

# Votre Mariage...

*Cuisiné sur mesure,  
pour faire de ce moment unique, un instant magique qui vous ressemble.*

# Il était une fois Votre Mariage...

Vous avez fait le grand pas, celui de vous marier, et toute notre équipe se joint à nous pour vous adresser ses plus sincères félicitations ! Ce jour est l'un des plus importants de votre vie, et nous savons combien vous l'avez rêvé, imaginé et planifié dans les moindres détails. Il mérite donc de commencer comme un véritable conte de fées.

Parce que chaque mariage est unique, nous avons fait le choix de ne proposer aucun menu préétabli dans notre brochure. Chaque histoire d'amour est différente et mérite d'être célébrée de manière personnalisée.

C'est pourquoi nous vous offrons la possibilité de créer, ensemble, un menu sur-mesure, à la hauteur de vos goûts, de vos envies et de vos aspirations. Votre mariage sera ainsi une expérience culinaire à votre image, inoubliable pour vous et vos invités.





# Sommaire : Nos différentes Prestations



Mariage  
Tradition



Mariage  
Prestige



Mariage  
Autour des  
Stands



Mariage  
Savoyard



Brunch



Enfants

# Votre Mariage : Tradition



*Le Mariage Tradition allie élégance et convivialité.*

*Votre journée débutera par un vin d'honneur d'une heure, un heure quinze environ, où vos invités pourront savourer une sélection de bouchées cocktails raffinées, tout en profitant de l'ambiance festive.*

*À la suite de ce moment, un repas complet sera servi à table, composé d'une mise en bouche délicate, suivie d'une entrée savoureuse, d'un plat principal raffiné, puis d'un assortiment de fromages variés, pour terminer sur une note sucrée avec un dessert délicieux.*

*Un véritable festin pour régaler vos invités et faire de ce jour un moment inoubliable.*

# Votre Mariage : Prestige



Offrez à vos invités une expérience culinaire exceptionnelle avec notre prestation de **Mariage Prestige**.

Le vin d'honneur, d'une durée d'environ 2 heures, sera un véritable moment de convivialité et de découverte, avec des stations de live cooking où des mets raffinés seront préparés sous leurs yeux, pour une expérience gustative unique. Les quantités servies durant ce vin d'honneur sont généreuses, permettant à vos convives de pleinement savourer ce moment sans nécessité d'entrée lors du repas.

Ensuite, un repas complet sera servi à table, composé d'une mise en bouche délicate, suivie d'un plat principal savoureux, d'un assortiments de fromages variés, et pour finir, d'un dessert raffiné. Une prestation haut de gamme qui marquera les esprits et ravira vos invités.

# Votre Mariage : Savoyard



## **Mariage Savoyard – Un voyage culinaire au cœur des Alpes**

Pour un mariage convivial et savoureux, laissez-vous séduire par notre prestation de mariage savoyard. Nous débutons avec un vin d'honneur d'environ 1h30, animé par des live cooking où nos chefs préparent en direct des spécialités typiques de la région, offrant à vos invités une expérience gustative unique.

Le repas savoyard se poursuit sous forme de stands où vos convives pourront savourer des mets traditionnels tels que la raclette fondante, la fondue savoyarde, la tartiflette gourmande ou encore les délicieux Diots savoyards.

Pour couronner cette expérience, un gratiné au génépi viendra en toute beauté clore le repas, suivi d'un dessert délicieux pour satisfaire les palais sucrés.

Une prestation conviviale, authentique et pleine de saveurs pour faire de votre mariage un moment inoubliable !

# Votre Mariage : Autour des stands



Pour un mariage unique et convivial, nous vous proposons une prestation entièrement réalisée en buffet et live cooking en extérieur. L'événement se déroule sous le signe de la découverte et de l'échange, avec plusieurs stands ouverts les uns après les autres, permettant à vos invités de savourer une multitude de bouchées cocktail.

Nous commencerons par cinq stands salés, offrant une variété de mets savoureux dont certains préparés en direct devant vos invités, suivis par un stand fromage pour ravir les amateurs, puis un stand dessert pour terminer sur une note sucrée.

L'objectif est de privilégier le côté chaleureux et interactif d'un cocktail longue durée, où les invités se servent à leur rythme tout en profitant de l'animation des live cooking.

Nous vous conseillons de vérifier la faisabilité de cette prestation avec le lieu que vous avez choisi, notamment en cas de conditions météorologiques défavorables, pour garantir une expérience réussie dans toutes les situations.

