



Madness

Traiteur
Du Rêve à la Folie

Offres Mariage
Saison 2023

76€ ttc / personne
(base 100 personnes)
(Hors Frais généraux)

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
L'accueil des convives			
L'accueil des convives 1h	Boissons + 2 pièces sucrées	8 €	Option
Le vin d'honneur 1h30			
Pièces cocktail Amour	8 pièces froides et chaudes	14 €	✓
Boissons soft	À la demande	2 €	✓
Expérience	1 pièce	3 €	Option
Atelier	1 pièce	2,5 €	Option
Champagne	facturation à la bouteille	26€ Grande réserve 32€ prestige 2,5€ personnalisation	Option
Vin rosé/rouge/blanc et alcools forts	facturation à la bouteille ou 2 verres par personne	18€ / bouteille vin 25€ / bouteille alcool ou 12€ / personne	Option
Le Dîner *			
Dîner 3 plats Amour	1 entrée, 1 plat et 1 dessert	50 €	✓
Vin Rouge / blanc Amour	1 bouteille / 3 personnes	6 €	✓
Eaux plates et gazeuses	À la demande	2 €	✓
Café (américain) et thé	1 café ou 1 Thé	2 €	✓
Mise en bouche	1 mise en bouche	2 €	Option
Trou Normand	1 trou Normand	4 €	Option
Fromage à l'assiette	1 fromage	6 €	Option

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
La soirée			
Boissons Softs	A discrétion	3 €	Option
Alcools fort	facturation à la bouteille	25 €	Option
Buffet de nuit	1 pièces sucrée, 1 pièce salée	5 €	Option
Le matériel			
Nappage et serviette coton blanc	Nappage tables + buffets cocktail		✓
Décoration buffets			✓
Vaisselle classique			✓
Vaisselle prestige	A définir selon thème	A définir	Option
Le Personnel			
Personnels salle et cuisine	1 serveur / 25 convives base de 8 heures à définir selon retroplanning		✓
1 barman + 1 responsable jusqu'à 5h		4 €	Option
Coordinateur terrain		5€	Option

*Les différences de tarifs sur les menus et vins sont établis en fonction de la gamme des mets proposés

95,5€ ttc / personne
(base 100 personnes)
(Hors Frais généraux)

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
L'accueil des convives			
L'accueil des convives 1h	Boissons + 2 pièces sucrées	8 €	Option
Le vin d'honneur 1h30			
Pièces cocktail Caprice	9 pièces froides et chaudes	15,5 €	✓
Boissons soft	À la demande	2 €	✓
Expérience	1 pièce	3 €	Option
Atelier	2 pièces	5 €	✓
Champagne	facturation à la bouteille	26€ Grande réserve 32€ prestige 2,5€ personnalisation	Option
Vin rosé/rouge/blanc et alcools forts	facturation à la bouteille ou 2 verres par personne	18€ / bouteille vin 25€ / bouteille alcool ou 12€ / personne	Option
Le Dîner *			
Dîner 3 plats Caprice	1 entrée, 1 plat et 1 dessert	55 €	✓
Vin Rouge / blanc Caprice	1 bouteille / 3 personnes	8 €	✓
Eaux plates et gazeuses	À la demande	2 €	✓
Café (américain) et thé	1 café ou 1 Thé	2 €	✓
Mise en bouche	1 mise en bouche	2 €	Option
Trou Normand	1 trou Normand	4 €	Option
Fromage à l'assiette	1 fromage	6 €	✓

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
La soirée			
Boissons Softs	A discretion	3 €	Option
Alcools fort	facturation à la bouteille	25 €	Option
Buffet de nuit	1 pièces sucrée, 1 pièce salée	5 €	Option
Le matériel			
Nappage et serviette coton blanc	Nappage tables + buffets cocktail		✓
Décoration buffets			✓
Vaisselle classique			✓
Vaisselle prestige	A définir selon thème	A définir	Option
Le Personnel			
Personnels salle et cuisine	1 serveur / 25 convives base de 8 heures à définir selon retroplanning		✓
1 barman + 1 responsable jusqu'à 5h		4 €	Option
Coordinateur terrain		5€	Option

*Les différences de tarifs sur les menus et vins sont établis en fonction de la gamme des mets proposés

Dilection

110€ ttc / personne
(base 100 personnes)
(Hors Frais généraux)



Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
L'accueil des convives			
L'accueil des convives 1h	Boissons + 2 pièces sucrées	8 €	Option
Le vin d'honneur 1h30			
Pièces cocktail Dilection	8 pièces froides et chaudes	19 €	✓
Boissons soft	À la demande	2 €	✓
Expérience	1 pièce	3 €	✓
Atelier	2 pièces	5 €	✓
Champagne	facturation à la bouteille	26€ Grande réserve 32€ prestige 2,5€ personnalisation	Option
Vin rosé/rouge/blanc et alcools forts	facturation à la bouteille ou 2 verres par personne	18€ / bouteille vin 25€ / bouteille alcool ou 12€ / personne	Option
Le Dîner *			
Dîner 3 plats Dilection	1 entrée, 1 plat et 1 dessert	59 €	✓
Vin Rouge / blanc Dilection	1 bouteille / 3 personnes	10 €	✓
Eaux plates et gazeuses	À la demande	2 €	✓
Café (Nespresso) et thé	1 café ou 1 Thé	Offert	✓
Mise en bouche	1 mise en bouche	2 €	✓
Trou Normand	1 trou Normand	Offert	✓
Fromage travaillé ou à l'assiette	1 fromage	8 €	✓

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
La soirée			
Boissons Softs	A discretion	3 €	Option
Alcools fort	facturation à la bouteille	25 €	Option
Buffet de nuit	1 pièces sucrée, 1 pièce salée	5 €	Option
Le matériel			
Nappage et serviette coton blanc	Nappage tables + buffets cocktail		✓
Décoration buffets			✓
Vaisselle classique			✓
Vaisselle prestige	A définir selon thème	A définir	Option
Le Personnel			
Personnels salle et cuisine	1 serveur / 25 convives base de 8 heures à définir selon retroplanning		✓
1 barman + 1 responsable jusqu'à 5h		4 €	Option
Coordinateur terrain		5€	Option

*Les différences de tarifs sur les menus et vins sont établis en fonction de la gamme des mets proposés

Nuit de Noces

168€ ttc / personne
(base 100 personnes)
(Hors Frais généraux)



Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
L'accueil des convives			
L'accueil des convives 1h	Boissons + 2 pièces sucrées	8 €	✓
Le vin d'honneur 1h30			
Pièces cocktail Nuit de Noces	8 pièces froides et chaudes	19 €	✓
Boissons soft	À la demande	2 €	✓
Expérience	2 pièces	6 €	✓
Atelier	2 pièces	5 €	✓
Champagne	2 coupes / personne Gamme grande réserve Hors personnalisation	12€	✓
Vin rosé/rouge/blanc et alcools forts	1 verre / personne	6 €	✓
Le Dîner *			
Dîner 3 plats Nuit de Noces	1 entrée, 1 plat et 1 dessert	59 €	✓
Vin Rouge / blanc Nuit de Noces	1 bouteille / 3 personnes	10 €	✓
Eaux plates et gazeuses	À la demande	2 €	✓
Café (Nespresso) et thé	1 café ou 1 Thé	Offert	✓
Mise en bouche	1 mise en bouche	2 €	✓
Trou Normand	1 trou Normand	Offert	✓
Fromage travaillé ou à l'assiette	1 fromage	8 €	✓

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
La soirée			
Boissons Softs	A discretion	3 €	✓
Alcools fort	2 verres	12 €	✓
Buffet de nuit	1 pièces sucrée, 1 pièce salée	5 €	✓
Le matériel			
Nappage et serviette coton blanc	Nappage tables + buffets cocktail		✓
Décoration buffets			✓
Vaisselle classique			✓
Le Personnel			
Personnels salle et cuisine	1 serveur / 25 convives base de 8 heures à définir selon retroplanning		✓
1 barman + 1 responsable jusqu'à 5h		4 €	✓
Coordinateur terrain		5€	✓

*Les différences de tarifs sur les menus et vins sont établis en fonction de la gamme des mets proposés

Les Frais généraux

Désignation	Tarif en €ttc
location camion	350 €
forfait vacation aller retour	à définir selon kilométrage
gestion des déchets	250 €
Repas équipe Madness	Offert

Les Boissons

Désignation	Tarif en €ttc
Les alcools des mariés : Mise au frais 48h avant le Jour J, Verrerie, manutention, gestion du verre, matériel de service, glace	8 € / bouteille (tout alcool confondu) (alcools déduits des menus)
Fût de bière (20L)	115 €
Bouteille alcool fort	25 €
Cocktail vin d'honneur (mojito, etc.)	7€ / cocktail
Champagne	26€ Grande Réserve 32 € Cuvée Prestige
Personnalisation étiquettes Champagne	2,5€ / bouteille

