



MARIAGE 2026

DE BOUCHE
en Bouche
TRAITEUR CÔTE D'AZUR



Qui sommes nous ?

De Bouche en Bouche traiteur crée en 2004 vous propose ses services pour l'organisation de vos réceptions sur la Côte d'Azur.

Faites de votre Réception un Événement Culinaire ! Nos chefs vous proposent une cuisine aux couleurs méditerranéennes, composée à partir de produits de saison et de qualité.

Nos équipes de salle assurent un service discret et efficace.

Un vaste choix de vaisselle et mobilier vous permettra de personnaliser votre événement et le rendre unique.

De Bouche en Bouche c'est :

- 240 m² de laboratoire traiteur
- 150 m² de bureaux et showroom
- 400 m² de stockage
- Près de 600 événements en 2019 de 10 à 1500 couverts
- 2 lieux de réception : la Villa Simone et le Carré des Cavaliers

Sensibles à l'environnement, nous adaptons nos conditions de travail et de production aux enjeux du développement durable et à une démarche éco-responsable.

DE BOUCHE
en Bouche 
— TRAITEUR CÔTE D'AZUR —



Sommaire

REPAS À L'ASSIETTE

Menu Gourmand

Menu Garden Party

P.5

BUFFET

Buffet froid

Buffet froid / chaud

Buffet Grillades

P.9

COCKTAILS

Cocktail dinatoire

P.14

OPTIONS

Boissons

Ateliers culinaires

Mobilier

P.19

REPAS À L'ASSIETTE

DE BOUCHE
en Bouche
TRAITEUR CÔTE D'AZUR

Repas à l'assiette

5.

	<i>Menu Gourmand</i>	<i>Menu Garden Party</i>
	14h-18h* : livraisons et installation de la réception	
<i>Cocktail 18h-20h</i>	10 pièces cocktail (sélection de canapés, verrines, brochettes...) + Boissons non alcoolisées	10 pièces cocktail (sélection de canapés, verrines, brochettes...) + Paniers maraîchers et leurs sauces + Planche de saumon + 2 ateliers culinaires + Boissons non alcoolisées
<i>Service à table 20h-00h</i>	Entrée + Plat + Fromage + Pièce montée à définir + Eaux minérales	Mise en bouche / Trou normand + Plat + Fromage + Pièce montée à définir + Eaux minérales
<i>Au buffet 00h-3h</i>	Pièces sucrées (assortiment mignardises OU brochettes de fruits) + Café expresso	Pièces sucrées (assortiment mignardises OU brochettes de fruits) + Café expresso
	Jusqu'à 4h : rangement de la prestation	
<i>Arts de la table</i>	Nappages & serviettes coton + Arts de la table, verrerie... + Nécessaire de service / cuisine	Nappages & serviettes coton + Arts de la table, verrerie... + Nécessaire de service / cuisine
<i>Service</i>	1 maître d'hôtel + 1 serveur pour 20 convives Le chef de cuisine et son équipe	1 maître d'hôtel + 1 serveur pour 20 convives Le chef de cuisine et son équipe

*Horaires indicatives

Cocktail

Assortiment de 10 pièces cocktail par personne : canapés, verrines, brochettes

Entrée

Médailillon de foie gras par nos soins, pain d'épices aux figues moelleuses, nougatine d'échalote

Ou Carpaccio de Saint-Jacques, fenouil en deux textures, marinade et copeaux de truffes, caviar de citron

Ou Ballotine de saumon fumé et cœur de saumon frais, tarte fraîcheur agrumes et pointes d'asperges croquantes

Ou Nage de poulpe et son consommé légèrement truffé, belle raviole ricotta et minestrone de légumes

Ou Tartine d'aubergine confite et son crémeux de chèvre frais, farandole provençale de légumes et tartare de saison

Trou normand : en option (+3€ par pers.)

