



COUPS DE FOUDRES

Restaurateurs & Sommeliers
sur Mesure

Respectueux de l'environnement
et des saisons

« Le sur mesure est un art »

- Saison 2027 -

Qui sommes nous ?

Johanna & Denis

Emy, Marine, Delphine, Bruno, Laurent, Noémie, Amélie, Pauline, Jennifer, Axelle, ...



Johanna

Johanna est issue d'une famille de restaurateurs : papa chef de cuisine, maman gouvernante d'hôtel.

Denis lui est fils d'enseignants. Rencontre improbable donc à l'école hôtelière de Thonon les bains en 2007 en Haute Savoie, région Natale de Denis. Coups de Foudres entre nous deux et pour les métiers de la restauration. Johanna poursuivra une année en mention sommellerie en Alsace.

Denis commence à travailler au Casino Barrière de Montreux. Nous passons quelques années en Suisse et à Paris dans les belles maisons (Plaza Athénée, Taillevent, 39V, Anne Sophie Pic, Dorr Paris).

Nous décidons ensuite d'ouvrir notre premier restaurant en Bourgogne en famille sur les terres natales de Johanna avec ses parents ainsi que notre société de sommellerie & d'évènements gastronomiques sur mesure :

« Coups de Foudres ».

Amoureux des bons produits, passionnés par le vin, captivés par nos clients et leurs attentes nous avons cherché quelle serait la nouvelle aventure. Celle qui nous ferait rêver plus grand ! En 2022 les propriétaires du Château de Faverges, copains de promo de l'école hôtelière, nous proposent de créer et de gérer toute l'offre de la restauration du domaine. Somme de toutes nos expériences et de notre savoir faire, nous décidons ensemble de créer ce service traiteur et d'offrir le même type de service et de cuisine que dans un restaurant.



Denis

Quoi de mieux pour son mariage, anniversaire, baptême, séminaire, d'avoir un restaurant qui se décline à l'infini plutôt qu'un traiteur extérieur ?

Nous avons décidé de créer cette expérience gastronomique en respectant au maximum les produits de saison et locaux, faisant travailler les artisans de nos régions. En nous engageant sur la gestion de nos déchets et emballages ou encore en réduisant nos émissions de CO2 car nous sommes sur place. Sur nos prestations événementielles toutes les décorations peuvent resservir, aucune verrine n'est jetable, voir même ont disparus au profit de bouchées qui se mangent avec les doigts. Un travail qui n'en est pas un pour nous, seulement un engagement citoyen durable envers ce que nous aimons le plus : les autres.

C'est avec toutes ces valeurs, ces compétences et ces expériences professionnelles que nous nous mettons à votre service aujourd'hui pour la réalisation de votre évènement, qui est comme nous : **UNIQUE !**

Notre philosophie :
Savoir Faire - Savoir être - Faire Savoir

En 2024, après une année d'alternance, Emy nous rejoint comme maître d'hôtel pour gérer les équipes et les services côté évènementiel. Son sourire, sa force tranquille et sa rigueur permettent aux collaborateurs et aux clients de passer le meilleur moment dans un cadre toujours professionnel.

En 2025 c'est Marine qui intègre les équipes comme chargée de communication et marketing. Ses expériences en restauration et en tourisme complètent à merveille sa vision pour nos projets actuels ... et futurs !

Car en 2026, la team grandira encore et la clientèle s'élargira avec l'ouverture d'une nouvelle table au sein du château : le bistro du château ! Ouvert en semaine pour tous, un bistro à vins de 25 couverts à prix doux et qui fera la part belle aux produits locaux et de saison avec une carte courte et qui se renouvellera sans cesse.

