

IMAGINEZ UNE RÉCEPTION À VOTRE IMAGE

SAISON 2026/2027

UNE EXPÉRIENCE CULINAIRE ÉLÉGANTE, PENSÉE DANS LES MOINDRES DÉTAILS

Chez EPICURA Réceptions, nous imaginons des mariages raffinés, chaleureux et profondément personnalisés. Chaque réception est conçue comme un moment unique : une cuisine sensible et créative, un service attentif, une scénographie soignée et une organisation irréprochable.

Parce qu'un mariage ne se résume pas à un repas, nous créons des instants dont vos invités se souviendront longtemps.

UNE RÉCEPTION PLANIFIÉE DE A À Z A PARTIR DE 112€/PERSONNE

Notre formule mariage comprend l'ensemble des prestations essentielles à la réussite de votre réception (*Base 100personnes / Sur Rambouillet)

COCKTAIL & VIN D'HONNEUR

- Cocktail Court 8 pièces cocktail et 2 animations culinaires
- OU Cocktail long : 12 pièces et 2 animations culinaires
- Softs inclus

DÎNER DE RÉCEPTION

- Entrée (supprimée dans le cadre d'un cocktail long)
- Plat
- Fromage
- Dessert
- Softs, café & thé
- Bar de nuit & soft

PRESTATIONS INCLUSES

- Personnel de réception
- Matériel de réception
- Verrerie, vaisselle et nappage
- Coordination du déroulé traiteur



UN ACCOMPAGNEMENT FLUIDE ET SUR MESURE

1 - PREMIER ÉCHANGE, DÉCOUVERTE

Nous échangeons autour de votre univers, de vos envies et de l'atmosphère souhaitée pour votre mariage.

2 - PROPOSITION PERSONNALISÉE

Nous élaborons une première proposition sur mesure, pensée selon votre réception et votre budget.

3 - DÉGUSTATION

Rapportez-vous de notre calendrier pour connaître nos dates de dégustation.

4 - VALIDATION DE VOTRE RÉCEPTION

Une fois votre réservation effectué, nous attendons vos sélections

5 - COORDINATION & ORGANISATION

Menus, déroulé, logistique, décoration et contraintes techniques sont validés ensemble.

J-10 - FINALISATION

Validation du nombre d'invités et transmission du dossier complet à nos équipes.

J-1 - LIVRAISON DU MATÉRIEL

sur votre lieu de réception par notre loueur de matériel.

J - PROFITEZ PLEINEMENT

Nos équipes orchestrent votre réception avec discrétion, élégance et précision.

COCKTAIL

LE PREMIER INSTANT DE PARTAGE ET DE CONVIVIALITÉ...

CONSEIL EPICURA :

- Cocktail Court 1h / 1h30 → 6 pièces cocktails, 2 verrines, 2 animations
Suivi d'un dîner entrée, plat, fromage et dessert
- Cocktail Long 2h / 2h30 → 10 pièces cocktail, 2 verrines, 2 animations
Suivi d'un dîner plat, fromage et dessert



COCKTAIL

LES PIECES COCKTAILS

LA COLLECTION GOURMANDE

- Betterave Chioggia, rillettes de saumon
- Pic de Comté au cumin et viande des Grisons
- Pic de volaille coco et curry
- Mini Blinis charbon végétal, houmous betterave, crispy thon
- Mini bretzel gravelax de saumon, moutarde aux épices
- Brownie carotte chèvre et noix 🌿
- Mini bretzel caviar d'aubergine, tomate, ail confits 🌿
- Croustille de fêta sésame et miel 🌿🔑
- Brochette de tomate mozza et courgette grillée 🌿
- Club chou rouge pistache 🌿
- Mini croque dinde et Comté 🔥
- Flamiche oignons et Maroille 🔥🌿
- Cigare végétariens aux épices 🔥🌿

SIGNATURE EPICURA

- Roulé Veggie sauce Mirin 🌿
- Tartelette chèvre et mini légumes croquants 🌿
- Pain brioché crabe, coriandre fraîche
- Tartare de dorade, mangue et radis noir
- Mini cannelé Bordelais au foie gras
- Pickles de nectarine, brésaola, mozzarella Basilic
- Tartare iodé de St Jacques coque encre de sèche 🔑
- St jacques en viennoise de chorizo 🔥
- St jacques viennoise d'agrumes 🔥
- Mini cheeseburger et oignons rouges 🔥
- Bonbon langoustine et paillettes d'algues 🔥

