

WEDDING'S BOOK



Au gré de vos envies



Une cuisine familiale et gourmande dans une atmosphère chaleureuse
Pauline Sizaire & Cyril Van Roey



"Épouse quelqu'un qui te fait ressentir la même joie que lorsque ton plat préféré arrive à table."





SCAN ME



Mail : info@augredevosenvies6811.com

Téléphone : +32 485 102 594

53 rue de Suxy 6811 Les Bulles

Une cuisine familiale et gourmande dans une atmosphère chaleureuse

Pauline Sizaire & Cyril Van Roey



Vin d'honneur

Le vin d'honneur est une réception conviviale qui se déroule entre la cérémonie de mariage et le dîner. Il s'agit d'un moment privilégié pour partager avec vos invités tout en leur offrant des bouchées savoureuses et raffinées. Durée minimum de 2 heures. Service minimum de 4 bouchées par personne.

Vin d'honneur classique : Nous vous conseillons un assortiment de 6 bouchées par personne.

Vin d'honneur long (remplaçant l'entrée) : Optez pour un assortiment de 9 bouchées par personne.

Nos suggestions de bouchées froides

Tartare de saumon, pomme verte et citron vert.

Mousse d'avocat et scampi aux sésames.

Burrata, vinaigre balsamique, tomates cerise (en saison et roquette.

Foie gras, confit d'oignon et spéculoos.

Magret de canard fumé et chutney mangue épicée.

Carpaccio de noix de Saint-Jacques au citron vert et huile de sésame.

Mini bouchée de salade César, poulet et feta.

Mousse de roquette, brunoise de betteraves, chèvre frais et jambon sec.

Crevettes grises, tomates cerise et ciboulette.

Gaspacho de saison

Nos suggestions de bouchées frites

Arancini : croquette de risotto : chorizo, poivrons, mozza.

Patatas bravas : pommes de terre frits à l'espagnole, sauce des chefs.

Beignet de scampi sauce aigre-douce.

Tapenade et accompagnements

- Tapenade et grissinis.

Houmous, chorizo, poulet curry, tzatziki, mousse de truite fumée,...

- Assortiment de légumes crus et sauce.

Planches de charcuteries et fromages de la région

Nos suggestions de bouchées chaudes

Champignon farci au chorizo (ou autre).

Nachos, lardons, guacamole et cheddar.

Mini burger au poulet croustillant et sa sauce bbq.

Mini burger de bœuf, fromage, sauce des chefs.

Feuilleté de chèvre, miel pesto rouge et pignons de pin.

Mini pizza fromage d'Orval et jambon d'Ardenne.

Bonbon épinard, ricotta.

Camembert et sa pâte feuilletée au pesto et jambon.

Velouté de saison et sa crème chantilly épicée.

Mini taco au haché de bœuf épicé.

Ravioles et sauce crémeuse (divers goûts)

Verrine de Paëlla



Atelier/show cooking/animations culinaires

Plancha/BBQ

Ajoutez une touche interactive et savoureuse à votre mariage avec notre service de show-cooking à la plancha ou au BBQ. Idéal pour l'apéritif, ce service permet à vos invités de profiter de délicieuses bouchées préparées en direct devant eux.

Plusieurs choix de viande et poisson possible pour les minis brochettes : une sélection gourmande de scampis, saumon, poulet, canard, bœuf ou porc.

Possibilité de délices végétariens : bonbons en feuille de brick, garnis de fromage et de légumes de saison, champignons farcis.



Barbe à papa

Offrez à vos convives une pause sucrée et nostalgique lors de votre mariage avec un bar à barbe à papa.

Possibilité d'une sélection de saveurs délicieuses, des classiques aux plus audacieuses, pour ravir tous les palais.



Bar à eaux aromatisées

Rafrâchissez vos invités avec notre bar à eaux aromatisées, une touche élégante et savoureuse pour votre mariage estival. Ce service unique est idéal pour offrir à vos invités une pause rafraîchissante pendant qu'ils vous attendent sur les lieux de la cérémonie.



Bar à cocktails

Nous mettons en place un bar à cocktails durant l'apéritif ou la soirée dansante de votre mariage



Bar à cocktails

Bar à Cocktails

Pour ajouter une touche de modernité et d'originalité à votre mariage, nous vous proposons de mettre en place un bar à cocktails, idéal pour l'apéritif ou pour dynamiser la soirée dansante.

Nous préparons des cocktails sur mesure, en direct, devant vos invités. Nous veillons à ce que chaque verre soit une véritable œuvre d'art, à la fois visuellement attrayante et délicieuse. Cette animation devient rapidement un moment phare de votre mariage, où convivialité et élégance se mêlent à la perfection.