Pomme & Calvados **ou** Mandarine & Limoncello **ou** Pêche & Champagne

Plat

Poitrine de volaille en farce de cèpes et foie gras, écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, carotte glacée

Ou Selle d'agneau contisée au basilic frais et tomate confite, lingot de polenta cœur d'olives noires, jus corsé au romarin

Ou Médailillon de veau cuisson lente, velouté de cèpes, pommes Anna aux herbes de garigue, bayaldi de légumes confit

Ou Paleron de bœuf braisé et son escalope de foie gras façon Rossini, tarte de légumes de saison, purée de patates douces

Ou Belle gambas rôties, risotto crémeux au parmesan et croquant d'asperges vertes, émulsion au saté,
panaché de pousse et fleur comestibles

Ou Millefeuille de Saint Pierre et fraîcheur d'épinard, crémeux de pois chiche et royale de courgette, jus aux morilles

Ou Filet de loup en croûte provençale, pomme écrasée à l'huile vierge parfum d'aneth, tartelette de saison, beurre blanc et citron confit

Fromage

Assiette de fromages affinés

Ou St Marcellin aux pommes

Ou Brie farci aux noix

Tous nos fromages sont servis avec du mesclun

Desserts

Pièce montée à définir (croquembouche, entremets **ou** macarons)

Assortiment de mignardises **ou** brochettes de fruits



Cocktail

Assortiment de 10 pièces cocktail par personne : canapés, verrines, brochettes...

+ Petits paniers maraîchers, tapenade, anchoïade + Planche de saumon mariné, blinis et crème légère à l'aneth

2 Ateliers culinaires (pendant le cocktail)

Découpe de jambon cru **ou** Tagliata de veau à la plancha

Risotto selon votre humeur (citron **ou** cèpes)

Trou normand ou Mise en bouche

Trou normand Pomme Calvados **ou** Mandarine Limoncello **ou** Pêche Champagne

Soupe de melon **ou** Velouté de courgettes **ou** Gaspacho

Plat

Poitrine de volaille en farce de cèpes et foie gras, écrasé de pommes de terre à la truffe d'été, carotte glacée

Ou Selle d'agneau contisée au basilic frais et tomate confite, lingot de polenta cœur d'olives noires, jus corsé au romarin

Ou Médaillon de veau cuisson lente, velouté de cèpes, pommes Anna aux herbes de garigue, bayaldi de légumes confit

Ou Paleron de bœuf braisé et son escalope de foie gras façon Rossini, tarte de légumes de saison, purée de patates douces

Ou Belle gambas rôties, risotto crémeux au parmesan et croquant d'asperges vertes, émulsion au saté, panaché de pousse et fleur comestibles

Ou Millefeuille de Saint Pierre et fraîcheur d'épinard, crémeux de pois chiche et royale de courgette, jus aux morilles

Ou Filet de loup en croûte provençale, pomme écrasée à l'huile vierge parfum d'aneth, tartelette de saison, beurre blanc et citron confit

Fromage

Assiette de fromages affinés

Ou St Marcellin aux pommes

Ou Brie farci aux noix

Tous nos fromages sont servis avec du mesclun

Desserts

Pièce montée à définir (croquembouche, entremets **ou** macarons)

