Menus et Prestations

Pour une journée pleine d'étoiles

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Jean-Christophe LOSTE

Tel: 06.03.49.91.36

jc.loste@celine-reception.fr

Avant de commencer :

Céline Réception est une structure familiale qui travaille uniquement à partir de produits frais exclusivement transformés par nos soins. Nous rayonnons depuis bientôt 15 ans dans toute l'Aquitaine et au-delà.

Votre dîner de mariage étant un moment unique et privilégié, nous n'avons pas voulu vous imposer des menus préétablis qui pourraient ne pas vous ressembler.

Nous avons donc choisi de vous présenter nos plats comme une carte de restaurant. A vous de composer **VOTRE** menu.

Il est cependant évident que cette liste n'est pas exhaustive et que nous pourrons, si vous le souhaitez, établir d'autres choix lors de notre rencontre.

Espérant que vous éprouverez autant de plaisir à découvrir notre carte que nous avons eu à la concevoir.

Les plats suivis de la mention , sont nos plats signatures…nos créations originales !

Les tarifs mentionnés ci-après incluent : le service, les arts de la table, le nappage, les eaux minérales et le pain. Composez votre menu et obtenez instantanément son prix.

Restant à votre écoute,

Jean-Christophe LOSTE

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les Entrées Froides

Valse de soupes fraîcheurs : .....8,50 € par personne

Velouté de petit pois au foie-gras, soupe de melon à la menthe, gaspacho andalou

Tartare de saumon : .....9,50 € par personne

Echalotes, fines herbes, crème de Balsamique à la mangue

Salade périgourdine : .....10,50 € par personne

Magrets fumés, gésiers, croutons, noix et médaillon de foie gras

Mousseline de lieu et tomates confites : .....10,50 € par personne

Crème safranée

Variation de saumon : .....11.50 € par personne

En fumé, façon gravlax, en tartare.

Terrine de Foie Gras au Sainte Croix du Mont : .....11,00 € par personne

Toast de campagne Grillé & Confiture d'Echalotes au Balsamique.

Tartare de Crevettes au Melon* : .....11,00 € par personne

Herbes Fraîches et Zest d'Agrumes.

*en saison uniquement soit de juin à septembre

Le Foie Gras dans tous ses états: .....15,00 € par personne

En Terrine, En Nem et en Crème Brulée.

Tartare de saint jacques aux pommes et betterave : .....16.50 € par personne

Herbes fraîches et mousse de corail

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les Entrées Chaudes

Gâteau de Lieu & Tomates confites : .....11,50 par personne

Crème de Vanille

Crème de lentilles du Puy, ...12,00€ par personne

Dès de comté, et saucisse de Morteau

Dôme de Saint-Jacques aux poireaux : .....13,50 € par personne

Sauce aux petits coquillages

La dorade venue d'Orient : .....13,50 € par personne

Poché dans son bouillon façon thaï et petits légumes

Croustillant de queues d'écrevisse aux pleurotes : .....15,00 € par personne

Beurre d'herbes fraîches

Dès de lotte sur tartine de chorizo : .....16,50 € par personne

Beurre blanc

Poêlée de Saint-Jacques aux cèpes : .....17,00 € par personne

Crémée de champignons

Sauté de ris de veau aux agrumes : .....17,50 € par personne

Aux champignons et herbes fraîches

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les pauses glacées

Le Charentais : .....2,50 € par personne

Sorbet citron & Cognac

Le Gascon : .....3,00 € par personne

Glace au prune & Armagnac

Le Normand : .....3,00 € par personne

Sorbet pommes & Calva

Le Céline : .....3,50 € par personne

Glace chocolat blanc & Get 27

Le Votre : ..... A convenir

Laissez-vous guider par vos envies ou vos souvenirs …

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les plats de Poisson

Pavé de saumon à l'Oseille : .....13,00 € par personne

Beurre d'herbes fraîches

Filet de Rouget à la provençale.....14,00 € par personne

Petite ratatouille et beurre au thym

Saumonette façon lamproie.....14,00 € par personne

Fondue de poireaux et réduction de Bordeaux à l'échalote.

