

Votre Mariage

La Huitième Merveille

Traiteur & Organisatrice d'événements



La Huitième Merveille

Nos Offres

Chaque Mariage étant Unique & Propre à chacun, La Huitième Merveille vous propose Deux Options.



Choisissez l'option qui vous convient



Option n°1 : Sur mesure

Après un échange téléphonique ou visuel (idéalement) lors duquel nous échangeons sur vos envies, budget et besoins. Ce qui me permet de mieux cerner vos attentes. Ensemble nous élaborons un menu unique, correspondant à vos désirs et en adéquation avec votre budget. Pour par la suite vous établir un devis correspondant à vos besoins.

Option n°2 : À la Carte

Définissez votre Menu !

À la Carte

Vin d'honneur

Mignardises salées : (4/5, 6/8 ou 10 pièces : 2€/pièce)

Mini Burger de Bœuf
Navette de Poulet curry
Verrine de Curry de Patate douce coco Cajou
Bagel de Saumon-Avocat
Choux Chèvre Frais Chutney d'oignons
Wraps de Poulet Crispy
Batbout Thon crudités
Club-sandwich de Saumon fumé
Baked Tortilla Crevette Avocat
Vol au vent de St-Jacques au beurre d'escargots
Wraps Crudités
Burger de Foie-gras Figue & Comportée d'oignons
Verrine Thon Mascarpone Ciboulettes
Croissant Poulet Croquette Pesto Mozzarella Tomato
Bowl Perle St-Jacques Chorizo
Verrine Carotte Butternut Crevette spicy
Bruschetta Pesto Tomates Mozzarella

Animations Culinaires

Bar à Charcuteries & Fromages 3.95 €/personne

Friture 3 €/personne (2 pièces aux choix)
Alloco, Accras Morue/Thon/Veggie, Pastels, Samoussas,
Makate, Tempura de Crevette Ou de Légumes

Plancha 4.5€/personne (2 pièces aux choix)
Assortiments de Brochettes Bœuf, Poulet, Crevette, Canard,
Légumes

Poêlé 5.2 €/personne
Foie-gras, St-Jacques, Gambas



Entrées :

(Tarif unique de 7€/personne)

Salade fraîcheur & sa Tartelette de Saumon Fumé Chantilly Boursin
Trio Croustillant de Samoussas de Bœuf, Végétarien & Crevette
Cheesecake de Saumon fumé & Concombre
Mille feuille Crevette, Mangue & Avocat
Vol au vent de Cabillaud sur sa verdure
Terrine de duo de Saumon & Légumes Printanière
Coquille de fondu de Poireaux St Jacques & Chorizo
Melon snacké Mozzarella & Lard
Focaccia de Saumon gravlax & ses Légumes croquant
Salade Exotique & Pastels de Thon spicy
Salade Veggie Musclun, Tomates Cerise, Avocat, Citron & Duo de Quinoa
Carpaccio de Concombre, double Kiwi, Fromage de Brebis & Pistache

Plats :

(Prix/personne. 2 Accompagnements inclus)

Cuisse de Dinde, Sauce Champagne 19.95€
Fondant de Mignon de Porc & légumes d'Antan 19.95€
Suprême de Volaille & son jus au Romarin 19.95€
Curry de Pois Chiche, Champignons, Épinards & Riz Coco 18.95€
Ballotine de Poulet farcie aux abricots et Foie-gras 21€
Velouté de Potimaron, Butternut & Burrata 18.95€
Pavé de Saumon à la Grenobloise 20€
Poularde au Vin Jaune & Morilles 21€
Daube de Bœuf 20€
Magret de Canard confit façon Merveille 21€
Filet de Lieu Noir au Curry & au Lait de Coco 20.95€
Civet de Cerf au Vin Rouge 22.95€

Accompagnements : Flan Provençal ou de Carottes au Curry ou Bacon/Brocoli
& Chèvre, Bananes Plantain frit ou vapeur, Mousseline de Patate douce lait de
coco, Riz pilaf safrané, Écrasé de Pomme de terre/Butternut, Gratin de
légumes aux choix, Risotto Quinoa/Butternut, Sauté de Marron/Carotte &
Haricot vert, Semoule ou Boulgour épicé, Pommes Grenaille

Fromages

Fromages sec OU Fromage Blanc +
Coupelle de Fruits Frais de saison 3.8€

Fromages Sec + Fromage Blanc +
Coupelle de Fruits Frais de saison 5€



Boissons

Alcool Mûr à Cocktail + Fontaine
3€/personne
(possibilité de louer la fontaine et le mûr
uniquement)

Forfait Soft 4.5€/personne
Eaux plate/gazeuse, Coca, Oasis, Cocktails
sans alcool

Forfait Vins : Sur demande

Clairette de die & Champagne : Sur
demande





Desserts



• Desserts Individuel : 7€/personne

Le Croustillant Chocolait

Pavlovas Coco, Fraise & Citron vert

Dôme Moeulleux Amande, Nuage Framboise/Citron

Crumble de Pomme, Caramel, Spéculos

Financier au Citron/Pavots, glaçage Lavande, coulis Fruits-rouge

Moeulleux Chocolat, coulant Caramel beurre salé, Chamallow grillé

• Farandole de Mignardises sucrées : 2.2€/pièce

Éclairs

Mini Verrine

Mini Cheesecake

Mur à Donuts

Cupcake

Macarons

Panna Cotta

Tartelette Fruitée

Magnumcake/Popcake

Choux

• Nouveau : Bar à Gauffres/Crêpes/Pancakes & ses Toppings, Coulis ,Fruits 5€/personne

Divers

Pain , Café, Thé : inclus

Serveur/Nappe : Non inclus

Location Fontaine/Mûr : 80/100 €

Location de Vaisselles : Tarif unique 250€

Nappe buffet : Fourni a restituer Propre

Location de Serviettes : 0.40ct/pièce

Location de House de chaise : 1€/pièce



Gâteau des Mariés

Pièce Montée de Choux

Pièce Montée de Macarons

Wedding Cake





Le Lendemain

Petit Déjeuner : 9.90€/personne

Viennoiseries

Pain, Confitures Maison, Nutella

Pancakes

Plateau de Charcuteries, Fromages & Crudités



Brunch : 19.95€/personne

- Cakes salés OU Charcuteries/Fromages
- Club-sandwich de Pesto Tomates Mozza
- Egg Muffin
- Toast Avocado - Saumon fumé
- Viennoiseries
- Pancakes
- Muffins Chocolat & Fruits rouge
- Donuts
- Coupelle de Fruits Frais de saison
- Pains
- Confitures Maison, Nutella, Miel
- Café, Thé, Chocolat Chaud +1€
- Jus de Fruits +0.55ct





La huitième merveille

: 0612204408

: Lahuitiemesmerveille@gmail.com