

## MENU Mariage

### NOS FORMULES «VIN D'HONNEUR»

- **Le gourmand** : Chouquettes, brioche, tarte au sucre
- **Le gourmet** : Chouquettes, brioche, tarte au sucre, mini quiche, pizza, rosette, grattons

### NOS FORMULES «COCKTAIL»

#### COCKTAIL 8 PIÈCES

##### PIÈCE FROIDE :

- **Assortiment de verrines 2 pièces par pers.** :  
Guacamole crevette, cappuccino glacé carotte cumin, fondue de poireaux aux senteurs de truffes et œuf de caille, crème de saumon fumé sur pana cotta d'asperge verte.
- **Assortiment de toasts 2/pers.** :  
Jambon cru, crème de poivrons, saumon fumé et son beurre au citron, magret fumé et son confit d'oignons, piperade chorizo.
- **Mini briochette 1 pers** :  
Mousson de canard, tapenade, cervelle des Canuts, rillettes de poulet.

##### PIÈCE CHAUDE :

- **Assortiment de 3 pièces par pers** :  
Mini quiche, mini pizzas, méli-mélo de feuilletés.

#### COCKTAIL 12 PIÈCES

##### PIÈCE FROIDE :

- **Assortiment de verrines 2 pièces par pers.** : Guacamole crevette, cappuccino glacé carotte cumin, fondue de poireaux aux senteurs de truffes et œuf de caille, crème de saumon fumé sur pana cotta d'asperge verte.
- **Assortiment de toasts 2/pers.** : Jambon cru, crème de poivrons, saumon fumé et son beurre au citron, magret fumé et son confit d'oignons, piperade chorizo.
- **Mini briochette 1 pers** : Mousson de canard, tapenade, cervelle des Canuts, rillettes de poulet.
- **Assortiment mini burger 2/pers** : Foie gras, thon St-Môret, crème de saumon fumé, jambon cru.

##### PIÈCE CHAUDE :

- **Assortiment de 3 pièces par pers** :  
Mini quiche, mini pizzas, méli-mélo de feuilletés.
- **Délice du vigneron 2/pers** : Poitrine, saucisson cuit et longe de porc confit au vin.

#### COCKTAIL 18 PIÈCES

##### PIÈCE FROIDE :

- **Assortiment de verrines 3 pièces par pers.** : Guacamole crevette, cappuccino glacé carotte cumin, fondue de poireaux aux senteurs de truffes et œuf de caille, crème de saumon fumé sur pana cotta d'asperge verte.
- **Assortiment de toasts 2/pers.** : Jambon cru, crème de poivrons, saumon fumé et son beurre au citron, magret fumé et son confit d'oignons, piperade chorizo.
- **Mini briochette 2 pers** : Mousson de canard, tapenade, cervelle des Canuts, rillettes de poulet.
- **Assortiment mini burger 2/pers** : Foie gras, thon St-Môret, crème de saumon fumé, jambon cru.

##### PIÈCE CHAUDE :

- **Assortiment de 4 pièces par pers** :  
Mini quiche, mini pizzas, méli-mélo de feuilletés, mini burgers, mini saucisson brioché.
- **Délice du vigneron 3/pers** : Poitrine, saucisson cuit et longe de porc confit au vin.
- **Animations plancha 2 pièces/pers** :  
Foie gras poêlé et se huiles aromatisés, St-Jacques, gambas flambées au whisky, lamelle de magret.

# LES MENUS MARIAGES

Rod & Sève vous propose des menus mariages personnalisables  
en fonction de vos besoins qui sauront ravir vos convives.

## MENU DES JEUNES MARIÉS

(Avec ou sans entrée)

Pâté en croûte de caille  
au trompette de la mort pistache  
et foie gras

Ou

Salade marine

Saumon fumé, œuf de caille, tomate salade

Ou

Terrine de brochet et  
sa crème de ciboulette yuzu

\*\*\*

Jambon rôti à la broche et  
sa sauce poivre vert

Ou

Suprême de volaille fermière

Crêpes parmentières,  
mini ratatouille, tomates cocktail confites

Ou

Pavé de saumon aux épices et  
son riz basmati, mini ratatouille, tomates  
cocktail confites

\*\*\*

Trilogie de fromages secs

Ou

Fromage blanc fermier

\*\*\*

Dessert à l'assiette (voir liste)

Ou

Buffet de dessert (voir liste)

Café

## MENU DES AMOUREUX

(Avec ou sans entrée)

Salade Rod & Sève et sa vinaigrette  
huile de noix vinaigre balsamique  
(Salade, magret fumé, copeaux de foie  
gras, tomme de vache, tomate, olive noire)

Ou

Gravelax de saumon et sa mirepoix carotte  
fenouil aromatisé au citron de Calamansi

Ou

Croustade de crevette et  
sa sauce homardine aux petits légumes

\*\*\*

Pavé de cabillaud et sa crème de poivron,  
riz basmati, flan de légumes de saison,  
tomates cocktail confites

Ou

Quasi de veau braisé à basse température  
et sa crème de cèpes,  
Crêpes parmentières,  
soufflé de légumes de saison,  
tomates cocktail confites