# Les Live Cooking, les Ateliers et les Bars



**Ajoutez une touche d'Originalité à votre vin d'honneur**

transformez ce moment en une expérience inoubliable grâce à nos live cooking, nos ateliers culinaires interactifs et nos bars thématiques.

**Les live Cooking :**

Offres à vos invités le spectacle d'un chef en action, préparant des mets sous leurs yeux. Une animation gourmande qui éveille les sens et crée une ambiance chaleureuse

**Les Ateliers :**

Tous comme les live cooking, les Chefs préparent, découpent, assemblent sous les yeux de vos invités différentes préparations ne nécessitant pas de cuisson

**Les Bars à thèmes :**

Sublimez votre vin d'honneur avec nos bars spécialisés : à cocktails, à Huitres, à Bonbons... mais surtout adaptés à vos envies

Ces animations gastronomiques personnalisées garantiront une atmosphère conviviale et élégante qui restera gravée dans les mémoires de vos invités

# Les Enfants et les Jeunes Gourmets invités à votre Mariage



## **Prestation Mariage Enfants de Moins de 10 Ans**

Pour offrir une expérience inoubliable aux plus jeunes lors de votre mariage, nous avons conçu une prestation spéciale dédiée aux enfants de moins de 10 ans. Nous proposons un vin d'honneur adapté, avec des boissons sans alcool et des petites bouchées gourmandes conçues pour leur plaire. De plus, un menu spécialement élaboré en fonction de leurs goûts et de leur âge sera servi, offrant des plats équilibrés et savoureux qui raviront les enfants. Grâce à cette offre, vos petits invités pourront profiter pleinement de la fête, dans une ambiance ludique et conviviale, tout en étant bien nourris et bien pris en charge.

N'hésitez pas pour l'organisation de la garde des petits à faire appel à un service de baby sitting événementiel. Nous saurons vous conseiller le meilleur prestataire.

Une prestation Jeune Gourmet pourra être proposée à vos jeunes invités de plus de 10 ans.

# Les Boissons de votre mariage



## **Prestation Bar à Soft Fait Maison**

Offrez à vos invités une expérience rafraîchissante et originale avec notre bar à soft fait maison. Nous proposons une sélection d'eaux aromatisées aux saveurs fraîches et fruitées, des eaux détox revitalisantes, ainsi que des thés glacés maison, pour allier plaisir et bien-être. Chaque boisson est préparée avec des ingrédients naturels pour garantir une qualité optimale et une expérience gustative unique. Parfait pour accompagner vos événements, ce bar à soft saura séduire vos invités en quête de fraîcheur tout au long de la journée.

## **Les Vins, Champagne et Alcools Forts**

Vous pouvez fournir l'intégralité des boissons alcoolisées ou juste une partie, c'est à vous de choisir. Nous pourrions vous mettre en relation avec notre Caviste partenaire qui vous aidera dans la sélection des vins de votre mariage

## **Les boissons chaudes de fin de repas**

Notre sélection de Café Nespresso ainsi que notre assortiment de Thés et Infusion vous seront proposés sous forme de buffet, permettant à chacun de venir choisir au moment où il en aura envie la boisson chaude qui lui fera plaisir.



# La soirée Dansante

Parce que la Gourmandise n'a pas d'heure, il est important de proposer de petits encas à vos invités, même pendant la soirée dansante... Pensez aux Collations Nocturnes pour les estomacs affamés en milieu de nuit. Salées ou Sucrées, elles feront leur petit effet.

Afin de vous garantir un confort et une tranquillité jusqu'au bout de la nuit, nous assurons également un service de nuit. (Débarassage des tables, Rangement de la salle au fur et à mesure des départs de vos invités, gestion de votre Open Bar...)



# Votre Brunch de lendemain de Mariage



## **Un menu simple mais varié**

Le brunch permet de varier les plaisirs avec une offre culinaire adaptée à tous les goûts. Il combine le meilleur des petits-déjeuners et des déjeuners : viennoiseries, oeufs, Sandwichs, salades, fruits frais, fromages, charcuterie, jus frais, smoothies. Ce menu équilibré et varié satisfait tous les palais et assure que chaque appétit trouve son bonheur.

Le brunch du lendemain de mariage est l'occasion de prolonger les festivités dans une ambiance décontractée et chaleureuse. C'est un moment de partage qui permet à chacun de profiter pleinement de l'événement, tout vous en offrant à vous les mariés l'opportunité de remercier vos invités d'une manière intime et conviviale.

