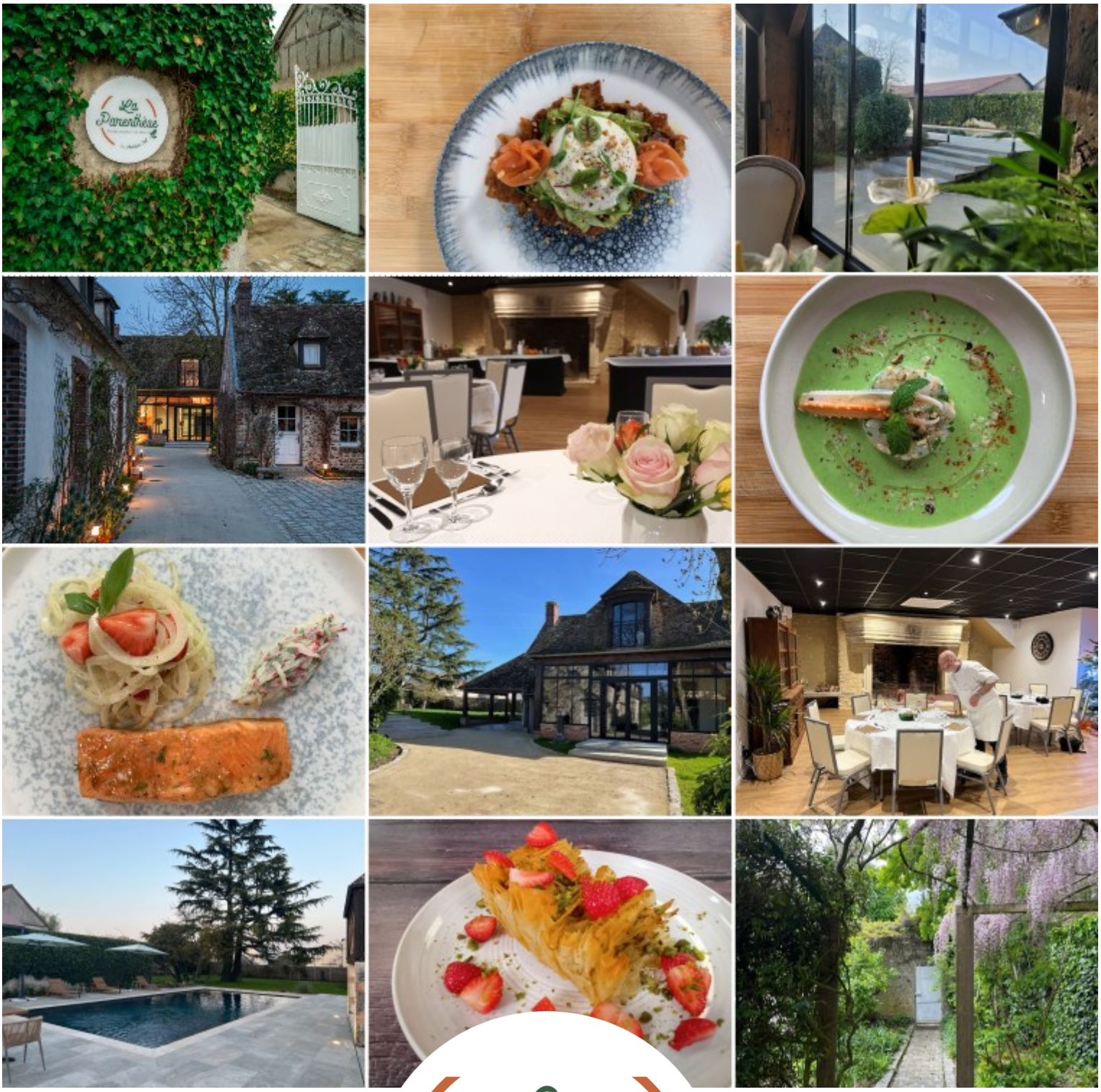


La Parenthèse

Faites mijoter vos idées !

by Animation Chef

La carte des Mariés

Edition Printemps 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

Tartelette d'asperges vertes, chèvre frais, citron et herbes fraîches
Petits pois à la française, crème légère au jambon de Bayonne et croûton croustillant
Artichaut poivrade, fromage frais aux herbes et jambon cru français
Mini chou salé, œuf fermier mimosa, radis rose et ciboulette
Chair de tourteau, concombre croquant, pomme verte et crème citronnée
Briochette de volaille fermière, morilles et estragon

