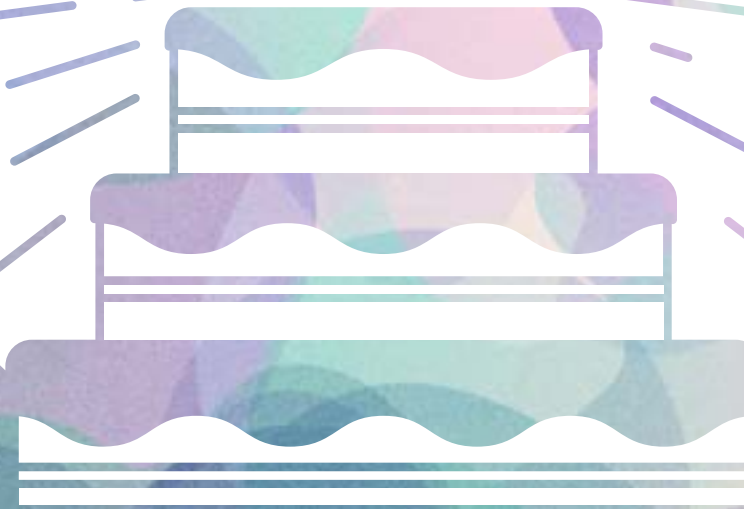
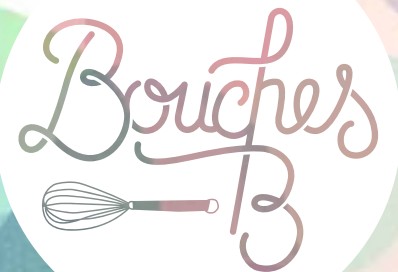


LA CARTÉ MARIAGE

SAISON 2019



GOÛTER D'HONNEUR, WEDDING CAKE, BRUNCH





Goûter d'honneur, rafraîchissement,
cocktail d'honneur, Wedding Cake,
Brunch du lendemain...

Bouches B. vous accompagne pour votre mariage.
Nous réalisons des prestations sur-mesure,
avec des produits de saison,
100% frais et faits-maison.

Une équipe pétillante pour votre journée...
et une oreille attentive à vos envies et à vos
besoins.



GOÛTER D'HONNEUR

LE GOÛTER D'HONNEUR PRÉCÈDE OU REMPLACE LE VIN D'HONNEUR. IDÉAL POUR RAFRAÎCHIR ET RÉGALER VOS CONVIVES ENTRE DEUX CÉRÉMONIES OU JUSTE APRÈS LA CÉRÉMONIE RELIGIEUSE OU LAÏQUE.

Liste non exhaustive. Faites nous part de vos envies.

LES TARIFS DE CHAQUE PIÈCE VARIENT ENTRE 1,40€ HT ET 3,10€ HT



LES "MINIS"

ASSORTIMENT DE MINI COOKIES

M&M's
Smarties
Pépites de chocolat
Chocolat Blanc & Pistache
Pépites de chocolat & Noix
2 Chocolats

ASSORTIMENT DE MADELEINES

Vanille Chocolat
Citron Pistache
Vanille & Chocolat Noix de coco

ASSORTIMENT DE MINI BROWNIES

2 chocolat Amandes effilées
Caramel Noix de Pécan
Noix Pépites de chocolat

MINI CUPCAKES

Vanille & Myrtille
Vanille & Pépites de chocolat
Framboise & Chocolat Blanc
Banane & Pépites de chocolat
Tout chocolat
Pistache & Framboise

MINI VERRINES

Banoffee
Tarte Citron revisitée
Forêt Noire
Tiramisu Pêche Speculoos
Tiramisu Café
Tiramisu Fruits Rouges
Mousse chocolat feuillentine & Oranges confites
Bavarois Mousse Framboises & Abricots...

DIAMANTS SABLÉS

Cœur Framboise, Abricot ou Chocolat



MIGNARDISES & TARTELETTES

TARTELETTES:

Citron, Tutti Frutti, Fruits Rouges, Fraises Pistache, Framboises
Vanille, Chocolat Caramel Beurre Salé, Chocolat Pralin...

MINI CHOUX CRAQUELIN :

Vanille, Chocolat, Café, Pistache, Framboise, ...

MACARONS : Vanille, Chocolat, Pistache, Café,
Citron, Caramel, Framboise, Passion, ...

FINANCIER : Amande, Pistache



Les tarifs Livraison, Mise en place du Bar à Goûter ou Buffet avec option Décoration, Location du matériel sont en supplément et varient selon le nombre de convives et le lieu de réception.

SWEET TABLE

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT UN BUFFET DE DESSERTS, AVEC DES GÂTEAUX ENTIERS À PARTAGER !

Liste non exhaustive. Faites nous part de vos envies.