Pour rendre cette expérience encore plus spéciale, nous vous offrons la possibilité de personnaliser le menu des cocktails. Très souvent, les mariés choisissent deux cocktails phares :

- Le cocktail de la mariée : une création douce et élégante, reflétant ses goûts ou sa personnalité.*
- Le cocktail du marié : une boisson plus corsée ou rafraîchissante, qui met en avant ses préférences.*

Ces cocktails signature deviennent ainsi une manière originale de partager vos favoris avec vos invités, tout en ajoutant une touche personnelle à votre réception.

Bien sûr, nous proposons également une sélection de cocktails sans alcool, pour que tout le monde puisse profiter de cette animation festive.

Que ce soit pour une ambiance raffinée ou décontractée, notre bar à cocktails saura séduire vos convives et rendre votre mariage encore plus mémorable.



Nos entrées froides

Viande :

- *Délice italien : Carpaccio de bœuf au parmesan et roquette avec crème de balsamique et pignons de pin.*
- *Assiette gourmande : magret de canard fumé, charcuteries diverses et légumes de saison.*
- *Foie gras de canard artisanal, pain brioché et son chutney du moment. (en saison)*
- *Chiffonnade de jambon de Parme, melon et grissini.*
- *Tataki de bœuf : tranches fines de boeuf mariné au soja et gingembre, nappées d'une sauce ponzu.*
- *Tartare de bœuf coupé au couteau : truffe et huile de noisette, parmesan.*

Poisson - fruits de mer :

- *Douceur marine : Coquilles Saint-Jacques en Carpaccio, parfumées à l'huile de sésame, citron vert et sésame.*
- *Explosion de saveurs : Tartare de saumon au sésame et citron vert, fraîcheur de la pomme verte et algue Wakame.*
- *Salade de scampis, avocat, légumes de saison.*
- *Noix de Saint-Jacques snackées et tartare mangue épicée et avocat.*

Végétal :

- *Burrata des Pouilles crémeuse, légumes de saisons, baguette ficelle, huile d'olive et crème de balsamique. (en saison).*
- *Tomates de la région en Carpaccio, fromage de chèvre et vinaigrette à la bière. (en saison).*
- *Carpaccio de légumes : courgettes et betteraves en fines tranches, sauce au yaourt citronné et noisettes torréfiées.*

Nos entrées chaudes

Viande :

- *Taco déstructuré au bœuf Wagyu (ou autre), sauce à la bière d'Orval.*
- *Cannelloni au canard confit et foie gras, sauce veloutée de potiron, crumble de parmesan, légumes croquants.*

Poisson - fruits de mer :

- *Croustade de poisson et/ou fruits de mer à la sauce homardine (rouget, gambas, scampis,..) et légumes de saison.*
- *Saint-Jacques rôties à la crème de safran, purée de saison et petits légumes du moment.*
- *Filets de Sole, sauce crémeuse au champagne, purée de saison, petits légumes et crumble de parmesan.*
- *Filet de rouget et noix de Saint-Jacques sur crème de poireaux safranée*
- *Voyage exotique : Risotto de saison aux parfums coco et curry et scampis.*
- *Risotto de Perles aux poireaux fondants et gambas flambées au Cognac.*
- *Trilogie de ravioles au homard et aux fruits de mer à l'encre de seiche, réduction crémeuse au Cognac et crevettes grises, accompagnée d'une brunoise de céleri rôtie.*

Végétal :

- *Saveurs printanières : Tagliatelles d'asperges façon carbonara, émulsion, poudre de parmesan (ou poudre de jambon fumé).*
- *Ode aux champignons des bois (en saison) : Risotto crémeux aux saveurs de la forêt.*
- *Trilogie de ravioles forestières, réduction crémeuse aux Morilles, légumes racines rôtis.*
- *Toast de chèvre chaud et sirop de Liège, salade vinaigrette aux agrumes.*
- *Croustillant de fromage Val Dieu - enroulé dans une feuille de brick avec un confit d'oignons et pommes caramélisées.*
- *Œuf parfait à la truffe, crème de parmesan et pain grillé.*
- *Velouté saisonnier (potiron, asperge, courgette, champignon, chou-fleur) et ses accompagnements (magret de canard, saumon,...), toast.*