Assortiment de mignardises **ou** brochettes de fruits



BUFFET ASSIS

DE BOUCHE
en Bouche
TRAITEUR CÔTE D'AZUR

	<i>Buffet Froid</i>	<i>Buffet Froid/Chaud</i>	<i>Buffet Grillades</i>
	14h-18h* : livraisons et installation de la réception		
<i>Cocktail 18h-20h</i>	10 pièces cocktail (sélection de canapés, verrines, brochettes...) + Boissons non alcoolisées	10 pièces cocktail (sélection de canapés, verrines, brochettes...) + Boissons non alcoolisées	10 pièces cocktail (sélection de canapés, verrines, brochettes...) + Boissons non alcoolisées
<i>Service au buffet 20h-03h</i>	Entrée froide + Viandes & poissons froids + Buffet de fromages + Pièce montée à définir + Pièces sucrées (mignardises OU brochettes de fruits) + Eaux minérales & Café expresso	Entrée froide + Plats chauds + Buffet de fromages + Pièce montée à définir + Pièces sucrées (mignardises OU brochettes de fruits) + Eaux minérales & Café expresso	Entrée froide + Grillades & Accompagnements + Buffet de fromages + Pièce montée à définir + Pièces sucrées (mignardises OU brochettes de fruits) + Eaux minérales & Café expresso
	Jusqu'à 4h : rangement de la prestation		
<i>Arts de la table</i>	Nappages & serviettes coton + Arts de la table, verrerie... + Nécessaire de service / cuisine	Nappages & serviettes coton + Arts de la table, verrerie... + Nécessaire de service / cuisine	Nappages & serviettes coton + Arts de la table, verrerie... + Nécessaire de service / cuisine
<i>Service</i>	1 maître d'hôtel + 1 serveur pour 20/25 convives Le chef de cuisine et son équipe	1 maître d'hôtel + 1 serveur pour 20/25 convives Le chef de cuisine et son équipe	1 maître d'hôtel + 1 serveur pour 20/25 convives Le chef de cuisine et son équipe



Cocktail

Assortiment de 10 pièces cocktail par personne : canapés, verrines, brochettes...

Buffet d'entrées (7 au choix)

Pressé de chèvre aux légumes et tapenade

Petits farcis niçois

Salade ibérique aux poivrons trois couleurs

Légumes du soleil confits montés à la manière d'un entremet

Tomates à l'ancienne au basilic et Burrata

Salade grecque feta et olives noires

Salade asiatique aux nouilles Soba

Salade César aux crevettes

Melon et jambon cru

Barigoule d'artichauts

Salade de pommes de terre Rosenwald, moutarde à l'ancienne et tomates

Bavarois de fenouil et coulis de poivrons doux

Liste non exhaustive pouvant être adaptée selon la saison

Buffet de plats froids (2 au choix)

Ballotine de saumon aux asperges

Filets de rougets rôtis sur lit de ratatouille

Rôti de boeuf aux herbes du jardin

Blanc de volaille, sauce curry

Liste non exhaustive pouvant être adaptée selon la saison

Fromage

Buffet de fromage affinés, mescluns et pains assortis

Desserts

Pièce montée à définir (croquembouche, entremets ou macarons)

Assortiment de mignardises **ou** brochettes de fruits



Cocktail

Assortiment de 10 pièces cocktail par personne : canapés, verrines, brochettes...

Buffet d'entrées (7 au choix)

Pressé de chèvre aux légumes et tapenade

Petits farcis niçois

Salade ibérique aux poivrons trois couleurs

Légumes du soleil confits montés à la manière d'un entremet

Tomates à l'ancienne au basilic et Burrata

Salade grecque feta et olives noires

Salade asiatique aux nouilles Soba

Melon et jambon cru

Barigoule d'artichauts

Salade de pommes de terre Rosenwald, moutarde à l'ancienne et tomates

Bavarois de fenouil et coulis de poivrons doux

**Liste non exhaustive pouvant être adaptée selon la saison*

Buffet de plats chauds (2 au choix)

Filet de canette sauce miel et orange

Filet de loup, sauce vierge

Duo de saumon et cabillaud, beurre blanc

Suprême de volaille aux champignons sauce forestière

Coquelet rôti à l'ail en chemise, jus au thym

**Liste non exhaustive pouvant être adaptée selon la saison*

Accompagnements (2 au choix)

Gratin Dauphinois **ou** Pommes de terres sautées **ou** Polenta crémeuse **ou** Riz parfumé

&

Ratatouille **ou** Poêlée provençale **ou** Farandole de légumes verts

Fromage

Buffet de fromage affinés, mescluns et pains assortis

Desserts

Pièce montée à définir (croquembouche, entremets **ou** macarons)

Assortiment de mignardises **ou** brochettes de fruits



Cocktail

Assortiment de 10 pièces cocktail par personne : canapés, verrines, brochettes...

