



Le *B*ouchon d'Esteuil
Partenaire de vos moments d'exception

Pour votre mariage, Le Bouchon d'Esteuil vous propose un dîner clé en main. Spécialiste des événements haut de gamme, notre savoir faire culinaire et notre sens du service vous assure des moments d'exception : du cocktail apéritif au dessert, nous nous occupons de tout, vous n'avez qu'à profiter de votre moment sans vous soucier du moindre détail. Et parce que chaque événement est unique, nous avons conçu un service à la carte, où chaque prestation est détaillée et chiffrée. Vous pouvez choisir ce qu'il vous plaît, selon vos souhaits et votre budget: des pièces traiteur pour votre vin d'honneur, la possibilité d'opter pour les cocktails des mariés maison, les plats glacés, la pièce montée de mariage, le buffet du lendemain...

Découvrez ci-dessous le détail de notre offre et **composez votre soirée de mariage** idéale...

Le vin d'honneur

Pièces traiteur servies sur plateaux

- Rollmops de saumon , roquette et tomates confites
- Pique de gambas et ananas frais (+0.50€)
- Soupe froide de petits pois à la menthe poivrée
- Mini sandwich végétariens
- Mini brochette di Genovese
- Verrine de crabe et homard, crème d'asperges vertes (+0,50€)
- Taboulé de quinoa aux légumes sautés
- Bille de pomme de terre à la tapenade d'olives et tomates séchées
- Bruscheta aux légumes du soleil
- Brochette de magret fumé, tomate confite séchée, comté
- Religieuse de chèvre aux fruits secs
- Petit Wrap's poulet fumé, espuma de carotte au cumin
- Tartine d'anchois mariné, poivrons rouges grillés
- Carré de polenta au pistou, saumon fumé, crème ciboulette
- Maki de crabe à la mangue et concombre
- Petit blini et gambas, caviar de Hareng (+0,50€)
- Rouleau fraîcheur aux gambas (+0,50€)
- Calamars à l'australienne
- Mini brochette de poulet grillé
- Mini brochette de bœuf Yakitori

Tarif (assortiment de 8 pièces):11,50€ net par personne

Tarif (assortiment de 10 pièces): 13€ net par personne

Eau plate, eau gazeuse, jus d'orange, soda, matériel et service inclus

Cocktail des mariés

- Cocktail au champagne-*champagne, cointreau, jus d'orange*- (1 coupe par personne)
- Sangria au vin rosé (1 verre par pers)
- Vin rouge ou vin blanc (1 bouteille pour 6)

Tarif : 9,00€ net par personne, service inclus

Le service à l'assiette

Le dîner « OUI »

Le dîner "Oui" est un menu original pour votre mariage dans lequel les produits du terroir sont valorisés et revisités par notre chef. Ce dîner se décline en 3 services (plat, fromage, dessert) ou en 4 (entrée, plat, fromage, dessert).

Entrées

Ceviche de Saint-Jacques marinées aux agrumes, tartare de légumes

Ou

Salade d'écrevisses façon Thaï

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, fine brioche, compotée de figes et spéculoos

Plat

Médailillon de veau de lait , légumes en tempura sur lit de lentilles vertes

Ou

Magret de canard laqué au miel, purée de patates douces, compotée de courgettes

Ou

Cabillaud rôti en croûte d'herbes, émulsion de pistou, légumes dorés aux graines

Fromages

Dégustation de 3 fromages affinés au plateau, farandole de pains

Dessert

Fondant tout chocolat, glace au mascarpone

Ou

Pommes caramélisées façon crumble, glace rhum raisin, coulis de caramel au beurre salé

Ou

Tarte au citron, coulant de chocolat noir

Café

Eau plate et eau gazeuse «Les Abatilles»

Tarif formule 1 (plat, fromage, dessert): 35€ net par personne

Tarif formule 2 (entrée, plat, fromage, dessert): 38€ net par personne

Art de la table classique, nappage blanc et service inclus

Alcool

Vin rouge (1 bouteille pour 5) Médoc Cru bourgeois

Vin blanc (1 bouteille pour 5) Entre deux Mer

Tarif: 6€ net par personne

Champagne (1 coupe au dessert) Blanc de blanc

Tarif: 5€ net par personne

Le dîner « POUR TOUJOURS »

Le dîner "POUR TOUJOURS" se distingue du dîner « OUI » par ses plats, qui font la part belle aux matières premières de luxe pour un mariage d'exception. Comme le menu « Oui », il se décline en 3 services (plat, fromage, dessert) ou en 4 (entrée, plat, fromage, dessert), c'est vous qui choisissez. Au dessert, la pièce montée des mariés vient terminer le repas en beauté.

