

Mariage 2025

*Les Menus  
du plus beau  
jour de votre vie*

---





## *Entrée*

Terrine forestière maison, rosette e Lyon, cornichons

OU

Salade campagnarde

( mesclun, tomate, oeuf, gésier confit, croutons)

## *Viande et assortiments*

Suprême de poulet sauce morille et

Buisson pomme de terre saladaise , tomate provençale

## *Fromage*

Fromage blanc à la crème

## *Dessert*

Pièce montée ou

Gâteau des mariés

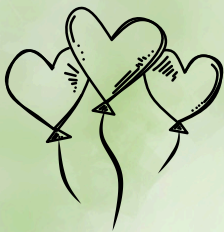
( Confectionné par la pâtisserie "Jean Seb")

Café et pain

32 € PAR CONVIVE

Maison Jean  
Les Abrets en Dauphiné





## BUFFET

présenté sur plats décorés

### *Assortiments de salades*

gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque... ) Céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, Melon (suivant saison)

### *Charcuterie*

Jambon blanc, jambon cru, rosette, assortiment de terrines  
Maison, jambon à la royale

### *Poisson froid*

Médaille de saumon, crevette,  
Assortiment de terrines de poisson et de légumes  
Saumon fumé Maison

### *Viande*

Boeuf, porc, veau farci

### *Fromage*

Fromage blanc à la crème

### *Dessert*

Pièce montée ou  
Gâteau des mariés  
( Confectionné par la pâtisserie "Jean Seb" )

Café et pain

44 € PAR CONVIVE

Maison Jean  
Les Abrets en Dauphiné





## *Assortiment de Salades*

Salades composées (gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque.. ..)  
Céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, Melon (suivant saison)

## *Poisson froid*

Médaille de saumon, crevette,  
Assortiment de terrines de poisson et de légumes Maison

## *Viande et assortiments*

Porcelet rôti au four entier  
Lingot de polenta, polée gourmande pleurotes, asperges et poids gourmands

## *Fromage*

Fromage blanc à la crème

## *Dessert*

Pièce montée ou  
Gâteau des mariés  
( Confectionné par la pâtisserie "Jean Seb")

Café et pain

39.90 € PAR CONVIVE

Maison Jean  
Les Abrets en Dauphiné





## *Entrée*

### Assiette Océane

(Effiloché de saumon fumé Maison origine Ecosse sur lit de roquette au vinaigre balsamique,  
Quenelle en rilette de saumon accompagnée de mini pain grillé)

## *Viande et assortiments*

Suprême de poulet sauce morilles  
Buisson de pomme de terre saladaise, légumes ensoleillés

## *Fromage*

Fromage blanc de la ferme et son coulis de fruit rouge

## *Dessert*

Pièce montée ou  
Gâteau des mariés  
( Confectionné par la pâtisserie "Jean Seb")

Café et pain

42 € PAR CONVIVE

Maison Jean  
Les Abrets en Dauphiné





**5**  
**BUFFET**

présenté sur plats décorés

### *Assortiments de salades*

gauloise, niçoise au thon, serpentine, perle marine, piémontaise, champignons à la grecque... ) Céleri, betteraves rouges, macédoine de légumes, carottes râpées, tomates, œuf, Melon (suivant saison)

### *Charcuterie*

Jambon blanc, jambon cru, rosette, assortiment de terrines  
Maison, jambon à la royale

### *Poisson froid*

Médaille de saumon, crevette,  
Assortiment de terrines de poisson et de légumes  
Saumon fumé Maison

### *Viande et assortiment*

Grenadin de veau sauce girolle  
Gratin dauphinois, fagot de haricots

### *Fromage*

Fromage blanc à la crème

### *Dessert*

Pièce montée ou  
Gâteau des mariés  
( Confectionné par la pâtisserie "Jean Seb" )

Café et pain

44 € PAR CONVIVE

Maison Jean  
Les Abrets en Dauphiné





## *Entrée*

Salade périgourdine avec foie gras de canard Maison, gésier confit et magret fumé

Ou

Terrine de lotte, terrine de légumes Maison et cocktail de crevettes

## *Poisson*

Lotte a l'armoricaine et timbale de riz aux amandes

Ou

Coquille st jacques et timbale de riz

## *Viande et assortiments*

½ magret canard poivre vert

Poêlée fondante ( pomme de terre, fêve, pleurote, haricot ) , mille feuille de légume

ou

cœur de rumsteck en croute sauce des sous bois

Pomme de terre rotie , tomate provençale

## *Fromage*

Fromage blanc à la crème

## *Dessert*

Pièce montée ou

Câteau des mariés

( Confectionné par la pâtisserie "Jean Seb" )

Café et pain

45 € PAR CONVIVE

Maison Jean  
Les Abrets en Dauphiné





## *Pour les enfants*

de 0 à 5 ans nous ne comptons pas de repas payant

De 6 à 8 ans : 1 repas pour 3 enfants

De 9 à 12 ans : 1 repas pour 2 enfants

## *Options pour le plaisir*

Trou normand avec fourniture glace et alcool	3 €/pers
Trou normand (si vous fournissez la glace et l'alcool)	2 €/pers
Fontaine de Champagne (Champagne non compris)	3,5 €/pers
Ensemble de couverts (3verres a pied, assiettes, couverts, tasse)	5.20€/pers
Nappage + serviette en papier 40 x 40 intissé:	6€/pers
couleur au choix : blanc, champagne ou bordeaux)	
Pour nappage rond 1 € supplément [personne)	
Livraison vaisselle plus mise en place :	forfait 150€

Pour plus de renseignement

Nous vous établirons un devis personnalisé gratuitement

[maison-jean@orange.fr](mailto:maison-jean@orange.fr)

04 76 32 04 37



# Conditions d'achat

## Commande :

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte égal à 20 % du prix TTC et du présent document retourné, signé par le Client.  
Le nombre définitif de repas devra être confirmé à l'entreprise une semaine avant la date de la prestation -Passé délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation

## Résiliation :

En cas d'annulation par le Client d'une commande acceptée par l'entreprise, l'acompte de 20 % précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible et ce, quel que soit le motif de l'annulation. La responsabilité de l'entreprise ne pourra être recherchée en cas d'inexécution de ses obligations due à des éléments extérieurs tels que ; grèves, et notamment grèves des transports ou des services postaux-coupure d'électricité, incendie, intempérie, émeutes, manifestations sur la voie publique, sans que cette liste soit limitative

## Exécution de la prestation :

L'entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le Client ou par le Client lui-même au cours de la prestation.  
Lorsque le repas s'inscrit dans une réception organisée par le Client, celui-ci s'engage à faire son affaire personnel du respect des lois et règlements en vigueur et notamment : du respect des règles de sécurité, des consignes de prévention incendie, du paiement de toutes taxes et tous abonnements qui seraient exigibles.

## Paiement du prix :

L'entreprise se réserve le droit d'adapter le prix indiqué dans le devis, en cas de modification de la commande par le Client et en cas de modification des cours des matières premières nécessaires à l'exécution de la prestation entre la date d'acceptation du devis et la date de la prestation effectuée.  
Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison ou de la prestation  
Le prix est payable comptant à réception de la facture, en espèces, en chèque par carte ou au compte de l'entreprise.

## Réclamations :

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le Client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement