

# Votre mariage....

Cuisiné sur mesure,

Pour faire de ce moment unique,  
un instant magique qui vous ressemble.



Frédéric Fouquet  
Créateur d'Émotions Culinaires

- CHEF DE CUISINE À DOMICILE
- COACHING CULINAIRE
- COURS DE CUISINE COLLECTIFS

Vous avez choisi de vous marier et nous ne pouvons que vous adresser toutes nos félicitations....

Votre mariage vous l'avez rêvé, pensé, imaginé, c'est pourquoi vous ne trouverez pas de propositions préétablies... nous allons ensemble composer votre menu afin que cette soirée ne ressemble à aucune autre !

### Votre Vin d'Honneur Tradition :

Servi en bouchées cocktail sur une base de 6 sortes différentes par personne  
(soit 10-11 bouchées par personne)

Il peut être salé, avec un Live-Cooking, avec un thème comme ligne conductrice, champêtre, sophistiqué, bref, il sera surtout comme vous en avez envie !

Les boissons peuvent être fournies par vos soins.

..... à partir de 14.70€ par personne

### Suivi de votre repas :

Servi assis sur une base de

-mise en bouche

-entrée

-plat

-Assiette de Fromages de Savoie

-Dessert servi en Assiette Gourmande (3 pièces + 1 chou Pièce Montée)

..... à partir de 40€ par personne

### Votre Vin d'Honneur Prestige :

Egalement servi en bouchées cocktail sur une base de 10 sortes différentes par personne (soit 17-18 bouchées par personne).

Il remplace l'entrée de votre repas

Il peut être salé, avec un Live-Cooking, avec un thème comme ligne conductrice, champêtre, sophistiqué, bref, il sera surtout comme vous en avez envie !

Les boissons peuvent être fournies par vos soins.

..... à partir de 26€ par personne

### Suivi de votre repas :

Les quantités servies au Vin d'Honneur Prestige sont suffisamment importantes pour que le repas qui s'en suit ne comporte pas d'entrée.

Servi assis sur une base de

-mise en bouche ou Granité

-plat

-Assiette de Fromages de Savoie

-Dessert servi en Assiette Gourmande (3 pièces + 1 chou Pièce Montée)

.....à partir de 30€ par personne

Il est possible d'ajouter à ces bases, un buffet de Boissons chaudes, une Collation nocturne et toutes autres choses qui vous feraient plaisir... Tarif en supplément

Le menu enfant (servi pour les moins de 12 ans)

.....à partir de 13.50€ par personne

Votre Brunch du Lendemain :

Idéal pour finir votre weekend tout en douceur....

Proposez à vos invités de vous retrouver autour d'un buffet qui allie Petit déjeuner et Déjeuner, sucré et salé, chaud et froid... petits et grands trouveront très certainement leur bonheur.

.....à partir de 25€ par personne

Afin d'assurer un service de qualité, nous avons besoin de nous entourer d'une équipe de professionnels. De ce fait des frais de service de 6.50€ par convive seront à ajouter quel que soit le nombre total. (Les enfants de moins de 12 ans ne sont jamais compter dans les frais de service)

Afin de vous assurer également une fraîcheur irréprochable, et ceci en fonction du lieu et du nombre de convive, il est possible que nous ayons recours à une location de véhicule réfrigéré. Tarif en supplément.

Nous n'avons pas de vaisselle à vous proposer. Si le lieu que vous avez choisi pour votre réception n'en possède pas, ou qu'elle ne vous plait pas, il faudra alors passer par de la location. Tarif en supplément.

Il est possible de « tester » votre menu mariage. Ce rendez-vous gourmand se déroule à l'Atelier au déjeuner ou au dîner. L'idée est surtout de vous faire une idée générale de la cuisine de Frédéric, car le menu ne pourra pas être servi tel

qu'il vous sera proposer le soir même de votre mariage. Il vous est possible de venir à 2 ou jusqu'à 6 personnes. à partir de 29€ par personne *(pour les mariés)* puis -35% sur le tarif de votre menu mariage pour le reste de vos invités au test

Parce qu'il n'y a rien de mieux qu'un réseau de contacts professionnels, c'est avec plaisir que nous pourrons vous remettre un liste de partenaires avec qui nous avons l'habitude de travailler et en qui nous avons une entière confiance (Animateurs, DJ, Photographes, Fleuristes, Décoratrices, Baby-Sitter....)

Nous allons faire ensemble de ce jour, un des plus beaux de votre vie....

Cécile et Frédéric



## CONDITIONS GENERALES

### Conditions de réservation :

Une option de réservation à votre nom est posée sur la date choisie dès notre premier entretien téléphonique (au cours duquel un rendez-vous se déroulant à l'Atelier sera fixé)

La réservation de cette date sera considérée comme « bloquée » pour votre mariage à réception d'un premier versement d'acompte de 500€. Celui-ci doit intervenir dans un délai de 3 semaines maximum à compter de la date d'envoi de notre proposition globale.

Le versement d'un second acompte devra nous parvenir au plus tard 4 mois avant votre mariage. Il devra être accompagné du devis signé de votre « bon pour accord » sur les prestations désignées que nous aurons affinées ensemble.

Le choix définitif de vos menus vin d'honneur et dîner devra nous être confirmé 2 mois avant la date de votre mariage.

Une fourchette affinée du nombre d'invités devra nous être communiquée 1 mois avant la date de votre mariage.

Le nombre ferme servant de base minimum à la facturation devra nous être communiqué 2 semaines avant la date de votre mariage.

Le solde de la facture sera réglé dans la semaine qui suit votre mariage autour d'un verre de l'amitié

### Conditions d'Annulations :

Pour toute annulation (par écrit) intervenant dans un délai de 4 mois et plus avant la date de votre mariage, l'acompte N°1 de 500€ sera totalement remboursé.

Pour toute annulation (par écrit) intervenant dans un délai de 2 à 4 mois avant la date de votre mariage, seul l'acompte N°2 vous sera rendu. L'acompte N°1 de 500€ sera conservé pour le préjudice financier subit

Pour toute annulation (par écrit) intervenant dans un délai de moins de 2 mois avant la date de votre mariage, aucun des deux acomptes ne sera remboursé.