Buffet d'entrées (7 au choix)

Pressé de chèvre aux légumes et tapenade

Petits farcis niçois

Salade ibérique aux poivrons trois couleurs

Légumes du soleil confits montés à la manière d'un entremet

Tomates à l'ancienne au basilic et Burrata

Salade grecque feta et olives noires

Salade asiatique aux nouilles Soba

Melon et jambon cru

Barigoule d'artichauts

Salade de pommes de terre Rosenwald, moutarde à l'ancienne et tomates

Bavarois de fenouil et coulis de poivrons doux

**Liste non exhaustive pouvant être adaptée selon la saison*

Grillades

Assortiments de la mer (saumon / daurade / rouget), vierge de légumes

Brochettes de volaille marinée

Brochettes d'agneau

**Liste non exhaustive pouvant être adaptée selon la saison*

Accompagnements (2 au choix)

Gratin Dauphinois **ou** Pommes de terres sautées **ou** Polenta crémeuse **ou** Riz parfumé

&

Ratatouille **ou** Poêlée provençale **ou** Farandole de légumes verts

Fromage

Buffet de fromage affinés, mescluns et pains assortis

Desserts

Pièce montée à définir (croquembouche, entremets **ou** macarons)

Assortiment de mignardises **ou** brochettes de fruits

COCKTAILS DINATOIRES

DE BOUCHE
en Bouche
TRAITEUR CÔTE D'AZUR

Cocktail dinatoire

Cette formule convient aux mariés souhaitant une réception moins conventionnelle et plus dynamique. Les boissons sont servies au bar, les ateliers et les mets sont servis au buffet. Des mange-debouts sont mis en place. En option, vous pouvez ajouter des tables, guéridons, chaises, salons de jardin (non dressés) pour le confort de vos convives. Nous vous déconseillons plus de 50% de places assises.

14.

Menu Cocktail Dinatoire	
	14h-18h* : livraisons et installation de la réception
Cocktail 18h-20h	10 pièces cocktail (sélection de canapés, verrines, brochettes...) + Boissons non alcoolisées
Service au buffet 20h-03h	Bar à salades et à soupes Plat chaud à la plancha Accompagnements Buffet de fromages Pièce montée à définir Pièces sucrées (mignardises OU brochettes fruits) Boissons non alcoolisées & café expresso
	Jusqu'à 4h : rangement de la prestation
Arts de la table	Nappage coton des buffets & serviettes cocktail Assiettes cocktails Verrerie, et nécessaire de service / cuisine + Mange-debout et housses lycra
Service	1 maître d'hôtel + 1 serveur pour 20 convives Le chef de cuisine et son équipe

*Horaires indicatives

Cocktails dinatoire

Cocktail

Assortiment de 10 pièces cocktails par personne : canapés, verrines, brochettes...

Bar à salades & à soupes (6 au choix)

Salade grecque feta et olives noires

Salade César aux crevettes ou poulet

Salade de penne tricolores et billes de mozzarella

Salade exotique aux pousses de soja et crevettes ou pétoncles

Salade belle niçoise

Salade wakamé chou chinois et tataki de thon

Salade fraîcheur : tomate, melon, concombre, pamplemousse et pains libanais

Soupe de melon

Velouté d'asperges

Gaspacho

Soupe de concombre, menthe et vinaigre de xeres

Cappuccino de Homard (chaud)

Velouté de potirons (chaud)

**Liste non exhaustive pouvant être adaptée selon la saison*

Plat chaud à la plancha par notre chef

Brochette de calamars/poulpe **ou** gambas et st jacques flambées

Brochettes de poulet mariné, brochettes de canard à l'asiatique

Accompagnements

Polenta crémeuse & Ratatouille

Fromage

Buffet de fromage affinés, mescluns et pains assortis

Desserts

Pièce montée à définir (croquembouche, entremets ou macarons)