LES TARIFS DE CHAQUE PIÈCE VARIENT ENTRE 4.50€ HT ET 6€ HT LA PART



LES ANGLO-SAXONS

BANOFFEE :

Sablé, Banane, Caramel Beurre Salé, Chantilly Mascarpone

CHEESECAKE :

Vanille Citron, Framboises Speculoos, Sablé Marbré
Chocolat, Vanille & Myrtille, Oréo...

CARROT CAKE :

Génoise moelleuse à la Carotte & Noix,
nappé de Glaçage Cream Cheese sucré



LES TARTES / TARTELETTES

CITRON : Pâte sucrée, Crème au Citron, Meringue

TUTTI FRUTTI : Pâte sucrée, Crème Vanille, Fruits Frais

FRUITS ROUGES : Pâte sucrée, Crème Vanille, Fruits

ROUGES : Framboises, Fraises, Myrtilles, Cassis

FRAISES PISTACHE :

Pâte sucrée, Crème Pistache, Fraises Fraîches, éclats de Pistache

FRAMBOISES VANILLE :

Pâte sucrée, Crème Vanille, Framboises Fraîches

CHOCOLAT CARAMEL BEURRE SALÉ :

Pâte sucrée, Caramel Beurre Salé, Ganache Chocolat

CHOCOLAT PRALIN :

Pâte sucrée, Ganache Chocolat, éclats de Pralin

CHOCOLAT POIRE :

Pâte sucrée, Ganache Chocolat, Paires Caramélisées



LES BOISSONS

Pour rafraîchir vos convives, nous vous proposons des
boissons faites - maison en bonbonne

CITRONNADE & THÉ GLACÉ MAISON

JUS DE FRUITS FRAIS & SMOOTHIES

BOISSONS CHAUDES - THÉ/CAFÉ

COCKTAIL SUR-MESURE /avec ou sans alcool



Les tarifs Livraison, Mise en place du Bar à Goûter ou Buffet avec option Décoration, Location du matériel sont en supplément et varient selon le nombre de convives et le lieu de réception.

WEDDING CAKE

LE GÂTEAU DES MARIÉS EST UNE PIÈCE UNIQUE POUR CHAQUE MARIAGE.
NOUS LE RÉALISONS EN FONCTION DE VOS INSPIRATIONS, ET AVEC LE DÉCOR QUE VOUS SOUHAITEZ.
NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE DE VOS ENVIES !

LES SAVEURS

LES GÉNOISES :

Vanille Citron
Chocolat Citron & menthe fraîche

LES CRÈMES & MOUSSES :

Vanille Framboise
Chocolat Fruit de la passion
Caramel Coco

NOS SUGGESTIONS

FRAMBOISIER :

Génoise Vanille, Crème Vanille légère, Framboises fraîches

CITRUS :

Génoise Citron & Menthe Fraîche & Mousse Framboise

TUTTI FRUTTI :

Génoise Vanille, Crème Vanille légère, Fruits frais

TROPICAL :

Génoise Vanille, Mousse Fruits de la Passion avec des Fruits frais

CHOCO CARAMEL:

Génoise Chocolat, Mousse légère au Chocolat & Caramel au Beurre Salé

TOUT CHOCOLAT :

Génoise Chocolat & Mousse légère Chocolat

FORÊT NOIRE :

Génoise Chocolat, Chantilly Mascarpone, Cerises Amarena

LA DÉCORATION EN SUPPLÉMENT

Chaque Wedding Cake est unique.
Nous réalisons le décor en fonction de vos envies...
en ajoutant des Fleurs fraîches, un Cake Topper ou
simplement un décor épuré !

LES TARIFS *

Le tarif de votre Wedding Cake varie entre 5,80€ HT à
7€ HT la part en fonction du décor souhaité.

* Les tarifs Livraison, Montage du Wedding Cake sur place,
Location du matériel (présentoirs à gâteaux, pyramide Verrines
ou Macarons...) sont à prévoir en supplément, et varient selon le
nombre de convives et le lieu de réception.



LE BRUNCH DU LENDEMAIN

LE LENDEMAIN, PROLONGEZ LES FESTIVITÉS ET PARTAGEZ UN MOMENT CONVIVAL AVEC LE BRUNCH CHAMPÊTRE.

En fonction de vos envies et du thème du mariage, vous pouvez ajouter des Options pour agrémenter votre Brunch !

Dans un souci de respect des saisons, nos recettes s'adaptent pour les mariages d'hiver

NOTRE BRUNCH SE COMPOSE D'UNE FORMULE SALÉE / SUCRÉE À PARTIR DE 17€ PAR PERSONNE*.

LE BRUNCH

Pour chacun :

1 assiette composée avec les salades

+ 1 part de cake salé

+ 1 bol de salade de fruits

+ 1 mini Cookie + 1 mini Brownie + 1 mini Marbré Cake

+ 1 verre de Citronnade ou de Jus de Fruits

+ Café, Thé et Eau à volonté !

