



## -Proposition pour mariage en repas assis

### Mises en bouches Apéritives :

**Mises en bouche salées froides** : servies sur grandes assiettes transparentes, 1€ 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                                      | <b>Navettes</b>  |
| <input type="checkbox"/> Aumônières à la rilette de marlin fumé                                  | <input type="checkbox"/> au Chorizo  |
| <input type="checkbox"/> Aumônière à la rilette de saumon fumé                                   | <input type="checkbox"/> au Tarama   |
| <input type="checkbox"/> Flan de giraumon au Thon fumé   | <input type="checkbox"/> à la mousseline de volaille                           |
| <input type="checkbox"/> Tomates cerise monégasque   | <input type="checkbox"/> au beurre de morue, au beurre de hareng               |
| <input type="checkbox"/> Piments végétariens au poisson Tahitienne                               | <input type="checkbox"/> à la mousse de foie de canard                         |
| <input type="checkbox"/> Courgettes vapeur à la Tapenade   | <input type="checkbox"/> en assortiment  |
| <input type="checkbox"/> Champignons farcis à la mousseline de volaille et graines de pavot bleu |  |

**Mises en bouche chaudes** : servies sur grandes assiettes transparentes, 1,60€ pièce

- Croustilles de volaille "bo kay" à la Thaï, au Tandoori
- Bananes au Lard
- Samossas au poulet
- Pâtés salés
- Croquettes de Mérou à la rose
- Feuilletés au Lambi

### Entrées service à l'assiette

6€

- Assortiment de poissons fumés, flan de giraumon, Wasabi
- Flan de Giraumon et Truite fumée, crème d'Avocat
- Terrine de Foie gras de Canard aux Patates douces et Rhum vieux +3€
- Veloute de Chistophines au foie gras de Canard +1
- Cole slaw aux crevettes au curry
- Craquelin de Daurade, crème Safranée
- Poisson à la Tahitienne au Kombava
- Dariole d'oursins à la Crème d'asperges vertes
- Salade Folle de Langouste au vinaigre de Truffe +6€

**Plat chauds service à l'assiette****8€**

- Curry d'Agneau à l'Indienne, Chutney de Mangues
- Ragout de Cabri façon Créole
- Coq au Vin
- Duo de mignons d'Agneau et Porc sauce Balsamique
- Magret entier, rôti, Sauce au Chocolat brut et Oranges confites
- Fricassée de Pintade Locale +1€
- Gigot de 7 Heures aux Herbes+1€
- Dorade au Coulis de Piments végétariens
- Brochette de Dorade et Gambas marinées à la Thai
- Vivaneau sauce Basilic ou créole+1€
- Loup sur choucroute de Papaye verte, crème au Noilly +2€

**Garnitures (3 au choix):**

- Riz
- Mousseline de Patate douce
- Igname persillés au beurre
- Gratin de Bananes jaunes
- Gratin de courgettes
- Gratin de Papaye
- Pois gourmands

- Assiette de fromages** : Crème de roquefort et noix sur pain d'épices, mimolette demi vieille, au confit d'oignons et Alfafa, Petit chèvre frais aux raisins, Mâche, pain aux noix 5€

- Service au plateau**, assortiment 5€

**Dessert servi en Buffet de 3 à 6 choix en fonction du nombre de convives****6€****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 Amarenes
- aux fruits exotiques
- Pièce montée en Choux : Forfait 1.5€ le choux
- Fondue de fruits frais, sauce chocolat chaud : 80€/ 50 personnes

**Boissons : Forfait avec alcool et soft:7€/pers**

**Jus frais local**

- Ananas
- Passion
- Goyave

**Tartes :**

- aux fruits rouges
- 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
- Assortiments de sorbets locaux : 50€ / 50 personnes

- Orange

- Cocktail

**Eaux**

- Didier
- Plate

**Soft**

- Coca
- Tonic
- Ordinaire

**Rhums**

- Neisson 50°
- Neisson 55°
- Neisson vieux

- autres rhums
- Whisky blended
- Gin
- Vodka
- Martini rouge
- Noilly Prat
- Porto
- Ricard

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

- Mojito
- Planteur Indien
- Lait de Tigresse
- Pina Colada
- Mai Tai
- Punch Anglais
- Letchi Mixed up
- Mango Julep

**Vins**

- Saumur Champigny 8€/ Bt compter 1 pour 5
- Graves rouge (Bordeaux) 8€/ Bt compter 1 pour 5
- Autres nous consulter 400 références

**Champagnes**

- .Lemoine brut 20.50€
- Janisson-Baradon RM 23.50€
- Piper Heidseick Brut 25€
- Besserrat Cuvée des Moines 27€
- Autres, nous consulter

**Matériel de location :** Tables rondes de 8 cvts, Chaises plastiques nues ou habillées (+ 6.5€) Nappage blanc, serviettes tissus(+1€), vaisselle: Porcelaine blanche ou Cadix, Couverts Parthénon, ou Couzon verrerie Elégance, flutes 8 cc, Buffets avec rehausses, et habillage, machine à café expresso, etc.

A partir de

**8 € par personne**

- Chapiteaux de 25 à 800M2, nous consulter
- Recherche de salle (Forfait 60€ d'honoraires)

**Personnel :**

1 Maître d'hôtel pour 25 pers, en moyenne compter **7€ de service par personne**  
(Cuisiniers, officiers, compris)

**Options :**

***Nouveau, et sur réservation :***

- Fontaine à chocolat géante, avec garnitures fruits coupés 6.00€/ pers

**Options :**

- Centres de table et Photophores sur devis à partir de 15€
- Compositions florales à partir de 65€
- Décoratrice sur devis à partir de 200€
- Eclairage, PAR38 X10 plus câblage et montage 220€
- Feu d'Artifice 40M haut 5 mn 600€
- Multipliants (1.5M) 30€/ pièce
- Salon Rotin blanc avec coussins 190€
- DJ Eddie avec Sono et éclairages ambiance 400€
- Machine à café expresso par personne, avec gobelets 0.70€
- Avec porcelaine 1€
- Menus enfants 10€
- Baby Sitters (2) avec jouets et matériel de couchage pour 16 enfants maxi 360€
- Sécurité : vigile avec chien 150€
- Limousine Lincoln continentale 120€/ H
- 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 cocktail ou en mixte

oooooooooooo

Nombre de personnes invitées :

(À partir de 30 cvts, jusqu'à 600cvts)

Date, heure et lieu de votre manifestation :

**Suppléments :**

**Forfait boisson :**

**Mat Loc. :**

**Personnel :**

**Extras :**

**Faites votre total :**

**Nombre de personnes invitées :**

**Total prestation : TTC**

## Organisation

- Habillage buffet : nappage blanc damassé et juponnage (possibilité décor personnalisé)
- Verrerie et nécessaire bar fourni
- Tenue du personnel : chemise blanche, pantalon et chaussures noirs, cravate ou nœud papillon (autre tenue nous consulter)

Site internet : <http://www.lb-prods.com>

Arrhes à verser 20 pour cent soit par chèque à l'ordre de LB Productions  
17 rue des Lucioles Jambette Beauséjour  
97200 Fort de France Martinique