Assortiment de mignardises **ou** brochettes de fruits



Inclus dans votre prestation



Les boissons

Au cocktail

Eaux minérales plates et gazeuses, Sodas (Coca-Cola, Coca zéro, Ice tea, Fanta), Jus d'orange et Jus de pomme, Glaçons et glace à rafraichir

Au repas

Au repas Eaux minérales plates et gazeuses Evian et Badoit (bouteilles en verre), Café expresso Malongo Grande réserve ou Ristretto, Glaçons et glace à rafraichir

Les Arts de la table (menus servis à l'assiette et buffet)

Au cocktail

Buffets et nappages en coton blanc, Verrerie élégance, glace à rafraichir, vasques et seaux, carafes, nécessaire de service, plateaux de service, hauteurs et décoration de buffet, serviettes cocktail, assiettes cocktail pour les ateliers culinaires, couverts inox.

Au repas

Nappage blanc coton (1 nappe pour 8/10 personnes) et serviettes assorties, sous nappage, porcelaine ronde blanche, verrerie Élégance, couverts inox, Seaux à Champagne, tasses à café, salières, poivrières

Les Arts de la table (menu cocktail)

Buffets et nappages en coton blanc, Verrerie élégance, glace à rafraichir, vasques et seaux, carafes, nécessaire de service, Plateaux de service, hauteurs et décoration de buffet, serviettes cocktail, assiettes cocktail, couverts inox, Manges-debout houssés lycra blanc (autres couleurs en option)

Le Personnel de service

1 maître d'hôtel et sa brigade de salle

Installation de la réception (14h-18h env.), Service de 18h à 3h, Rangement de 3h à 4h (départ de l'équipe). Si vos convives arrivent avant 18h, il faudra envisager une prestation complémentaire. Si la réception se prolonge et nos équipes partent après 4h : 40 € ht par heure par serveur. Chef de cuisine et son équipe, départ à minuit maximum : au-delà 40 € ht par heure par cuisinier.

	<i>Menus à l'assiette</i>			<i>Menus en buffet</i>			<i>Menu cocktail</i>
	Gourmand	Garden Party	Garden Party Provençal**	Froid	Chaud & Froid	Grillades	
Moins de 40 personnes	Nous consulter			Nous consulter			Nous consulter
40 à 59 personnes	115 € TTC	124 € TTC	119 € TTC	109 € TTC	111 € TTC	115 € TTC	102 € TTC
60 à 89 personnes	112 € TTC	120 € TTC	115 € TTC	98 € TTC	108 € TTC	112 € TTC	99 € TTC
90 à 120 personnes	109 € TTC	116 € TTC	111 € TTC	97 € TTC	104 € TTC	108 € TTC	95 € TTC
130 à 150 personnes	103 € TTC	114 € TTC	109 € TTC	94 € TTC	102 € TTC	106 € TTC	93 € TTC

*Tarifs TTC avec une TVA applicable de 10% sur la restauration et de 20 % sur les alcools et prestations annexes **
** Taux applicables depuis le 1er Janvier 2014. Si le taux en vigueur à la date de la réception est différent, le nouveau taux sera appliqué.*
*** En saison uniquement. L'atelier provençal (détail page 19) remplace les 3 ateliers du menu Garden party*
Frais de livraison en camion frigorifique calculés selon la distance et le nombre de convives.

