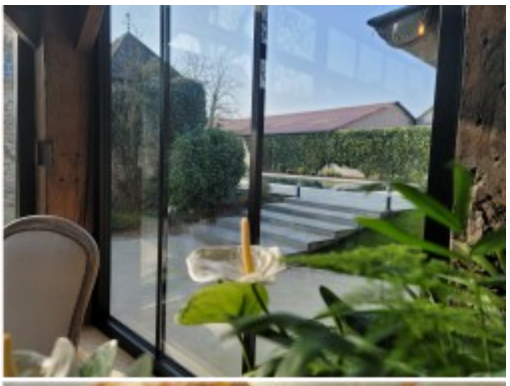
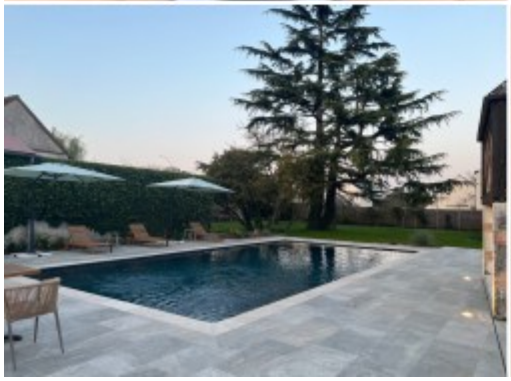










La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

La carte des Mariés

Edition Été 2027 – *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 de Printemps

Œuf fermier mimosa aux herbes fraîches, concombre croquant et pain de seigle
Briochette de canard fumé, pêche jaune rôtie et moutarde douce
Tartelette de courgette jaune, ricotta, citron et menthe
Gravlax de truite, pêche blanche, concombre et aneth
Melon charentais, jambon de Bayonne, verveine fraîche et poivre de Kampot
Sablé au Cantal, poivron rouge confit et crème d'herbes

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 :

Veau français façon vitello tonnato, courgettes grillées, crème de thon aux câpres, basilic et vieux Parmesan
Chair de tourteau, tomates anciennes, céleri branche croquant, crème légère citronnée et huile de basilic

Les plats :

Crépinette d'effiloché de joue de bœuf française, espuma de pomme de terre à l'huile fumée, jeunes courgettes marinées, amandes torréfiées et vinaigrette citronnée
Sole roulée aux épinards, crème de Burrata et bouquet feuilleté de tian de légumes d'été

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

Tartelette de poivron doux rôti, anchois de Collioure et crème d'ail doux
Toast de jambon de Bayonne, pêche blanche et brebis frais
Sablé au Parmesan, aubergine fumée, brebis frais et basilic
Briochette de saumon mariné, concombre, aneth et crème citronnée

Petits plats chauds – 2 par personne

Côté terre : Filet de canard français cuit rosé, jus réduit aux fruits rouges, polenta crémeuse et jeunes courgettes rôties
Côté mer : Pavé de daurade royale, sauce vierge aux tomates anciennes et herbes fraîches, fenouil rôti, stracciatella de Burrata, pignons torréfiés et trait de vinaigre balsamique

L'assortiment de fromages

Brie de Meaux AOP • Ossau-Iraty AOP • Sainte-Maure-de-Touraine 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 estivales sont mis à l'honneur

Dégustation assise

Les entrées :

Saumon mariné aux herbes fraîches, pommes grenailles, pickles d'échalote, moutarde douce et ciboulette

Rôti de veau français servi froid, sauce ravigote, haricots verts croquants et échalotes

Fenouil rôti, Burrata crémeuse et pignons torréfiés, vinaigrette balsamique et herbes fraîches

Carottes rôties au miel

Faisselle aux herbes, graines torréfiées, roquette et vinaigrette citronnée

Les plats chauds :

Côté terre : Épaule d'agneau français confite et effilochée, échalotes au thym citron et crème d'ail doux

Côté mer : Pavé de lieu jaune, crème de moules de bouchot au safran et herbes fraîches