Nos Engagements

Des Produits Frais

Des Produits de Saisons

Des Produits locaux

Du fait Maison

Des Herbes du jardin

La réduction de nos déchets

Le tri de nos déchets

Le recyclage du verre

Le compostage de nos déchets végétaux

L'économie de nos énergies

Des rapports qualité/prix compétitifs

Des Sourires

Du Personnel de qualité

La Formation de la nouvelle génération

Sommaire

Vin d'honneur	p.7
Pièces Cocktail	p.8
Pièces Cocktail par saison	p.10
Ateliers	p.11
Bars Salés	p.12
Bars Sucrés	p.13
Boissons	p.14
Repas	p.17
Entrées	p.18
Plats	p.19
Fromage & Dessert	p.20
Boissons	p.21
Vins	p.22
Sans Alcool & Open Bar	p.23
Lendemain	p.24
Organisation & Services	p.28
Matériel	p.31
Devis	p.33
Contact	p.35

Vin d'honneur

« La première impression est toujours la bonne »

Composez votre Vin d'honneur au gré de vos envies et de votre budget.

Pièces cocktails froides ou chaudes
Servis debout aux invités

Ateliers

Animation culinaire sous forme de buffet

Bars

Buffets thématiques & scénographiés

Autant de possibilités de combinaisons pour un vin d'honneur remarquable.

En cocktail le timing est important

Prévoyez la durée de votre cocktail en fonction du nombre de pièces ... et vice versa.

45 min de service
8 pièces 20€/pers

1 h de service
10 pièces 24€/pers

1h30 de service
12 pièces 25€/pers

2h de service
16 pièces 30€/pers

Ou 3€/pièce

Timing à titre indicatif

Pièces Cocktail

Un large choix d'idées de ce que nous savons faire, des pièces à retrouver toute l'année et qui peuvent servir de base à toutes vos envies.

Toutes nos pièces sont servies en supports végétaux ou réutilisables.



FROIDES

1. Pomme de terre Tiède, crème & œuf de Truite V
2. Viandes des Grisons & Fromage Frais
3. Tartare de Bœuf & Pignons de Pin
4. Houmous à la moutarde à l'ancienne V
5. Cervelle des Canuts, Herbes Fraîches V
 6. Caillette de la Drôme
7. Saumon Gravelax Crème de Raifort
 8. Diots de Savoie Fumé
 9. Rillette de Thon au Sésame
 10. Tartare de Veau au Citron
11. Endives & Bleu de Bonneval/Auvergne V
12. Ceviche de Daurade à la Coco
13. Carpaccio de Bœuf & Tomme
14. Tartare de Daurade au Fruit de la Passion
15. Sablé au Parmesan & Crème aux Herbes V
16. Brochette Jambon & Pommes de Savoie
 17. Panna Cotta Foie Gras
 18. Salade de Poulpe
19. Blinis Truite Fumée Maison & Aneth
20. Salade de Lentilles & Lard Paysan
21. Poulet Façon Caesar

CHAUDES

1. Ecrevisses & « Pomme de Mer »
2. Brochette Gougère au Beaufort V
3. Brochette de Bœuf Mariné Mondeuse
4. Brochette de Volaille au Serpolet
5. Risotto Parmesan & Pesto V
6. Escargots à la Crème d'Ail des Ours
7. Croque' Truffe
8. Pomme de terre comme une Tartiflette V
9. Tartelette aux Champignons V
10. Ratatouille aux Légumes Primeurs V
11. Ballotine de Volaille au Safran
12. Artichaud & Lard Paysan
13. Truite Mi-Cuite & Wasabi
14. Gnocchi à la Tomme de Savoie V
15. Velouté de Poireaux & Noix de Grenoble V
16. Bruschetta Pesto / Raclette
17. Crevettes à l'Ail des Ours
18. Crozets aux Beaufort
19. Fritures de Lac & Sauce Acidulées
20. Gaufres Salées au Parmesan

Pièces Cocktail

par saison

La nature nous offre des saisons et le privilège de produits uniques tout au long de l'année. Nous vous proposons ici des pièces cocktail liées à la saisonnalité des produits pour un plus grand respect de l'environnement.

A choisir en fonction de la date de votre évènement.