LES INSTANTS GOURMETS

- Finger de saumon mariné à l'aneth
- Sablé au Comté, pickles d'oignons et magret de canard fumé
- Tataki de bonite aux sésames
- Pic de crevette wokée poivre Kampot et mangue
- Pic de crevette sauté au chorizo Ibérique
- Tarama blanc, crevette, citron vert sur chips de vitelotte 🔑
- Tartare langoustine pomme granny chips sarrasin 🔑
- Cracker aux céréales saumon mariné crème yuzu 🔑
- Cracker aux céréales Brie de Meaux et confiture de poire 🌿🔑
- Panier de légumes à picorer 🌿
- Dôme d'asperge verte et sablé au parmesan 🌿
- Brochette de pastèque Halloumi grillé et Zaatar 🌿

- Croustillant de veau, sablé moutarde, houmous truffé
- Croque de luxe homard
- Filet d'agneau poudré de menthe
- Croustille encre de sèche rillettes de rouget au curry d'A-S Pic 🔑
- Tartelette pomodore crème de Balsame 🔑
- Polenta au romarin rôtie et pickles d'oignon rouge 🌿
- Tatin de poireau moutarde au miel, fêta et fleur de thym 🌿
- Bonbon croustillant tomate confite et chèvre 🌿🔥
- Bonbon croustillant champignons poêlés 🌿🔥
- Bonbon croustillant escargot persillé 🔥
- Mini quiche truite fumée épinard 🔥

COCKTAIL

LES VERRINES ET CUILLÈRES



- Fondue de poireau et petites st Jacques rôties au beurre de cacao
- Duo de Tartares avocats écrevisses
- Carpaccio de poulpes aux agrumes vinaigre de grenade
- Transparence de St jacques aux fruits de la passion
- Ceviche de Bar au lait de coco
- Sot-l'y-laisse de volaille en brochette sauce saté
- Carpaccio de bœuf à l'huile de noix et copeaux de parmesan
- Gaspacho de pastèque, piquillos et brochette 🌿
- Panna Cotta de Comté, pesto de roquette à la noisette 🌿
- Raviole de Roman vinaigrette truffée 🌿
- Velouté de carotte coco et cumin 🌿 🔥
- Capuccino de patate douce, chips de légumes 🌿 🔥
- Crème de lentilles vertes huile de curry Robuchon et foie gras poêlé 🔥

COCKTAIL

LES ANIMATIONS



La p'tite anim dans la prairie 🌿

à partir de 275€

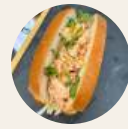
Un tapis de verdure de pousses d'herbes à découper pour agrémenter vos tartines.



La gaufre salée

(mini 50 pers 2,20€/pers)

Gaufre au sarrazin, saumon mariné et chantilly au wasabi.



Roll presque comme à NY

(mini 50 pers 2,75€/pers)

Pain brioché garni de chair de homard



Tartine Geante 🌿

(mini 50 pers 1,65€/pers)

Jambon blanc traditionnel ou végétarienne.



Tartare de bœuf, saumon et St Jacques

(mini 50 pers 2,75€/pers)

A chacun son tartare : terre ou mer, des tartares à mélanger ou pas. Faites vous plaisir.



Risotto truffe sur chips de vitelotte 🌿

(mini 20 pers 1,65€/pers)

Chips de vitelotte, une variété de pomme de terre violette et son risotto à la truffe



Saumon smoke

Mini 50 pers - 1,98€/pers

Saumon gravellax, fumé au bois de hêtre sous cloche.



Croustille de St Jacques

(mini 50 pers 2,75€/pers)

St Jacques en pâte croustillante poêlée au beurre.



Raviole de Foie Gras Thai

Mini 50 pers - 2,75€/pers

Ravioles de foie gras pochées dans un bouillon savoureux.



Pom'fraiche

(mini 50 pers 2,31€/pers)

Lamelle de pomme granny garnie : canard et mangue ou crevette marinée à l'ail, gingembre et menthe fraîche.