Médaillon de Lotte sur tartine de chorizo: .....16,50 € par personne

Beurre blanc

Poêlée de Saint-Jacques aux Cèpes: .....18,50 € par personne

Crémée de champignons

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les plats de Viandes

Suprême de pintade & fine farce : .....13,00 € par personne

Petit jus de carcasse

Mousseline de poulet jaune et zest d'agrumes : .....14,50 € par personne

Crémée de morilles

Magret de canard grillé aux sarments : .....15,00 € par personne

Jus de canard

Tournedos de canard : ..... 16,50 € par personne

Sauce Périgueux

Grenadin de Veau, : ..... 16,50 € par personne

Dans la tête du filet mignon, Jus de Morilles

Cuisseau de veau en sept heures : ..... 16,50 € par personne

Petit jus au Thym

Filet de bœuf rôti : .....18,50 € par personne

Sauce foie gras

Tartare de canard du sud-ouest & pignons : .....19.50 € par personne

Petit grillons et œuf de caille

Cuisse de canette farcie : .....15,50 € par personne

Fine farce aux girolles, jus de canette

1 garnitures au choix inclue, 1,50 € par garniture supplémentaire

Gratin à la dauphinoise, Tomate provençale, Brochette de Grenailles, Mousseline de Carotte à la Fève de Tonka , Poêlée de Haricots Verts aux Pleurotes, Poêlée de Champignons, Gratin de Légumes du Soleil , Pommes Sarladaise, Dôme de ratatouille, courgette au cumin, pressé de patate douce, gratin de pommes de terre aux cèpes …

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les Fromages

Plateau de table 3 variétés : .....6,00 € par personne
Posés sur table fruits secs & pain aux noix

Plateau de Table 5 variétés : .....7.50 € par personne
Posés sur table fruits secs & pain aux noix

Plateau de Table 7 variétés : .....9,00 € par personne
Posés sur table fruits secs & pain aux noix

Brebis des Pyrénées et Confiture de Cerises Noires : .....6,00 € par personne
Posés sur table fruits secs & pain aux noix

Buffet de Fromages 10 variétés : .....10,00 € par personne
Servi ou Non - Pain aux Noix

By Baud & Millet : .....supplément 2.50 € par personne
Les mêmes plateaux mais affinées par Baud et Millet

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Les Desserts

Assiettes de 3 gourmandises : .....6,50 € par personne
Ex : Moelleux chocolat, soupe de fraise, tartare d'ananas au gingembre.

Assiettes de 5 gourmandises : .....7,50 € par personne
Ex : Moelleux chocolat, soupe de fraise, tartare d'ananas au gingembre, macaron, boule de glace.

Assiettes de 7 gourmandises : .....9,50 € par personne
Ex : Moelleux chocolat, soupe de fraise, tartare d'ananas au gingembre, macaron, boule de glace, tartelettes de fruits frais, mini crème brûlée

Les entremets : .....6,00 € par personne
Fraises, chocolat, framboise, caramel beurre salé, chocolat….

La pièce montée : .....Nous consulter
A partir de 7,50 € par personne sur la base de 3 choux par personne.

Wedding cake : .....Nous consulter

Autres dessert à convenir : .....Nous consulter

Service d'un dessert fourni par vos soins : .....3,00 € par personne
Incluant flûte, matériel et service

Possibilité d'insérer pièce montée, wedding cake ou entremets dans une assiette de gourmandise.....Nous consulter

Cafés cannelés : .....1,50 € par personne

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Du côté des enfants :

Menu entrée, plats, dessert: .....12,00 € par personne
Inspiré du menu adulte

La box: .....12,00 € par personne
Melon, Jambon, Burger, Pomme Dauphine, Brownies

Le buffet: .....12,00 € par personne
Melon, jambon, salade de tomates, nuggets, pomme noisette, fromages, fruits frais, yaourt à boire.