Printemps

- Velouté de Petits Pois à la Menthe 
- Tartelette aux Asperges & Parmesan 
- Tartelette aux petits pois & Lard
- Salade de Quinoa & Fraise 
- Poireau Comme un Mimosa 
- Cœur d'Artichaut à la Barigoule 

Été

- Tartare de Courgette Huile de Basilic 
- Gaspacho Tomate & Poivrons 
- Brochette de Melon & Jambon
- Salade Tomates & Féta 
- Caviar D'aubergine 
- Poivrons Marinés 

Automne

- Guacamole et Saumon Fumé Maison
- Salade Moules au Fenouil
- Tartine Gratinée au Beaufort 
- Velouté de Cèpes
- Tartare de Betterave & Balsamique 
- Pomme de Terre & Haddock

Hiver

- Tartare de Canard & Ananas
- Salade de Papaye & Courgettes 
- Velouté de Carottes & Pignons de pin 
- Velouté de Choux Fleur & Gingembre 
- Royal de Bisque de Homard
- Tartare d'Écrevisses

Ateliers

Les ateliers sont des animations culinaires qui égayeront votre vin d'honneur.

Disponible toute l'année.

Atelier Découpe Jambon

À partir de 300€ la pièce

Découpe de Jambon au choix :

Savoie / Bayonne / Serrano (Italie) / Patta Negra (Espagne)

Plateau de Charcuterie
Condiments
Pains et Beurres

Atelier Tomate & Mozza

7€/pers

Découpe de Tomates et Mozzarella devant vos invités

Atelier Flambage

8€/pers

(choix de 2)

Crevette au Pastis
Gnocchi à la Grappa
Steak au Poivre & Cognac
Ananas au Rhum
Chamallow à la Chartreuse

Atelier Légumes Grillés

5€/pers

Assortiments de légumes de Saison
Grillés à la Plancha

Sauce Tartare
Pains & Condiments

Atelier Plancha

9€/pers

(choix de 2)

Bœuf Mariné sauce Soja

Volaille au citron & Miel

Crevette au Curry

Magret de Canard à la Truffe

Poitrine sauce Barbecue

Thon au Sésame

Atelier Risotto

8€/pers

Risotto directement dans la crème de parmesan.

Atelier Saumon Fumé

10€/pers

Découpe de Saumon d'Ecosse
Fumé par nos Soins.

Blinis
Sauce Acidulé
Citron & Condiments

Atelier Raclette ou Fondue

9€/pers

Fromage fondu sur pomme de Terre
Ou Pain de Campagne

Charcuterie
Cornichon

Bars Salés

Bar à Cake

8€/pers

(choix de 4)

Au Comté V

Aux Lardons

Aux Olives

Au Saumon V

Au Roquefort & Noix

A la Carotte V

Bar à Cochonaille

9€/pers

Rillette de Porc

Terrine de Canard

Pâté de Campagne

Saucissons

Saucisses Sèches

Cornichons

Pickles de légumes

Pains

Bars à Fromage V

9€/pers

Comté affiné

Tamié

Beaufort

Chèvre

Tomme de Savoie

1 fromage de saison

Bar à Tartines V

7€/pers

(choix de 4)

Tapenade d'olive noire

Tapenade d'artichaut

Tapenade de tomate confite

Tartinade de Champignons

Caviar d'aubergine

Cervelle des Canut

Houmous

Assortiments de pains

Bar à Légumes V

7€/pers

Courgette

Concombre

Carotte

Choux Fleur

Tomates cerises

Betterave

Sauce Tartare

Sauce Fromage blanc

Sauce Vierge

Bar à Sushi

10€/pers

En partenariat avec Bahia Sushi

(choix de 4)

Sushi thon

Sushi saumon

Maki thon

Maki saumon

Maki avocat

Salade de choux

Salade d'algues

Wazabi - Gingembre

Bar à Fumé

9€/pers

(choix de 4)

Saumon Fumé

Fera Fumée

Magret Fumé

Mignon de Porc Fumé

Carpaccio Boeuf Fumé

Saucisse Fumée

Tomme Fumée

Bar à Soupes

7€/pers

Carottes & Pignons de Pin V

Choux Fleur & Gingembre V

Champignons & Serrano

Petits Pois & Chèvre V

Bar à Gaspacho V

7€/pers

Tomate & Poivrons

Concombre & Courgette

Petits Pois & Menthe

Melon & Vanille

Bars Salés

Bar à Saumon

9€/pers

- Fumé
- En Rillette
- En Tartare
- Façon Gravlax

- Blinis & Pain
- Crème Citron

Bar à Bocaux

7€/pers

(choix de 4)