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, fraise fraîche et compotée de rhubarbe, brioche toastée et gel de Maury
Truite française marinée aux herbes, fenouil croquant, pomme verte et crème légère citronnée

Les plats :

Carré de veau français cuit doucement, jus réduit au thym citron, pommes grenailles confites et jeunes carottes glacées
Dos de bar de ligne, beurre blanc aux herbes fraîches, asperges blanches rôties et fondue de fenouil au citron

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**

Gaufrette de pomme de terre, crème de haddock, radis et ciboulette
Mini chou au Brillat-Savarin, fraise, poivre de Kampot et basilic
Briochette de canard confit, rhubarbe et moutarde douce
Gravlax de saumon, concombre, fromage frais et aneth

Petits plats chauds – **2 par personne**

Côté terre : Selle d'agneau français cuite doucement, jus réduit au romarin, carottes nouvelles rôties et oignons nouveaux confits
Côté mer : Dos de cabillaud rôti, jardinière de légumes printaniers, oignons grelots glacés et jus de viande réduit

L'assortiment de fromages

Brie de Meaux AOP • Saint-Nectaire fermier AOP • Beaufort 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 printanières sont mis à l'honneur

Dégustation assise

Les entrées :

Truite française marinée aux herbes fraîches, concombre, pomme verte, crème citronnée et jeunes pousses

Rosbif de veau français servi froid, sauce gribiche aux câpres, radis croquants et herbes fraîches

Œuf fermier mimosa, asperges vertes, crème légère à la ciboulette et noisettes torréfiées

Salade de légumes printaniers, petits pois, fèves, artichauts, jeunes carottes, chèvre frais et vinaigrette au miel

Les plats chauds :

Côté terre : Suprême de pintade fermière française, jus réduit à l'ail des ours

Côté mer : Pavé de lieu jaune, sauce au Champagne, citron confit et ciboulette

Les garnitures :

Gratin dauphinois traditionnel

Petits pois à la française, oignons grelots glacés

Salade de jeunes pousses, vinaigrette au vinaigre de cidre et moutarde douce

La sélection de fromages :

Camembert de Normandie AOP • Ossau-Iraty AOP • 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€

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

Les entrées

Velouté de petits pois, crème légère au fromage frais et petits croûtons
Œuf fermier mimosa, carottes nouvelles et ciboulette

Les plats

Suprême de poulet fermier pané aux cornflakes, pommes grenailles rôties et carottes glacées
Dos de cabillaud rôti, riz crémeux au citron et petits pois

Les desserts

Moelleux au chocolat et crème légère vanillée
Crumble pomme-rhubarbe 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 de Printemps | 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, fraises fraîches et coulis de fruits rouges
Moelleux au citron et amandes
Crumble pomme-rhubarbe à la vanille

Le salé

Quiche aux asperges vertes, chèvre frais et herbes
Œufs brouillés fermiers, petits pois, Comté et ciboulette
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, radis croquants, aneth et pain de seigle
Salade de lentilles vertes, carottes nouvelles rôties, oignons rouges et vinaigrette à la moutarde de Meaux

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 :
Muscadet Sèvre-et-Maine — Michel Laurent
Riesling d'Alsace — Henri Weber
Côtes-de-Provence BIO — La Santonnière
Côtes-de-Provence — Maurin des Maures
Pour le printemps, nous privilégions une sélection composée de vin blanc et de rosé

Pour le Menu de la Véranda

Selon l'entrée et le plat retenus :
Avec le foie gras, fraise et rhubarbe Monbazillac — Bajac
Avec la truite française marinée Riesling d'Alsace — Henri Weber
Avec le carré de veau Saint-Chinian Rouge L'Excellence — Saint Laurent
Avec le dos de bar, asperges blanches et fenouil Muscadet Sèvre-et-Maine — Michel Laurent

Pour le Cocktail du Grand Jour

Selon les accords souhaités :
Muscadet Sèvre-et-Maine — Michel Laurent
Riesling d'Alsace — Henri Weber
Côtes-de-Provence BIO — La Santonnière
Saint-Chinian Rouge L'Excellence — Saint Laurent
La sélection est répartie entre blanc, rosé et rouge selon l'équilibre du cocktail

Pour le Buffet de la Verrière

Riesling d'Alsace — Henri Weber
Côtes-de-Provence BIO — La Santonnière
Côtes-de-Provence — Maurin des Maures
Saint-Chinian Rouge L'Excellence — Saint Laurent
Pour cette formule, nous privilégions une sélection **blanc et rosé**, complétée de rouge selon les souhaits des mariés

Pour le Brunch de Printemps

Brume Saline — Pays d'Oc
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