COCKTAIL

LES ANIMATIONS



Gyosa grillé

(mini 50 pers 1,65€/pers)

Le célèbre ravioli grillé japonais, garni de volaille ou de légumes, servi avec l'éllixir "black vinegar"



Variation autour du saumon

(mini 50 pers 1,65€/pers)

Trilogie de saumons marinés : graine de coriandre, aneth et poivre d'orange



Brochettes à la plancha

(mini 50 pers à partir de 2,20€)

Poulet au basilic, crevettes soja sésame, agneau citron romarin, thon trois sésames, canard laqué soja miel gingembre



Raclette Traditionnelle

(à partir de 198€)

Pour les amoureux du fromage de Savoie, accompagné de brochette de pomme grenaille et jambon blanc



Sushi et Maki

(mini 50 pers 1,98€/pers)

Spécialités de poissons crus réalisées devant vos convives. Espuma de Wasabi pour les plus téméraires



P'tit burger Foie gras ou St Jacques

(mini 50 pers 2,75€/pers)

Petit pain burger tiédi sur la plancha et garni d'un médaillon de foie gras et chutney de figues ou d'une St Jacques juste nacrée



La Tourte Epicurienne

(mini 50 pers 4,10€/pers)

La tourte qui raviera tous vos convives



Granité de Tomate et Burrata

(mini 50 pers 1,87€/pers)

Tomate glacée et râpée sur une burrata, relevé par un filet d'huile d'olives ou de pesto



Buffet de l'écailler

(48 huîtres label rouge 110€)

Buffet d'huîtres Label Rouge fraîchement ouvertes devant vos convives



Les variations du Foie Gras

(mini 50 pers 2,75€/pers)

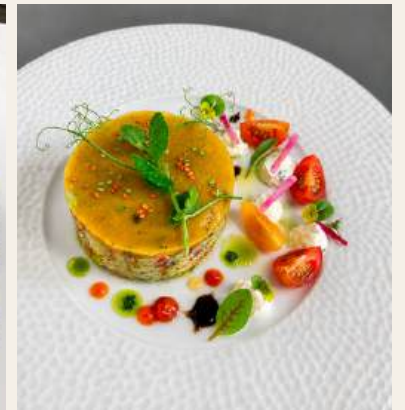
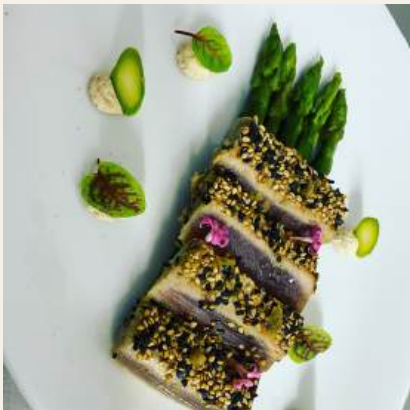
Trio de foie gras : mi-cuit, fève Tonka et chapelure de cèpes. Servi sur pains mi-figues/mi-raisins ou pain d'épices

LE REPAS

UNE PARENTHÈSE GOURMANDE AUTOUR DU REPAS ASSIS

UNE PARENTHÈSE GOURMANDE OÙ ÉLÉGANCE ET SAVEUR SE RENCONTRE
AUTOUR D'UN REPAS.

CHAQUE PLAT EST ÉLABORÉ AVEC SOIN AFIN DE FAIRE DE VOTRE RÉCEPTION
UN MOMENT D'EXCEPTION.



MISE EN BOUCHE

OPTION - 5,50€/Pers



- Mousse de bacalhau, pomme de terre, chips d'oignons et café
- Noix de St Jacques en carpaccio à l'huile truffée
- Macaron de foie gras poudré d'or
- Ceviche de thon et mangue huile de coriandre et tartine de légumes au tarama blanc
- Raviole de foie gras au bouillon thaï 🔥
- Crème brûlée de foie gras aux épices douces 🔥
- Médaillon de volaille et langoustine au pamplemousse 🔥
- Cappuccino de panais, émulsion d'amande au foie gras 🔥

INTERLUDE

OPTION - 3,30€/Pers

- Trou Normand : Sorbet pomme, Calvados
- Trou Lorrain : Sorbet mirabelle, liqueur de mirabelle
- Mojito : Sorbet menthe citron et rhum
- Giallo : Sorbet citron, Limoncello
- Hélène : Sorbet poire, alcool de poire
- Mojito : Sorbet menthe-citron, Rhum
- Samba : Fruit de la passion, Passoa
- Frisson : Glace menthe chocolat, Get 27
- Brésil : Sorbet citron vert, Cachaça
- Granité : Cerise, Violette ou Rose, Champagne (+2,20€)



LE REPAS

LES ENTREES



POISSON

- Duo de rouget, sorbet tomate basilic, pousse de moutarde et mizuna
- Gravelax de saumon, perles de citron, crème orientale et tomates confites
- Tarte friande de tomates anciennes chipirons au pesto
- Saumon mi-cuit vinaigrette aux fruits de la passion, poivre du Népal
- Brochette de crevettes, salade d'artichaut et tuile de parmesan
- Ravioles de scampis edamame jus de carapaces à l'estragon
- Ceviche de thon sauce soja et mangue (+1,10€)
- Noix de St Jacques, tian de betteraves et céleris, jus de carotte émulsionné (+2,20€)
- Langoustines à la vanille, rougaille de mangue (+3,30€)
- Entremet de saumon aux fruits exotiques

VIANDE

- Ravioles du Dauphiné, velouté de champignons, huile de curry et foie gras poêlé
- Ravioles de Foie gras, bouillon thaï à la citronnelle, miso et légumes croquants (+2,20€)
- Foie gras à la fleur de sel, méli mélo de fruits moelleux à l'huile de noix (+2,20€)

VÉGÉTARIEN

- Burrata di Buffala à la truffe, déclinaison de tomates anciennes 🌿
- Tarte fine de légumes du marché, pesto 🌿
- Soupe froide de tomates et framboises 🌿
- Mille feuilles de betteraves au chèvre et herbes fraîches 🌿
- Œuf poché aux champignons 🌿
- Velouté de courges crème légère aux herbes 🌿
- Mozzarella en nage de Gaspacho tartine méditerranéenne 🌿

LE REPAS

LES PLATS

VIANDE

Longe de porc teriyaki

Suprême de pintade aux parfums de Garrigue

Filet de canette retour d'Asie, mikado de légumes et riz, salade d'herbes

Magret de canard miel pain d'épices

Veau sauce Morilles

Veau broché au reglisse (+2,20€)

Carré d'agneau aux épices douces (+3,30€)

Jarret d'agneau confit jus au thym (+2,20€)

Filet de bœuf fumé au foin sauce bordelaise
condiment de poireau (+2,20€)



POISSON

Filet de St Pierre crumble de Kasha

Cabillaud en croute d'agrumes, coulis de cresson
choux rave et pomme granny

Dos de cabillaud beurre blanc à l'hibiscus,

Filet de bar, émulsion de crustacés

Médaille de lotte au chorizo risotto arborio crémeux,
fèves de soja (+2,20€)



VÉGÉTARIEN

Blanquette de légumes au curry, riz parfumé

Aubergines roties au miso, velouté d'épinard et coco

Risotto de farro, patchwork de carottes, émulsion au
parmesan

Polenta, déclinaison de légumes rotis, coulis de
roquette



LE REPAS

SAUCES & GARNITURES

SAUCES

Sauce Miel Pain d'épices
Sauce bordelaise
Sauce morilles
Jus au thym
Beurre blanc
Sauce teriyaki
Vierge d'olives noires
Coulis de cresson
Emulsion de crustaces
Sauce au poivre
Jus de carapaces à l'estragon
Sauce épices douces

GARNITURES

Cannelé de patate douce
Cannelé de champignons
Riz parfume
Risotto crémeux
Tian de légumes
Légumes sautés façon thaï
Mikado de légumes
Polenta crémeuse
Caponnata Sicilienne
Tomates grappe rôties
Fèves de soja
Gratin de pomme de terre aux girolles
Gâteau de pommes de terre Sarladaise cœur de cèpes
Mille feuilles de pommes de terre à la dauphinoise
Risotto arborio crémeux
Ecrase de pommes de terre
Lingot de pommes de terre et champignons
Mousseline de céleri au gingembre
Duo de purées
Roll de courgettes aux petits légumes
Légumes antipastis
Pomme coffret aux petits légumes
Mijoté de légumes façon tajine
Involtini d'aubergine au pécorino

Toutes les garnitures et sauces sont interchangeables sauf avis contraire du chef

LE REPAS

LE FROMAGE

- Tête à tête de fromages, mesclun de salade (Brie, Reblochon, St Nectaire, Chèvre, Comté)
- Saint Marcellin aux éclats de mendiants à l'huile de noix (+1,10€)
- Trio de fromages, mesclun de salade (+1,10€) (Brie, Reblochon, St Nectaire, Chèvre, Comté)
- Pont l'évêque en feuilleté (+2,20€)
- Camembert rôti en aumônière et salade de jeunes pousses (+1,10€)
- Croustillant de chèvre frais à la menthe et au miel, salade de jeunes pousses (+1,10€)
- Brie de Meaux truffé et mesclun de salade au baie de Goji (+1,32€)
- Fromages affinés service au plateau (+1,32€)
- Plateau de fromages affinés, servi en buffet accompagné de confitures (+1,65€)
- Le Wedding cheese (+2,75€)