Quelques exemples de mobilier

Tables Rondes et Chaises Résine blanches : 2,40 € HT par personne

Tables Rondes et Chaises Hôtellerie Rouges : 4,51 € HT par personne

Tables Rondes et Chaises Napoléon Blanches ou Rouges : 7 € HT par personne

Livraison et Reprise : A partir de 160 € HT (fonction des distances et commodités de livraisons)

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Quelques agréments…

Cascade de Champagne: ..... Nous consulter

Bar de Nuit: ..... Nous consulter

Mignardises: ..... Nous consulter

Notre carte des Vins

Parce qu'issue du monde viticole, j'attache une grande importance à la qualité des vins servis sur un repas, j'ai donc naturellement épousé une viticultrice !!!

La sélection des vins ci-dessous est notre production. Si vous avez besoin d'autres appellations et d'autres régions, nous mettrons notre réseau d'ami vigneron à votre service.

Fleur de Cel : .....7,00 € TTC / Bouteille
Bordeaux Blanc Sec 2020, Idéal pour accompagner les poissons

Fleur de Cel : .....6.50 € TTC / Bouteille
Rosé 2021

Château Bellevue.....8,00 € TTC / Bouteille
Cuvée Tradition 2018

Château Bellevue.....9,50 € TTC / Bouteille
Côtes de Castillon - Cuvée Vieilles Vignes 2018

Alsace, Beaujolais, Bourgogne, Champagne, Chablis..... Nous consulter

En direct de chez mes amis viticulteurs

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Pour vous accompagner jusqu'au lendemain

Exemple de Buffet Livré

Salade Landaise au Magret Fumé

Taboulé aux Petits Coquillages

Pâté de Campagne

Rôti de Bœuf et Poulet

Salade de Haricots verts

Plateau de Fromages

Corbeilles de Fruits de Saison

15 € TTC par personne

Incluant la livraison

Hors Matériel – Hors Personnel

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr

Nos Amis qui peuvent être utiles …

Il n'est jamais évident de recommander quelqu'un. Les personnes ci-dessous ne sont pas simplement des amis ou connaissance, ils sont avant tout de très grands professionnels dans leur discipline.

Nous bénéficions de conditions particulières nous pouvons, si vous le souhaitez, vous mettre en relation avec :

Pascal le DJ :

Ponctuel, Souriant, et très joueur il s'adapte à toutes les situations & tous les goûts. Son plus …les structures gonflables et jeux en bois. Son autre plus : nous travaillons ensemble les yeux fermés.

Christophe le Pianiste :

Toujours très élégant l'ami Christophe sera vous séduire pour donner de la chaleur à votre vin d'honneur. Son plus …un véritable juke-box de plus de 200 titres.

Joe & Elodie

Fort de leur expérience dans la petite enfance, Jonathan et Elodie ne sont pas de simples gardiens d'enfants… ils créent et animent un véritable centre de loisirs…que pour vous. Leurs plus : leur approche très dynamique…. Leurs plus plus …Elodie a des mains en or un atout pour des idées déco.

Lolo le Pizzaiolo

Osez l'originalité… pour un lendemain qui change offrez-vous les services d'un camion Pizza à domicile. Ses pizzas sont justes à son image, pleines de joie et de gourmandise !!! Son Plus … il a été formé par un champion du monde (on ne savait pas non plus que cela existait).

Les questions que l'on se pose …

Il n'y a pas de questions « bêtes »… Nous sommes conscients que vous n'organisez pas votre mariage tous les jours. Il est bien **normal d'avoir des interrogations** ne serait-ce que pour pouvoir comparer les offres. Nous répondons donc ci-après aux questions les plus fréquentes. Si la vôtre ne trouve pas de réponse alors aucune hésitation : **posez-nous là !!!!!**

Peut-on goûter les plats avant de se décider ?