- Droit de bouchon offert sur vos alcools
 - Présence de nos équipes de 14h à 4h sans supplément
 - Dégustation du menu offerte aux mariés – session sur RDV entre octobre et avril
 - Suivi administratif et commercial inclus
 - Mise en place de votre décoration « prête à poser » sur nos tables de réception et buffets
 - Plus de 15 ans d'expérience dans le domaine du mariage et d'organisation de réception : conseils, annuaires de prestataires...
- Ces menus sont proposés à titre d'exemple, n'hésitez pas à contacter votre chef de projets pour toute demande personnalisée

Options

DE BOUCHE
en Bouche
TRAITEUR CÔTE D'AZUR



Pour agrémenter votre cocktail, ou pour modifier les ateliers proposés dans le menu Garden Party

Les ateliers culinaires salés

Foie gras poêlé à la fleur de sel, pain d'épices et de campagne - 9 € TTC

St Jacques et gambas à la plancha - 9 € TTC

Tagliata de veau, roquette et copeaux de parmesan - 8 € TTC

Raviolis à la ricotta sauce forestière ou pistou - 5.50 € TTC

Bar à Coquillettes (pesto, crème truffe, emmental, parmesan, cubes jambon, roquette..) - 7 € TTC

Risotto selon votre humeur : champignons, citron, courgettes - 6 € TTC

Beignets de fleurs de courgettes (selon saison) - 5.50 € TTC

Risotto de puntalettes à la truffe - 8 € TTC

Shawarma de volaille - 12 € TTC

Foie gras maison, confit de figues et d'oignons, pain de campagne et d'épices - 7.50 € TTC

Découpe de saumon mariné, blinis et crème à l'aneth - 7 € TTC

Découpe de jambon cru, condiments et beurre demi-sel - 6 € TTC

Pennes dans la meule de parmesan - 6.50 € TTC

Bar à huîtres - 8 € TTC

ATELIER PROVENÇAL : Équivalent des 2 ateliers du menu Garden Party : 15 € TTC

Découpe de tomates à l'ancienne et leurs aromates (huile d'olive, basilic, fleur de sel...)

Focaccia maison, pain tranché aux olives, fougasse

Bar à olives et tapenades (noire et verte), anchoïade, caviar d'aubergines, poivronnade

Cuisson minute : frites de panisses **ou** beignets de fleurs de courgettes **ou** Socca

Les ateliers culinaires sucrés

2.50 € TTC - Barbe à papa

2.75 € TTC - Pop Corn

4.50 € TTC - Crêpes sucrées ou gaufres

4.50 € TTC - Mini crèmes brûlées minute

6 € TTC - Tartelettes minutes avec crèmes pâtisseries et toppings au choix

5 € TTC - Assortiment de fruits & sauce chocolat

sur devis - Cascade de fruits de saison

sur devis - Bar à donuts

sur devis - Glaces et sorbets

sur devis - Chariot à glaces

Liste non exhaustive

Boissons

Les boissons softs

Bar à sirops en bonbonnes 5-8L et bouteilles retro – 5 parfums (forfait) - **60 € TTC**
 Cérémonie : Vasque assortiment de bières tourtel (une trentaine), différents parfums - **60 € TTC**
 Cérémonie : Citronnade et orangeade en bonbonnes retro 5-8L (forfait) - **70 € TTC**
 Cocktail sans alcool (pétillant aux fruits rouges, ou punch) - **1.60 € TTC**
 Forfait softs fin de soirée (comprenant la verrerie et la glace à rafraîchir) - **2.20 € TTC**

Les cocktails - sur la base de 2 verres par personnes

Cocktail maison (Méthode champenoise aux fruits rouges, Sangria, Soupe Angevine, Punch) - **4.50 € TTC**
 Spritz - **6 € TTC**
 Mojitos - **7 € TTC**
**Autres forfaits alcools sur demande*

Les vins - à la bouteille 75cl

Vins de Provence IGP « Estandon », 3 coul. - **10.20 € TTC**
 Côtes de Provence AOP « Perle de Roseline », 3 coul. - **14.40 € TTC**
 Côtes de Provence AOP « Château Reillanne tradition », 3 coul. - **16.80 € TTC**
 Côtes de Provence Cru classé, Château Ste Roseline, « Lampe de Méduse », 3 coul. - **20.40 € TTC**
**Autres cuvées sur demande*

