



## VOTRE MARIAGE / PACS

DANS LE LIEU DE VOTRE CHOIX



2019

*Cher Client,*

*Vous trouverez dans ce feuillet quelques idées pour l'organisation de votre mariage ou pacs dans la salle de votre choix.*

*Lorsque vous réservez du personnel Moresto, vous ne devez plus vous soucier de rien. Nous dressons vos tables, nous servons nos boissons ou vos boissons sans droit de bouchon mais nous servons exclusivement les autres produits MORESTO. Nous vous assurons un personnel efficace et discret afin de faire de jour une fête inoubliable.*

*N'hésitez pas à nous consulter pour que nous puissions élaborer ensemble la formule qui VOUS convient !*

*L'équipe Moresto*

# VIN D'HONNEUR

## Les amuse-bouches (minimum 30 personnes)

- 3 finger-food :
  - Tartine Russe de Foie Gras
  - Toast pain de mie à la mousse de Jambon
  - Pana Cotta au Chèvre, Figues et Basilic
- 2 Verrines :
  - Salade de Boeuf à la Menthe
  - Tartare de thon aux herbes fraîches
- 1 Cuillère :
  - Frisson de St Jacques, Pomme Granny Smith et Céleri
- 1 brochette de Fruits

Forfait à **10,80 €** par personne : 7 pièces

Nous vous proposons une plus large gamme d'amuse-bouches en finger-food, verrines et cuillères, selon la saison, à votre demande.

### Options :

- Gaspacho, Bisque de Homard ou Crème d'Asperges : + 1,50 € par personne
- Banc d'huîtres creuses de Bretagne : + 3 € par personne (2 pièces p.p.)
- Etal de saumon fumé maison : + 2.80 € par personne
- Stand Foie gras poêlé : + 3.20 € par personne
- Terrine de Foie Gras et Toast briochés : + 3.20 € par personne
- Barbecue: scampis grillés : +2,60 € par personne (2 pièces p.p.)
- Animation grill: Croque Monsieur : + 2,60 € par personne

Remarque : les animations nécessitent la présence d'un cuisinier sur place.

## Les Boissons

Nous pouvons servir nos boissons : Pétillant + jus d'orange frais

	BLANC DE BLANCS TRADITION	CRÉMANT DE BOURGOGNE	CHAMPAGNE MAILLY BRUT
1 H	5.80 €	7.40 €	13.70 €
1 H 30	7.30 €	9.70 €	17.80 €
2 H	9.00 €	10.70 €	20.80 €
½ H suppl.	+ 1.20 €	+ 1,80 €	+ 3.40 €

Ou vos boissons (sans droit de bouchon)

Mariages et Pacs **2019**  
dans le lieu de votre choix

# MENU – Buffet Gourmand à 30 €

## Buffet Gourmand (min. 30 pers.)

Principe : Ce buffet est ouvert en 1 fois .

Toutefois, si vous désirez que le buffet soit ouvert en 2 temps (sous forme de menu : entrée suivie du plat), nous vous proposons en 1<sup>er</sup> temps le poisson, quelques crudités ainsi qu'une ou deux options, ensuite en second temps : les viandes et autres crudités. Cela allongera votre repas et épatera vos invités.

- Poissons :

Tomates aux Crevettes grises, Crabe au Pamplermousse, Saumon fumé, Saumon en Belle-Vue, Salade Niçoise, Anchois frais, poulpe à l'Andalouse, Terrine de Poissons

- Viandes :

Salade de Volaille aux ananas, Salade Charcutière, Jambon cuit à l'Os, Jambon artisanal Ganda, Terrine à la Bière Bush, Gigot d'agneau rôti au thym, Rôti de bœuf, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine, Œufs farcis

- Salades :

Salade de Riz, Salade de Pommes de terre au Radis et Fenouil, Tomates et Mozzarella, Céleri rave aux Pommes et Noix, Tartare végétarien, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, tomates séchées et olives, Mesclun de Haricots verts et Oignons rouges, Concombres, Taboulé et Raisins de Corinthe, Salade de Fusilli, Basilic et Tomates grappes, Oignons et Cornichons,

- Sauces :

Mayonnaise, Tartare et Cocktail, Vinaigrette à la Moutarde, Sauce Vierge, Vinaigrette au Yaourt

### Une Touche de Folie : Show Cooking :

- Filet américain haché devant vous et tous ses assaisonnements + 3.50 €/pers.
- Terrine de Foie Gras tranché devant vous, sa brioche et ses confitures + 3.50 €/pers.
- Plancha de Rouget, St Jacques, Scampis +4 €/pers.
- Huître creuse (1 pièce) + 1,50 €/pers
- Potage + 1 €/pers.

### Pièce montée

(Savoie aux fruits & Crème fraîche ou gâteau au Chocolat)

# MENU – Buffet Italien et Pasta Bar à 32 €

Buffet Italien & Pasta bar (min 30 pers.)

- **Buffet Italien :**

- Charcuteries italiennes : Jambon de Parme, Pastrami, Spionata, Mortadelle, Pancetta, Vitello tonato
- Accompagnements : Salade Piémontaise, Tomates mozzarella, Olives, Antipasti (poivrons, courgettes et aubergines grillés), Salade italienne
- Pain : Ciabatta ,Grisini
- Potage : Minestrone
- Sauces : Sauce vierge

- **Pasta Bar :**

Choisir 2 plats parmi les neuf proposés :

- Penne Pizzaiola et sarriette
- Maccharoni crème et Gorgonzola, champignons
- Penne parfumées à la truffe, flambées devant vous dans une roue de Parmesan Grana Padano (+ 3 €)
- Penne au poulet à la Napolitaine
- Spaghetti Vongole (Moules, Palourdes,...)
- Pipe Rigate au Saumon et Basilic
- Linguini aux fruits de mer (+1€)
- Piccata de veau Saltimbocca, à la sauge et Tagliatelle (+3€)
- Osso Bucco et Tagliatelle (+3€)

Pièce montée

(Savoie aux fruits & Crème fraîche ou gâteau au Chocolat)

## MENU servi à table à 38 €

### Entrées

- Foie Gras Maison et sa confiture d'airelles, petite brioche
- Millefeuille de Saumon mariné aux Légumes grillés
- Gâteau de Scampis en pomme d'amour confite
- Filet de Bar de Ligne en tartare et rôti aux herbes
- Loup de Mer aux Crevettes et aux Asperges, sauce Mangue - Passion

### Plats

- Barbue, mousseline et fèves de marais
- Pintade, jeunes oignons grillés, grenailles au sel de Guérande, pois gourmands, Roquette fraîche et sauce Privas
- Poularde aux Ecrevisses et son jus bisqué
- Aloyau de Bœuf, tomate Roma en persillade, aubergine grillée, Purée de carottes nouvelles, paillasson de Bintje
- Mignon de Porc lardé, moutarde au moût de raisins, pickels de chou-fleur
- Aiguillettes de Canard à l'Orange

Ces entrées et plats peuvent être adaptés aux goûts des mariés. N'hésitez pas à nous le demander.

### Grand Buffet de desserts maison

- Assortiments de Gâteaux, Tartes, Fruits, Bavarois, Mousses, ...

### Bon à savoir :

Nous demandons un choix unique pour l'ensemble des convives.

Pour autant que nous le sachions à l'avance, nous pouvons adapter le menu aux personnes végétariennes ou intolérantes à certains aliments.

N'hésitez pas à nous consulter.

## Boissons

Nous pouvons servir nos boissons :

Forfait à 7,40 € par personne, comprenant de l'entrée jusqu'au dessert :

- Vin blanc : Sauvignon de Bordeaux (sec)  
Ou Ste Croix du Mont (liqueux) (+ 1 €)
- Vin rouge : Cépage Merlot
- Eau plate et pétillante

D'autres vins peuvent être servis ; n'hésitez pas à nous consulter.

Nous pouvons également servir vos boissons (sans droit de bouchon)

## Personnel

Les prix informés ne comprennent pas le service.

Nous mettons à votre disposition le personnel de cuisine et de service aux conditions suivantes :

- |                                  |                |
|----------------------------------|----------------|
| - Maître d'hôtel - responsable : | 35.00 € /heure |
| - Serveur :                      | 27.50 €/heure  |
| - Chef de cuisine :              | 38.00 €/heure  |
| - Cuisinier :                    | 31.00 €/heure  |

Les heures sont comptées départ et retour Mouscron centre, mise en place et rangement inclus.  
(Supplément de 3€/heure pour les prestations du dimanche et jours fériés)

## Mobilier et vaisselle

- Forfait Réception à 2,90 € p.p. :
  - Tables hautes et nappage ad hoc
  - Serviettes non-tissées
  - Verrerie
- Forfait repas à table à 6,80 € p.p. :
  - Verrerie
  - Porcelaine
  - Couverts
  - Nappage et serviettes tissus
  - Serviettes en tissu blanc
- Forfait complet à 11.30 € p.p. :
  - Tables hautes et nappage ad hoc
  - Tables
  - Chaises
  - Nappage et serviette tissu
  - Porcelaine
  - Couverts nécessaires
  - Verrerie

La vaisselle et le linge de table sont repris sales. Le transport de la vaisselle et du matériel est soumis au tarif des déplacements (décrit au point suivant).

## Déplacement

Nous facturons 0,75 € le km parcouru par nos véhicules.  
Le déplacement ne sera pas facturé si la fête a lieu dans un rayon de 10 Km.

## TVA

Le taux de TVA est de :

- 12% pour la nourriture et les heures de travail lors de prestations avec service en Belgique
- 21% pour les boissons, les locations de vaisselle et matériel et le déplacement lors de prestations avec service en Belgique
- 10 % pour les prestations en France (à l'exception des boissons alcoolisées 20 %)