



# Brochure Mariage

[papillandises.fr](http://papillandises.fr) [papillandises@orange.fr](mailto:papillandises@orange.fr) Tel: 03 21 88 84 22



# Votre mariage chez Papill'events



*Chers Mariés,*

*Nous tenons à vous remercier pour la confiance accordée à l'établissement de votre menu de Mariage. A travers ce document, vous pouvez apercevoir des menus et cocktails préconçus. Chez Papill'évents nous mettons toute notre énergie pour satisfaire vos attentes pour ce jour si important à vos yeux.*

*Sachez, chers mariés, que les suggestions proposées peuvent être réaménagées selon vos souhaits en créant un devis personnalisé afin d'au mieux vous satisfaire*

*Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre pour répondre à vos besoins.*

*Bien à vous  
L'équipe Papill'évents*



# Le Sommaire



## Nos Cocktails Dinatoires

Nos bouchées froides .....	3
Nos bouchées chaudes .....	4

## Nos stands à thème

Buffet Classique.....	5
Buffet Italien.....	5
Buffet Plancha.....	6
Buffet Asie.....	6
Buffet Sucré.....	7

Show Culinaire & Animation.....	8
---------------------------------	---

## Nos Buffets Composés

### Buffets Froids

9.....	Buffet Printanier
9.....	Buffet du Pays
10.....	Buffet des Papilles
10.....	Buffet du Pas de Calais
11.....	<b>Nos Accompagnements</b>

12.....	Buffet de Fromage
---------	-------------------

### Repas à l'Assiette

13.....	Nos Entrées Froides
13.....	Nos entrées Chaudes
14.....	Nos Plats
14.....	Nos accompagnements

15 à 17.....	<b>Notre Galerie</b>
--------------	----------------------

# Nos Cocktails Dinatoires



## Nos Bouchées apéritives Froides

### Fraîcheur

- Verrine de gaspacho de petit pois, menthe
- Panna Cotta céleri rave, Tartare de tomates
- Mousse avocat, copeaux de Parmesan
- Sablé au parmesan aux herbes de provence, tapenade noire
- Tartare de tomate d'antan , vinaigrette à la framboise
- Verrine de légumes du soleil, billes de mozzarella

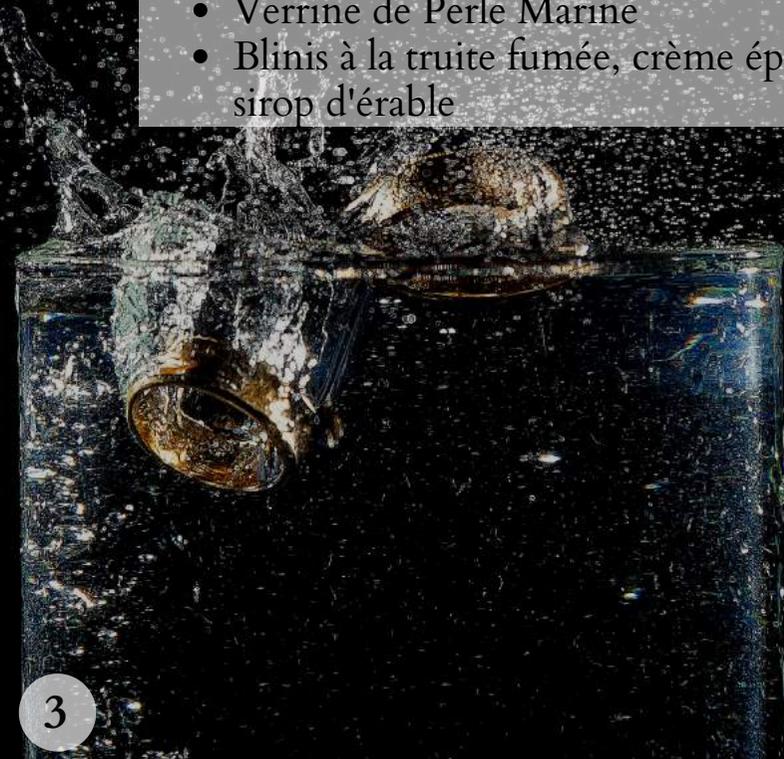
## Nos Bouchées apéritives Froides

### Océane

- Saumon Gravlax à l'aneth
- Carpaccio de Saint jacques, Fruit de la passion et sésame torréfié
- Tartare de saumon au citron vert
- Ceviche de poisson blanc, mangue et oignon rouge
- Chouquette crème de saumon fumé et ciboulette
- Petit poivron farçi au thon
- Verrine de Perle Marine
- Blinis à la truite fumée, crème épaisse et goutte de sirop d'érable

