

Événements & Compagnie

MARIAGES | COCKTAILS | SÉMINAIRES



20 rue Jean Baptiste Bardinal - 19240 Varetz - Tel. 06 13 24 62 70 - www.evenements-et-compagnie.com

Événements & Compagnie

Le goût de l'exception

Prestations 2020

Sommaire

L'ESPRIT ÉVÉNEMENTS & COMPAGNIE	03
DÉPLACEMENT	04
REPAS TEST ~ CONFIRMATION	04
NOTRE PERSONNEL DE SERVICE	05
ARTS DE LA TABLE	05
COCKTAIL	06
NOS ATELIERS	07
CARTE DES SAVEURS & MENUS	08
LA FORMULE COCKTAIL PROLONGÉ ET DÎNER SANS ENTRÉE	11
LE MENU DES ENFANTS	12
LE MENU DES ACCOMPAGNANTS	12
LES GOURMANDISES DE LA SOIRÉE	12
POUR PROLONGER LA SOIRÉE	13
CÔTÉ BOISSONS	13
LE LENDEMAIN : BRUNCH, BARBECUE ET BUFFET	14
RESPONSABILITÉS ET RÉGLEMENTATION	14

*« C'est un jour unique, qui
marque le début
d'une belle aventure!*

*Événements & Compagnie
s'y associe avec beaucoup
de bonheur et de fierté,
pour faire de votre
réception un moment
d'exception, inoubliable. »*

L'esprit Événements & Compagnie

De l'organisation à la décoration, des suggestions de lieu aux animations, Événements & Compagnie est un traiteur créateur de réceptions au savoir-faire complet. Créée en 2006, notre société s'est imposée dans le grand Sud-Ouest de la France, depuis le Limousin, en renouvelant à chaque fois l'art de la réception pour insuffler à vos événements un esprit unique.

L'équipe d'Événements & Compagnie peut compter sur plus d'une soixantaine d'extras qualifiés, vacataires fidèles et réguliers.

L'esprit Événements & Compagnie, c'est avant tout une créativité époustouflante et savamment dosée. Votre réception, un événement unique et inoubliable, est un moment fort de partage avec tous vos invités. L'équipe d'Événements & Compagnie va s'efforcer de vous proposer la formule (organisation complète ou traiteur simple) qui vous convient le mieux. Nous disposons d'une carte de saveurs, ou réalisons votre menu sur-mesure en partant de vos envies. Un produit vous plaît ? Une idée vous tient à cœur ? Dites-le nous. Nous sommes là pour nous adapter à vos souhaits en vous suggérant des créations uniques et surprenantes.

Qualité des recettes, animations innovantes, fiabilité dans la logistique : la sécurité et les prestations de service ont fait la renommée d'Événements & Compagnie.

Toutes nos créations sont réalisées à partir de produits frais, par notre chef, dans notre laboratoire basé à Varetz, en Corrèze. Notre équipement répond aux exigences des méthodes d'hygiène et de travail HACCP. Nous assurons le transport sur site par camions réfrigérés.



Déplacement

Notre laboratoire est situé en Corrèze : nous assurons donc nos prestations dans le Limousin, mais également dans tout le grand Sud-Ouest.

Les frais de déplacement sont inclus pour tout événement organisé dans un rayon de 100 km autour de notre laboratoire de Varetz (19240). *Consultez-nous pour une distance supérieure.*

Frais d'hébergement :

Si la localisation de votre lieu de réception implique de préparer la mise en place la veille ou d'héberger nos équipes de service après la réception, il sera nécessaire de prévoir des frais d'hébergement.

Dégustation : le repas test

Nous vous accueillons avec plaisir dans notre laboratoire de Varetz pour un repas de dégustation, du lundi au samedi à l'heure du déjeuner. **Pour un mariage, ce repas test peut rassembler les futurs mariés, leurs parents et beaux-parents.**

Cette dégustation sera également l'occasion de passer en revue l'ensemble des détails de votre réception.

Le repas est facturé 35 € par personne, et il est offert pour les futurs mariés si vous confirmez votre réception avec Événements & Compagnie.

Confirmation de votre commande

Le nombre de couverts prévus pour l'ensemble des prestations retenues doit être confirmé et communiqué au minimum 10 jours ouvrés avant la réception.

Le menu choisi doit être identique pour tous les convives, sauf en cas d'allergies ou de régime alimentaire particulier à nous signaler. Nous proposerons alors des menus spécialement préparés pour les convives concernés.

Pour engager votre commande, vous devrez nous transmettre une copie signée du contrat, accompagnée d'un premier acompte de 30 % du montant total estimé.