Plats - Nos poissons

- *Dos de cabillaud, purée de saison, sauce crémeuse au vin blanc, déclinaison de petits légumes, crumble de parmesan.*
- *Filet de bar rôti, sauce au beurre blanc au champagne, écrasé de pommes de terre aux herbes et légumes glacés.*
- *Pavé de saumon mi-cuit, sésame, purée de patate douce et sauce au yuzu.*
- *Cannellonis de poisson et fruits de mer, sauce crémeuse au cognac et légumes croquants.*
- *Filet de truite, sauce au beurre blanc et à l'estragon, accompagné d'une purée de céleri et de légumes de saison.*
- *Risotto de couscous perlé, épinards et asperges, filet de truite fumé de la pêcherie du Fourneau Marchand. (En saison).*

Plats - Nos viandes

- *L'alliance sucrée-salée : magret de canard sauce balsamique et miel, patates douces rôties au bleu, purée de saison et carottes glacées.*
- *Un classique revisité avec finesse : mignon de porc, pommes de terre grenailles au beurre et herbes fraîches, fagotin de haricots, sauce au choix et jardinière de légumes.*
- *Filet pur de porc cuit basse température, légumes du moment et ses accompagnements.*
- *Suprême de pintade, pomme caramélisée, pommes de terre grenailles, jardinière de légumes.*
- *Obus de bœuf : un morceau de bœuf fondant et savoureux, cuisson saignante, sauce chimichurri, jardinière de légumes, pommes duchesses.*
- *Le délice farci aux saveurs méditerranéennes : Ballottine de volaille farcie aux champignons (en saison), bouquetière de légumes, pommes de terre grenailles, réduction au porto rouge.*
- *Le délice farci aux saveurs de la forêt : Ballottine de volaille, farce fine au chorizo, tomates et poivrons (en saison), asperges vertes, pommes de terre grenailles, sauce poivron et porto.*
- *Filet de biche de nos forêts, roulade de haricots, pommes de terre, grenailles, champignons des bois, jus corsé à l'Orval. (En saison).*
- *Filet de veau basse température, jus aux morilles, purée de saison et légumes glacées.*

Nos plats végétariens

MENUS SPÉCIFIQUES (VÉGÉTARIEN, VEGAN, SANS PORC, SANS FRUITS DE MER, FEMME ENCEINTE, SANS GLUTEN, SANS LACTOSE...) : SUPPLÉMENT DE 5.00 € PAR REPAS.

Carottes plurielles, déclinaison autour de la carotte, agrumes, céleri et pesto de fanes.

Fromage travaillé enrobé de pâte feuilletée, légumes de saison et sa Truffe.

Champignon Portobello farci au fromage de chèvre, accompagné de pommes dauphines, purée de céleri-rave et légumes croquants



Le fromage

Buffet de fromages

- Assortiment de fromages de la région et classiques français.
- Salade vinaigrette.
- Assortiment de pains.
- Assortiment de beurres (piment d'Espelette, algue, poivre,...)
- Fruits frais et séchés.
- Personnalisation : Sélection de fromages et décoration personnalisables selon vos envies et vos thèmes.

Pièce montée de fromages

Offrez à vos invités une expérience unique avec notre pièce montée de fromages. Composée d'un assortiment de fromages affinés et décorée avec des fruits secs et fruits frais, elle est parfaite pour surprendre vos invités gourmands.

Une création aussi esthétique que gourmande.

- Conditions : À partir de 40 personnes. Disponible toute l'année.
- Personnalisation : Sélection de fromages et décoration personnalisables selon vos envies et vos thèmes.





Desserts

Choix 1 : Composez votre assiette gourmande avec notre sélection de bouchées (entre 3 et 4 choix), préparées avec soin à partir de produits de saison.

Choix 2 : Composez votre buffet de desserts avec notre sélection de bouchées (entre 3 et 6 choix), préparées avec soin à partir de produits de saison.

- Mousse au chocolat
- Pavlova (La pavlova est un gâteau à base de meringue suisse ou française, nappé de crème chantilly et recouvert de fruits frais.)
- Crème brûlée
- Panna cotta (La panna cotta est un dessert traditionnel de la cuisine italienne, originaire du Piémont, mais populaire dans toute l'Italie, à base de crème, lait, sucre, et gélatine.)
- Mini tartelette : framboise, fraise, rhubarbe, chocolat, citron,...
- Mignardise : mini chou, mini éclair,...
- Bavarois
- Salade de fruits
- Autres variantes à choisir au gré de vos envies.

Pièce montée de fruits

Offrez à vos invités une expérience unique avec notre pièce montée sculptée dans de la pastèque fraîche, sublimée par une sélection de fruits de saison et exotiques, soigneusement choisis pour allier saveurs et couleurs.

Idéale pour les beaux jours, cette création légère et naturelle séduira vos convives par son originalité.

- Conditions : À partir de 40 personnes. Disponible uniquement de mai à septembre.
- Personnalisation : Adaptable selon vos préférences, avec des fruits spécifiques.