Les “bulles” - à la bouteille 75cl

Champagne Premium Gauthier / Senez / Veuve Pelletier Brut - **à partir de 30 € TTC**
 Champagne Supérieure Lanson / Tsarine / Cheurlin Brut - **à partir de 36 € TTC**
 Champagne Prestige Taittinger / Ruinart Brut - **à partir de 48 € TTC**
 Prosecco Frizzante - **16 € TTC**

Tireuse à bière

Location de la tireuse (offerte) + 1 fût de 30 litres Feldsgold (~120 bières) - **195 € TTC**
 Location de la tireuse (offerte) + 1 fût de 30 litres Carlsberg (~120 bières) - **300 € TTC**
 Location de la tireuse (offerte) + 1 fût de 30 litres Leffe (~120 bières) - **295 € TTC**
 Location de la tireuse (offerte) + 1 fût de 30 litres Heineken (~120 bières) - **330 € TTC**
 Location de la tireuse (offerte) + 1 fût de 5 litres Heineken (~20 bières) - **54 € TTC**

Autres références sur demande - TVA sur les alcools est de 20%

Nous ne facturons pas de droit de bouchon, si vous fournissez vos alcools sur le lieu de réception



Dessert & fin de soirée

Dans tous nos menus est inclus une pièce montée au choix :



Cône de macarons
(parfums variés)



Croquembouche



Entremets
(3 chocolats, fraisier, passion coco ...)

Options desserts

- Croquembouche avec forme personnalisée - **sur devis**
- Naked cake (en remplacement de la pièce montée) - **à partir de 6 € TTC**
- Wedding cake (en remplacement de la pièce montée) - **à partir de 7 € TTC**
- Pièce montée de fromages - **sur devis selon fromages**
- Cascade de fruits - **à partir de 250 € TTC**
- Glaces et sorbets - **sur devis**
- Buffet de dessert - **sur devis**
- Ateliers sucrés - **voir page ateliers culinaires**

Options "faims de nuits"

- 150 mini pizza - **180 € TTC**
- 150 mini burger - **250 € TTC**
- Mini hots dogs, mini pissaladières, mini paninis, ...

Autres tarifs & Options

Menus spécifiques

- **Menu « Enfants » (3-12 ans) : 25 € TTC**

Apéritif en quantité moindre que les adultes, sodas, plat chaud et dessert, eaux minérales et service
Pour le bon déroulement de la soirée, nous vous conseillons de dédier des tables aux enfants

- **Menu « Prestataires » : 30 € TTC (DJ, photographe, baby-sitter...)**

Plat chaud en buffet + dessert

- **Menu « spéciaux » : (allergies, sans gluten, végétarien...)**

Plats alternatifs réalisés au choix du chef, selon les contraintes indiquées préalablement.

- **Personnes supplémentaires au cocktail : 15 € TTC (hors ateliers)**

Comprenant la sélection des 10 pièces cocktails, boissons non alcoolisées, vaisselle, verrerie et service.

- **Personnes supplémentaires au dessert : 12 € TTC**

Comprenant le dessert et mignardises, eaux minérales, café, vaisselle, verrerie et service.

Option “cérémonie”

- Comprenant 1h de service supplémentaire (début de service 17h)

+ mise en place d'un bar de boissons non alcoolisées

+ mise en place des chaises du repas

+ mise en place d'une table nappée

+ déplacement des chaises de la cérémonie à la salle (maximum 20 mètres sans marches)

Option cérémonie : **4 € TTC par pers.**

Brunchs

Nous proposons plusieurs formules de brunch pour les lendemains de mariage :

petit déjeuner ;

- buffet froid ;
- buffet froid et chaud ;
- stand oeufs, grillades...