- Poivrons Marinés
- Courgettes Marinées
- Tomates Confitées
- Chèvres Marinés
- Féta Marinées
- Artichauts Marinés
- Maquereaux au Vin Blanc

Bar à Saucisson

8€/pers

En partenariat avec les saisons du Mont Charvin

- Assortiment de saucisson et de Saucisses Séches
- Cornichons
- Pickles de légumes
- Pains

Bars Sucrés

Bar à Bonbons

5€/pers

- Tous les bonbons de notre enfance
- Pop Corn
 - Sucettes

Bar à Fruits V

6€/pers

- Fruits suivant les Saisons
- En Salade
- Taillés
- En Gaspacho

Bar à Muffin V

7€/pers

- Noisette
- Chocolat
- Pistache
- Fruits Secs

Bar à Macaron V

8€/pers

- Framboise
- Pistache
- Caramel
- Chocolat
- Vanille

Bar à Financiers V

6€/pers

- Noisette
- Pistache
- Abricot
- Fraise
- Praliné

Bar des Enfants

5€/pers

- Pop Corn
- Moelleux Chocolat
- Saucisson
- Madeleine
- Chips

Boissons avec alcool

Bar à Bulles - 18€/pers (choix de 2)

- Champagne - Crémant
Cocktail Champagne (*sucré, angostura, champagne*)
Mimosa (*jus orange, champagne*)
Apricotini (*purée d'abricot, champagne*)
French 75 (*gin, jus de citron, champagne*)
-

Bar à Cocktails - 16€/pers (choix de 2)

- Spritz ou Hugo Spritz
(*Apérol, eau gazeuse, Prosecco*)
Piña Colada
(*rhum, liqueur de fruit de la passion, jus ananas, lait de coco*)
Paloma
(*Liqueur de Rhubarbe, liqueur de sureau, Prosecco*)
Pink Me Up
(*vodka, liqueur pamplemousse, jus citron, sucre canne, cerdon rosé*)
Grapefruit Tonic
(*gin, liqueur pamplemousse, Schweppes tonic*)
Moscow Mule
(*vodka, jus citron, ginger beer*)

Bar à Bière Pression

Notre Sélection de bières (tireuse 2cols incluse)

Location tireuse seule : 100€ le weekend

BRASSEURS SAVOYARD (74 - ALBY SUR CHERAN)

Blonde 5% - Bio - 20L (80 bières)

légère et festive - 195€ (2,4€ la bière)

Blanche 5% - Bio - 20L (80 bières)

légère amertume et goût fruité - 195€ (2,4€ la bière)

BRASSERIE LES FUNAMBULES (73 - la Croix-de-la-Rochette)

JOJO L'ALPIN 6% - 20L (80 bières)

IPA, légère & amère - 230€ (2.8€ la bière)

MINUS 5% - 20L (80 bières)

Blonde, légère, rafraîchissante - 215€ (2.6€ la bière)

BUNNY UP 4.5% - 20L (80 bières)

Blanche infusée à la mandarine et à l'hysope, originale, équilibrée, rafraîchissante -
240€ (3€ la bière)

FELSGOLD (67 - Hochfelden)

Blonde 5.5% - 30L (120 bières)

Bière de Soif - Fine et Rafraîchissante - 180€ (1.5€ la bière)

Bar à Bière Bouteille - 8€/pers

(En partenariat avec la brasserie du Mont Blanc)

Bouteille de 33cl

Blanche

Blonde - Pale Ale

Brune - Red Ale

Ambrée - IPA

Boissons sans alcool

Le Bar à Jus de Fruits & Légumes - 8€/pers (choix de 2)

Spicy sunrise

(*jus carotte, jus citron, sirop orange sanguine, curcuma*)

Red Kiss

(*jus betterave, sirop grenade, jus fraise*)