Base 100 personnes



Les autres options

Désignation	Tarif en €ttc
Tasting mariage	Sur devis
forfait accompagnement événement	Sur devis selon les missions
forfait location matériel spécifique	Sur devis selon vos souhaits
forfait nappage spécifique	Sur devis selon vos souhaits
forfait vaisselle prestige	Sur devis selon vos souhaits
Wedding cake	Sur devis selon vos souhaits
forfait magic glace carbonique	150 €
brunch (base 50 personnes) (incluant personnel (base 4h), nappage, vaisselle et repas)	45 €
menu enfant	20 €
menu prestataire	25 €

Descriptions des offres



Les descriptions des offres sont données à titre indicatif et seront ajustées en fonction de plusieurs critères :

- La saisonnalité
- Le nombre de convives
- Les attentes des mariés
- Les goûts des mariés
 - Le lieu
 - Le timing, etc.

Chaque offre est conçue sur mesure dans le but de réaliser vos rêves et d'aller toujours un peu plus loin...

D u R ê v e à l a F o l i e



L'accueil des convives

Le bar à eaux aromatisées bien-être

Bar à eaux bien-être grâce à nos pastilles effervescentes et fruits frais :

- **La vivifiante** : Concombre, menthe, citron - La combinaison de guarana, de noix de cola, de mûre et d'une touche de charbon actif donne un bon coup de fouet pour vous garder éveillé
- **La Love** : Fraise, citron vert, basilic - Le trio de rêve grenade, baie de goji et schisandra va faire battre votre cœur
- **La Jeunesse** : Pêche et thym - Offrez-vous une cure de jouvence. Grâce à la merveilleuse association du parfum fruité de la pêche et du gingembre, d'extraits de ginseng et de pissenlit
- **La Zen** : melon, groseilles, citron jaune, romarin et sauge - Inspirez. Expirez. Retrouvez vous en pleine conscience. Equilibrez votre être grâce aux fines notes végétales de carambole, de thé blanc et de citronnelle

Les pièces goûter (2 pièces par personne au choix)

Tartouffruits (tranche de pastèque agrémentée de fruits frais comme une tarte)

Cake citron fraise

verrine de melon au Montbazillac et framboise

Financier abricot romarin

Tarif :

- 8€ par personne (pièces sucrées incluses)
- 4€ par personne (bar à eaux seul)

Du Rêve à la Folie



Durée 1 heure avec réassort
Possibilité d'augmenter la durée
et le nombre de pièces

Madness
Traiteur
DU RÊVE À LA FOLIE

Les pièces froides

Amour & Caprice

Des légumes oui,
mais que du bon

Tous les légumes de nos pièces Cocktail sont sélectionnés avec soin chez notre maraicher « les vergers de Gouvieux »



Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie

Au choix :
4 pièces froides
(Amour)
5 pièces froides
(Caprice)

Meat Me

Financier chorizo et poivron grillé
Tartelette gorgonzola et magret fumé
Sablé aux épices et ganache foie gras

L'amour est dans le potager

Bavarois de betterave et sablé cacahuète
Confit de poire et mousse de chèvre frais
Houmous à l'huile de Taurenne et gressin sésame

Fish'trement bon

Rillette de saumon et blinis au curry breton
Composé de crevettes pickles de radis et avocat
Tartelette de maïs fumé et pétoncle

Les pièces froides

Dilection & Nuit de Noces

Des légumes oui,
mais que du bon



Tous les légumes de nos pièces Cocktail sont sélectionnés avec soin chez notre maraicher « les vergers de Gouvieux »



Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie

4 pièces froides
au choix

Meat Me

Confit d'agneau, moutarde violette et gaufrette paprika

Tartare de bœuf limousin façon thaï

Maki de riz noir et magret de canard au caramel de mûres

L'amour est dans le potager

Tartelette Marie-Galante et piment végétarien

Madeleine comme une pissaladière, confit d'oignons et tapenade

Lingot de potimarron et sablé cannelle, noisette caramélisée

Fish'trement bon

Royale de langoustines, gel de citron et gingembre

Carpaccio de Saint-Jacques, crème de choux iodé et perle yuzu

Cannelloni de saumon au fromage frais, pesto de roquette

Les pièces chaudes

Amour & Caprice

La Mer

Praline de saumon et condiment wasabi

Brochette de crevettes marinées et sésame noire

Le Champs

Quiche de légumes de saison

Lingot de chèvre frais, pesto de tomate et noisette

4 pièces chaudes
au choix

La Terre

Mini croque cheddar et dinde au curry

Mini Burger de bœuf au morbier



D U R Ê V E à l a F O L I E



Les pièces chaudes

Dilection & Nuit de Noces



La Mer

Cassolette de langoustine et citron confit

Burger de homard et mayonnaise de bisque

4 pièces chaudes
au choix

La Terre

Croquette d'escargot à l'ail fumé confit

Croque canard et Gorgonzola

Cassolette de volaille au vin jaune et riz vénéré

Le Champs

Samossa végétarien comme un achard

Les expériences et ateliers



Try it



Qui ne se rappelle pas d'un souvenir culinaire dans sa vie, un souvenir qui lui permet de transplaner dans le temps en fermant les yeux. N'importe où, dans n'importe quelle époque, grâce à une odeur, une image, un goût.

Chez Madness nous cherchons à créer des expériences culinaires intéressantes tant au niveau gustatif que visuel pour faire de ces moments des instants inoubliables



Caprice :
1 atelier

Dilection & Nuit de Noces :
1 atelier et 1 expérience

Caprice :
Entre 100 et 150 personnes : 1 atelier
A partir de 150 personnes : 2 ateliers

Dilection & Nuit de Noces :
Entre 100 et 150 personnes : 1 exp. et 1 atelier
Entre 150 et 200 personnes : 1 exp, et 2 ateliers
A partir de 200 personnes : 2 exp. et 2 ateliers

Du Rêve à la Folie

Les expériences



Coucou ma cocotte

En quelques mots :

Œuf à la coque minute, toqué et flottant en cuisson

Les invités viennent ensuite les agrémenter de toppings :

- Crème d'asperge et croutons de campagne
- Saumon fumé, crème d'herbes et mouillette



Un siphon font font

En quelques mots :

Les convives choisissent le cornet qu'ils souhaitent, le chef le garnit devant eux et ensuite c'est à leur tour de venir les remplir avec les siphons de Chantilly aromatisées

- Cornet gaufrette betterave garni chèvre frais et perle d'échalote - siphon poivron
- Cornet curry garni de rillettes de cabillaud- siphon d'ail confit

Il n'y a pas de fumée Saint Jacques

En quelques mots :

Faites vivre à vos convives une expérience étonnante en leur faisant découvrir la Saint Jacques fumée sous cloche en deux façons

En salé : Fumée au Poivre accompagnée d'un confit de poireau

En sucré : Fumée au Gingembre accompagnée d'un beurre citron miel et crumble



Les expériences

Les barbes en folie

En quelques mots :

Chaque invité sélectionne la pièce cocktail qui lui fait envie parmi 2 choix :

- Sucette de foie gras
- Sucette de chèvre

Le chef viendra ensuite l'agrémenter d'une barbe à Papa aromatisée en accord avec le met sélectionné :

- Châtaigne
- Abricot



Le « savonneux » Foie Gras

En quelques mots :

Une animation en toute simplicité avec une dégustation de foie gras marbré aux

parfums surprenants :

- Citron Gingembre
- Abricot Romarin
- Spéculoos

Les convives viennent ensuite « savonner » leur foie gras d'un gel surprise qu'ils devront deviner



Les ateliers « classiques »

Mais pas trop quand même



Découpe de saumon fumé

En quelques mots :

Saumon fumé maison au bois d'oranger
Blinis maison et condiment raifort

Le foie gras poêlé

En quelques mots :

Foie gras poêlé minute, fleur de sel et brioche

Lotte à la plancha

En quelques mots :

Minute de lotte et
chorizo à la plancha

Dégustation de foie gras

En quelques mots :

Dégustation de 2 foies gras :
- Foie gras classique porto blanc
- Foie gras marbré au sel noir de Hawaï
Pain Crousti miel noisette et chutneys de saison

Le thon en 3 façons

En quelques mots :

Dégustation du thon sous toutes les formes
- En Tartare
- En tataki
- En bouillon japonais comme une fondue

Le bœuf dans tous ses états

En quelques mots :

Déclinaison de bœuf en 3 façons :
- En Tartare
- En Carpaccio gingembre, graines de fenouil et
cardamome
- Brochette de bœuf sauce chien à la plancha

Du Rêve à la Folie



Le dîner

Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie

Du Rêve à la Folie



Le dîner

Amour & Caprice*

Entrée

Carpaccio de saumon huile vierge au citron, légumes croquants et condiments

Pressé de chèvre frais aux aromates, magret de canard fumé à l'olivier, chantilly aux graines de moutarde

Plat

Filet de daurade, condiment Veracruz, mousseline de panais et beurre anisé

Suprême de volaille rôti, le cèleri comme un risotto et sa crème d'oignon caramélisé

Fromage

Assiette de fromages et salade verte aux fruits secs

Dessert

Assortiment d'entremets ou gâteau au choix types fraisier, croustillant chocolats, passion coco



* Le menu Caprice est sur la même base que le menu Amour avec des détails plus travaillés dans les présentations (fleurs, etc.)