Nous ne facturons que le nombre de couverts commandés.
Les prix peuvent être soumis à variation : selon le prix des matières premières et sous réserve d'un changement du taux de TVA en vigueur.

Notre personnel à votre service

Événements & Compagnie met à disposition **1 personne au service de 20 convives**. Nous adaptons notre brigade de cuisiniers en fonction du nombre d'invités et de la formule de réception choisie. Les horaires sont à définir suivant la prestation. Le tarif est de 20€ de l'heure par personne.

Les heures supplémentaires sont comptées à partir de minuit, jusqu'au départ du site de notre personnel, après votre accord.

Nos équipes, maîtres d'hôtel et serveurs, sont parfaitement formées afin d'assurer un service de haute qualité, soigné dans les moindres détails. Avant votre réception, Événements & compagnie effectue un briefing complet de ses équipes de service. Et une visite du site de réception est organisée avec vous ainsi que notre maître d'hôtel responsable de votre événement.

Personnel supplémentaire

Si jamais le vin d'honneur est organisé dans un lieu différent du dîner, un supplément personnel pourra être appliqué en fonction de l'éloignement des deux sites de réception.

Arts de la table

Événements & Compagnie compte parmi ses partenaires Loc'Vaisselle 19, qui assure la fourniture complète de la vaisselle, du linge de table, du mobilier et du matériel complémentaire si nécessaire.

Les nappes, les serviettes et les nappages des tables de service sont en coton. Le service à vaisselle est en porcelaine fine et les assiettes sont proposées plates, creuses ou carrées selon les plats.

- Nous vous fournissons la liste du matériel et nous vous mettons en contact avec notre partenaire
- Ou bien nous gérons cette partie pour vous.

Événements & Compagnie étudie avec vous toutes les options de location, en fonction de vos souhaits pour votre réception : mange-debout, parasols, salon de jardin, vaisselle originale ou nappage de couleur...

Cocktails

ALLIANCE DES SAVEURS

CANAPÉS VARIÉS

Mille-feuille de viande des Grisons et cheedar aux éclats de pistache
Carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et copeaux de parmesan
Crème fouettée à l'aneth et saumon fumé. Œufs de truite

LES MINI WRAPS

Mini wraps chèvre frais aux noisettes et sirop d'érable, figue confite
Mini wraps bœuf et bleu, oignon rouge

LES CUILLÈRES SALÉES

Ananas caramélisé et jambon braisé
Noirmoutier fondante, crème épaisse et saumon frais
Chutney de figue corse et copeaux de foie gras. Miettes de pain d'épice.

LES MARAICHER

Tomate cerise confite, mozzarella infusée au basilic
Caviar d'aubergine et légumes croquants

LES BROCHETTES

Asperge verte et coppa corse, vinaigrette balsamique et copeaux de parmesan
Kumquats et raisin blond, magret de canard et miel de sésame
Artichaut au serrano. Foie gras juste pris
Bille de deux melons et serrano sec
Filet de poulet sauce saté, pistache, oignon grelot au miel

BASE 8 PIÈCES PAR PERSONNE : 8,30 € TTC/pers *

BASE 10 PIÈCES PAR PERSONNE : 10,30 € TTC/pers *

BASE 12 PIÈCES PAR PERSONNE : 12,40 € TTC/pers *

**Ces tarifs ne sont valables que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage. Vous pouvez compléter ce cocktail par 2 ou 3 ateliers de votre choix en supplément (voir notre carte des ateliers).*

ÉVEIL DES PAPILLES

CROUSTILLLES

Croustille de foie gras à la fleur de sel et poivre du moulin
Croustille de serrano et tartare de tomates fraîches
Croustille de tartare de légumes et rouget rôti
Croustille à la tapenade provençale

LES MINI BROCHETTES ET PINCES

Tagliatelle de courgettes au saumon et jeunes pousses
Chips de betterave et foie gras. Noisettes craquantes
Bonbon de foie gras au chocolat craquant

LES CUILLÈRES & CASSOLETTES

Gambas, pomelos, avocat guacamole
Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne et queue d'écrevisse
Mini carta fata de noix de Saint-Jacques. Fondue de poireaux aux morilles
Marbré de canard au foie gras et glaçage de lentilles moutardées

VERRINES SALÉES

Gaspacho de tomates d'été, dés de courgettes au curry et queue d'écrevisse
Œuf brouillé à la crème de truffe
Mangue rôtie et gambas, chips de lard

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Bonbon de saumon aux poivres verts
Milhassou au pied de porc et fourme

BASE 8 PIÈCES PAR PERSONNE : 11 € TTC/pers *

BASE 10 PIÈCES PAR PERSONNE : 14 € TTC/pers *

BASE 12 PIÈCES PAR PERSONNE : 16 € TTC/pers *

Nos ateliers

Pour les ateliers culinaires, nous vous suggérons :

ATELIER SAUMON FUMÉ : 4 € /pers

Un chef en tenue tranche devant vos invités un saumon fumé au bois de hêtre. Des mini blinis tièdes et du pain nordique ainsi que des croustilles de campagne seront disponibles. Vos invités pourront rajouter du citron, de la crème fraîche et du tarama pour agrémenter leurs toasts.