Green Splash

(*jus pomme verte, jus céleri branche, jus citron, gingembre*)

Fizzy Mango

(*jus mangue, jus citron, eau gazeuse*)

Douceur des îles

(*jus ananas, sirop vanille, lait coco*)

Le Bar à Thé Glacé & Eaux infusées - 6€/pers (choix de 2)

Parfum de Luberon

(*eau, thym, sirop lavande*)

Jardin Anglais

(*eau gazeuse, sirop de rose, fleur de sureau, limonade*)

Le Plein d'Antioxydants

(*eau, sirop pastèque, fruits rouges*)

Star Détox

(*eau, concombre, citron, menthe*)

Marco Polo

(*thé noir, sirop bergamote, verveine*)

Senteur d'Orient

(*thé vert menthe, sirop pamplemousse, romarin*)

Le Bar des Enfants - 5€/pers

Cocktail Afterglow

(*jus orange, jus ananas, sirop grenade*)

Cocktail Planteur

(*jus ananas, jus goyave, jus maracuja, jus mangue, jus citron, cannelle*)

Cocktail Pink Lady

(*jus pomme, sirop framboise, schweppes lemon*)

Repas

« Un bon repas se prépare lentement »

Notre Carte est là pour vous donner une base de réflexion car elle peut être modifiée à volonté. La plupart des entrées peuvent être déclinées en Amuse Bouche.

Menu de Entrée / Plat / Fromage / Dessert à partir 50€/pers

Entrées

Printemps

- Velouté de Petits Pois, Chèvre Frais & Roquette  - 14€
Foie Gras de Canard, Gelée Fraise & Brioche - 22€
Tartare de Concombre en Tzatziki & Huile Fumée  - 16€
Saumon Fumé Maison & Crème à l'Aneth - 20€
Asperges, Œufs de Truite & Béarnaise aux Agrumes  - 19€
Tataki de Thon au Sésame & Pickles de Légumes - 18€

Été

- Gaspacho de Tomates & Croûtons à l'ail  - 14€
Foie Gras de Canard, Gelée Abricot & Brioche - 22€
Carpaccio de Bœuf, Parmesan & Tomates confites - 16€
Saumon Gravelax & Crème Acidulée - 20€
Préssé de Volaille à l'Estragon & Petite Salade - 20€
Salade de Quinoa, Radis, Fèves & Fraise  - 18€

Automne

- Velouté de Potimarron & Noisettes  - 14€
Foie Gras de Canard, Gelée Mangue & Brioche - 22€
Ceviche de Daurade, Fruit de la Passion & Coco - 16€
Saumon Fumé Maison & Crème aux Clémentines - 20€
Tartare de Veau, Pignon de Pin & Espuma Béarnaise - 20€
Tout Canard : Magret Séché & Terrine de Canard - 20€

Hiver

- Velouté de Cèpes & Foie Gras Poêlé - 14€
Foie Gras de Canard, Gelée Passion & Brioche - 22€
Carpaccio de Saint Jacques aux Agrumes - 16€
Rillette de Saumon & Endives - 20€
Tarte Fine aux Champignons & Echalotes  - 18€
Œufs Parfait, Façon Meurette & Pain à l'ail  - 20€

Plats

A composer en fonction de vos envies :

Un viande ou un poisson + une garniture

Des options végétariennes ou véganes sont possibles.

