

# Votre Mariage



## La Huitième Merveille

Traiteur & Organisatrice d'événements



: 0612204408

: [Lahuitiemesmerveille@gmail.com](mailto:Lahuitiemesmerveille@gmail.com)

# 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 Tomate  
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  
Foccacia 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

La Huitième  
Merveille

## 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

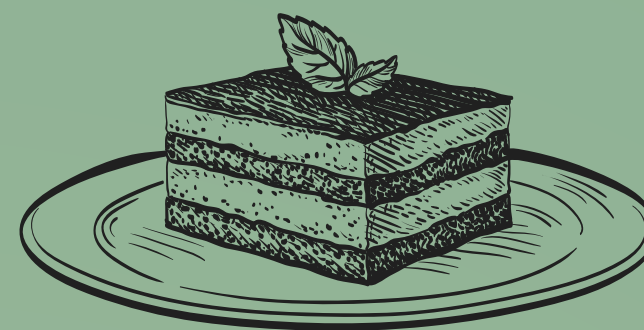
Forfait Vins : Sur demande

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



# Notre univers culinaire

Des saveurs pensées pour sublimer votre mariage



## Mignardises salées : 2-2.2€/pièce

- Navette poulet curry mangue
- Wrap saumon fumé, fromage frais, concombre
- Club sandwich poulet pesto
- Verrines légumes croquants & dips maison
- Wrap végétarien houmous et légumes croquants
- Accras de morue
- Bowl de risotto parmesan champignons
- Mini burger effiloché de canard
- Croquant concombre, crémeux avocat citronné, crevettes
- Cuillère gourmande crevette, mangue, citron vert

## Entrées :

- Tatin de tomates cerises & feta 7,50 €
- Tatin d'oignons rouges caramélisés & fromage de brebis 7,50 €
- Tarte fine de légumes grillés 7,50 €
- Gaufre aux légumes grillés & feta, jeunes pousses 7,50 €
- Feuilleté croustillant au chèvre & bacon, salade fraîche 8,50 €
- Pirogue de crémeux d'avocat, crevettes & pamplemousse 8,50 €
- Mille-feuille croustillant de thon, crème d'avocat citronnée & brunoise de légumes 8,50 €
- Carpaccio de duo de betteraves & courgettes, mûres fraîches, menthe & basilic 8,50 €
- Pressé de légumes du soleil, crème légère aux herbes 9,50 €
- Tartelette fine burrata, tomates confites & pesto 9,50 €
- Gaufre salée, burrata, chiffonade de bœuf séché & tomates cerises 9,50 €
- Ballotine de saumon fumé, fromage frais aux herbes, concombre & graines de sésame 10,00 €

## Plats Signature :

- Millefeuille de légumes du soleil, nuage d'avocat (vegan) 18,95 €
- Croquant de tomates cerises & poivrons, chèvre fondant & basilic frais (végétarien) 18,95 €
- Suprême de volaille, riz parfumé & crème légère à la vanille 19,95 €
- Ballotine de volaille farcie aux abricots & foie gras, crème fine au vin blanc 21,50 €
- Paleron de bœuf confit, jus réduit 21,50 €
- Pavé de saumon rôti, crème citronnée 21,50 €
- Dos de cabillaud nacré, crème délicatement vanillée 21,50 €
- Blanquette de dinde & cabillaud 21,50 €
- Porc fondant aux raisins dorés & amandes 21,50 €
- Quasi de veau rôti, jus réduit 23,50 €
- Cuisse de canard confite, réduction aux fruits rouges 23,50 €
- Fondue de poireaux, écrasé de pommes de terre, noix de St-Jacques snackées & éclats de chorizo 24,5 €







# La huitième merveille

: 0612204408

: [Lahuitiemesmerveille@gmail.com](mailto:Lahuitiemesmerveille@gmail.com)