### Bouchère

- Toast Pain d'épice, confit d'oignon et cube de foie gras au pavot.
- Carpaccio de boeuf, pesto et copeaux de parmesan
- Opéra de foie gras et gelée de cerise noire
- Toast crème de roquefort, magret fumé, cerneaux de noix
- Brochette de gruyère, bresaola et framboise
- Macarons au foie gras



# Nos Cocktails Dinatoires



## Nos Bouchées apéritives Chaudes

### Fraîcheur

- Crème de chou-fleur au lard fumé
- Chou rouge et spéculoos
- Mini Financier Chèvre miel
- Mini Flammiche au poireau
- Madeleine à la boulette d'Avesnes
- Cappucino de Butternut, poire caramélisée et beaufort

## Nos Bouchées apéritives Chaudes

### Océane

- Cuillère purée de Topinambour et Saint Jacques
- Ravioles de gambas, sauce américaine
- Mini Feuilletées de la mer
- Croissant au saumon
- Crevettes épicées lardées
- Bonbon croustillant de noix de Saint Jacques

### Bouchère

- Cromesquis de queue de boeuf, sauce gribiche
- Foie gras poêlé, cacao et piment d'espelette
- Bruschetta au jambon Serrano, mozzarella
- Mini Brioche farçie a la fondue de poireau et jambon
- Mini croque-Monsieur
- Magret de Canard, sauce soja et miel
- Mini bouchée parisienne



# Nos Stands à thème



## Notre Buffet Classique

- Navette au jambon
- Navette au paté
- Navette aux crudités
- Navette au saumon fumé
- Navette au fromage
- Faluchette au fromage frais
- Wrap au jambon et Pavé du Nord
- Verrine de Mousson de canard
- Pain surprise au poisson
- Pain surprise du sud-ouest
- Pain surprise duo de charcuterie et fromage

## Notre Buffet Italien

- Involtini de jambon Serrano et fromage de chèvre frais
- Bruschetta à la mozzarella et roquette
- Carpaccio de boeuf, pesto et copeaux de parmesan
- Raviole maison
- Arrancini
- Brochette de melon et chiffonade de jambon cru
- Financier Chèvre miel
- Sablé de parmesan & thym, tapenade noire
- Focaccia au romarin
- Feuilleté à la coppa et au parmesan

# Nos Stands à thème



## Notre Buffet Plancha

- Burger de foie gras frais poêlé
- Brochette de crevettes et chorizo
- Brochette d'araignées de porc marinées
- Brochette de saint Jacques au curry
- Boudin blanc poêlé au perles de vinaigre balsamique
- Mini burger maison
- Brochette de lotte au chorizo
- Brochette de poulet au citron
- Brochette de légumes du soleil
- Brochette de Magret de Canard laqué sauce soja et miel
- Brochette de boeuf au pesto

## Notre Buffet Asiatique

- Tataki de thon au sésame , sauce soja
- Rouleau de printemps aux crevettes marinées, coriandre, mangue, légumes croquants et émulsion de gingembre
- Carpaccio de Saint - Jacques, fruit de la passion et sésame torréfié
- Gyoza de poulet et citronnelle
- Tartare de saumon au citron vert
- Wok de boeuf pimenté en verrine chaude
- Maki Avocat, saumon, concombre et sésame noir
- Crevette panée au Panko et mayonnaise au wasabi
- Tataki de boeuf au sésame et a la coriandre
- Yakitori de poulet
- Boulette de porc à la citronnelle
- Crevette pannée à la noix de coco, sauce pimenté
- Tartare de saumon à la crème de coco et aneth

# Nos Stands à thème



## Notre Buffet Sucré

Bouchées sucrées au prix de 0.8 euros HT la pièce

- Trois Chocolats
- Mini délice de l'été
- Mini Cupcake
- Minestrone de Fruit
- Financier, fruit exotique et chantilly Mascarpone
- Chouquette à la vanille, café ou chocolat
- Tartelette aux fruits de saison
- Mousse au chocolat