Poissons

Filet de Bar Grillé, Sauce Champagne - 26€

Lotte Rôtie au Lard, Jus de Veau - 24€

Filet de Daurade Royale, Sauce Citron - 22€

Mousseline de Poisson, Beurre Blanc - 20€

Saint Jacques Snackées, Beurre aux Agrumes - 29€

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua - 22€

Poisson du Lac, Sauce Oseille - 24€

Filet de Lieu, Sauce Câpres - 21€

Viandes

Faux-Filet de Bœuf, Jus à la Truffe - 26€

Grenadin de Veau, Jus de Veau - 22€

Magret de Canard, Sauce Vin Rouge - 23€

Ballotine de Volaille, Sauce Poulette - 20€

Mignon de Porc, Sauce Moutarde - 22€

Poitrine de Porc Confit, Sauce BBQ - 20€

Paleron de Bœuf Comme un Bourguignon - 22€

Epaule de Veau Façon Blanquette - 21€

Printemps

Purée de d'artichaut V

Gratin de Courgette V

Risotto Cresson V

Petits Pois à la Française

Asperges V

Gnocchi V

Été

Purée de Carotte V

Gratin de Ravioles V

Risotto Basilic V

Artichaut au Lard

Sucrine Braisée V

Tomates Provençales V

Automne

Purée de Pomme de Terre V

Gratin de Blette V

Risotto Epeautre V

Courge Rôtie V

Caviar d'Aubergine V

Etuvée de Choux V

Hiver

Purée de Céleri V

Gratin de Choux Fleur V

Risotto Parmesan V

Endive Braisée V

Navets Grillés V

Etuvée de Poireau V

Fromages

Pièces Montées de Fromages - 12€/pers

Bars à Fromages (voir page 10) - 10€/pers

Assiettes de 4 Fromages de Saison & Confiture - 8€/pers

Brillat Savarin ou Reblochon Truffé par nos Soins - 6€/pers

Croustillant de Chèvre & Mesclun - 6€/pers

Desserts

Pièces Montées et Wedding Cake sur devis par notre pâtissier partenaire.

Tarte Citron Revisitée 8€/pers

Gros Choux de Saison & Son Craquelin - 8€/pers

Rose Feuilletée de Pomme & Sirop de Cidre - 9€/pers

Mi-cuit au Chocolat, Beurre Salé & Coulis de Fruits Rouge - 9€/pers

Buffet de Mignardises

9€/pers

(choix de 4)

Macaron

Tarte à la Praline

Rose des Sables au Chocolat

Tarte façon Snickers

Madeleine de Saison

Rocher Coco

Muffin à la Vanille

Tarte au Citron Meringuée

Biscuit de Savoie

...

Boissons

« Il n'y a pas de joie sans vin»

Vins

Ca y est, on arrive à la partie la plus intéressante :

Qu'est ce qu'on boit avec tout ca ?

Laissez tomber le tonton qui va vous dire :

« je m'occupe du vin car je connais un copain qui connaît un ami dont le frère à une connaissance dans une cave à pas cher ». Vous aurez des vins toujours trop chers pour ce qu'ils sont et peu adaptés à votre évènement.

Ici vous entrez dans le domaine de prédilection de Johanna, son expertise de sommelière dans les plus grandes maisons va vous être précieuse. Souvent négligé par les hôtes, le choix des vins est primordial pour la réussite de votre évènement. En tant que professionnels reconnus nous avons avant tout accès à des produits et à des prix privilégiés.

La Sommellerie est sûrement le domaine dans lequel le « sur mesure » porte le mieux son nom. Vous trouverez ci-dessous une première sélection non exhaustive de ce que nous pouvons vous proposer. Cependant tout peut être fait en fonction de vos envies et de votre budget :

Conseil, dégustation, sélection sur mesure, gros flacons, étiquettes personnalisées ...

Deux possibilités s'offrent à vous :

Un choix à la bouteille : la facturation se fait à la consommation du nombre de bouteilles.

Un choix au forfait : nous élaborons des sélections de vins avec des forfaits débutant à 15€/pers pour l'ensemble de la soirée. Nous prévoyons les quantités nécessaires en accord avec votre menu et après dégustation avec vous pour valider la sélection.

Boissons sans Alcool

Forfait Boissons sans Alcool Journée - 7€/pers

Ce forfait comprend eau plate, gazeuse, jus de fruits de saison & Coca-Cola.

Le Bar à Thé Glacé & Eau infusées - 8€/pers

Voir page 13

Le Bar à Jus de Fruits & Légumes - 9€/pers

Voir page 13

Les Boissons chaudes (cafés et Thés)

sont offertes sous forme de buffet pour toutes prestations repas.

Open Bar

Format de bar le plus festif avec un Barman pour vous servir durant la nuit.