ATELIER FOIE GRAS : 5 € /pers

Un chef en tenue propose différents foies gras régionaux, crus, mi-cuits, en bloc. Vos invités réalisent le canapé qu'ils souhaitent, des croustilles de campagne, des mouillettes de pain d'épices, des mini brioches seront disponibles et pourront être agrémentées de chutney de figues épicées, de fleur de sel et poivre du moulin.

ATELIER HUÎTRES : 5 € /pers

Un écailleur en tenue ouvre des Marennes-Oléron devant vos invités qui pourront les déguster avec du pain de seigle au beurre salé, du vinaigre aux échalotes, du citron.

ATELIER JAMBON : 2 € /pers

Un maître d'hôtel tranche un jambon ibérique devant vos invités, des croustilles avec une concassée de tomates du soleil, des gressins au sésame, du parmesan, et des tomates grappe pour la dégustation.

ATELIER PLANCHA :

Un cuisinier en tenue grille à la plancha devant vos invités :

- Noix de Saint-Jacques au lard : *1,5 € pièce*
- Mini brochettes de bœuf aux tomates confites : *2 € pièce*
- Escalopes de foie gras et pommes fruits au caramel, chutney de myrtilles: *5 € pièce*
- Gambas et cubes de mangue : *1,5 € pièce*
- Mignonnettes de pigeon et purée d'herbes : *2 € pièce*
- Mini brochettes de saumon yakitori : *2€ pièce*
- Mini brochettes de porc mariné : *1,8 € pièce*

ATELIER GASPACHO: 3 € /pers

Toujours sur le même principe de réalisation devant vos invités, un cuisinier propose différents gaspachos (tomate, asperge, carotte) servis dans des verrines. Vos invités choisissent alors leur accompagnement : croutons, chorizo grillé, dés de courgette au curry, fleur comestible... pour agrémenter leur gaspacho.

ATELIER ESPUMA: 5 € /pers

Réalisé au siphon, un espuma de crustacés servi avec des crevettes rôties et légumes croquants ou un espuma de cèpes servi avec des sot-l'y-laisse de volaille.

ATELIER RAVIOLE : 4 € /pers

Nous vous proposons des ravioles de cèpes légèrement crémeuses, accompagnées de cèpes et de pointes d'asperges vertes juste croquantes.

ATELIER FRITURE :

- Crevette en chemise de légumes : *1 €*
- Crevette tempura aux saveurs d'Asie: *1,5 €*
- Cromesquis au fromage fourré : *0,80 €*
- Rouget en chemise de pomme de terre : *1 €*

ATELIER SUSHI ET MAKI : 4 € /pers

Un cuisinier tranche des rouleaux de maki et les propose à vos invités. Du gingembre confit, du wasabi et de la sauce chien sont disponibles. A côté, les boules de riz collant au vinaigre sont déjà prêtes, le cuisinier dépose soit des crevettes soit du saumon frais, et sur le même principe vos invités les agrémentent à leur guise.

ATELIER BARBE À PAPA : Forfait de 150 €

Réalisé par un professionnel. Vos invités auront le choix entre différents parfums.

La carte des saveurs

MENU ÉMOTION

Entrée, plat, fromage, dessert, eaux, café & pain: 28€ TTC/pers

L'ENTRÉE

Gaspacho de tomates d'été, dès de courgette poêlés à l'huile d'olive.
Queue d'écrevisse, fleur de capucine. Sorbet moutarde

Fraîcheur de noix de Saint-Jacques, moelleux de petit-pois et gaspacho
d'asperges vertes à l'huile d'olive

Mille-feuille de chèvre au miel et mesclun de jeunes pousses

Charlottine de saumon au chèvre frais. Pain tomate. Vinaigrette d'olive

LE PLAT

Magret de canard aux épices et miel, corolle de légumes et quartiers d'orange

Feuilleté de blanc de volaille, pommes Anna et poêlée de cèpes

Tournedos de canard et pommes sarladaises. Poêlée de cèpes

Tendresse de pintade aux éclats de châtaigne. Ecrasé de pommes de terre aux
herbes

