINES (1L) 4,00€ / btlle

LE REPAS



LE MARIAGE *dinatoire*

Pour un mariage original, la formule "mariage dinatoire" unie cocktail et repas en toute convivialité.

58,00 € / pers.

Dégustation **FOIE GRAS**

- Sucette en pomme d'amour,
- Cru aux 5 sels,
- Mi-cuit et chutney,
- Mariné.

Dégustation **DE LA MER**

Découpe de saumon fumé maison ou saumon gravelax, découpé devant vos convives sur blinis et crème de citron vert.

Dégustation **DE LA TERRE**

Découpe de jambon sur son présentoir, magret fumé servi sur toast grillé et tomates concassées.

Atelier **WOK ET PLANCHA**

- Gambas et piment d'espelette,
- Poulet mariné au citron,
- Méli-mélo de fruit de mer façon thaï,
- Mini burger de canard et bœuf,
- Verrine de pomme de terre et magret,
- Verrine de légumes et saint jacques.

Bar à **SOUPE**

Selon la saison :

- Gaspacho,
- Soupe de petits pois glacés à la menthe,
- Soupe glacée de betterave, pommes granny et magret,
- Soupe de melon au muscat.

Bar à **FROMAGE**

Dégustation de fromage : roquefort, petit basque, bocal de mousse de roquefort, confiture de groseille et de figue, noix et pain aux fruits secs.

Dégustation **GOURMANDISES**

- Tarte citron meringuée
- Financier,
- 3 chocolats,
- Macaron,
- Tiramisu.

Le **CAFÉ**

by Nespresso

LES MENUS

du repas de mariage

MENU 56 €

ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 52 €

- LE THON À LA TAHITIENNE ET SON CRÉMEUX DE MASCARPONE •
- OU
- LE MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS ET POTIRON, COULIS DE POIVRON •

- LE RISOTTO DE LÉGUMES ET SON CROUSTILLANT DE CABILLAUD •
- OU
- LE PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT AUX BAIES ROSES, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE DE NOISETTE •

- LE SUPRÊME DE PINTADE RÔTI & COULIS DE RATAFIA •
- OU
- LE FILET MIGNON DE PORC PANÉ AUX NOISETTES & SON JUS RÉDUIT •

- L'ASSIETTE DE FROMAGES AVEYRONNAIS, CONFITURE MAISON ET BRISURES DE NOIX (LAGUIOLE, MOUSSE DE ROQUEFORT & VACHE DE PAYS) •

- LE PAVÉ AUX 3 CHOCOLATS, SON COULIS ET SA TUILE GOURMANDE •
- OU
- LA CORNE D'ABONDANCE, MÉLI-MÉLO DE FRUITS DE SAISON À LA MENTHE ET SON COULIS •

LES MENUS

du repas de mariage

MENU 60 €

ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 55 €

- LE FOIE GRAS MI-CUIT AU TORCHON, CROUSTILLANT DE PAIN, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE BLANC •
OU
- LES SAINT JACQUES RÔTIES AU JAMBON SERRANO, VINAIGRETTE TOMATE ACIDULÉE •
OU
- LES SAINT JACQUES & GAMBAS RÔTIES, TARTARE DE LÉGUMES ET COULIS DE PISTOU **2,00€ suppl.** •

- LE SANDRE RÔTI ET SA LASAGNE DE LÉGUMES •
OU
- LE FILET DE ROUGET SNACKÉ ET SON TATIN DE LÉGUMES •

- LE MIGNON DE VEAU DE L'AVEYRON ET SON COULIS DE MORILLES •
OU
- LE FILET DE CANARD RÔTI AUX HERBES ET SON JUS RÉDUIT •
OU
- LE FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC RÔTI ET SON COULIS DE CÈPES **2,00€ suppl.** •

- LE DUO DE FROMAGE : LA TÊTE DE MOINE, LA MOUSSE DE ROQUEFORT, SA CONFITURE MAISON, SON PAIN DÉPICE RÔTI ET SES BRISURES DE NOIX •

