

Madame, Monsieur,

LB Productions vous remercie d'avoir fait appel à ses services dans le cadre de l'organisation de votre cocktail de mariage.

Veuillez donc trouver ci-joint le détail de notre formule cocktail, à remplir selon vos souhaits et vos besoins. Afin de faciliter cette démarche, nous vous proposons un guide explicatif, par étape.

1^{ère} étape : Le volet alimentaire

- ✓ Choisissez votre formule, en fonction du nombre de pièces souhaitées. Cochez la formule qui vous intéresse.
- ✓ En fonction du forfait retenu, choisissez le nombre de pièces correspondant.
L'ajout de pièces supplémentaires est possible. Pour les tarifs, reportez-vous aux tarifs unitaires sur le formulaire ci-joint.

2^{ème} étape : Le volet boissons

- ✓ Sélectionnez le forfait boissons de votre choix.
- ✓ Cochez les boissons que vous souhaitez.

Les frais annexes sont inclus (location de matériel vaisselle et verrerie, frais de personnel de service).

3^{ème} étape : Le total général

- ✓ Additionnez le tarif de votre formule + votre forfait boissons, multipliez par le nombre de convives, et reportez le résultat dans l'espace prévu à cet effet. C'est le total TTC de votre prestation.

FORMULE CARTE BLANCHE

Si vous préférez nous laisser le soin des choix alimentaires, veuillez cocher cette case :
Et préciser les éléments ci-dessous, afin que nous puissions vous satisfaire au mieux :

➤ **Type de cocktail :**

- Gastronomique
- Créole

➤ **Forfait alimentaire :**

- Vin d'honneur (~2h) : 5 pièces salées froides, 2 sucrées 7.50€
- "Alliance" (~4h) :
5 pièces salées froides, 2 salades, 3 chaudes, 6 sucrées 19.90€
- Prestige (~5h) : 6 froides, 1 velouté 2 salades, plat chaud, 6 sucrées / buffet dessert 26.80€
- Impérial (~4h) : 7 froides, 1 velouté 3 salades, 5 chaudes / 2 plats chaud, 6 sucrées / buffet dessert 34.90€

➤ **Forfait boissons :**

- Sans alcool: 4.00€/pers.
- Soft + Alcool: 7.50€/pers.

Vous pouvez aussi venir avec votre champagne, en nous en informant au préalable, le droit de bouchon est offert, une surcharge de 0,30€/ pers. sera facturée pour les flûtes.

Les services annexes : décoration, mise en place de chapiteaux, animation musicale, projection, animations sur sites...

LB Productions et son équipe vous remercient de votre confiance, et mettent tout en œuvre pour vous offrir une prestation de qualité.

Commandez nos formules Cocktail de mariage : un vrai esprit de Fête !!

- | | |
|---|--------|
| <input type="checkbox"/> Vin d'honneur (~2h) : 5 pièces salées froides, 2 sucrées | 7.50€ |
| <input type="checkbox"/> "Alliance" (~4h) :
5 pièces salées froides, 2 salades 3 chaudes, 6 sucrées | 19.90€ |
| <input type="checkbox"/> Prestige (~5h) : 6 froides, 1 velouté 2 salades, plat chaud, 6 sucrées / buffet dessert | 26.80€ |
| <input type="checkbox"/> Impérial (~4h) : 7 froides, 1 velouté 3 salades, 5 chaudes / 2 plats chaud, 6 sucrées / buffet dessert | 34.90€ |

Prix TTC par personne, hors boissons

Cochez vos préférences parmi nos propositions en fonction de votre formule ou plus! :

Mises en bouche salées froides : (servies sur grandes assiettes transparentes) 1,00€ pièce