Le dîner

Dilection & Nuit de Noces



Mise en Bouche

Tartare de gambas et fruits du moment, chantilly acidulée

Entrée

Tronçon de saumon fumé à l'oranger, coulis de poivron brûlé, composition maraîchère

Foie gras de canard au porto blanc, chutney de saison, Crousti miel et granola à l'Espelette

Plat

Médaille de filet de veau, jus aux morilles, Darphin de pomme truffée et légumes rôtis

Pavé de bar, mousseline d'artichaut au beurre noisette et girolles

Trou Normand

L'hpnotiq : sorbet passion, vodka, liqueur hpnotiq et chardonnay pétillant sans alcool

Fromage

Mousse de brie de Meaux, gel de roquette et mendiant au miel de Cramaille

Coulommiers fermier au mascarpone et betterave rouge, roquette au balsamique blanc

Dessert

Assortiment de gâteaux et entremets, Pièce montée choux, plateaux de fruits frais, Wedding cake (avec supplément selon design)



Le wedding cake



*Le sucre oui,
mais avec modération
(on l'invite aussi de temps en temps)*



Chez Madness, les douceurs de la fin sont aussi importantes que tout le reste, on les soigne, on les travaille, on les goute (oui oui aussi) et surtout on sait qu'elles ne viendront pas tapisser le palais de vos convives d'une épaisse couche de sucre



Notre cake designer

Notre cake designer de renommée a été sélectionnée avec soin. Elle maîtrise les goûts, les associations, la finesse et la légèreté ainsi que le design du gâteau de vos rêves.

Selon vos envies, nous vous proposerons un gâteau sur mesure, unique, réalisé uniquement pour le plus beau jour de votre vie

Du Rêve à la Folie



Les petits loups

On ne les oublie pas

Parce que l'apprentissage des saveurs commence dès le plus jeune âge, nous ne délaissions pas nos petites bouches et leur proposons un menu élaboré mais tout en simplicité

Menu

Apéritif :

Assortiment de pièces cocktail tant aimées par les petits (3 par enfant) (gâteaux apéritif, saucisses cocktail, mini burger)

Entrée :

Saumon fumé et blinis maison

Plat :

Suprême de volaille et sa mousseline de pomme de terre et panais

Dessert :

Moelleux au chocolat et fruits rouges



Petite
confession



Car nous aussi nous aimons faire la fête, nous savons qu'un petit encas au milieu de la nuit est toujours le bienvenu



Le coin des fêtards

Votre soirée dansante se terminant tard dans la nuit (ou tôt le matin) nous vous proposons un encas salé et sucré pour les plus fêtards.

Un petit coin salé et un petit coin sucré :

En salé : Mini burger Limousin au cheddar

En sucré : Les flans de notre pâtisier (dont lui seul connaît la recette)



Le Champagne & Les boissons alcoolisées

Le Champagne

Maison Pierre Mignon

Gamme Grande Réserve : 24€ / bouteille

Gamme Prestige : 30€ / bouteille

Possibilité de personnaliser vos étiquettes avec vos prénoms, la date, le lieu de votre mariage : 2€ par étiquette

Bar à mojitos vin d'honneur ou bar après dîner :

Pour votre cocktail nous vous proposons un bar à Cocktails.

Exemple, Bar à Mojitos - Choix entre 3 mojitos :

Classique, Virgin ou Fraise

Facturation au cocktail : 7€ / cocktail (nombre de cocktail déterminé à l'avance)

Les alcools fort :

Pour votre bar après dîner, nous fournissons les alcools forts selon vos choix (Rhum, whisky, vodka, jet 27 ou 31, etc.)

Facturation à la bouteille ouverte : 25€ / bouteille

Assemblage : 80% Meunier Vallée de la Marne 10% Pinot Noir 10% Chardonnay	Vieillessement : 36 mois sur lies Dosage : 8 g/l
---	---

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune pâle aux nuances pailles, aux fines bulles élégantes.
 Au nez : le nez exprime la finesse et la délicatesse, de fines notes de jasmin, de fleurs d'oranger laisse place à des notes fruitées mêlant agrumes et fruits rouges.
 En bouche : la bouche est ronde, d'une belle ampleur, une pointe de fraîcheur met en relief des notes de sous-bois, le tout souligné par des bulles très fines et élégantes. La finale est marquée par un caractère fruité et rond.

