



Soirée Tradition

Mariage de Margaux et Thomas
Chapiteau dans un parc arboré - 200 invités

Equipe : 6 serveurs
1 maître d'hôtel
1 second de cuisine
2 commis
Le chef en personne

Formule choisie :

Vin d'honneur avec buffet, repas assis servi à l'assiette.

Boissons fournies par le client (La Poêlée ne prend pas de droit de bouchon).

Découvert lors du mariage d'une amie, nous avons contacté Jérôme un an avant notre mariage, pour réserver la date sur son agenda et l'informer du nombre de convives.

Nous nous sommes rencontrés une première fois pour lui faire part de nos souhaits et écouter ses propositions. Très attentif à notre demande et en accord avec notre budget, il nous a envoyé un devis en précisant que l'on pouvait faire des modifications dans le respect des produits locaux et de saison. Cela nous a bien plu. A la réception du second devis nous avons pu goûter les propositions de Jérôme lors d'une dégustation organisée avec nos parents, puis nous avons validé l'ensemble.

Le jour J

L'équipe est arrivée sur les lieux aux alentours de 13 h pour installer le vin d'honneur dans le jardin proche de la piscine et pour dresser les tables du repas sous le chapiteau. Recommandée par Jérôme, la fleuriste a livré et installé les compositions florales que nous avons choisies.

Vin d'honneur

Un bar, avec des boissons d'accueil, situé à l'entrée du parc a été proposé le temps que les invités arrivent après la cérémonie.

A partir de 19h nous avons ouvert le Vin d'Honneur.

Les boissons alcoolisées et non alcoolisées sont servies au buffet et une flûte de champagne est proposée à chacun.

Les petits fours et canapés sont en partie posés sur un présentoir sur les tables de buffet et l'autre partie est servie sur plateau parmi les convives, par le maître d'hôtel et les serveurs.

Nous avons ajouté quelques petites tables pour les personnes qui souhaitent s'asseoir.

Jérôme nous a proposé 11 pièces par personne et des variétés pour tous les goûts :

- Accra de piquillos, aubergine, amandes et basilic
- Feuille d'endive farcie, tapenade de courgette, germe de radis
- Blinis au pavot, mix d'artichaut, ail et basilic, truite fumée
- Maki à la ciboulette et tartare de gambas pomelos et sauce thaï
- Mousseline de saumon fumé et crémet d'Anjou
- Panna cotta de foie gras, espuma de mangue
- Velouté aux petits pois, piment de Cayenne et Alfafa
- Tartelette soufflée au jambon de Paris
- Samossa de confit d'agneau et pruneau

Nous avons choisi une **animation culinaire** : Gnocchis à la truffe dans la meule de parmesan.

Le vin d'honneur qui dure environ 2 heures nous a laissé le temps de faire des photos avec tout le monde.



Soirée Tradition suite...

Le passage à table est annoncé et le dîner est servi à l'assiette.

L'**entrée**, très couleur locale, appelée «Trilogie de canard» avec bonbon de foie gras à la rhubarbe, pressé de foie gras poêlé, crème brûlée et un petit pot de chutney de cerise a fait l'unanimité. Nous avons été très bien conseillés par Jérôme.

Ensuite, nous dégustons une dariole de Saint-Jacques, sauce au champagne.

Trou Lauragais (alcool de violette et glace au yaourt) est le bienvenu.

En plat, nous nous régalons d'un mignon de veau sous la mère, juste rosé, aux asperges et radis glacés avec une petite émulsion de réglisse.

Après une petite pause danse animée par les enfants, arrive le plateau de **3 variétés de fromages** (direct producteur). Une brochette de 3 petits pains est présentée sur la table dès le début du repas.

Après une animation organisée par nos témoins, arrive le dessert !

La pièce montée (3 choux par personne – Nougatine, fleurs en sucre) clôt admirablement ce délicieux repas. Le café bio et équitable (en Bodum) est également servi à table.

Le bar de nuit agrémenté de mignardises et de corbeilles de fruits est disposé au buffet.

Le résultat a été une superbe soirée, remarquablement organisée, avec un personnel efficace, discret et souriant. Nous remercions particulièrement le maître d'hôtel qui s'est occupé des «anciens» avec beaucoup d'attention, et notre chef, impressionnant mais très gentil !