Avec notre formule en autonomie, Simple à organiser, tout en étant convivial et savoureux, il représente la touche finale parfaite pour un mariage mémorable.



# Nos collections de Vaisselles

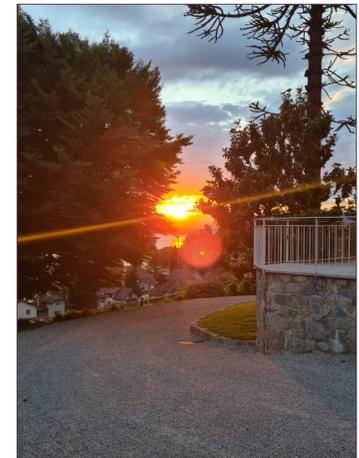


L'art de la table est bien plus qu'une simple mise en place : il fait partie intégrante de l'expérience du mariage. Il crée une ambiance élégante et raffinée, renforce le thème de votre événement, facilite la convivialité, et laisse une impression durable sur vos invités. L'attention portée à chaque détail contribue à faire de ce moment une véritable célébration, où l'esthétique et le confort se rencontrent pour offrir une expérience inoubliable.

4 collections sont à votre disposition



# Les prestataires : Partenaires privilégiés de Votre Mariage



Choisir les bons prestataires, c'est s'assurer que chaque détail de votre mariage est entre de bonnes mains. Ce sont eux qui vont transformer vos idées en réalité et faire en sorte que votre grand jour se déroule parfaitement. Prenez le temps de sélectionner des professionnels qui partagent votre vision, respectent vos attentes et qui, surtout, sauront vous offrir une expérience sans stress, sur mesure et inoubliable. Il n'y a rien de mieux de le réseau de nos connaissances pour dénicher votre Dream Team

Le repas servi à vos prestataires sera identique à celui de vos invités. Il est important de vous renseigner auprès d'eux sur leurs éventuelles allergies alimentaires.





# Des Questions ??? Des Réponses

## **Pourquoi n'y a-t-il pas de menu dans la brochure ?**

parce que votre mariage est unique et ne doit ressembler à aucun autre. Nous allons prendre le temps, ensemble, au cours d'un rendez-vous de projection de définir vos idées, vos envies, vos attentes et définir un menu qui vous ressemble.

## **Pratiquez-vous un droit de bouchon ?**

Non, nous n'appliquons pas de droit de bouchon. Vous pouvez fournir sans aucun souci les alcools de votre mariage. Nous les servirons avec plaisir.

## **Que sont inclus dans les frais de service ?**

Les frais de service inclus la mise en place de votre salle (idéalement la veille du mariage), notre présence sur toute la durée du Vin d'Honneur et du repas. Le service de nuit est en option (lorsqu'il n'est pas imposé par le lieu que vous avez sélectionné)

## **Faites-vous des Visites techniques ?**

Oui naturellement, une visite technique est organisée si nous ne connaissons pas le lieu que vous avez sélectionné. A l'issue de cette visite le devis pourra être actualisé en fonction de l'équipement de la salle

## **Peut-on tester le menu du mariage ?**

Oui bien sûr, c'est même vivement conseillé. Vous pouvez venir à 2, ou accompagnés de vos parents/amis/témoins. Le nombre de personnes à table ne doit pas excéder 6 personnes. Ce repas peut avoir lieu soit avant, soit après la signature du contrat. Le repas test a lieu généralement en semaine, en soirée ou au déjeuner. Ce n'est pas une prestation gratuite.

## **Adaptez-vous les menus aux personnes Végétariennes ?**

Oui naturellement. Nous apportons une attention particulière aux régimes alimentaires particuliers. Tous ces points sont abordés en RdV de projection.

## **Peut-on fournir une partie des ingrédients du menu ?**

La réponse est généralement Non. Exception faite pour les alcools servant à faire un granité (ou trou normand)

## **Quel est le budget moyen d'un mariage pour 100 personnes ?**

C'est très variable, mais on peut se baser facilement sur une fourchette allant de 9200 à 12500€ en fonction des options ajoutées

# Frédéric Fouquet

Créateur d'Émotions Culinaires

---

Votre Chef Évènementiel pour un Mariage su mesure



[www.frederic-fouquet.com](http://www.frederic-fouquet.com) / 04 50 44 88 92 / 06 24 14 70 09 / @cheffredfouquet

---