LE FROMAGE

Assortiment de fromages régionaux, disposés sur une ardoise de Travassac,
salade de jeunes pousses

Brochettes de 3 fromages et pousses d'épinard

Petite cassolette de camembert rôti (+ 2 €)

LE DESSERT

Framboisier, coulis de fruits rouges sauvages, éclats de pistache

Patchwork de fruits rouges et meringue (suppl de 4 € si pièce montée)

Charlottine de poire et éclats de chocolat. Pure gianduja chaud

Eau d'Évian et de San Pellegrino, café, thé, petit pain de campagne.

MENU RÉGION

Entrée, plat, fromage, dessert, eaux, café & pain: 36€ TTC/pers

L'ENTRÉE

Cappuccino de cèpes, crème saveur truffe, mouillette de ficelle de noix au foie gras

Opéra de foie gras et confit de canard, lentilles à la gelée de moutarde. Réduction de balsamique

Marbré de foie gras du Quercy, pommes Tinou et mouillette de pain d'épices au chutney de figue

Magret clouté au foie gras et jeunes asperges vertes à la fleur de bourrache

LE PLAT

Mille-feuille de médaillon de veau et pommes Anna, crème de morille

Blanquette de Saint-Jacques et lieu jaune. Semoule au safran et oignon confit au miel. Billes de légumes

Filet mignon d'agneau en croûte d'herbes, tatin de tomates et tomates grappe au miel

Médaillon de veau et viennoise de truffe d'été. Risotto aux truffes d'été et parmesan

LE FROMAGE

Assortiment de fromages régionaux, disposés sur une ardoise de Travassac, salade de jeunes pousses

Brochettes de 3 fromages et pousses d'épinard

Petite cassolette de camembert rôti (+ 2 €)

LE DESSERT

Transparence de poire et chocolat. "Crispi" craquant

Patchwork de fruits rouges et meringue (suppl de 3 € si pièce montée)

Café gourmand

Eau d'Évian et de San Pellegrino, café, thé, petit pain de campagne.

MENU TENTATION

Entrée, plat, fromage, dessert, eaux, café & pain: 42€ TTC/pers

L'ENTRÉE

Carta fata de noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux aux morilles

Tarte fine de noix de Saint-Jacques et mangue rôtie. Vinaigrette de grenade

Velouté glacé d'asperge et mini artichaut farci au foie gras et vieux Paris. Sorbet d'asperge verte

Pressé de foie gras au jarret de veau de 7h

LE PLAT

Fondant de bœuf du Limousin rôti en croûte. Ecrasé de pommes de terre à la truffe. Poêlée de cèpes

Feuilleté de pigeon au foie gras et trompettes des sous-bois.

Médailon de veau, écrasé de pommes de terre à la truffe. Jus corsé de cèpes

Fine tarte de homard et lotte. Ris d'agneau au vinaigre de framboise

LE FROMAGE

Assortiment de fromages régionaux, disposés sur une ardoise de Travassac, salade de jeunes pousses

Brochettes de 3 fromages et pousses d'épinard

Petite cassolette de camembert rôti

LE DESSERT

Crème de fraises des bois et litchi, champagne rose et chocolat blanc

Patchwork de fruits rouges et meringue, 3 choux pièce montée.

Macaron géant à la chantilly et véritables fruits rouges, fraises et pétales de rose cristallisées

Buffet de desserts

Eau d'Évian et de San Pellegrino, café, thé, petit pain de campagne.

Et si vous tentiez

LE COCKTAIL PROLONGÉ, SUIVI D'UN DÎNER SANS ENTRÉE



Une formule pour profiter pleinement de votre soirée, à composer avec :

- ❖ UN COCKTAIL DE 14 PIÈCES INCLUANT 3 ATELIERS AU CHOIX
- ❖ UN PLAT CHAUD EN DIRECT
- ❖ LE FROMAGE
- ❖ UN DESSERT ET UN CAFÉ
- ❖ EAU ET PAIN

SUR LA BASE DU MENU EMOTION : 50€ TTC

SUR LA BASE DU MENU RÉGION : 55€ TTC

SUR LA BASE DU MENU TENTATION : 60€ TTC

Cette formule peut être agrémentée en plus par un amuse-bouche.
Option amuse-bouche à 3€ TTC

LES AMUSE-BOUCHES :

Opéra de foie gras et confit de canard, lentilles à la gelée de moutarde. Réduction de balsamique

Charlotte de saumon au chèvre frais. Pain tomate. Vinaigrette d'olive

Mille-feuille de chèvre au miel et mesclun de jeunes pousses

Fraîcheur de noix de Saint-Jacques, moelleux de petit-pois et gaspacho d'asperges vertes à l'huile d'olive.