Ou

Magret de canard et sauce framboise,  
Crêpes parmentières, mini ratatouille,  
tomates cocktail confites

\*\*\*

Plateaux de fromages du pays

Ou

Fromage blanc fermier

\*\*\*

Buffet de dessert

Ou

Dessert à l'assiette

Café

## MENU NUPTIAL

(Avec ou sans entrée)

Terrine de foie gras maison et son chutney,  
pomme mangue  
sur toast de pain au maïs

Ou

Noix de St-Jacques sur  
sa polenta crémeuse et  
sa sauce anisée

Ou

Croustade de ris de veau  
aux morilles

\*\*\*

Cuissot de veau à la broche et  
sa sauce aux girolles, Crêpes parmentières,  
mini ratatouille, tomates cocktail confites

Ou

Volaille de Bresse mijotée  
au vin jaune et morilles,  
Crêpes parmentières, mini ratatouille,  
tomates cocktail confites

Ou

Médaille de lotte à la Beaujolaise,  
riz basmati, flan de légumes de saison,  
tomates cocktail confites

\*\*\*

Plateaux de fromages secs de nos prairies

Ou

Fromage blanc fermier

\*\*\*

Assiette de dessert

Ou

Buffet de dessert

Café

## NOS ENTREMETS

- Le pista'fraise
- Le caranoir
- Le passion mangue
- Le fraisier
- Le framboisier
- Le brownies pistache
- Le duo chocolat framboise
- Le croustillant chocolat
- Le trilo-choco
- Glace ou sorbet
- Pièce montée et sa nougatine (1 chou par pers)
- Salade de fruits frais
- Fontaine de chocolat (supplément)

## NOS DESSERTS

- Tarte au chocolat caramel
- Pana cotta, fruits rouges, caramel
- Crème brûlée vanille, pistache, praliné, chocolat
- Tarte citron ou citron meringuée
- Tarte pralinée
- Tiramisu
- Gratin de fruits de saison
- Mousse au chocolat, noir, lait
- Macarons

## BRUNCH DU LENDEMAIN

### Le français

1 viennoiserie/pers, lait, café, chocolat, jus d'orange (1l / 6p), salade de fruits frais, 1/3 de baguette, beurre, confiture.  
(Sans service)

### Le continental

Taboulé, tomates mozzarella, rosette, jambon blanc, poulet rôti, plateaux de fromages, tarte aux pommes, pain, condiment.  
(Sans service)

### Le complet

1 viennoiserie/pers, lait, café, chocolat, jus d'orange (1l / 6p), salade de fruits frais, 1/3 de baguette, beurre, confiture, taboulé, tomates mozzarella, rosette, jambon blanc, poulet rôti, plateaux de fromages, tarte aux pommes, pain, condiment.  
(Sans service)

### COCKTAIL

**COMPRIS** : nappage non tissé et serviette cocktail, présentoirs et vaisselle.

### MENUS

**COMPRIS** : les menus comprennent la vaisselle, le nappage et les serviettes non tissées, le pain.  
Café servi à table ou machine au buffet.

### OPTIONS cocktails et menus

#### Pour compléter votre prestation :

- Forfait soft 5 € par pers.
- Forfait alcool à définir
- Tendues 3\*3 80€
- Tendues 6\*3 120€
- Mange debout et nappage 20€
- Table cocktail nappée et juponnée 15€
- Table cocktail réglable en hauteur nappée et juponnée 20€
- Glace pilée 15€
- Rafraîchissement boisson 10€

#### Options broche : nous consulter

- Cuisse de bœuf à la broche mini 120 pers
- Cuisseau de veau mini 50 pers
- Jambon à la broche mini 40 pers
- Poulet fermier à la broche cuit au feu de bois
- Côte de bœuf cuite au feu de bois
- Culotte d'agneau
- Agneau à la broche
- Porcelet à la broche

#### Options brunch

2 sortes 5€ /pers  
Œufs brouillés, œufs au plat, omelette, saucisses grillées, lard rôti, bacon grillé...  
(Service obligatoire).

### Traiteur mariage beaujolais et bourgogne

Vous recherchez un traiteur d'expérience pour votre mariage dans le Beaujolais, en Bourgogne et département limitrophes ? Contactez Rod & Sève, dont le restaurant est situé à Propières, pour de plus amples informations.

#### Prix des menus

Les prix du menu de mariage sont valables pour une réception d'au moins 100 personnes. Pour un nombre inférieur de personnes, merci de nous contacter directement afin d'avoir un devis sur-mesure.

#### Délai de commande

Afin de mieux vous recevoir, nous vous recommandons de prendre contact avec nous le plus rapidement possible. Dès que vous connaissez le lieu de réception pour votre mariage, appelez-nous !

#### Déplacement

Nous nous déplaçons dans tous les départements des régions Bourgogne et Auvergne-Rhône-Alpes : Ain, Loire, Rhône... Pour les mariages d'une distance supérieure à une heure de trajet, un supplément vous sera facturé. Alors si vous aussi vous souhaitez un mariage mémorable et unique, contactez-nous de suite ! Nous nous ferons un plaisir de vous répondre