ALLIANCES METS ET VIN

Idéal à l'apéritif, avec un filet de cabillaud confit et giroles, une canette aux coings, une tarte aux abricots.
 Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSE

- Médaille d'Argent, Vinalies Internationales 2018

Grande Réserve



26€ttc



Brut prestige



32€ttc

Assemblage : 55% Pinot Meunier 35% Chardonnay 10% Pinot Noir	Vieillessement : 36 à 48 mois sur lies Dosage : 8 g/l
--	--

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune paille cristalline aux bulles très fines.
 Au nez : le nez est délicat, marqué par des notes fines anisées, des touches nobles, crayeuses apportées par le terroir, des notes de fruits blancs ainsi que de fines touches levurées de brioche.
 En bouche : la bouche est particulièrement veloutée, les bulles sont parfaitement intégrées, l'ensemble est fruité, très persistant. L'ensemble offre une structure, alliant vivacité et complexité aromatique autour des saveurs fruitées et de belles notes de sous-bois d'une grande distinction.

ALLIANCES METS ET VIN

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner une grande table, des Saint-Jacques, une volaille à la crème ou des quenelles de brochet.
 Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

- Coup de cœur et 3 étoiles au Guide Hachette 2020
- Médaille d'Or, Vinalies Internationales 2018
- Grand Prix d'Excellence au Concours des Vinalies Nationales 2018
- Grand Prix d'Excellence au Concours des Vinalies Nationales 2016
- Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du Monde, décerne 90/100

Les Champagnes



Les vins

1 bouteille pour 3 personnes
Un stock tampon sera prévu et ouvert avec votre accord
(facturation à la bouteille ouverte)
Le tarif inclut les commandes et réception, la mise au frais, la
location des verres, le service et la gestion du verre

Exemples de vins, adaptés en fonction du menu proposé
(accord mets & vins)

Rouge :

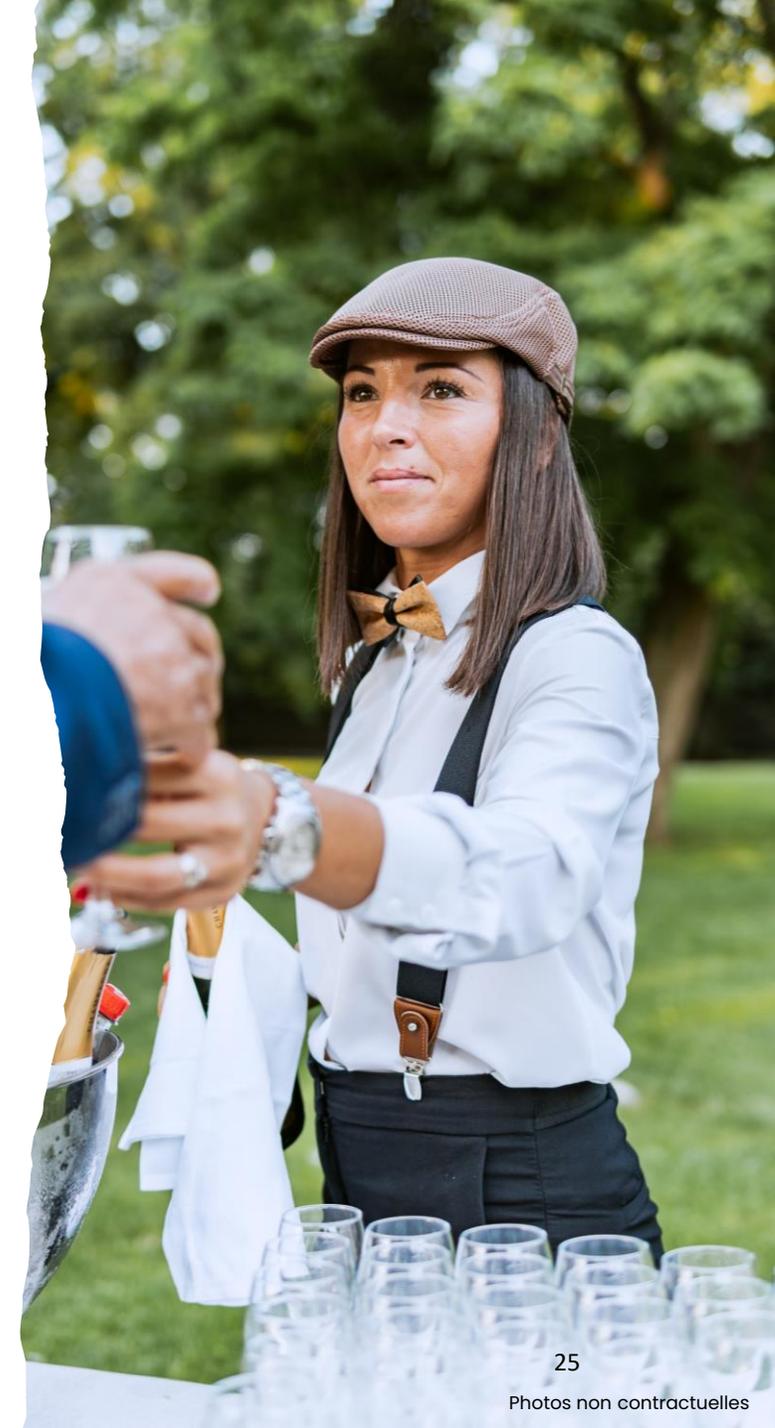
Rouge classique : Le libournais - Fronsac Château la Chapelle Labory
Rouge gala : Languedoc - château Sainte Eulalie La Cantilène