## Notre Buffet Sucré

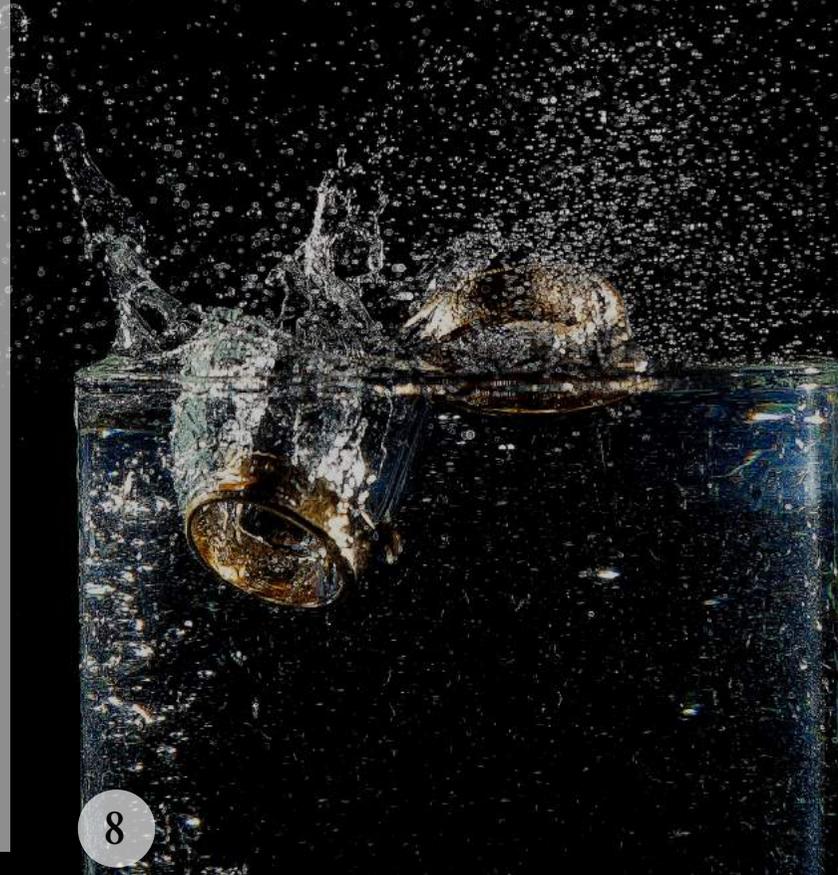
Bouchées sucrées au prix de 1 euro HT la pièce

- Paris-Brest en chou Craquelin
- Tartelette Pistache et framboise
- Macaron fruité (pêche de vigne, citron, framboises,...)
- Macaron gourmand (chocolat, vanille, pistache,...)
- Moelleux à la noix et crémeux de café
- Tartelette d'abricot rôti au miel (selon la saison)
- Tartelette citron et duo de meringues
- Cheesecake et son croquant à la cannelle, fleur de sel
- Shortbread Millionnaire
- Tartelette Citron et Menthe
- Tartelette Rose Tatin

# Nos Shows Culinaires & Animations



- Découpe de Jambon Serrano
- Découpe de saumon fumé ou Gravlax
- Découpe de Tomme de Brebis
- Atelier foie gras poêlé
- Atelier Bruschetta
- Atelier Tartare de boeuf au couteau
- Atelier Plancha
- Atelier Crêpe minute
- Stand Pâte / Ravioles maison Minute
- Atelier Wok
- Atelier Smoothie



# Nos Buffets Froids



## Notre Buffet Printanier

### Entrée de la Mer (7.60 euros par personne)

- Brochette de poisson au cours du jour
- Petit poivron au thon
- Salade Pastina Marina (Queue de crevette, pâtes Ridoni, poivron, tomate, huile d'olive)

### Plat (12.05 euros par personne)

- 1 Fusain de poulet au piment d'espelette
- 1 Tranche de noix de boeuf aux herbes
- 1 Tranche de jambon à l'Os tradition
- 5 Accompagnements au choix à retrouver en page 11

### Fromage (2.15 euros par personne)

- Duo de fromages (Comté et Camembert)
- Beurre individuel et Salade Verte

## Notre Buffet du Pays

### Entrée de charcuterie (5.44 euros par personne)

- 1/2 Tranche de jambon blanc
- 2 Tranches de mortadelles
- 1 Tranche de Terrine
- 1 Tranche de saucisson à l'ail
- Salade Cheddar

### Plat (10.95 euros par personne)

- 1/2 Suprême de poulet en gelée
- 1 Tranche de rôti de porc mariné aux herbes
- 1 Tranche de terrine de confit de foie
- 5 Accompagnements au choix à retrouver en page 11

### Buffet de Fromage (2.50 euros par personne)

- Roue de Brie
- Confiture de cerise noire
- Pavé du nord
- Salade Verte

# Nos Buffets Froids



## Notre Buffet des Papilles

*17.90 euros par personne*

### Entrée des Papilles

- Cyrano de foie gras et ses toastinettes grillées, confiture d'oignons

OU

- Opéra de la mer aux segments d'agrumes

OU

- Terrine de légumes du soleil confits

### Plat

- 1 Dôme de volaille garni de duxelle de champignons
- 1 Tranche de rôti de boeuf aux herbes
- 1 Tranche de jambon à l'os tradition
- 5 accompagnements au choix à retrouver en page 11
- Corbeille de fruits (2 Kg/ 20 Personnes)

