



BUFFETS DE MARIAGE

BUFFET "ENTRE TERRE ET MER"

52,00€ TTC par invité (Tarif 2026)

(service non compris)

4 Canapés Prestige par invité

Saumon Rose en Belle vue

Tomates Ostendaises

Terrine du Pêcheur aux crevettes

Gravelax de Saumon mariné aux baies

Terrine de Rillettes du Mans

Chiffonnade de Jambon cru / Découpe de Jambon à l'Os

Eventail de Bœuf Maraîcher / Emincé de Volaille aux herbes aromatiques

Palette de Charcuteries aux couleurs de saisons

Carottes râpées et Concombres à la Crème

Salade de Pommes de terre Piémontaise / Betteraves vinaigrette

Taboulé à L'oriental / Champignons à la Grecque

Salade de pâtes au Pesto / Tomates Mozzarella

Assortiment de sauces et condiments - Pain de campagne

Buffet de Fromages de nos campagnes

(Pains spéciaux, raisins, fruits secs salade et beurre)

Gâteau des mariés (à définir) ses scintillants

Croquembouche ou Naked cake (suppl 4.50€/pers)

et son buffet de desserts

Tartes aux fruits, mini crème brûlée, macarons, salade de fruits,

entremets au chocolat

Otpion : + 150 €

Fontaine au chocolat + brochettes de fruits frais+mini crêpe

1 serveur pour 30 invités

NOUS CONTACTER

PAR MAIL : CONTACT@UNJOURAUTREMENT.COM

PAR TÉLÉPHONE : 06 42 05 01 95

WWW.UNJOURAUTREMENT.COM





BUFFETS DE MARIAGE

BUFFET "LE MÉDITERRANÉEN"

45,00€ TTC par invité (Tarif 2026)

(service non compris)

4 Tapas par invité

Marinade de Rouget au Pesto et Parmesan

Carpaccio de Saumon mariné aux baies rose et à l'aneth

Melon et sa Chiffonnade de Jambon de Parme

Carpaccio de bœuf aux copeaux de Parmesan

Emincé de Volaille aux herbes aromatiques

Florilège de fines charcuteries italiennes: Coppa, Mortadelle, Lomo,

Salami, Pancetta

Découpe de Jambon à l'Os et Terrine aux piments d'Espelette

Légumes grillés marinés à l'italienne / Mesclun de Salade et Roquette

Salade Niçoise / Tomates Mozzarella / Risoni au thon

Taboulé à l'oriental / Salade de pasta au Pesto

Champignons à la Grecque / Salade Médina

Sauces: basilic, Tapenade, cocktail, aioli

Buffet de Fromages de nos campagnes

(Pains spéciaux, raisins, fruits secs, salade et beurre)

Gâteau des mariés (à définir) ses scintillants

Croquembouche ou Naked cake (suppl 4.50€/pers)

et son buffet de desserts

Tartes aux fruits, mini crème brûlée, macarons, salade de fruits,

entremets au chocolat

Option : + 150 €

Fontaine au chocolat + brochettes de fruits + mini crêpes

1 serveur pour 30 invités

NOUS CONTACTER

PAR MAIL : CONTACT@UNJOURAUTREMENT.COM

PAR TÉLÉPHONE : 06 42 05 01 95

WWW.UNJOURAUTREMENT.COM





BUFFETS DE MARIAGE

BUFFET FROID "DÉCOUVERTE GUSTATIVE"

55,00€ TTC par invité (Tarif 2026)

(service non compris)

4 verrines par invité

Fois gras de canard au Spéculoos

Buisson de Langoustine

Vague scandinave

Gravelax de Saumon aux baies roses

Eventail de Jambon cru et son melon

Découpe de Jambon à l'Os

Suprême de Pintade rôti

Duo de Magret de canard fumé et rôti aux épices

Filet de Bœuf en Tartarine

Salade Niçoise / Tomates Mozzarella

Concombres à la Crème / Salade de Perles marines

Assortiment de Crudités et salades composées

Assortiment de sauces et condiments - Pains spéciaux

Buffet de Fromages de nos campagnes

fromages, pains spéciaux, raisins, noix

Gâteau des mariés (à définir) ses scintillants

Croquembouche ou Naked cake (suppl 4.50€/pers)

et son buffet de desserts

Tartes aux fruits, mini crème brûlée, macarons, salade de fruits,

entremets au chocolat

Option : + 150 €

Fontaine au chocolat...

1 serveur pour 30 invités

NOUS CONTACTER

PAR MAIL : CONTACT@UNJOURAUTREMENT.COM

PAR TÉLÉPHONE : 06 42 05 01 95

WWW.UNJOURAUTREMENT.COM

