



Soirée Plaisir

Remariage de Pascal et Virginie, couple de 45 ans.
Propriété des mariés. 30 invités.

Formule choisie :

Vin d'honneur avec des stands d'animation culinaire.
Repas servi à l'assiette avec les vins du client.
Desserts et café servis en buffet.

Équipe : 2 serveurs
1 second de cuisine.

Après 2 rendez-vous pour choisir et affiner le menu, nous avons pu déguster et valider nos choix à La Poêlée. Jérôme a été à notre écoute et nous avons pu faire des ajustements de dernière minute.

Jérôme s'est également déplacé à notre domicile pour nous aider à organiser les espaces de réception; le lieu pour le vin d'honneur et ses stands culinaires ainsi que l'espace réservé aux tables du dîner. Nous avons décidé ensemble des besoins en matériel de location.

L'équipe est venue tout installer dans l'après-midi et, à notre arrivée de la mairie, tout était prêt selon nos indications : tables dressées avec la vaisselle de location et décorées de bouquets de fleurs du jardin cueillies par nos filles.

Tout d'abord, un bar avec boisson d'accueil est à disposition le temps que les invités arrivent et se mettent à l'aise. Une fois rassemblé tout le monde, nous avons pu ouvrir le Vin d'Honneur au champagne accompagné de quelques canapés froids, suivi des stands culinaires.

Stand gnocchis en meule de parmesan
Stand saumon Gravlax
Animation Ice Roll

Puis le service du repas à l'assiette a été mené avec discrétion et efficacité par les serveurs :

Mousseline de merlu et St Jacques aux petits légumes, sauce champagne
Tournedos de veau, citron et gingembre
Assiette de fromages de la région avec sa brochette de petits pains aux graines.

Le dessert, composé d'un fraisier, d'un entremet aux 3 chocolats et servi avec le café, a été disposé en buffet, qui par la suite a été transformé en bar.

S'en est suivi une soirée joyeuse, rythmée par les interventions de nos amis.

Nous avons passé une très belle soirée, la qualité du repas et la disponibilité du personnel y ont grandement contribué. A la fin de la prestation, nous avons pu constater l'état impeccable de la cuisine et des matériels. Grâce à l'écoute de Jérôme et dans le respect de notre budget, nous avons pu régaler nos 30 invités avec des produits d'excellence et des quantités parfaites pour chacun.