LE REPAS

LES DESSERTS AU BUFFET

- Entremets au choix :
 - Contraste (Vanille/fruits rouges crème d'amande)
 - Trois chocolats
 - Tout chocolat (Chocolat noir)
 - Soleil (Vanille, ananas, mangue passion)
 - Sunset (crème brûlée mangue)
 - Opéra
- Entremets et 2 mignardises
- Buffet de 4 mignardises
- Pièce montée 2 macarons et entremets ou 2 mignardises
- Croquembouche (1 chou/pers minimum 60), entremets ou 2 mignardises (+2,75€)

MIGNARDISES

- Mini financier fruits de saison
- P'tit tigré (mini financier pépite de chocolat)
- Mini moelleux chocolat
- Mini cannelé
- Brochette 3 fruits de saison
- Tartelette pina colada
- Douceur Chocolat fruits rouges
- Sablé diamant bavaroise fraise yuzu
- Sablé diamant bavaroise poire
- Les Chou'pinettes
Pistache / Café / Chocolat / Citron / Caramel
Framboise/Mangue-passion / Vanille
- Tartelette framboise
- Tartelette façon mojito 🍷
- Tartelette caramel beurre salé macadamia
- Roudoudou rubis fruits rouges sur sablé
- Tartelette chocolat grand crû éclats noisettes
- Amaretti fondant amande pistache
- Lemond curd et sa meringue italienne dorée
- Macaron (choix des parfums)
- Coque chocolat noir et ganache Dulcey
- Chou façon Paris Brest
- Mini pavlova aux fruits de saison 🍴



LE REPAS

UN DESSERT PAS COMME LES AUTRES (OPTION)

- La planche des desserts : une arrivée spectaculaire en salle : entremets, fruits, cup cake, cookies, macarons. Suivez le QR code. Minimum 50 pers.
- La pyramide de Tiramisu
- La tarte aux framboises ou fraises XXL



LE REPAS

JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT (OPTION)



- Corbeille de fruits : pourquoi ne pas terminer votre soirée avec une belle corbeille de fruits ? Notre chef de cuisine vous préparera des fruits de saison découpés sur votre lieu de réception pour une fraîcheur optimale 66€ la corbeille (pour environ 50pers)
- Un atelier crêpes sucrée pour ravir les plus gourmands 2,20€/personne.
- Mini burger, mini hot dog ou mini croque
- Une planche de charcuterie ou de fromage 2,75€/personne
- Fontaine à chocolat, brochettes de fruits et bonbons (minimum 50 personnes) 3,85€/pers

LES BOISSONS

LES BOISSONS DU FORFAIT ET LES OPTIONS

- Eau (Evian, Badoit)
- Jus de fruits 100% pur jus (orange, pomme, multifruit et raisin)
- Soda (Coca-Cola, Coca Zéro)
- Café et Thé
- Bar de nuit soft
- Glaçons et glace à rafraîchir.

OPTIONS :

- Des forfaits Vin à votre disposition
- Champagne Gérard Péria
- Bière pression
- Bar à cocktails

Reprise de tous les
déchets même
« verre client »
Par EPICURA



Pas de droit de bouchon

BONBONNES

Accueillez vos invités avec une sélection raffinée de boissons fraîches, savoureuses et conviviales servis en bonbonnes. Une animation tendance qui apporte charme et convivialité à votre événement.



LES INFUSIONS ET MOCKTAILS - 8L

44€

- Citronnade
- Infusion Romarin/Citron
- Infusion Menthe/Menthe Glacée
- Le velvet Cranberry, citron, eau pétillante et curaçao
- Infusion de fruits rouges

LES COCKTAILS - 8L

96€

- Mojito (Rhum, menthe, citron vert et eau pétillante)
 - Punch maison
 - Sex on the Peach (Vodka, Liqueur pêche agrumes, jus d'ananas, jus cranberry)
 - Piña Colada (rhum, jus ananas, lait de coco)
-

ENFANTS ET PRESTATAIRES

N'oubliez pas les enfants et les prestataires. A chacun son menu



ENFANTS (À L'ASSIETTE)

13,20€

- Apéro Mino (Chips, curly, tomate cerise, etc.)
- Hamburger Maison **ou** Nugget Pomme de terre grenailles
- **ou** Cassolette tagliatelles fraîches et légumes, filet de volaille sauce champignons
- Crème caramel ou vanille **ou** Mousse au chocolat

ENFANTS (AU BUFFET)