LE MENU DES ENFANTS

Événements & Compagnie compose aussi le menu des enfants de 4 à 10 ans.

Dans un petit sac de pique-nique retrouvez :

- UN MELON TRANCHÉ
- UN SANDWICH JAMBON TARTARE
- FROMAGE + COMPOTE DE POMMES
- BOUTEILLE D'EAU

Prix par enfant: 8 € TTC

Pour des questions de préférences ou de contraintes alimentaires, nous laissons aux parents le soin de prévoir les repas des enfants de moins de 4 ans.



LE MENU DES ACCOMPAGNANTS

Qu'il s'agisse de votre photographe, du DJ, des musiciens, des baby-sitters...

Menu plateau-repas avec :

- UNE ENTRÉE
- UN PLAT
- DU FROMAGE
- UN DESSERT
- EAUX MINÉRALES ET CAFÉ

Prix par personne: 19 € TTC



LES GOURMANDISES DE LA SOIRÉE

Servies au moment du dessert et/ou tout au long de la soirée.

ASSORTIMENT DE MACARONS
300 pièces

BUFFET FROMAGE





Pour prolonger la soirée...

Des instants gourmands à savourer en fin de soirée et servis jusqu'au petit matin, vers 2 ou 3 heures.

SOUPE À L'OIGNON

MINI BROCHETTE DE FRUITS DE SAISON

ASSORTIMENT DE MACARONS

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES

ASSORTIMENT DE FRIANDISES

TIREUSE À BIÈRE (Avec 2 fûts)

Côté boissons

COCKTAIL ET SOIRÉE DANSANTE - Forfait fixe boissons : 4 € TTC/pers
Nous vous fournissons les softs, jus d'orange, nectars de fraise.

Si vous souhaitez que nous nous chargions des boissons, nous vous accompagnerons avec plaisir dans le choix de vos vins, qui vous seront alors

facturés. Si vous apportez votre champagne, nous le servirons sans droit de bouchon.

Notre suggestion pour accompagner votre cocktail : 3 € TTC/pers
Crémant pétillant, Cointreau, sucre de canne et pulpe d'orange sanguine

Le lendemain : brunch, barbecue ou buffet



LE BRUNCH

BOISSONS CHAUDES : *Café, thé,*
chocolat CORBEILLE DU BOULANGER
L'ŒUF DANS TOUS SES ÉTATS
LE BAR À SALADE
LA SÉLECTION DE CHARCUTERIES
ASSORTIMENT DE PRODUITS LAITIERS
DOUCEURS & GOURMANDISES



LE BARBECUE

LE BAR À SALADE
LES BROCHETTES GRILLÉES
ASSORTIMENT DE FROMAGES
DOUCEURS & GOURMANDISES
CAFÉ, THÉ



LE BUFFET FROID LIVRÉ

NOS SALADES
ASSORTIMENTS DE
VIANDES ET POISSONS
FROIDS
PLATEAU DE FROMAGES
DESSERTS



RESPONSABILITÉS

Le matériel perdu, cassé ou endommagé par le client est à la charge du client. En cas d'éventuels dommages sur le matériel ou les installations mises à disposition du client, les frais de remise en état seront à la charge du client.

Événements & Compagnie engage sa responsabilité sur toutes les prestations facturées par la société et incluses dans le contrat. Événements & Compagnie se dégage de toute responsabilité concernant des prestations tierces, facturées directement par d'autres fournisseurs au client. Le client ne

pourra pas se retourner contre Événements & Compagnie en cas de manquements ou d'irrégularités dans la réalisation de ces prestations assurées par des fournisseurs extérieurs.

RÈGLEMENTATION

Les textes réglementaires qui s'appliquent à notre profession nous obligent à jeter tous les produits présentés et non consommés à l'issue de la réception.

Nos équipes respectent rigoureusement cette procédure. Par conséquent, la consommation éventuelle de restes ne peut se faire que sous

la responsabilité du client, qui devra signer une décharge. Événements & Compagnie dégage sa responsabilité sur les risques encourus, en cas de conservation et de consommation des produits restants.

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français. En cas de contestation, le Tribunal de commerce de Brive-la-Gaillarde est seul compétent.

Tous nos prix sont indiqués taxes comprises, en fonction de la TVA en vigueur à la date de la mise à jour de ce document.