Buffet froid de dégustation

Buffet froid de dégustation : Optez pour un buffet froid, c'est choisir une formule élégante et savoureuse qui garantit la satisfaction de tous vos invités tout en facilitant l'organisation de votre grand jour.

Choix possibles parmi notre sélection de produits suivants

Assortiment de pains.

Assortiments de beurres.

Assortiments de sauce : mayo, tartare, cocktail, sauce des chefs,...

Saumon fumé, citron, aneth.

Assortiment de charcuteries : boudin, saucisson, jambon, magret de canard fumé....

Assortiment de fromages : brie, tommes, tête des moines....

Notre version de la pêche au thon.

Notre version des œufs mimosa.

Salade de pommes de terre ardennaises : pommes de terre, lardon, haricots et mayonnaise.

Pâtes froides à l'italienne : pesto, tomate cerise, olive, mozza, basilic.

Taboulé oriental : raisin sec, poivrons, feta, betterave, menthe.

Carottes râpées, huile de sésame.

Salade, vinaigrette et fruits secs.

Tomates mozzarella au pesto.

Concombres vinaigrette.

Pâté gaumais.

Pain de viande.

Carpaccio de bœuf, huile d'olive, parmesan, roquette.

Autres variantes à choisir au gré de vos envies.







Buffet chaud de dégustation

Buffet chaud

Le buffet chaud est une option idéale pour combiner praticité et raffinement lors de votre mariage. Avec la possibilité de regrouper l'entrée et le plat sur un buffet soigneusement agencé, vous offrez à vos invités une expérience gourmande. Cette option vous permet de profiter d'un vin d'honneur plus long avec vos invités, tout en laissant vos convives composer librement leurs assiettes à partir de notre sélection variée et savoureuse, pour satisfaire toutes les envies et assurer le bonheur de chacun !

Buffet jambon à la broche avec accompagnements

Pour un mariage sous le signe de la simplicité et de l'authenticité, notre buffet jambon à la broche est une option chaleureuse et généreuse.

Une animation culinaire : La cuisson du jambon à la broche devant vos invités ajoute une touche conviviale et spectaculaire à votre repas.

Parfait pour les mariages champêtres, ce buffet est une invitation à partager un moment de plaisir autour de plats simples mais délicieux.

L'instant gourmand

Parce que la fête ouvre l'appétit, avec notre instant gourmand, nous pouvons vous proposer une sélection d'en-cas salés pensés pour accompagner vos moments de partage jusqu'au bout de la nuit.



Brunch du lendemain

En fonction de la salle, du lieu et de votre organisation nous vous proposons également le brunch du lendemain

Brunch du lendemain - EN LIVRAISON

Pour prolonger les festivités dans une ambiance détendue et chaleureuse, nous vous proposons un brunch gourmand, idéal pour rassembler vos proches après le grand jour.

Votre brunch mettra à l'honneur des produits frais et de qualité :

- Jus d'orange pressé
- Café et thé
- Viennoiseries et assortiment de pains
- Beurre, confitures et pâte à tartiner maison
- Saumon fumé, charcuteries et fromages régionaux
- Fruits frais, yaourts, granola et superfoods

Ce brunch complet est conçu pour plaire à tous, qu'ils préfèrent une touche sucrée ou une option plus salée. Une belle manière de remercier vos invités et de terminer votre mariage sur une note gourmande et conviviale.

Sur demande : animation pancake ou œufs brouillés.

! Notre formule brunch ne s'adapte pas à toutes les salles!

Formule panier garni - EN LIVRAISON

Pour une option plus légère et décontractée, optez pour notre formule simple. Parfaite pour un moment de partage en petit comité, elle comprend :

- Un panier garni de viennoiseries fraîches
- Jus d'orange pressé
- Café (si machine disponible à la salle)

Cette formule minimaliste et savoureuse est idéale pour un réveil tout en douceur après les festivités. Une solution pratique et élégante pour un lendemain tout en simplicité.





Nous vous proposons une cuisine de saison, élaborée avec des produits du terroir soigneusement sélectionnés.

Notre équipe met tout en œuvre pour réaliser vos demandes, même les plus audacieuses, avec passion et plaisir. Chaque mariage est unique, et c'est pourquoi nous avons à cœur de vous rencontrer afin de discuter de vos envies et de vos attentes.

Pour vous accompagner dans vos choix, nous organisons également des dégustations sur demande, afin que vous puissiez découvrir nos créations culinaires.

Notre objectif est simple : faire de votre mariage une journée extraordinaire, où chaque détail reflète vos souhaits et vos rêves.



"La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur."