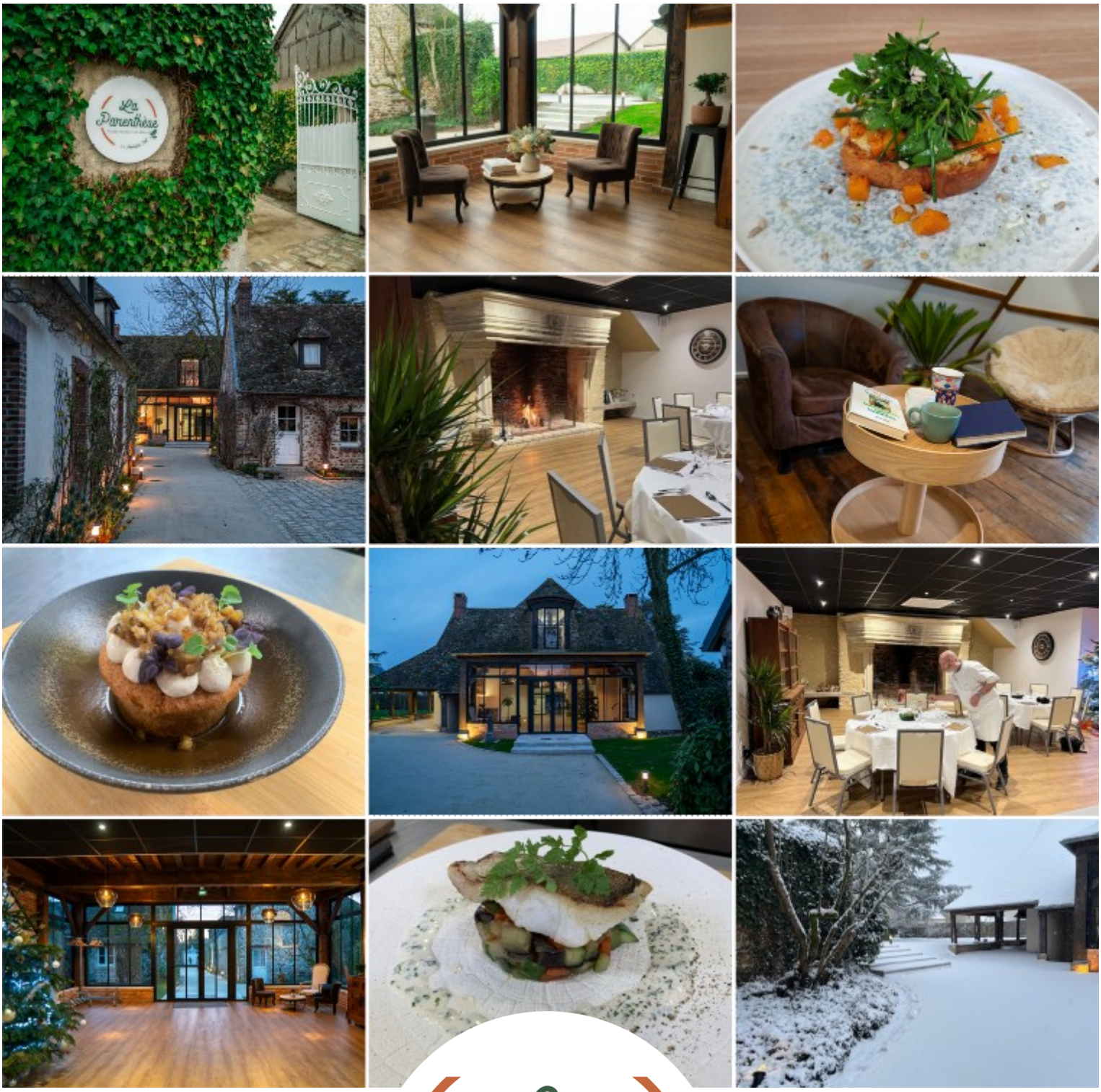


La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

La carte des Mariés

Edition Automne 2026 – *Une cuisine maison pour célébrer votre histoire*

Votre repas de mariage

Menu « Pour un Oui ! » | Sur mesure

Votre repas de mariage est l'un des moments précieux de cette journée. Il mérite une cuisine qui vous ressemble et qui accompagne pleinement l'émotion de votre célébration

À l'écoute de vos envies, nos chefs imaginent avec vous un menu sur mesure, inspiré par votre histoire, vos souvenirs et vos goûts. Produits de saison, saveurs qui vous sont chères, inspirations régionales ou créations plus audacieuses : chaque assiette est pensée avec délicatesse pour composer une expérience à votre image

Du choix des recettes jusqu'aux derniers détails, nous vous accompagnons pour faire de votre repas un moment élégant, généreux et inoubliable, à partager avec ceux qui vous sont chers

LA PARENTHÈSE

Vin d'honneur

Formule 6 pièces | 18€

3 recettes au choix parmi les 6 bouchées de la collection, servies à raison de 2 pièces de chaque par personne

Formule 12 pièces | 30€

Les 6 recettes de la collection, servies à raison de 2 pièces de chaque par personne

Les mises en bouche d'Automne

Tartelette de butternut rôti, chèvre frais et noisette
Betterave confite, crème de Chaource, pomme et herbes fraîches
Brouillade d'œuf fermier au Comté, potimarron rôti, noisette et mouillette de pain de campagne
Rillette de truite fumée française, pomme acidulée, aneth et pain de campagne
Pain d'épices, magret de canard fumé, poire et bleu d'Auvergne
Haddock fumé, fondue de poireaux, crème légère et sarrasin torréfié

Boissons sans alcool incluses
Jus de fruits, Coca-Cola, limonade française, Evian et Badoit à discrétion

Vins, Champagne et bière proposés en option

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Menu de la Véranda | 70€

Choisir une entrée, un plat et un dessert pour le groupe
Dégustation assise

Les entrées :

Foie gras de canard français mi-cuit, coing confit au cidre, brioche toastée et condiment de raisin
Chair de tourteau, céleri-rave et raisin frais, crème légère citronnée, huile de persil et tuile croustillante

Les plats :

Filet de bœuf français rôti, jus corsé au vin rouge, pomme de terre fondante, cèpes et jeunes carottes
Lotte de nos côtes cuite doucement, sauce au Champagne, mousseline de panais et fenouil braisé

Le dessert des mariés – Une création au choix

Pièce montée traditionnelle – 4 choux par personne
Wedding cake
Composition de gâteaux à partager, parfums définis avec les mariés

Boissons incluses :

Evian et Badoit à discrétion
Café et sélection de thés présentés en buffet

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Cocktail du Grand Jour | 80€

Une formule élégante et conviviale, pensée comme un véritable dîner de mariage à déguster librement

Dégustation debout

Les pièces salées – **8 pièces par personne, 2 pièces de chaque recette**

Feuilleté de boudin blanc, échalote confite et pomme acidulée
Gaufrette de pomme de terre, crème de Cantal et oignon brûlé
Briochette de foie gras de canard français, poire au cidre et noisette
Mini blini, crème de raifort et gravlax de truite à la betterave

Petits plats chauds – **2 par personne**

Côté terre : suprême de pintade fermière française, crème de morilles, châtaignes et trilogie de choux braisés
Côté mer : pavé de lieu jaune, beurre nantais, pommes de terre grenailles et épinards tombés

L'assortiment de fromages

Brillat-Savarin • Morbier AOP • Ossau-Iraty AOP
Pains de campagne, salade aux herbes et condiment de saison

Le dessert des mariés – **Une création au choix**

Pièce montée traditionnelle – 4 choux par personne
Wedding cake
Composition de gâteaux à partager, parfums définis avec les mariés

Boissons incluses :

Evian et Badoit à discrétion
Café et sélection de thés présentés en buffet

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Le Buffet de la Verrière | 80€

Un buffet généreux et élégant, inspiré des grandes tablées des maisons de campagne, où les produits français et les saveurs d'automne sont mis à l'honneur

Dégustation assise

Les entrées :

Truite française marinée à l'aneth, betterave, pomme acidulée et crème au raifort

Veau français cuit rosé, servi froid, sauce gribiche aux herbes, câpres et pickles d'échalote

Poireaux fondants et œuf fermier mimosa, crème légère à la truffe et vinaigrette à la moutarde de Meaux

Butternut rôti et chèvre frais, jeunes pousses, noix, pomme et vinaigrette au miel

Les plats chauds :

Côté terre : épaule d'agneau français confite longuement, jus réduit au thym et ail doux

Côté mer : dos de maigre, sauce au cidre de Normandie et échalotes confites

Les garnitures :

Gratin dauphinois traditionnel

Légumes racines rôtis au thym, carotte, panais, navet et oignon

La sélection de fromages :

Livarot AOP • Tomme de Savoie • Valençay AOP

Pains de campagne, salade et condiment de saison

Le dessert des mariés – Une création au choix

Pièce montée traditionnelle – 4 choux par personne

Wedding cake

Composition de gâteaux à partager, parfums définis avec les mariés

Boissons incluses :

Evian et Badoit à discrétion

Café et sélection de thés présentés en buffet

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les déjeuners / dîners

Les Petits de la Parenthèse | 29€

Une entrée, un plat et un dessert à choisir – Jusqu'à 12 ans

Les entrées

Velouté de potimarron, crème légère au Comté et petits croûtons
Œuf fermier mimosa, carotte croquante et crème de fromage frais

Les plats

Suprême de poulet fermier pané aux cornflakes, écrasé de pomme de terre et jeunes carottes
Dos de cabillaud rôti, riz crémeux et sauce beurre blanc légère

Les desserts

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
Crumble de pomme et noisette

Boissons incluses :

Evian, Badoit et jus de pomme à discrétion



Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises – *En complément d'une formule adulte*

Le lendemain du Oui

Pour prolonger les festivités et savourer encore quelques instants ensemble, partagez un brunch généreux et réconfortant.

Le Brunch d'Automne | 59€

Menu servi sous forme de buffet – Dégustation assise

Les incontournables du matin

Assortiment de mini-viennoiseries
Pains et brioche à toaster
Beurre, confitures, pâte à tartiner et miel
Corbeille de fruits frais de saison

Les douceurs

Cheesecake basque, confiture de cerise noire
Moelleux renversé aux noix et caramel au beurre salé
Crumble de pomme, noisette et cannelle

Le salé

Quiche aux oignons confits et reblochon
Œufs brouillés au Comté, champignons de saison et ciboulette
Plateau de charcuteries françaises, jambon blanc, jambon cru, rosette et terrine de campagne
Salade de lentilles vertes, potimarron rôti, pomme et noisette

La sélection de fromages

Brie de Meaux AOP, Cantal entre-deux et Sainte-Maure-de-Touraine AOP
Pain de campagne et salade aux herbes

Boissons incluses :

Café, sélection de thés et chocolat chaud à discrétion
Jus d'orange et jus de pomme
Evian, Badoit et limonade française à discrétion

Tarifs indiqués par personne, toutes taxes comprises. Minimum de facturation : 15 personnes.

Les Options des mariés

Accord mets & vins | 15€ par personne et par formule

Une sélection de vins français adaptée à la formule et aux plats choisis
Quantité : 1 bouteille pour 4 personnes au total.
Service et verrerie inclus

Pour le vin d'honneur

Selon la sélection des bouchées :
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Mâcon Milly-Lamartine — Goutte que Goûte
Brouilly La Grande — Jean-Claude Debeaune
Nous privilégions une majorité de blanc pour accompagner poissons fumés, courges et fromages, complété d'un rouge léger pour le magret

Pour le Menu de la Véranda

Selon l'entrée et le plat retenus :
Avec le foie gras Sauternes Récolte d'Or — Delor
Avec le tourteau Chablis Les Beaumonts — Dampt Frères
Avec la lotte Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Avec le filet de bœuf Crozes-Hermitage Les Meysonniers — M. Chapoutier

Pour le Cocktail du Grand Jour

Selon les accords souhaités :
Chablis Les Beaumonts — Dampt Frères
Mâcon Milly-Lamartine — Goutte que Goûte
Brouilly La Grande — Jean-Claude Debeaune
Crozes-Hermitage Les Meysonniers — M. Chapoutier
Un blanc et un rouge sont sélectionnés pour accompagner l'ensemble du cocktail

Pour le Buffet de la Verrière

Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Muscadet Sèvre-et-Maine
Chinon
Crozes-Hermitage Les Meysonniers — M. Chapoutier
Un blanc et un rouge sont sélectionnés en fonction de l'équilibre du buffet

Pour le Brunch d'Automne

Pinot Gris d'Alsace — Henri Weber
Brouilly — André Vonnier

Tarifs indiqués toutes taxes comprises

Les Options des mariés

Pour compléter votre réception

Champagne sélection Maison | 35€ / bouteille

Veuve Pelletier Brut AOP Champagne – bouteille de 75 cl
Une cuvée fraîche et équilibrée, idéale pour accompagner le vin d'honneur ou porter le premier toast.

Champagne sélection Signature | 85€ / bouteille

Deutz Brut Classic AOP Champagne – bouteille de 75 cl
Une grande maison champenoise et une cuvée particulièrement élégante, idéale pour une réception de mariage.

La bière | 60€ / fût

Fût de bière de 5 litres
Heineken, Affligem, Desperados ou référence équivalente selon disponibilité

L'assiette de fromages | 5€ / personne

Sélection de **3 fromages français affinés**, salade aux herbes et pain de campagne.
Disponible notamment en complément du **Menu de la Véranda**
Le fromage est déjà inclus dans **Le Cocktail du Grand Jour** et **Le Buffet de la Verrière**.

Maître d'hôtel | 300€

Prestation d'un maître d'hôtel d'une durée de 7h pour le service des boissons au verre

Une envie particulière ?

Parlons-en ensemble !

Tarifs indiqués toutes taxes comprises

La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

2 sente à Morlon – 78550 Houdan

01.30.90.61.44 / 06.72.28.27.06

contact@parenthese-houdan.fr

www.parenthese-houdan.fr