Forfait Barman :

3h 360€

Vos alcools & softs mais avec le service de notre barman

Open-bar alcools

3 heures 25€ /pers

Open-bar alcools & champagne

3 heures 35€ /pers

Open-bar Cocktail (choix de 2)

2 cocktails au choix

3 heures 30€ /pers

Softs : Coca-Cola, Tonic, eaux plates & gazeuses, Jus de Pomme, d'Ananas, d'Orange, de Pamplemousse.

Alcools : Whisky, Vodka, Gin, Rhum Blanc, Téquila, Cognac, Bière 33cl

Champagne : Charpentier Brut Réserve

Lendemain

« Chaque jour est le tremplin du lendemain »

Brunch

Allez on se réveille ... c'est dur et on a une petite faim !

Petit déjeuner - 6€/pers

Libre Service à 9h30

Mise en place buffet de cafés & Thés Shoukâ (Chamonix)

Lait & Jus - Viennoiseries & Brioches.

Service de 11h30 à 13h30 pour la partie salé, débarrassage compris

Brunch Continental - 30€/pers

Pancakes, Nutella, Muesli

Assortiments de Pains - Confitures, Miel beurre

Fromage blanc

Œufs Brouillés & Bacon Grillé

Diots de Savoie & Pomme de Terres

Charcuterie, Viande Froides & Saumon fumé

Garnitures de saisons & Salades Variées

Plateau de fromages

Desserts Maison & Fruits

Boissons chaudes – Lait – Jus de Fruits de Saison - Eaux

Brunch Buffet Froid - 25€/pers

Salades :

Tomate-mozzarella, Taboulé, Pomme de Terre

Viandes Froides : Blanc de Volaille, Rôti de Bœuf, Rôti de Porc

Charcuterie & Saumon fumé

Plateau de fromages

Dessert Maison

Boissons chaudes – Sodas – Jus de Fruits de Saison - Eaux

Brunch Barbecue - 28€/pers

Grillades

Côtes de Bœufs, Volaille à la Citronnelle, Lard, Saucisses

Salades variées

Desserts Maison

Boissons chaudes – Sodas – Jus de Fruits de Saison - Eaux

Brunch Sandwich - 15€/pers

Assortiments de pain

Charcuterie – Rillettes – Tartinade – Saumon Fumé – Fromages
Beurres – Pesto – Mayonnaise – Ketchup – Condiments & Légumes

Boissons chaudes – Sodas – Jus de Fruits de Saison - Eaux

Brunch Burger - 24€/pers

Cheese Burger

Pain, Steak, Compotée d'oignons, Lard, Raclette, Salade, Tomate, Sauce Burger

Pommes de Terres Rôties au Four & Salades

Desserts Maison

Boissons chaudes - Sodas - Jus de Fruits de Saison - Eaux

Brunch Plats Unique

Bœuf Bourguignon & Riz - 20€/pers

Tartiflette & Salade - 18€/pers

Diots & Gratin de Crozet - 18€/pers

Lasagnes Maison - 15€/pers

Rôti de Bœuf & Gratin Dauphinois - 20€/pers

Buffet de desserts Maison

Boissons chaudes - Sodas - Jus de Fruits de Saison - Eaux

Boissons

Sélection de vins à la carte voir page 19

Forfait vin rouge et blanc à partir de 10€/pers

Sélection de Bières 8€/btl

Toutes les boissons chaudes, softs et eaux sont compris dans toutes nos formules de prestation du lendemain.

Coordination

« Derrière chaque moment parfait, une coordination invisible »

Bien plus qu'un simple organisateur, le coordinateur est le **chef d'orchestre discret du jour**.

Sa mission est de transformer des mois de préparation en une journée fluide, sereine et parfaitement maîtrisée.

Le jour du mariage, chaque détail compte : le timing, les prestataires, les imprévus, l'accueil des invités. Le coordonnateur veille à ce que tout s'enchaîne harmonieusement, sans que les mariés n'aient à se soucier de quoi que ce soit. Il anticipe, ajuste, rassure et trouve des solutions, souvent sans même que cela ne se remarque. Grâce à sa présence, les mariés peuvent vivre pleinement chaque instant, savourer chaque émotion et se laisser porter par la magie de leur union. Les proches, eux aussi, sont libérés de toute responsabilité logistique et peuvent profiter de la fête en toute légèreté.