- LE VOLUPTÉ AUX FRUITS ROUGES •
OU
- LE DÔME CHOCO-CARAMEL, BISCUIT NOISETTE ET CHOCOLAT CHAUD •

LES MENUS

du repas de mariage

MENU 64 €

ou 2 PLATS / FROMAGE / DESSERT à 60 €

- LA SPHÈRE DE FOIE GRAS, SON CŒUR DE FIGUES ET DE POIRES ET SPÉCULOS ●

OU

- LE MÉLI-MÉLO DE LÉGUMES TRUFFÉ ET SAUMON AUX DEUX POMMES ●

- LE DOS DE CABILLAUD ET SON JUS SAFRANÉ EN PIPERADE ●

OU

- LE PAVÉ DE LOTTE, TATIN AUX OIGNONS ET COULIS RATAFIA ●

- LE FILET DE BŒUF DE L'AUBRAC RÔTI FAÇON ROSSINI ●

OU

- LE FILET DE VEAU DE L'AVEYRON ET SON JUS TRUFFÉ ●

- LE DUO DE FROMAGE : LA TÊTE DE MOINE, LA MOUSSE DE ROQUEFORT, SA CONFITURE MAISON, SON PAIN DÉPICE RÔTI ET SES BRISURES DE NOIX ●

- LE CARPACCIO D'ANANAS, POMMES CARAMÉLISÉES ET MOUSSE VANILLE BOURBON ●

OU

- LA DEMI-SPHÈRE CHOCOLATÉE AU CŒUR TENDRE ●

LES MENUS

du repas de mariage

La PIÈCE MONTÉE

- LA PIÈCE MONTÉE DE MACARONS 100 pièces **115,00€**
- LA PIÈCE MONTÉE DE CHOUX À LA CRÈME 100 pièces **115,00€**

Confectionnés par nos pâtisseries partenaires.

Le CAFÉ BY NESPRESSO

2 possibilités pour le déguster :

- NOUS VOUS LE SERVONS À TABLE APRÈS LE DESSERT **1,50€** / pers.
- NOUS VOUS LE DRESSONS SOUS FORME DE BUFFET **0,75€** / capsule
ainsi la soirée dansante pourra commencer dès la fin du dessert & vous pourrez boire un café tout au long de la nuit.

Le TROU NORMAND

2,20€ / pers.
ou
2€ si alcool fourni

Les CONTEMPORAINS

- Sorbet citron vert avec Malibu
- Sorbet pomme avec manzana
- Sorbet pêche avec péché mignon
- Sorbet citron avec limoncini

Les INTEMPORELS

- Sorbet poire avec alcool de poire
- Sorbet pomme avec calvados
- Sorbet cassis avec ratafia

Vous souhaitez fournir l'alcool (compter 1 bouteille de 1 litre pour 25/30 convives), cela vous revient à 2€ / pers. Il peut être servi soit dans des flûtes à champagne ou bien dans des verres « bodega » accompagné d'une pique décorative. Il se sert en général entre le plat de poisson & le plat de viande.

LE REPAS GOURMAND

et cooking show

70,00€ à 75,00€ / pers.
en fonction des choix

AU COCKTAIL 14 PIÈCES

Dégustation FOIE GRAS

- Sucette en pomme d'amour,
- Cru aux 5 sels,
- Mi-cuit et chutney,
- Mariné.

Dégustation DE LA MER

Découpe de saumon fumé maison ou saumon gravelax, découpé devant vos convives sur blinis et crème de citron vert.

Dégustation DE LA TERRE

Découpe de jambon sur son présentoir, magret fumé servi sur toast grillé et tomates.

Atelier WOK ET PLANCHA

- Gambas et piment d'espelette,
- Poulet mariné au citron,
- Méli-mélo de fruit de mer façon thai,
- Mini burger de canard et bœuf,
- Verrine de pomme de terre et magret,
- Verrine de légumes et saint jacques.

Bar à SOUPE

- Gaspacho,
- Soupe de petits pois glacés à la menthe,
- Velouté de champignons,
- Soupe glacée de betterave, pommes granny et magret,
- Soupe de melon au muscat.

À TABLE

● LE MIGNON DE VEAU DE L'AVEYRON ●

OU

● LE FILET DE BŒUF RACE AUBRAC ET COULIS AUX MORILLES ●

● LE DUO DE FROMAGE ●

● LA SPHÈRE CHOCOLAT, GELÉE DE MANGUE OU FRUITS ROUGES & COULIS CARAMELISÉ ●

● LE CAFÉ BY NESPRESSO ●

LE MENU

enfant

La FORMULE À 12€

Le PLAT COMPLET

- LE GRATIN « PENNES ET AIGUILLETTE DE POULET » & SA PETITE SALADE DE TOMATES CERISE •

Le DESSERT

- LA GLACE SMARTIES •

La FORMULE À 15€

L'assiette D'ENTRÉE

- LES CRUDITÉS ET LA CHARCUTERIE DU « MOMENT »
(BROCHETTE TOMATE CERISE/SAUCISSE SÈCHE, DÉS DE MELON & TABOULÉ ORIENTAL) •

L'assiette DE VIANDE (ACCOMPAGNÉ D'UNE TRUFFADE)

- LE MAGRET DE CANARD •
OU
- LE FILET MIGNON DE PORC •
OU
- LE FILET DE DINDE À LA CRÈME •

Le DESSERT

- LA GLACE SMARTIES •

La FORMULE « COMME LES ADULTES »

La formule "menu adulte" servie en petite portion.
Nous consulter pour le tarif.

Le tarif des formules enfants comprennent la mise en place des tables, le service et le nettoyage de la vaisselle.

LE DIMANCHE



LE DIMANCHE

Le lendemain est une journée « détente », plus décontractée & calme que la veille mais où vous souhaitez que votre famille & amis puissent continuer à faire la fête avec vous autour d'un bon repas festif & convivial. Nous vous proposons trois formules :

La FORMULE « À LA BONNE FRANQUETTE »

- L'ALIGOT / SAUCISSE 9,00€ / pers.
- LA PAËLLA ANDALOUSE 9,00€ / pers.
- LA SOUPE AU FROMAGE 6,00€ / pers.

Le tarif comprend la livraison sur le lieu du mariage.

Nous vous livrons les plats dans des conteneurs chauffants, il n'y a plus qu'à servir !

La FORMULE « BRUNCH »

15,00€ / pers.

À partir de midi pour minimum 50 personnes.

- ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES
(Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins)
- FRUITS
- FUSILLIS PARFUMÉES
- TABOULÉ ORIENTAL
- SALADE VERTE
- JAMBON DE PAYS
- SAUCISSE AVEC BEURRE
- CAFÉ & THÉ
- JUS DE FRUITS

La formule « brunch » nécessite la présence d'un serveur. La vaisselle et la verrerie jetable sont incluses dans le prix.

LE TOUT COMPREND :

- Un pain de campagne individuel est servi en début de repas suivi du pain de campagne en corbeille.
- Nos serveuses & serveurs sont habillés en chemise noire.
- Vous voulez personnaliser votre mariage, nous vous proposons des nappes et des serviettes de qualité à usage unique (différents coloris sont disponibles).

LES MENUS

du repas de mariage

Le TARIF COMPREND

LES FOURNITURES

- nappes rondes (table Ø160) & rectangles en tissu blanc
- serviettes en tissu blanc
- possibilité de nappes & serviettes couleurs (supp. de 1,50€ / pers.)

LA VERRERIE

signée GUY DEGRENNE

- 2 verres à vin
- 1 verre à eau
- 1 flûte à champagne

LA VAISSELLE

signée GUY DEGRENNE

- couverts GUY DEGRENNE
- couverts à poisson
- assiette carrée & ronde
- assiette à fromage carrée & ronde
- corbeille à pain
- carafe à eau - seau à champagne
- tasse à café
- service sel & poivre

LE SERVICE

- la mise des tables
- un serveur pour 20/25 convives
- un repas entièrement servi à l'assiette
- les vins servis au verre

LE NETTOYAGE

- le nettoyage de la vaisselle & verrerie
- le nettoyage du linge

LE CAFÉ

- timbale isotherme
- sucre
- cuillère

A la fin de la soirée, nous vous laissons sur la table, les flûtes à champagne, les carafes d'eau, les seaux à champagne, les serviettes & les nappes.

MODALITÉS *de réservation*



Pour finaliser la réservation de l'Auberge de Bruéjouis et pour la réalisation du cocktail et/ou du repas de votre mariage, nous vous adresserons un contrat "Réservation Traiteur" que vous devrez signer et accepter les conditions de vente.

Ce contrat sera à nous retourner par voie postale ou en main propre à l'Auberge de Bruéjouis, accompagné d'un chèque d'acompte de 1 000 €.

La facture finale de la prestation traiteur de votre mariage vous sera éditée.



2018

JANVIER

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FÉVRIER

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28				

MARS

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

AVRIL

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

MAI

L	M	M	J	V	S	D
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

JUIN

L	M	M	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

JUILLET

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

AOÛT

L	M	M	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

SEPTEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

OCTOBRE

L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

NOVEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

DÉCEMBRE

L	M	M	J	V	S	D
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

WWW.AUBERGEDEBRUEJOULS.FR

le site partenaire de vos gourmandises



Auberge de Bruéjous
PRESTIGE

Mathieu Regourd

Tél. 05 65 72 70 74

Mob. 06 88 74 20 15

Email : contact@aubergedebruejous.fr