Les garnitures :

Gratin dauphinois traditionnel

Haricots verts frais, tomates cerises rôties et amandes torréfiées

Salade de jeunes pousses, vinaigrette au vinaigre de Xérès et herbes fraîches

La sélection de fromages :

Tomme de brebis • Camembert de Normandie AOP • Comté affiné

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€

Choisir une entrée, un plat et un dessert pour le groupe – Jusqu'à 12 ans
Dégustation assise

Les entrées

Tomates anciennes, billes de mozzarella, basilic et petits croûtons
Œuf fermier mimosa, concombre croquant et crème légère aux herbes

Les plats

Suprême de poulet fermier pané aux cornflakes, pommes grenailles rôties et courgettes fondantes
Dos de cabillaud rôti, riz crémeux au citron et tomates confites

Les desserts

Moelleux au chocolat, crème légère vanillée
Crumble pêche-abricot aux amandes

Boissons incluses :

Evian, Badoit et jus de pomme à discrétion



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

LA PARENTHÈSE

Le lendemain du Oui

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

Le Brunch d'été | 59€

Menu servi sous forme de buffet – Dégustation assise

Les incontournables du matin

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

Les douceurs

Cheesecake basque, pêches fraîches et coulis de fruits rouges
Moelleux aux amandes et abricots rôtis
Tarte fine aux pêches, crème légère à la vanille

Le salé

Quiche aux courgettes, chèvre frais et herbes
Œufs brouillés fermiers, tomates confites, Comté et basilic
Plateau de charcuteries françaises : jambon blanc à l'os, jambon de Bayonne, rosette de Lyon et terrine de campagne
Truite fumée française, crème citronnée au raifort, concombre croquant, aneth et pain de seigle
Salade de tomates anciennes, fenouil croquant, Burrata crémeuse, basilic et pignons de pin

La sélection de fromages

Brie de Meaux AOP, Comté affiné 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 choisie

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 :
Brume Saline — Pays d'Oc IGP
Riesling d'Alsace — Henri Weber
Côtes-de-Provence BIO — La Santonnière
Côtes-de-Provence — Maurin des Maures
Pour le vin d'honneur d'été, nous privilégions une sélection de rosés et de blancs

Pour le Menu de la Véranda

Avec le veau façon vitello tonnato Côtes-de-Provence BIO — La Santonnière
Ou Brouilly — André Vonnier
Avec la chair de tourteau Chablis Les Beaumonts — Dampt Frères
Ou Brume Saline — Pays d'Oc IGP
Avec la crépinette de joue de bœuf Saint-Chinian Rouge L'Excellence — Saint Laurent
Ou Brouilly — André Vonnier
Avec la sole roulée aux épinards et Burrata Saint-Chinian Blanc L'Excellence — Saint Laurent ou Chablis Les Beaumonts — Dampt Frères

Pour le Cocktail du Grand Jour

Selon les accords souhaités :
Saint-Chinian Blanc L'Excellence — Saint Laurent / Brume Saline — Pays d'Oc IGP
Côtes-de-Provence BIO — La Santonnière / Côtes-de-Provence — Maurin des Maures
Brouilly — André Vonnier
Pour cette formule, nous privilégions une sélection rosé et blanc, complétée d'un rouge léger pour accompagner le canard

Pour le Buffet de la Verrière

Saint-Chinian Blanc L'Excellence — Saint Laurent / Brume Saline — Pays d'Oc IGP
Côtes-de-Provence BIO — La Santonnière / Côtes-de-Provence — Maurin des Maures
Saint-Chinian Rouge L'Excellence — Saint Laurent / Côtes-du-Rhône — M. Chapoutier
Pour le buffet d'été, nous privilégions une sélection composée de blanc, rosé et rouge, avec une place importante donnée au rosé

Pour le Brunch de Printemps

Bourgogne Aligoté — Valentin Vignot
Brouilly — André Vonnier

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