SALADES FRAÎCHES COMPOSÉES :

ITALIENNE : Fusilli, roquette, tomates séchées,

courgettes, féta, pignon... Vinaigrette Pesto

VEGGIE FRIENDLY : Quinoa/Boulgour, mesclun, assor-

time de tomates cerises, champignons, graines de

courge... Vinaigrette Moutarde à l'ancienne

CAKES SALÉS :

Courgettes, Féta & Menthe Fraîche

Tomates Séchées & Olives

Chorizo & Chèvre

Olives vertes, Jambon & Comté

SALADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON :

billes de melon, pastèque, kiwi...

ASSORTIMENTS DE COOKIES :

M&M's, Pépites Chocolat, Chocolat Blanc & Pistache...

BROWNIE ET MARBRÉ CAKE

BOISSONS :

Boissons chaudes - Thé/Café -

Citronnade / Jus de fruits / Eau

LES OPTIONS

En fonction de ce que vous souhaitez ajouter, le prix du Brunch évoluera : entre 19€ et 25€ par personne

FRENCHY

1 Viennoiserie/personne (Chocolatine/Croissant)

+ 1/2 Pain Baguette frais/personne + Confitures
maisons et Beurre (doux et salé)

BRITISH : Œufs Brouillés

SUISSE : Fromage blanc, Muesli & Miel

QUÉBÉCOIS : Pancakes fait-maisons & Sirop d'érable

TARTINADE :

Tapenade / Tsatsiki / Guacamole + Pain Buns Maison

PLANCHE DE CHARCUTERIE : Chiffonade de Serra-
no, Coppa et Pâté de campagne, Pain frais

PLANCHE DE FROMAGE : Fromage de Brebis &
confiture de Cerise, Comté, Chèvre, Pain frais

FAITES NOUS PART DE VOS ENVIES..!

Canelés, Pâtisseries de votre choix...

LE BRUNCH DURE ENVIRON 3H, À PARTIR DE L'HEURE
QUI VOUS CONVIENT. NOUS INSTALLONS ET RESTONS
SUR PLACE POUR ASSURER LE RÉASSORT DU BUFFET.

* Les tarifs Livraison, Mise en place, Location du matériel (présentoirs
à gâteaux, pyramide Verrines ou Macarons...) sont à prévoir en sup-
plément, et varient selon le nombre de convives et le lieu de réception.



PRÉPARATIFS

.....

DÉGUSTATION

Votre mariage est un moment unique.

Le Jour J vous devez en profiter pleinement !

Aussi, nous vous accompagnons en amont pour organiser la prestation Traiteur, autour d'une dégustation pour sélectionner le Wedding Cake ou les gâteaux qui vous séduisent le plus et planifier la logistique du Jour J et/ou du lendemain.

Tarif de 20 € pour 2 personnes.

LOGISTIQUE

LIVRAISON & MONTAGE

Chaque prestation est livrée sur votre lieu de réception en Gironde.

Le coût de livraison est calculé en fonction de la distance parcouru depuis notre atelier de production (H18 à Bordeaux), ainsi que du nombre de personnes nécessaires pour le service.

Les Wedding Cake sont finalisés sur place.

PARTENAIRES

Pour tous les aspects de votre mariage, nous avons un prestataire à vous conseiller : fleuriste, Dj, photographe, coiffeur ...

PERSONNEL DE SERVICE

Notre équipe de serveurs se déplace sur votre lieu de réception pour accueillir vos invités et assurer le service de A à Z.

ÉCO-RESPONSABILITÉ

Nous privilégions la vaisselle éco-responsable et la cuisine avec des produits de saison. Notre politique de traitement des déchets et notre combat contre le gaspillage alimentaire s'inscrit dans une démarche RSE qui nous tient à coeur.



ILS NOUS FONT CONFIANCES !

LES WEDDING PLANNERS

.....



LES MARIÉS

.....



UN BUFFET PARFAIT POUR PROLONGER CETTE FÊTE MAGIQUE, ET SURTOUT IDÉAL POUR SE REMETTRE EN FORME APRÈS UNE COURTE NUIT !

A&A Août 2017



UNE ÉQUIPE ADORABLE QUI RÉALISE UNE CUISINE À LEUR IMAGE : GÉNÉREUSE ET PÉTILLANTE.

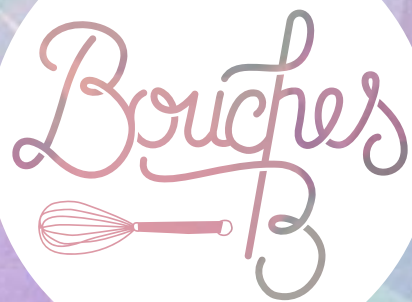
E&D Août 2018



**MAGNIFIQUE ET SURTOUT TELLEMENT BON !
UNE ÉQUIPE DE CHOC, ENCORE UN IMMENSE MERCI POUR VOTRE GÉNÉROSITÉ HUMAINE ET DANS L'ASSIETTE**

F&J Septembre 2018





.....

WWW.BOUCHES-B.COM
CONTACT.BOUCHESB@GMAIL.COM
06.86.50.81.50
f i / BOUCHESB

.....