## Notre Buffet du Pas de Calais

### Entrée (5.40 euros par personne)

- Tartare de Saumon au citron vert et son crumble de tomates séchées, pignons de pin et parmesan.
- Verrine de perles nacrées

### Plat (12.50 euros par personne)

- 1 Tranche de Noix de boeuf Spéculoos
- 1 Tranche de terrine à la bière des 2 Caps
- 1 Médaillon de porc Rôti
- 5 Accompagnements au choix à retrouver en page 11

### Buffet de Fromage (3.85 euros par personne)

- 7 à 8 Variétés de la région Nord Pas de Calais
- Salade verte
- Fruits en Corbeille

# Nos Accompagnements



## Nos Accompagnements

### Tendance Classique

- Carottes râpées
- Betterave rouge
- Pomme de Terre
- Tomate Mozzarella
- Coleslaw
- Taboulé
- Chou fleur

### Tendance Terroir

- Riz Niçois
- Trio Chou Jambon Comté
- Ami-momette (pâtes, Carottes, mimolette)
- Audomaroise (pomme de tette, batistin)

### Tendance Voyage

- Salade Grecque à l'huile d'olive (concombre, tomate, poivron, feta, olive noire)
- Salade Fraîcheur (tartare de concombre, menthe, ananas, pomme verte)
- Salade Pasta et Pesto Verde (Pâte, tomate, courgette, olive, pesto)
- Salade Mikado des îles (carotte, courgette, surimi et lait de coco)

**Le Conseil du Chef : Nous vous conseillons de prévoir 250g d'accompagnement par personne)**

# Nos Buffet de Fromage



Tous Nos Buffets de fromage sont composés de 7 à 8 variétés de fromages locaux tels que

- Vieux Bouve
- Maroilles
- Boulette de Cambrai
- Bergues
- Tome de Bailleul
- Vieux-Lille
- Pavé du nord
- Mimolette
- Fleur d'Audresselles
- Sablé de Wissant
- Camembert du Boulonnais
- Fruité du Cap Gris-Nez
- Tome des Deux Caps
- Batistin de Tatinghem
- Tome de Clairmarais
- Chèvre frais de bouvelinghen

Accompagnés de Beurres Individuels, Salade Verte, Fruits Secs, Confiture et Fruits de Saisons

## Nos Tarifs

Fromage et Beurre individuels 2,80 euros HT/ Personne

\*

Salade Verte 0,50 euros HT/ Personne

\*

Corbeille de fruits, confiture 1 euro HT/ Personne



# Nos Repas à l'Assiette



## Nos Entrées Froides

Opéra de la mer, gelée d'agrumes à l'aneth

\*

Milles Feuilles de foie gras et cerise noire, Toast de pain d'épices

\*

Salade Fraîche, légumes verts croquants et écrevisses

\*

Filet de Daurade Snackée, Sauce Vierge en fraîcheur

\*

Saumon Mariné au thé noir fumé

\*

Tataki de Boeuf à la coriandre, sauce soja, et sésame

\*

Lucullus (Foie gras en mille feuilles de langue de boeuf salée et fumée)

## Nos Entrées Chaudes

Cassolette de Ris de Veau / ou de la Mer

\*

Noix de Saint Jacques Snackées, sauce américaine flambée au rhum ambré

\*

Bruschetta au jambon Serrano et mozzarella accompagnée de sa salade de roquette

\*

Noix de Saint Jacques à la Vanille

\*

trio de Poisson (Saumon, Cabillaud, Rouget)

\*

Tartelette de Tomate Cerise confite au miel, fromage de chèvre frais et pignon de pin

\*

Raviolis de foie Gras, espuma de parmesan

# Nos Repas à l'Assiette



## Nos Plats

Dôme de Volaille farçi, sauce Corsé

\*

Tournedos Rossini

\*

Black and white de Saint jacques, Tagliatelles fraîches à l'encre de seiche

\*

Cuisse de Pintade Désossée sauce aux morilles

\*

Filet de Pigeon Farçi au foie Gras, Sauce Richelieu

\*

Agneau de 7 heures à la fleur de thym

\*

Filet de turbot snacké

## Nos Accompagnements

Ecrasé de pomme de Terre, huile d'olive à l'ail

\*

Gratin dauphinois (Classique, Morilles, Cèpes)

\*

Rosace de Pomme de terre nouvelle et Vitelotte

\*

Jeunes Légumes printanier glacés (carottes, oignons grelots, pois gourmand)

\*

Fine tartelette de tomate D'antan au Balsamique et Noix torréfiées

\*

Bayaldi de légumes

\*

Polenta Panée

\*

Risotto (classique, champignon, combava,...)

# Notre Galerie



# Notre Galerie



# Notre Galerie