Brunch avec service, matériel, boissons : à partir de **35 € TTC / pers.**



Mobilier

Matériels De Bouche en Bouche (tarif par pers / à l'unité)

Verrerie supérieure Monte-Carlo : +2 € TTC

Vaisselle supérieure Filet Or : +5 € TTC

Vaisselle Porcelaine Carré : +3 € TTC

Table ronde 150cm, 8-10 personnes : **inclus dans le tarif du lieu**

Table ronde 180cm, 10-12 personnes : **inclus dans le tarif du lieu**

Table rectangle 180x75cm, 6 personnes : 9.60 € TTC

Table rectangle 200x90cm, 8 personnes : 12 € TTC

Chaise Garden blanche : 2.40 € TTC

Chaise St Remy en bois : **sur devis**

Chaise pliante Ceremony blanche : 3.60 € TTC

Chaise Klint blanche : 6 € TTC

Chaise Napoléon blanche : **inclus dans le tarif du lieu**

Chaise housée Gala noire ou blanche: 9.60 € TTC

Fauteuils Emmanuelle : 120€ TTC les deux

Mange debout nappé lycra : **inclus dans le tarif du lieu**

Pouf blanc : 12 € TTC

Table basse : 12 € TTC

Nappage blanc supplémentaire 210x210cm : 8.40 € TTC

**Frais de livraison sur devis selon quantité et distance*



Matériel de prestataires extérieur (tarif par pers / à l'unité)

Chaise médaillon blanche : 14.40 € TTC

Chaises Trocadéro wood : 4.50 € TTC

Autre matériel : **sur devis**

Frais de livraison sur devis - Tarifs pouvant évoluer suivant la disponibilité chez nos fournisseurs - Liste non exhaustive



LA VILLA SIMONE

La location de la villa (voir brochure des tarifs de location) comprend :

- le mobilier de jardin, les mange-debouts, les parasols,
- les tables de buffet, - les chaises Napoléon blanches,
- la sonorisation et l'éclairage de l'espace discothèque

Pour les menus à l'assiette et buffets 1 table ronde nappée en coton blanc pour 8 à 10 personnes

Location VIP Box : à partir de 500 € TTC

LE CARRÉ DES CAVALIERS

La location du carré des cavaliers (voir brochure des tarifs de location) comprend :

- le mobilier de jardin, les mange-debouts, les parasols,
- les tables de buffet,
- les chaises Napoléon blanches,
- la sonorisation et l'éclairage de l'espace dansant

Pour les menus à l'assiette et buffets 1 table ronde nappée en coton blanc pour 8 à 10 personnes

En option : location vidéoprojecteur 45 € TTC

PRESTATAIRES COMPLÉMENTAIRES

DJ et prestations artistiques

- SVP Spectacles Kevin - 06 73 65 24 50 - kevin@svpspectacles.com - www.svpspectacles.com
- Mix & light : Melvin Zenatti - 06.15.41.37.60 - contact@mixandlight.com - www.mixandlight.com

Photo et vidéo Love Story

- VIP Box: 09.52.45.52.17 contact@lovestory-mariage.com - www.lovestory-mariage.com/
- Lucie Werner : 07.81.21.34.42 www.luciewerner.com
- CM-Photography : Costi Moiceanu 06 31 58 71 77 - www.costimoiceanu.com
- Wild Roses : Thiebault Ben Lahoussine 0615554160 - www.wildroses.fr
- Camille Dufossé : www.camilledufosse.com

Fleuriste et décoration

- Le Jardin d'Alice : 04 93 51 70 85 - www.jardin-alice.com
- Maud création florale : 07 86 96 95 19 www.creationflorale.com
- La Roseraie des Plans : 04 93 73 23 94 - 06 58 58 28 10 - www.laroseraiedesplans.com



De Bouche en Bouche traiteur

Villa Simone – 5450 RD 2085
06330 Roquefort les Pins

04.93.06.05.92 / 06.79.84.68.46
www.bouchenbouche.fr
contact@bouchenbouche.fr

DE BOUCHE
en Bouche
TRAITEUR CÔTE D'AZUR