16,50€

- Apéro Mino (Chips, curly, tomate cerise, etc.)
- Pizza, Nuggets, chips et batonnet de carotte/concombre
- Kiri et Babybel
- Mini moelleux chocolat et pot de glace (si congélateur) ou crème vanille

PRESTATAIRES

33,00€

- Entrée, plat chaud, Dessert. Pain, eaux et café
-

LE PERSONNEL

Le personnel arrivera environ 3h avant l'arrivée des invités et son départ est prévu 1h après le départ des derniers invités pour le rangement



Pour un meilleur service, nous comptons :

- 1 Responsable maître d'hôtel par réception
- 1 officier / Maître d'hôtel chauffeur par réception
- 1 Maître d'hôtel pour 20 convives
- 1 Chef de cuisine par réception
- 1 cuisinier pour 50 convives

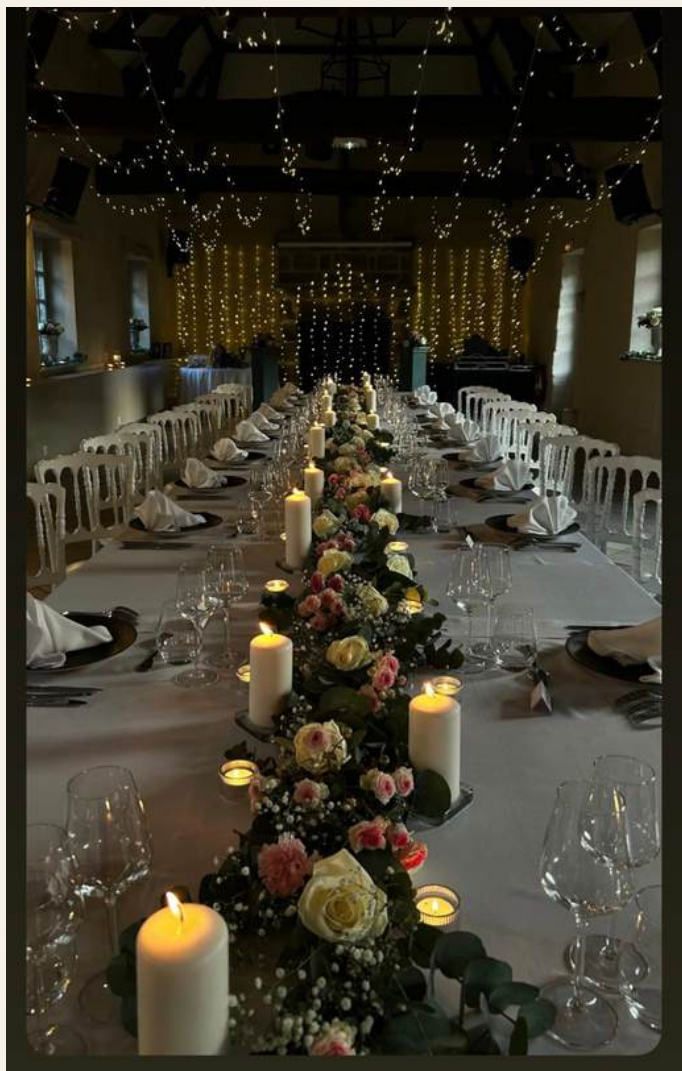
Les tenues : Pantalon noir, chemise noire, cravatte noire et chaussure noire.
Les cuisiniers auront des vestes Epicura noire, pantalon et chaussure noire ainsi qu'une toque.

Les vacances comprennent l'installation, le service, le débarrassage et le nettoyage de la cuisine/office)

Le chiffrage définitif du personnel se fera après repérage des lieux et organisation de votre réception. Les tarifs sont hors charges suivant l'option choisie



LA VAISSELLE



Le matériel est inclus dans votre forfait cependant un chiffrage définitif sera effectué en fonction de vos choix de vaisselles, de décoration et de la complexité du lieu.

Il comprend entre autre :

- Le Nappage pour 6 Mètres linéaire de buffet
- Le petit matériel pour le vin d'honneur et le repas
- Le matériel de cuisine
- Les nappes blanches et les serviettes (couleur en option).
- La vaisselle : un large choix vous sera proposé lors de la dégustation ou sur simple demande de catalogue matériel. Elle se compose de :
 - L'art de la table : 3 jeux de couverts, 2 verres à vins, 1 verre à eau, 5 assiettes
 - Une cascade de champagne avec coupe
 - tasse et sous-tasse à café.
 - Flûte et verre à jus de fruits pour toute la réception.