Blanc :

Classique : côtes de Blayes - Château Haut Canteloup
Gala : Bergerac - Domaine de l'ancienne Cure l'Abbaye

Rosé (sur demande) :

Classique : corse - rosé de Provence Sonnenta
Gala : Languedoc Roussillon - château Puech Haut Argali



Les softs et boissons chaudes



Les softs Apéritif et Bar

Eaux plates et gazeuses en verre, coca-cola, coca-cola zéro, Jus de fruits Bio, Chardonnay Pierre zéro sans alcool (formule **Dilection** & **Nuit de Noces**)



Les softs du dîner

Eaux plates et gazeuses en verre

Thé et café

Thé Betjeman & Barton

Café Nespresso ou américain selon la formule

Sucre de bouleau

Citron

Edulcorant

Lait de vache Bio



Matériel et art de la table



Le mobilier

Nos buffets nappés blanc ou noir
(Nappage lin ficelle en option)
1 buffet de 4 mètres linéaires pour le poste
boissons
2 buffets de 4 mètres linéaires pour les
animations
2 buffets de 2 mètres pour l'alimentaire avec
étagères hauteurs

La décoration

Éléments de décoration pour les buffets
(hauteurs noir brut, assiettes de présentation or,
hauteurs en bois, etc.)
Possibilité de personnaliser la décoration en
fonction de votre thème (sur devis)
Herbes aromatiques en seau zinc

Plats de service et platerie

Plateaux de service en bois, verre et ardoise
Mise en scène des plateaux de service (mousse
végétal, etc.)
Assiettes pour pièces cocktail
Services à thé et café en porcelaine
Tubes et boules en plexi
Platerie complète repas. Gamme prestige
blanche. (possibilité d'upgrader encore la
platerie selon votre thème)

Les couverts

Couverts classique argent (Mise en bouche,
entrée, plat, trou normand, fromage et dessert)
Couverts bambou réutilisables (fourchettes et
cuillères)
Cuillères à café
Cuillère à glace et pinces de service

La verrerie

Verres à vin blanc et rouge
Flutes de champagne
Verres à eau
Tumbler
Carafe

Autres

Serviettes en papier qualité supérieure pour le
cocktail
Nappage et serviettes en coton blanc
(possibilité de passer en lin ficelle en option –
20€ / table)
Limonadiers
Vasques à champagne + glace
Matériel office (buffets, étuves, stockage –
besoin accès camion frigorifique)
Mobilier fournis par le lieu : tables, chaises,
buffets (nombre en attente), mange debout
(nombre en attente)

L'art de la table et la décoration



Selon le thème de votre mariage, nous organiserons un rendez-vous afin de réaliser la décoration de vos rêves tant au niveau de l'art de la table que de la décoration florale. Le devis sera alors ajusté en fonction de vos souhaits.