Entrées

Ceviche de Saint-Jacques marinées aux agrumes, tartare de légumes

Ou

Caille confite et langoustine, méli mélo de verdure, huile de noisette

Ou

Foie gras de canard mi-cuit, fine brioche, compotée de figues et spéculoos

Plat

Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre à la truffe, jus au romarin

Ou

Gambas flambées au Grand Marnier, ananas rôties au miel, riz exotique

Ou

Filet de bœuf, poêlée de cèpes, gratin du Chef

Fromages

Dégustation de 5 fromages du terroir affinés au plateau, farandole de pains

Dessert

Fondant tout chocolat, glace au mascarpone, brochette de fruits rouges

Ou

Pommes caramélisées façon crumble, glace rhum raisin, coulis de caramel au beurre salé

Ou

Tarte au citron, coulant de chocolat noir

La pièce montée des mariés

(3 choux par personne avec dragées et nougatine)

Cette pièce sera présentée en salle et découpée devant vous

Café

Eau plate et eau gazeuse «Les Abatilles»

Tarif formule 1 (plat, fromage, dessert): 55€ net par personne

Tarif formule 2 (entrée, plat, fromage, dessert): 58€ net par personne

Art de la table classique, nappage blanc et service inclus

Alcool

Vin rouge (1 bouteille pour 5) Médoc Cru bourgeois

Vin blanc (1 bouteille pour 5) Entre deux Mer

Tarif: 6€ net par personne

Champagne (1 coupe au dessert) Blanc de blanc

Tarif: 5€ net par personne

Et pour un dîner encore plus gourmand...

Les mises en bouche

Minestrone de melon au Rivesaltes

Ou

Millefeuille de légumes au chèvre frais et amandes effilées torréfiées

Ou

Raviole de crabe, espuma de crustacés

Tarif : 2,60€ net par personne

Les pauses glacées

Trou Normand (sorbet à la pomme et calvados)

Ou

Trou Gascon (sorbet à la poire et armagnac)

Tarif : 2,80€ net par personne

La pièce montée des mariés

(3 choux par personne avec dragées et nougatine)

Cette pièce sera présentée en salle et découpée devant vous.

Tarif: 5,50€ net par personne

Sinon, pour les petits...le menu "Pitchoun"

Entrée

Tomate farcie mozarella di buffala et concombre

Ou

Melon et son jambon serrano

Plat

Nuggets de poisson frais aux deux sauces, potatoes

Ou

Hamburger à notre façon, frites

Dessert

Cornet de glace

Ou

Tarte aux fruits frais

Pain, eau plate, jus de fruits et soda

Tarif: 9€ net par personne (pour entrée+plat ou plat + dessert)

Tarif: 13€ net par personne (pour entrée+plat+dessert)

Le buffet du lendemain

Entrées froides

Éventail de légumes frais et son trio de sauces maison
Taboulé de quinoa aux légumes croquants
Salade du sud ouest aux gésiers confits et noix grillées
Salade de riz aux fruits de mer et agrumes
Effeillé de jambon de parme et melon (selon saison)
Pâtes italiennes aux asperges et saumon fumé
Rouleaux printaniers

Plateaux froids

Plateau du charcutier (3 variétés)
Plateau de viandes froides (pièce de boeuf rôti, rôti de porc, gigot d'agneau)
Assortiment de poissons fumés (saumon, hadock, truite)
Poisson froid (selon arrivage) et sa sauce citronnée

Plateau de fromages

Desserts

Salade de fruits de saison
Fondant tout chocolat
Tarte au citron
Tarte tatin
Tarte aux poires et amandes
Tarte en bande

A partir de 18€ net par personne

Prix valable pour 2 entrées, 2 plateaux froids, fromage et 1 dessert au choix, à composer selon vos goûts. Vous pouvez rajouter autant de plats que vous le souhaitez (+4€/pers par plat)