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Brochettes de gambas à l'ail | <input type="checkbox"/> Toasts au beurre de morue |
| <input type="checkbox"/> Brochettes de tomate et mozzarella au basilic | <input type="checkbox"/> Toasts au coulis de poivron et Saint-Jacques |
| <input type="checkbox"/> Brochettes de magret fumé au raisin | <input type="checkbox"/> Minis Blinis à la truite fumée et crème au mascarpone |
| <input type="checkbox"/> Brochettes de melon et parme | <input type="checkbox"/> Croquants au pâté végétal |
| <input type="checkbox"/> Brochettes de grisons et tomates confites | <input type="checkbox"/> Crème de Roquefort et noix sur pain d'épices |
| <input type="checkbox"/> Tartelettes au Guacamole et coppa | <input type="checkbox"/> Fajitas de féroce d'avocat |
| <input type="checkbox"/> Tartelettes au caviar d'aubergines, rouget au paprika | |
| <input type="checkbox"/> Tartelettes au tarama et crevettes | |
| <input type="checkbox"/> Aumônières à la rilette de marlin fumé | |
| <input type="checkbox"/> Aumônière à la rilette de saumon fumé | |
| <input type="checkbox"/> Flan de giraumon au Thon fumé | |
| <input type="checkbox"/> Tomates cerise monégasque | |
| <input type="checkbox"/> Piments végétariens au poisson Tahitienne | |
| <input type="checkbox"/> Courgettes vapeur à la Tapenade | |
| <input type="checkbox"/> Champignons farcis à la mousseline de volaille et graines de pavot bleu | |
| <input type="checkbox"/> Toasts au beurre de hareng | |
| <input type="checkbox"/> Veloutés : 2.70€/ pax | |
| <input type="checkbox"/> Giraumon et crevettes | |
| <input type="checkbox"/> Cristophines au foie gras | |
| <input type="checkbox"/> Pois d'Angole et jambon Sérrano | |

Navettes

- au Chorizo
- au Tarama
- à la mousseline de volaille
- au beurre de morue
- au beurre de hareng
- à la mousse de foie de canard
- en assortiment

Saladettes : (servies en verrines sur plateau inox) 1,70€ pièce

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Lentilles vertes à la Forézienne | <input type="checkbox"/> Poisson Tahitienne |
| <input type="checkbox"/> Fusilli piémontaise | <input type="checkbox"/> Antipasti |
| <input type="checkbox"/> Cole slaw aux crevettes au curry | <input type="checkbox"/> César au canard |
| <input type="checkbox"/> Ti nain la morue | <input type="checkbox"/> Endives, roquefort et noix |
| <input type="checkbox"/> Taboulé "bio" aux raisins | <input type="checkbox"/> Flan de giraumon, crème avocat et thon fumé |
| <input type="checkbox"/> Quinoa carotte et Comté | |

Pièces de buffet froides décoratives (pour ~50 pers.)

- Brochettes de thon au poivron sauce cocktail et Béarnaise : 65€
- Fondue de légumes frais à la Thoïonade : 65€
- Fondue de fruits frais, sauce chocolat chaud : 75€

Mises en bouche chaudes : (servies sur grandes assiettes transparentes) 1,75€ pièce

- Croustilles de volaille "bo kay" à la Thai
- Croustilles de volaille "bo kay" au Tandoori
- Minis croque-monsieur
- Samossas au poulet
- Cromesquis de Crabe à l'Aneth

- Pizzettes
- Quichettes
- Bananes au Lard
- Croquettes de Mérou à la rose
- Galettes végétariennes
- Feuilletés au Lambi

Croustades d'œufs brouillés

- à la langouste
- au magret fumé
- au saumon fumé
- aux œufs de Lump noirs

Brochettes collection : 1.75€ pièce

- Bœuf Kefta
- Aiguillettes de canard laqué gingembre
- Poulet au chorizo
- Porc caramélisé à l'ananas
- Thon provençal
- Dorade et gambas au tandoori
- Assortiment

Plats chauds : (servis à l'assiette) 7.50€

- Parmentier de fruit à pain au Canard Confit
- Curry d'Agneau à l'Indienne
- Bœuf Gardian, riz sauvage
- Couscous de poissons
- Sauté de Porc à l'Ananas
- Rizotto aux fruits de mer
- Poulet à la Mexicaine, polenta
- Ragout de Cabri
- Coq au Vin
- Dorade au Coulis de Piments végétariens
- Ou animation Wok Fusion sur demande

Petits fours sucrés : (servis sur grandes assiettes transparentes) 0,80€ pièce

Mousses :

- Letchis et chocolat
- Mangue et framboise
- Passion et fruits rouges
- Coco et thé vert
- au citron meringué
- à l'ananas
- au chocolat et amandes
- au Tiramisu
- au riz au lait

Carolines :

- au chocolat
- au praliné
- au café
- à la pistache
- Mini Paris-brest
- Mini Cannelés bordelais
- Mini Rose des sables
- Mini Financier à la myrtille
- Mini Opéra

Tartelettes :

- aux fruits rouges
- aux fruits exotiques
- Macaron chocolat ganaché
- Salammbô au rhum vieux
- Rocher au coco
- Brownie au chocolat et menthe

Buffet dessert : 5€50 / personne

Mousses :

- Trois chocolats
- Mangue et framboise
- Passion et fruits rouges
- Coco et thé vert

Flans :

- au Giraumon
- au Coco
- au Letchis
- à la goyave
- aux Cerises Amarenas

Tartes :

- Pièce montée en Choux : Forfait 1.75€ le choux
- Fondue de fruits frais, sauce chocolat chaud : 80€/ 50 personnes
- Assortiments de sorbets locaux : 50€/ 50 personnes

- aux fruits rouges
- aux fruits exotiques
- Coco et Banane
- A l'Ananas

- Génoise au citron meringué
- Génoise au Rhum raisin meringué
- Mont-Blanc
- Brownie au Chocolat et Menthe
- Tiramisu
- riz au lait, Cannelle et raisins
- Fondant au Chocolat et Amandes

Boissons

Forfait sans alcool : 4.00€/pers.

Jus frais local

- Ananas
- Passion
- Goyave
- Orange
- Cocktail

- Eaux**
- Didier

- Plate

Soft

- Coca
- Tonic
- Ordinaire
- Autre

Forfait avec alcool et soft: 7€50/pers.

Rhums

- Neisson 50°
- Neisson 55°
- Neisson vieux
- autres rhums

- Whisky blended
- Gin
- Vodka
- Martini rouge
- Noilly Prat
- Porto

- Ricard
- Autres

Dans le forfait alcool, pour 1€ de plus, nous vous proposons au choix :

- Mojitos
- Planteur indien
- Lait de Tigresse
- Pina Colada
- Mai Tai
- Punch anglais
- Letchi Mixed up

Mango Julep

Vins

Saint Nicolas de Bourgueil

1ère côte de Blaye (Bordeaux)

Pinot gris (blanc)

Champagne:

Piper Heidseck brut : 26€ la BT.

Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines:
35€ la Bt

Autre

Vous pouvez aussi venir avec votre champagne, en nous en informant au préalable, le droit de bouchon est offert, une surcharge de 0,30€/ pers. sera facturée pour les flûtes.

Les services annexes : Location de matériel complémentaire nappes tables chaises, décoration, mise en place de chapiteaux, animation musicale, projection, animations sur sites...

oooooooooooo

Nombre de personnes invitées :

Date et heure et lieu de votre manifestation :

Faites votre total :

Bon pour accord

Organisation : Habillage buffet : nappage blanc damassé et juponage

(Possibilité décor personnalisé sur demande)

- Verrerie et nécessaire bar fourni

- Tenue du personnel : chemise blanche, pantalon et chaussures noirs, cravate ou nœud papillon (autre tenue nous consulter).

Options :

<input type="checkbox"/> Centres de table et Photophores sur devis à partir de	15€
<input type="checkbox"/> Compositions florales à partir de	65€
<input type="checkbox"/> Décoratrice sur devis à partir de	200€
<input type="checkbox"/> Eclairage, PAR38 X10 plus câblage et montage	220€
<input type="checkbox"/> Feu d'Artifice 40M haut 5 mn	600€
<input type="checkbox"/> Multipliants (1.5M)	30€/ pièce
<input type="checkbox"/> Salon Rotin blanc avec coussins	190€
<input type="checkbox"/> DJ Eddie avec Sono et éclairages ambiance	400€
<input type="checkbox"/> Machine à café expresso par personne, avec gobelets Avec porcelaine	1€ 1.50€
<input type="checkbox"/> Menus enfants	10€
<input type="checkbox"/> Baby Sitters (2) avec jouets et matériel de couchage pour 16 enfants maxi	360€
<input type="checkbox"/> Sécurité : vigile avec chien	150€
<input type="checkbox"/> Limousine Lincoln continentale	120€/
<input type="checkbox"/> Photographe, ou vidéaste sur devis	400€

Pour toutes autres prestations autour de la réception n'hésitez pas à nous consulter.
Nous proposons aussi des repas en service à table, en buffet ou en mixte.

Commande minimum 72 heures avant la manifestation, selon disponibilités.

Document téléchargeable sur : <http://www.lb-prods.com/>