Quoi de plus normal que de tester avant ! On ne connait pas vos goûts et vous ne connaissez pas nos plats. Nous vous proposons donc la **dégustation à domicile**. Pour cela rien de plus simple : vous faites votre sélection des plats qui retiennent votre attention et nous occupons du reste. Cette dégustation est facturée au montant forfaitaire de 50 € par personne. Elle est offerte aux futurs mariés sous forme de remise sur la facture finale. Elle n'est pas remboursée en cas si vous décider de ne pas donner suite à notre collaboration.

Pratiquez-vous le droit de bouchon ?

La réponse à cette question est très simple : **NON** et cela pour tout type de boisson.

Fournissez-vous la vaisselle, le nappage et les serviettes nécessaires au service ?

Seule la fourniture des tables et des chaises n'est pas incluse dans nos prestations. Le reste est totalement intégré à nos prix. Attention cependant nos devis sont établis sur la base de table ronde. Selon les cas un petit supplément peut être à prévoir. Il en est de même si vous souhaitez une vaisselle ou une verrerie spécifique.

J'ai des invités allergiques. Peut-on prévoir une assiette spéciale à leur attention ?

Elaborant nos plats nous même à partir de produits frais, les allergies et autres restrictions alimentaires, tant qu'elles sont connues à l'avance, ne nous posent pas de problème.

Travaillez-vous avec votre propre matériel de cuisine ou avez-vous besoin d'un équipement spécifique ?

Nous n'avons, pour les menus ci-dessus, besoin d'aucun matériel spécifique.

Votre tarif comprend-il les frais de déplacement ?

Dans la limite d'un rayon de 60 km autour de nos dépôts (33420 Jugazan), nous ne prenons pas de frais supplémentaires. Au-delà nous gérons au cas par cas.

Votre prestation comprend-elle le travail des serveurs ? Pour combien d'heures ?

Nous travaillons sur la base **d'un serveur pour 25 convives** jusqu'à 2h du matin. Au-delà chaque heure est facturée au tarif de 25 € HT/h par personnel.

Que se passe-t-il si certains de mes invités se décommandent à la dernière minute ?

Nous demandons une tendance 15 jours avant la date du repas. Le nombre définitif de participants (tenant lieu de base minimum de facturation) est à confirmer au plus tard le mardi précédant la prestation. Passée cette date toute annulation ne sera pas prise en compte lors de la facturation. Pour les cas inverse (un convive de dernière minute) **nous prévoyons toujours une petite marge de sécurité** que nous pouvons activer jusqu'à la veille avant midi.

Combien de mariages faites-vous en même temps ?

Comme nous vous l'avons indiqué en préambule, nous sommes une petite entreprise familiale. De ce fait nous n'acceptons **qu'une seule prestation par date** en l'occurrence la Votre.

Nous ne dérogeons à cette règle que si nous avons affaire à deux prestations de petit nombre : 40 convives pour chacune. Avouons-le ceci est très rare.

Nos Besoins & Tarifs

Nos Besoins

Un espace traiteur (à voir sur place)

Un accès direct de la cuisine à l'Extérieur (camion frigo à proximité)

Une prise de courant de 16 A sous 220 V

Un évier avec eau froide et chaude

Nos tarifs comprennent :

Le matériel de table (Assiettes, Verres, Couverts…)

Le matériel de cuisine

Le nappage coton blanc (sur la base de tables rondes 10 pers) et ses serviettes

Le service jusqu'à 2h du matin sur la base d'un serveur pour 25 personnes au dîner, un maître d'hôtel, le chef de cuisine et sa brigade.

Les Eaux Minérales plates et Gazeuses.

Le service de vos boissons sans droits de bouchon

Ces tarifs ne comprennent pas :

Le mobilier (tables et chaises), les boissons, la décoration des tables,

La location de la salle.

Le Vin, Le Champagne, les Digestifs, les boissons du Bar de Nuit.

L'évacuation des déchets (verres et alimentaires)

S.A.R.L Céline Réception – 5 Benauge - 33420 JUGAZAN
Tél : 06.03.49.91.36 Email : contact@celine-reception.fr