Une assurance "casse de la vaisselle" est incluse au devis, vous permettant de ne pas vous soucier des accidents. Cependant, les nappes tâchées de cire, de brûlure et plus généralement de tâches ne pouvant être récupérées au lavage entrainera une surfacturation de 66€ par nappe.

LE LENDEMAIN

RETROUVEZ VOS PROCHES AUTOUR D'UN BRUNCH



SIMPLE 25€

Sans besoin de personnel - minimum 30 pers.

Terrine de saumon tomate et aneth
Terrine de campagne
Brochette de melon et jambon cru
Poulet caramélisé au sirop d'érable
2 Salades au choix
Brie de Meaux et salade
Salade de fruits au thé rouge / Marbre
Cristaline plate et pétillante
Pain de campagne tranche
Vaisselle jetable

PETIT-DEJ 15€

Hors personnel - minimum 30 pers.

Boissons chaudes, eaux plates et pétillantes, jus de fruit
Mini viennoiserie (1/pers)
Cookie et madeleine (1/pers)
Baguette tradition et Brioche
Beurre, confiture et miel
Yaourt
Terrine de campagne et Rillettes au deux saumons
Plateau de charcuteries
Brie de Meaux et salade
Corbeille de fruits

BRUNCH 30€

Hors personnel - minimum 30 pers.

Boissons chaudes, Eaux plates et pétillantes, jus de fruit
Jus d'orange pressé minute
Mini viennoiserie (1/pers)
Cookie et madeleine (1/pers)
Brochette de melon et jambon cru (1/pers)
Baguette tradition et Brioche
Beurre, confiture et miel
Yaourt
Œufs brouillés / Bacon et lard grillés
Plateau de fromages affinés
Tarte au citron meringuée / Tiramisu
Animation crêpes sucrées

DÉGUSTATION



Nous proposons des dégustations collectives toute l'année dès lors que notre planning nous le permet. N'hésitez pas à nous consulter.

Le tarifs est de 60,00€ par personne. La séance de dégustation des mariés sera ensuite déduite du devis.

Nous aurons le plaisir de vous faire découvrir un large choix de pièces cocktails, 2 animations culinaires, différents plats et garnitures ainsi que la planche des desserts agrémentée d'un croque en bouche.

Un buffet de boissons sera à votre disposition pour découvrir nos différents cocktails et softs.

Les dégustations étant des moments d'échanges, n'oubliez pas de prévoir 3/4h devant vous.

Pour une seconde dégustation le tarif par convive sera de 120,00€/pers

DIVERS

- Trousse de secours : pour une réception des plus réussie : Déodorant, savon, lingettes etc. Pour 33€ nous mettrons à disposition ce panier pour vos invités.
- Défroissage des nappes : Pour éviter les mauvais plis des nappes, nous vous proposons un défroissage vapeur sur place des nappes. Pour un forfait de 10€/table faites de votre réception une perfection au détail près.
- Impression : Pourquoi pas nous confier l'élaboration de votre papeterie? Faire-part, Menu, porte nom, panneau d'accueil, etc. Transmettez-nous vos inspirations. Nous vous ferons parvenir un devis.
- Toute suppression de ligne au devis entrainera l'annulation des avantages prévus sur cette formule.



TRANSPORT

Zone d'intervention

Nous intervenons dans un rayon de 50 km autour de Versailles. Pour toute prestation au-delà, un supplément transport sera appliqué.