Du Rêve à la Folie



Le personnel

Les tenues

Nos maîtres d'hôtel peuvent également être en tenues classiques (chemises noires ou blanches, cravates noires, pantalons noirs)



Du Rêve à la Folie

Pour un mariage de 100 personnes

Le service

- 1 responsable d'équipe (8 heures – 15h – 00h)
- 1 maître d'hôtel (8 heures – 15h – 00h)
- 2 serveurs (8 heures – 15h – 00h)

La cuisine

- 1 chef de cuisine (8 heures – 15h – 00h)
- 1 second de cuisine (8 heures – 15h – 00h)

1h de pause incluse dans la tranche horaire annoncée

Le Brunch

Sont inclus dans la prestation



Le nappage et les serviettes en coton blanc, l'art de la table gamme classique ainsi que le service
Ajout du vin en option



Pour votre déjeuner du lendemain, nous vous proposons un brunch composé de :

Bacon et œufs brouillés

Tartine Avocado : Ecrasé d'avocat, Œufs poché, Saumon fumé et crème citronnée

Viennoiseries et pains variés

Pancakes (Sirop d'érable, nutella et confiture)

Salade vitaminée aux pâtes de quinoa

Taboulé de boulghour et baies de goji

Viandes rôties et charcuteries

Plateaux de fromages et condiments

Plateaux de fruits frais

Les boissons chaudes (thé et café) et softs (jus de fruits, eaux plates et gazeuses, coca-cola)

Du Rêve à la Folie



Qui sommes-nous ?

Allé on vous parle un peu de nous

David

Chef de cuisine
depuis 20 ans



Audrey

Organisatrice
d'événements
depuis 10 ans



Nous avons créé cette entreprise familiale dans le but d'assouvir notre passion du métier de bouche et de l'événementiel. Nous sommes des fous du travail bien fait, toujours en quête de la petite attention qui fera de votre événement un instant inoubliable

Parce que votre événement est unique et que vous voulez en garder un souvenir incroyable, nous prêterons attention aux moindres détails afin que vous puissiez profiter de chaque instant le cœur léger

Eux

La Madness team, celle qui se pliera en 4 (et c'est pas toujours facile) pour vous satisfaire

Du Rêve à la Folie



Nos chefs

La folie de nos chefs est notre bien le plus précieux. Ils ont la délicatesse de grands chefs mais aussi la créativité de baroudeurs

Ils aiment surprendre et tenter de nouvelles expériences culinaires pour transporter les convives dans leur univers décalé mais maîtrisé. C'est d'ailleurs cette audace qui leur a permis de remporter la 6^{ème} édition des Api d'or, grand concours dont le jury est constitué de 16 professionnels dont 11 MOF, 10 étoilés et 3 présidents d'institutions culinaires nationales

Du Rêve à la Folie

Le service *Madness*

Traiteur
Du Rêve à la Folie

Madness c'est avant tout l'art de recevoir, une passion pour le métier de bouche. Nos équipes de service sont présentes et discrètes à la fois, elles ont l'œil sur les détails et à l'image de Madness, elles partagent la maîtrise de l'art du service

Vous pourrez choisir le style de service qui vous correspond, à la Française, à l'Anglaise, au guéridon, etc. Nos maîtres d'hôtel, tels des chefs d'orchestre, guideront l'ensemble des équipes de service dans une chorégraphie millimétrée



Nos Valeurs et engagements

Sur mesure

Toutes nos propositions sont travaillées sur mesure en fonction de la saison, de votre thème et de vos goûts car chaque événement est unique au même titre que vos rêves

L'amour du métier, l'esprit d'équipe et le soucis du détail

La Madness team est composée uniquement de passionnés du métier, tant au niveau de la salle, que de la cuisine et de la coordination logistique. Nous sommes des amoureux, des amis et l'esprit d'équipe qui règne chez Madness est notre force



Nos valeurs
Nos engagements

Du Rêve à la Folie

Saisonnalité et locavore

Dans un soucis de respect de l'environnement et de développement de l'économie locale, nous favorisons les circuits courts en faisant travailler nos producteurs et commerçants locaux. Nous sélectionnons avec soin nos fournisseurs et créons avec eux des liens forts afin de vous faire bénéficier de produits de grande qualité



La boîte à Pain Gouvieux



L'écho des terroirs Gouvieux



Les vergers de Gouvieux



La marée du Lys Lamorlaye

Fait maison

Toutes les pièces et plats sont faits maison par nos chefs

Contact

On fait du bien à la planète 

Dans un souci de protection de l'environnement, nous vous invitons à consulter cette proposition en version numérique



Votre contact privilégié

(Disponible pour répondre à toutes vos questions et vous accompagner dans la préparation de votre mariage)

Audrey Verschuere

Co-fondatrice

Madness Traiteur

60460 Blaincourt-Lès-Précy

06 30 79 52 04

contact@madness-traiteur.com

www.madness-traiteur.com

Suivez notre actualité sur
Instagram et Facebook



@madness_traiteur

@madness.traiteur



Du Rêve à la Folie

