



Le *B*ouchon d'Esteuil  
*Partenaire de vos moments d'exception*

---

Pour votre mariage, Le Bouchon d'Esteuil vous propose un dîner clé en main. Spécialiste des événements haut de gamme, notre savoir faire culinaire et notre sens du service vous assure des moments d'exception : du cocktail apéritif au dessert, nous nous occupons de tout, vous n'avez qu'à profiter de votre moment sans vous soucier du moindre détail. Et parce que chaque événement est unique, nous avons conçu un service à la carte, où chaque prestation est détaillée et chiffrée. Vous pouvez choisir ce qu'il vous plaît, selon vos souhaits et votre budget: des pièces traiteur pour votre vin d'honneur, la possibilité d'opter pour les cocktails des mariés maison, les plats glacés, la pièce montée de mariage, le buffet du lendemain...

Découvrez ci-dessous le détail de notre offre et **composez votre soirée de mariage** idéale...

## Le vin d'honneur

### Pièces traiteur servies sur plateaux

- Rollmops de saumon , roquette et tomates confites
- Pique de gambas et ananas frais (+0.50€)
- Soupe froide de petits pois à la menthe poivrée
- Mini sandwich végétariens
- Mini brochette di Genovese
- Verrine de crabe et homard, crème d'asperges vertes (+0,50€)
- Taboulé de quinoa aux légumes sautés
- Bille de pomme de terre à la tapenade d'olives et tomates séchées
- Bruscheta aux légumes du soleil
- Brochette de magret fumé, tomate confite séchée, comté
- Religieuse de chèvre aux fruits secs
- Petit Wrap's poulet fumé, espuma de carotte au cumin
- Tartine d'anchois mariné, poivrons rouges grillés
- Carré de polenta au pistou, saumon fumé, crème ciboulette
- Maki de crabe à la mangue et concombre
- Petit blini et gambas, caviar de Hareng (+0,50€)
- Rouleau fraîcheur aux gambas (+0,50€)
- Calamars à l'australienne
- Mini brochette de poulet grillé
- Mini brochette de bœuf Yakitori

**Tarif (assortiment de 8 pièces):11,50€ net par personne**

**Tarif (assortiment de 10 pièces): 13€ net par personne**

Eau plate, eau gazeuse, jus d'orange, soda, matériel et service inclus

### Cocktail des mariés

- Cocktail au champagne-*champagne, cointreau, jus d'orange*- (1 coupe par personne)
- Sangria au vin rosé (1 verre par pers)
- Vin rouge ou vin blanc (1 bouteille pour 6)

**Tarif : 9,00€ net par personne, service inclus**

## Le service à l'assiette

### Le dîner « OUI »

Le dîner "Oui" est un menu original pour votre mariage dans lequel les produits du terroir sont valorisés et revisités par notre chef. Ce dîner se décline en 3 services (plat, fromage, dessert) ou en 4 (entrée, plat, fromage, dessert).

#### Entrées

Ceviche de Saint-Jacques marinées aux agrumes, tartare de légumes

*Ou*

Salade d'écrevisses façon Thaï

*Ou*

Foie gras de canard mi-cuit, fine brioche, compotée de figes et spéculoos

#### Plat

Médailillon de veau de lait , légumes en tempura sur lit de lentilles vertes

*Ou*

Magret de canard laqué au miel, purée de patates douces, compotée de courgettes

*Ou*

Cabillaud rôti en croûte d'herbes, émulsion de pistou, légumes dorés aux graines

#### Fromages

Dégustation de 3 fromages affinés au plateau, farandole de pains

#### Dessert

Fondant tout chocolat, glace au mascarpone

*Ou*

Pommes caramélisées façon crumble, glace rhum raisin, coulis de caramel au beurre salé

*Ou*

Tarte au citron, coulant de chocolat noir

Café

Eau plate et eau gazeuse «Les Abatilles»

**Tarif formule 1 (plat, fromage, dessert): 35€ net par personne**

**Tarif formule 2 (entrée, plat, fromage, dessert): 38€ net par personne**

Art de la table classique, nappage blanc et service inclus

#### Alcool

Vin rouge (1 bouteille pour 5) Médoc Cru bourgeois

Vin blanc (1 bouteille pour 5) Entre deux Mer

**Tarif: 6€ net par personne**

Champagne (1 coupe au dessert) Blanc de blanc

**Tarif: 5€ net par personne**

## Le dîner « POUR TOUJOURS »

Le dîner "POUR TOUJOURS" se distingue du dîner « OUI » par ses plats, qui font la part belle aux matières premières de luxe pour un mariage d'exception. Comme le menu « Oui », il se décline en 3 services (plat, fromage, dessert) ou en 4 (entrée, plat, fromage, dessert), c'est vous qui choisissez. Au dessert, la pièce montée des mariés vient terminer le repas en beauté.

