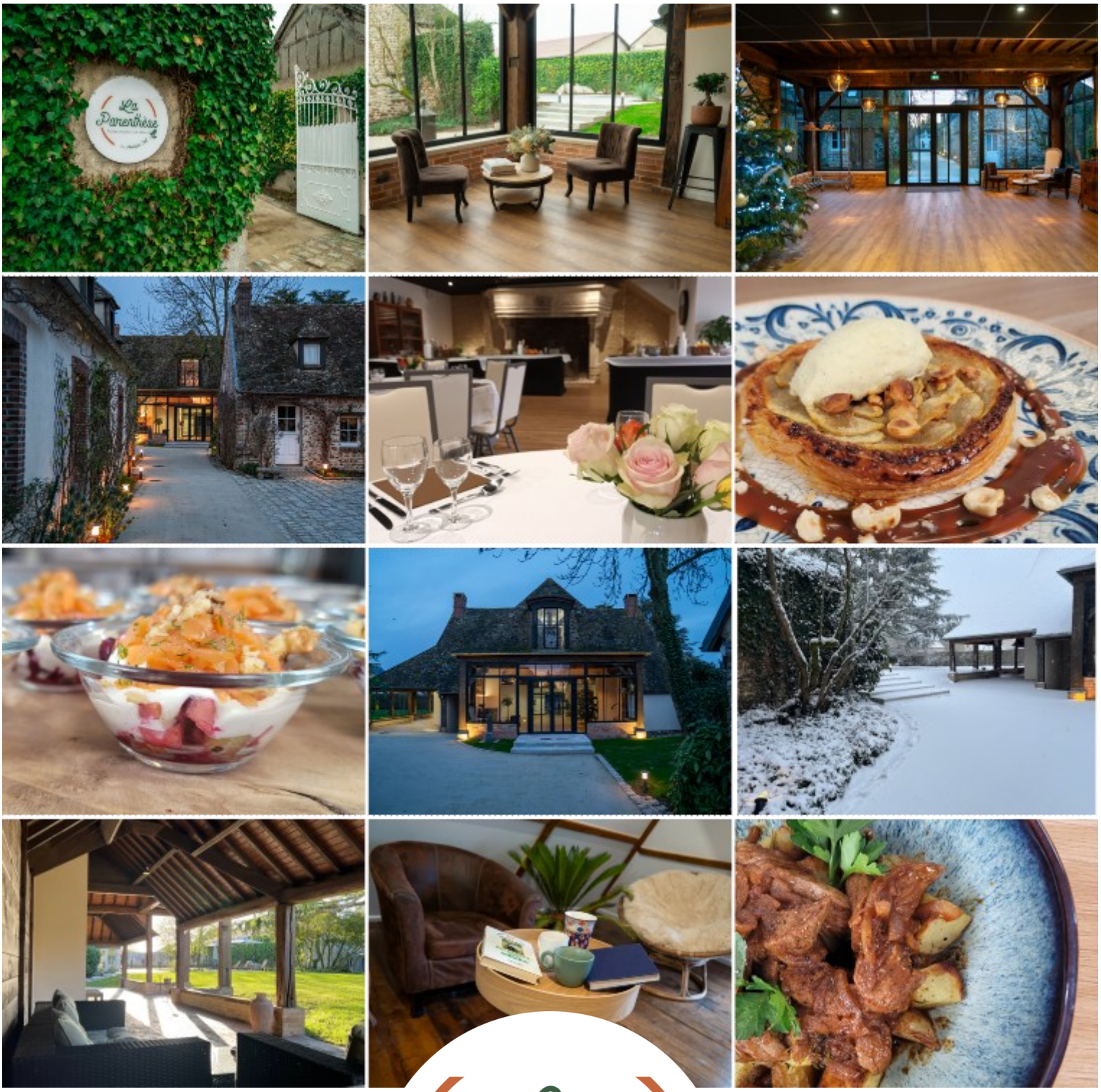


La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

La carte des Mariés

Edition Hiver 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 d'Hiver

Tartelette de panais rôti, Brillat-Savarin et noix
Croustillant de boudin noir, pomme fondante et oignon confit
Brouillade d'œuf fermier à la truffe, crème de céleri-rave et mouillette briochée
Anguille fumée, pomme de terre écrasée, crème de raifort et ciboulette
Briochette de volaille fermière confite, châtaigne et jus réduit
Noix de Saint-Jacques de nos côtes marinée, poireau brûlé et condiment de clémentine

