

O'Gueuleton traiteur
St Georges de reneins



Mariage



Afin de garder ce jour comme votre plus beau souvenir.....



Vin d'honneur

Composé de bouchées et de verrines, chaudes et/ou froides, il saura ravir vos papilles et celles de vos convives pour un moment convivial et chaleureux .

Nous prévoyons deux heures pour ce moment de détente. Vous pourrez ainsi profiter de vos convives et vous mettre en appétit pour le dîner....



Repas

Pour que votre événement soit unique et vous corresponde, nous vous proposons plusieurs choix.

Vous pourrez ainsi prolonger votre vin d'honneur en prenant votre repas sous forme de cocktail, ce qui offre un moment convivial.



Assis, vous pourrez profiter d'un buffet froid et/ou chaud, simple, gourmand et convivial. Il vous offre un choix de plats différents.



Plus conventionnel, le service à l'assiette vous permet de vous régaler à table comme au restaurant et de vous retrouver devant de belles assiettes.

Nouveau et actuel, nous pouvons vous proposer un plat à partager qui se pose au centre de la table et chaque convive peut se servir, comme à la maison.

Nous cuisinons des produits frais et locaux ou pris auprès de fournisseurs locaux.





Fin de soirée

La soirée touche à sa fin et un petit creux se fait connaître... Nous vous proposons une soupe à l'oignon qui sera servie avec croûtons et fromage râpé.

Vous pouvez également vous restaurer avec nos plateaux "mâchon" composés de charcuterie locales et de fromages régionaux.



Brunch

Le lendemain est souvent synonyme de décontraction et de rangement. Nous vous proposons des formules vos permettant d'allier le réveil et le déjeuner.

Présenté en buffet, le brunch ravira vos convives que vous n'aurez plus qu'à accueillir et profiter de leur présence....



Menu terroir



Pâté en croûte de volaille au boudin blanc et morilles

ou

Feuilleté d'écrevisses

ou

Mousseline de silure



Poulet façon mère blanc

ou

Joue de bœuf confite au beaujolais



Crêpe de Vonnas

Légumes de saison



Assiette d'affinés ou buffet



Dessert des mariés

mignardises

Le café est offert



Menu tradition



Terrine de sandre aux écrevisses

ou

Cassiolette d'escargots au chanterelles et noisettes



Filet de bœuf en croûte

ou

Suprême volaille aux écrevisses



Crêpe de Vonnas , légumes de saison

ou

gratin de pommes de terre



Assiette d'affinés ou buffet



Dessert des mariés

mignardises

Le café est offert



Menu partage



Pâté en croûte de volaille au boudin blanc et morilles

ou

Terrine de truite, chantilly au fenouil, salade



Sot l'y laisse de dinde à la crème

ou

Noix de joue de boeuf confite au beaujolais



Gratin de pommes de terre

ou

Assortiment de légumes



Buffet de fromages



Dessert des mariés

mignardises

Le café est offert



Mâchon



Rosette , jambon blanc et jambon sec

Pâté en croûte maison

Saucisson et lard vigneron

Gratons

Fromages de terroir

Cervelle des canuts



Brunch

Assortiment de viennoiseries

Rosette , jambon blanc et jambon sec

Saucisson et lard vigneron

Pâté croûte ou terrine

Fromages de terroir

Cervelle des canuts

Mignardises et fruits

Café et thé

Nous pouvons ajouter des verrines, des jus de fruits.....





Tarifs

Vin d'honneur seul (02h00) 15€



Vin d'honneur et formule cocktail 30€



Vin d'honneur et menu terroir 35€



Vin d'honneur et menu tradition 42€



soupe à l'oignon garnie 5€



Mâchon 8€



Brunch à partir de 10€



La vaisselle est comprise dans le tarif ainsi que le pain et les serviettes (qui peuvent être aux couleurs de votre évènement) .

Tout est livré la veille à l'endroit de votre évènement. La vaisselle peut être installée par vos soins ou par des professionnels (service). Cette prestation sera comptée dans la prestation de service.

Le prix du service sera calculé en fonction du choix de la formule et du nombre de convives.

Une dégustation des repas peut vous être offerte pour deux personnes. En cas de désistement de votre part, la dégustation sera facturée 25€/ personne.

Afin de parfaire votre évènement, nous avons réuni une liste de partenaires et professionnels de l'évènement (lieux, DJ, vins, fleuriste, photographes....)

Vous trouverez cette liste sur le site www.agueuleton.fr

Ô'Gueuleton