### Entrées

Ceviche de Saint-Jacques marinées aux agrumes, tartare de légumes

*Ou*

Caille confite et langoustine, méli mélo de verdure, huile de noisette

*Ou*

Foie gras de canard mi-cuit, fine brioche, compotée de figes et spéculoos

### Plat

Souris d'agneau confite, écrasé de pommes de terre à la truffe, jus au romarin

*Ou*

Gambas flambées au Grand Marnier, ananas rôties au miel, riz exotique

*Ou*

Filet de bœuf, poêlée de cèpes, gratin du Chef

### Fromages

Dégustation de 5 fromages du terroir affinés au plateau, farandole de pains

### Dessert

Fondant tout chocolat, glace au mascarpone, brochette de fruits rouges

*Ou*

Pommes caramélisées façon crumble, glace rhum raisin, coulis de caramel au beurre salé

*Ou*

Tarte au citron, coulant de chocolat noir

### La pièce montée des mariés

(3 choux par personne avec dragées et nougatine)

Cette pièce sera présentée en salle et découpée devant vous

Café

Eau plate et eau gazeuse «Les Abatilles»

**Tarif formule 1 (plat, fromage, dessert): 55€ net par personne**

**Tarif formule 2 (entrée, plat, fromage, dessert): 58€ net par personne**

Art de la table classique, nappage blanc et service inclus

### Alcool

Vin rouge (1 bouteille pour 5) Médoc Cru bourgeois

Vin blanc (1 bouteille pour 5) Entre deux Mer

**Tarif: 6€ net par personne**

Champagne (1 coupe au dessert) Blanc de blanc

**Tarif: 5€ net par personne**

## Et pour un dîner encore plus gourmand...

### Les mises en bouche

Minestrone de melon au Rivesaltes

*Ou*

Millefeuille de légumes au chèvre frais et amandes effilées torréfiées

*Ou*

Raviole de crabe, espuma de crustacés

**Tarif : 2,60€ net par personne**

### Les pauses glacées

Trou Normand (sorbet à la pomme et calvados)

*Ou*

Trou Gascon (sorbet à la poire et armagnac)

**Tarif : 2,80€ net par personne**

### La pièce montée des mariés

(3 choux par personne avec dragées et nougatine)

Cette pièce sera présentée en salle et découpée devant vous.

**Tarif: 5,50€ net par personne**

## Sinon, pour les petits...le menu "Pitchoun"

### Entrée

Tomate farcie mozarella di buffala et concombre

*Ou*

Melon et son jambon serrano

### Plat

Nuggets de poisson frais aux deux sauces, potatoes

*Ou*

Hamburger à notre façon, frites

### Dessert

Cornet de glace

*Ou*

Tarte aux fruits frais

Pain, eau plate, jus de fruits et soda

**Tarif: 9€ net par personne (pour entrée+plat ou plat + dessert)**

**Tarif: 13€ net par personne (pour entrée+plat+dessert)**

## Le buffet du lendemain

### Entrées froides

Éventail de légumes frais et son trio de sauces maison  
Taboulé de quinoa aux légumes croquants  
Salade du sud ouest aux gésiers confits et noix grillées  
Salade de riz aux fruits de mer et agrumes  
Effeillé de jambon de parme et melon ( selon saison)  
Pâtes italiennes aux asperges et saumon fumé  
Rouleaux printaniers

### Plateaux froids

Plateau du charcutier (3 variétés)  
Plateau de viandes froides (pièce de boeuf rôti, rôti de porc, gigot d'agneau)  
Assortiment de poissons fumés (saumon, hadock, truite)  
Poisson froid (selon arrivage) et sa sauce citronnée

### Plateau de fromages

### Desserts

Salade de fruits de saison  
Fondant tout chocolat  
Tarte au citron  
Tarte tatin  
Tarte aux poires et amandes  
Tarte en bande

### **A partir de 18€ net par personne**

*Prix valable pour 2 entrées, 2 plateaux froids, fromage et 1 dessert au choix, à composer selon vos goûts. Vous pouvez rajouter autant de plats que vous le souhaitez ( +4€/pers par plat)*