Souscrire à ce service, c'est s'offrir le luxe de la tranquillité d'esprit. C'est avoir l'assurance que le plus beau jour de sa vie sera vécu avec joie, confiance et douceur, du premier regard au dernier pas de danse.

Notre Chef d'orchestre s'appelle **Emy**, dans la maison depuis 2023, elle connaît et maîtrise parfaitement les lieux, les équipes et les prestataires.

Un accompagnement discret pour vivre pleinement chaque instant

Coordination 1 jour

Jour J

Prise de contact avec les prestataires

Élaboration du planning détaillé

Présence et coordination le jour du mariage

À partir de 300€

Coordination 2 jours

Veille + Jour J ou Jour J + Brunch

Coordination complète sur deux temps forts

Gestion des prestataires et du déroulé

Supervision des imprévus

À partir de 500€

Coordination 3 jours

Week-end complet

Coordination globale sur l'ensemble de l'événement

Suivi logistique continu

Sérénité totale pour les mariés et leurs proches

À partir de 600€

Prestations incluses

Rendez-vous de préparation en amont

Création du planning détaillé

Présence discrète et réactive

Gestion des imprévus le jour J

Options (sur devis)

Assistant(e) supplémentaire

Mariage de plus de 150 invités

Destination wedding

Matériel & Service

«La beauté d'un moment tient aussi à la précision de ses supports»

La réussite naît de l'harmonie des détails

Service supplémentaire

Redressement et nettoyage de la salle le Dimanche - 100€

Création de l'urne - sur devis

Impression des menus sur table - 2€/table

Marque place sur mesure - à partir de 5€

Mise en place de vos décorations - 100€

Bar à bulle - 20€

Service Baby Sitter - à partir de 500€

Matériel en location

Panier « d'urgence » -50€

Mise en place d'une cagnotte en ligne - 50€

Pupitre de cérémonie - 10€/pc

Tonneaux Bois -10€/pc

Dame Jeanne - 5€pc

Chevalet - 10€/pc

Guirlandes lumineuses - 5€/pc

Serviette de Couleur - à partir de 5€

Chemin de Table - à partir de 10€

Livre d'or - à partir de 20€

Tireuse à Bière - 100€/weekend

Devis

« Ce que la photo reproduit à l'infini n'a lieu qu'une fois. »

Exemple de Devis pour 100 personnes

DESIGNATION	P.U.	QUANTITE	TOTAL
Cocktail 8 pièces	20,00 €	100	2 000,00 €
Atelier 1	7,00 €	100	700,00 €
Bar 1	7,00 €	100	700,00 €
Bar à Cocktail	16,00 €	100	1 600,00 €
Forfait Soft	5,00 €	100	500,00 €
Menu AB-plat-fromage-dessert	40,00 €	100	4 000,00 €
Brunch Continental	30,00 €	50	1 500,00 €
Extra de Service	200,00 €	4	800,00 €
Forfait Vaisselle Samedi	7,00 €	100	700,00 €
Forfait Vaisselle Dimanche	2,00 €	100	200,00 €
MONTANT TOTAL DE LA PRESTATION T.T.C. :			12 700,00 €
soit : 127,00 € /pers			



Contact

SAS Clouglou - Coups de Foudres
- Restaurateurs et Sommeliers sur mesure -
Johanna & Denis Tichadou

Capital de 4 000€ - TVA : FR13894458793

- Traiteur -
- Cocktail -
- Mariage -
- Création de cave -
- Sélection de vin -
- Dégustations -
- *Bistro* -

evenements.coupsdefoudres@gmail.com

Photos et actus :

www.coupsdefoudres.fr

www.instagram.com/coupsdefoudres

*Brochure à titre indicatif, des modifications de toutes natures peuvent être faites
par la société SAS Clouglou avant la signature du devis final.*