Livraison et installation

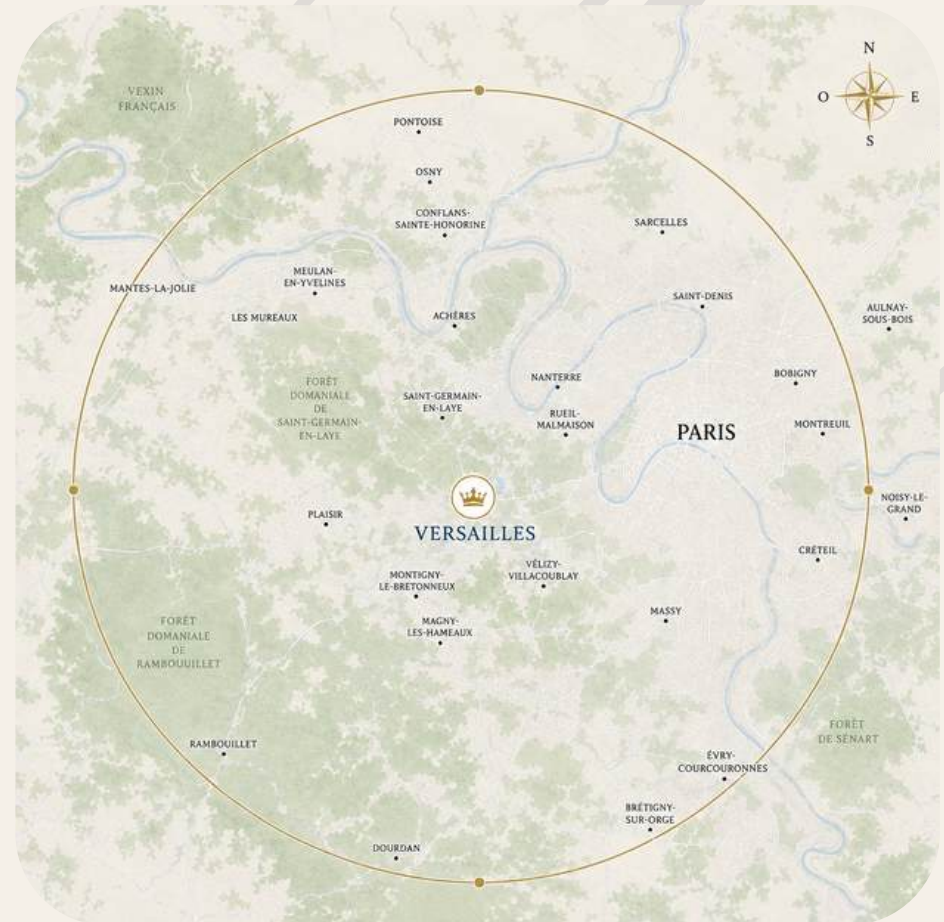
Notre équipe assure la livraison, l'installation complète et le débarrasage en fin de réception. Un repérage sur site est proposé pour les événements de grande envergure.

Vehicules adaptés

Nous disposons de véhicules réfrigérés ou de containers isotherme pour garantir la chaine du froid et la qualité de vos mets jusqu'au lieu de réception.

Horaires

Installation au moins 3h avant le début de votre événement. Notre équipe reste sur place jusqu'à la fin de votre réception.



DÉVELOPPEMENT DURABLE & RSE

Chez Épicura Réceptions, nous nous engageons à réduire notre impact environnemental tout en sublimant vos événements.

Approvisionnement local et de saison : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts. Nos menus sont élaborés en fonction des saisons pour garantir fraîcheur et réduire l'empreinte carbone.

Réduction du gaspillage alimentaire : Chaque quantité est calculée au plus juste. Les surplus sont redistribués à des associations partenaires ou compostés.

Vaisselle et matériel écoresponsables : Nous favorisons la vaisselle réutilisable et limitons le plastique à usage unique. Nos nappes et serviettes sont en tissu lavable.

Gestion des déchets : Tri sélectif systématique sur chaque événement. Nous sensibilisons nos équipes et partenaires au recyclage et à la valorisation des biodéchets.

Logistique raisonnée : Optimisation des trajets de livraison et utilisation de véhicules à faible émission lorsque possible.

Notre démarche RSE : Au-delà de l'environnement, Épicura Réceptions s'engage dans une démarche de Responsabilité Sociétale. Nous veillons au bien-être de nos équipes, à l'inclusion et à la diversité dans nos recrutements. Nous soutenons l'économie locale en collaborant avec des artisans et producteurs de proximité. Enfin, nous accompagnons nos clients vers des choix plus responsables, en proposant des alternatives durables sans compromis sur l'élégance.



NOUS CONTACTER

Cette plaquette permet l'élaboration d'un premier devis vous permettant de vous projeter financièrement.

Si celle-ci correspond à l'organisation de votre mariage alors faites nous parvenir les éléments suivant afin d'établir un devis plus personnalisé.

A contrario si cette plaquette ne correspond pas à vos attentes, n'hésitez pas à revenir vers nous, dans ce cas plutôt par téléphone, afin d'établir un devis sur mesure.

Merci de nous transmettre :

- Le lieu de Réception
- La date du mariage
- Le nombre d'invités
- Le nombre d'enfants
- L'heure d'arrivée des convives sur les lieux
- Cocktail court avec entrée ou cocktail long sans entrée



06.47.83.42.78



info@epicura-receptions.fr



http:// www.epicura-receptions.fr

Retrouvez-nous également sur