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, chutney de pomme, poire et pruneau au rooibos, brioche toastée et gel de Banyuls
Bar de ligne mariné, fenouil croquant, orange de Corse et crème légère citronnée aux herbes

Les plats :

Noix de veau française cuite doucement, jus corsé aux cèpes, polenta crémeuse au Comté et carottes glacées
Saint-Pierre cuit doucement, beurre blanc au Crémant, mousseline de pomme de terre et épinards tombés

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 tourteau, chou-fleur rôti et citron confit
Gravlax de truite française, crème de betterave et sarrasin torréfié
Mini tatin d'échalotes confites, chèvre affiné et noix
Bun brioché de bœuf français confit, sauce gribiche et oignons crispy

Petits plats chauds – 2 par personne

Côté terre : Filet de bœuf français cuit doucement, jus corsé au Porto, gratin de butternut et oignons grelots confits
Côté mer : Dos de lotte, sauce safranée, mousseline de potiron et blettes fondantes

L'assortiment de fromages

Mont d'Or AOP • Bleu de Gex AOP • Tomme de Savoie, 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'hiver sont mis à l'honneur

Dégustation assise

Les entrées :

Saumon mariné aux agrumes, crème légère aux herbes, fenouil croquant et pickles d'oignon rouge

Rosbif de bœuf français servi froid, sauce tartare aux câpres, jeunes pousses et oignons confits

Œuf fermier mimosa à la moutarde de Meaux, poireaux vinaigrette, noisettes torréfiées et huile de ciboulette

Courge rôtie, Bleu d'Auvergne et noix, jeunes pousses, pomme et vinaigrette au miel

Les plats chauds :

Côté terre : Épaule de cerf français confite longuement, jus corsé aux baies de genièvre et échalotes confites

Côté mer : Pavé de maigre, sauce crémeuse au Crémant, poireaux fondants et herbes fraîches

Les garnitures :

Gratin dauphinois traditionnel

Carottes et navets glacés au beurre et au thym

Salade de jeunes pousses vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

La sélection de fromages :

Reblochon fermier AOP • Comté affiné • Sainte-Maure-de-Touraine 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 carotte et patate douce, crème légère au fromage frais et petits croûtons
Œuf fermier mimosa, céleri croquant et crème douce à la ciboulette

Les plats

Suprême de poulet fermier pané aux cornflakes, purée de pomme de terre et carottes glacées
Dos de cabillaud rôti, riz crémeux au citron et sauce beurre blanc légère

Les desserts

Moelleux au chocolat, caramel au beurre salé
Crumble de poire 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'Hiver | 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, confiture de cerise noire
Moelleux renversé aux noix et caramel au beurre salé
Tarte fine aux pommes et crème légère à la vanille

Le salé

Quiche aux poireaux fondants, lard fumé et Comté
Œufs brouillés fermiers, champignons forestiers et ciboulette
Plateau de charcuteries françaises, jambon blanc à l'os, jambon cru de Montagne, rosette de Lyon et terrine de campagne
Saumon fumé, crème citronnée au raifort, aneth et pain de seigle

La sélection de fromages

Mont d'Or AOP, Comté affiné et Bleu de Gex 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 :
Bourgogne Aligoté — Valentin Vignot
Chablis Les Beaumonts — Dampt Frères
Mâcon Milly-Lamartine — Goutte que Goûte
Brouilly La Grande — Jean-Claude Debeaune
Nous privilégions une majorité de blanc pour accompagner la Saint-Jacques, l'anguille fumée et les bouchées végétales, complétée d'un rouge léger pour le boudin noir et la volaille.

Pour le Menu de la Véranda

Selon l'entrée et le plat retenus :
Avec le foie gras Sauternes Récolte d'Or — Delor
Avec le bar mariné Chablis Les Beaumonts – Dampt Frères
Avec la noix de veau aux cèpes Crozes-Hermitage Les Meysonniers — M. Chapoutier / ou Chinon — Michel Laurent
Avec le Saint-Pierre Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes

Pour le Cocktail du Grand Jour

Selon les accords souhaités :
Chablis Les Beaumonts — Dampt Frères
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Chinon — Michel Laurent
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

Mâcon Milly-Lamartine — Goutte que Goûte
Saint-Véran Grande Réserve — Terres Secrètes
Chinon — Michel Laurent
Crozes-Hermitage Les Meysonniers — M. Chapoutier
Un blanc et un rouge sont sélectionnés en fonction du menu.

Pour le Brunch d'Hiver

Pinot Gris d'Alsace — Henri Weber
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