



CARTE MARIAGE

2 0 2 7

C H E F S A R T I S A N S
T R A I T E U R S

DORDOGNE
GIRONDE
LOT ET GARONNE



0 5 5 3 5 8 9 4 5 6
contact@lgh-perigord.com



S O M M A I R E

Préambule	page 1
Le Mots des Chefs	page 2
Nos Engagements	page 3
La Pause fraîcheur	page 4
Le Vin d'honneur	page 5
Le Cocktail Origine	page 6
Le Cocktail Immersion	page 7
Le Dîner	page 8
Le Menu Apogée	page 9
Le Menu Odyssée	page 10
Le Cocktail Dînatoire Effervescence	page 11
Le Menu des Petits Gourmets et prestataires	page 12
Les options Nuit Blanche	page 13
Le Matin d'après, Brunch	page 14
Photos, une réception qui vous ressemble	page 15
Les délices en supplément	page 16
L'accompagnement de votre réception	page 17
Arts de la Table, Verrerie, Vaisselle, Nappage	pages 18-20
Le Jour J	page 21
Le Lendemain	page 22
Votre parcours mariage	pages 23-24
Liste de prestataires	page 25
CGV	pages 26-28
Fiche de Renseignements	pages 29-30

Préambule

Les Gastronom'home, bien plus qu'un traiteur : une maison de confiance

Certaines histoires naissent d'une passion.
D'autres d'une rencontre.
Les Gastronom'home Périgourdiens sont nés des deux.

Avant de devenir une référence locale de l'événementiel, David Cours et Yannick Bigot ont construit leur exigence dans de grandes maisons reconnues : Le Vieux Logis à Trémolat, l'Hôtel de la Pointe à Cap Coz, l'Amphitryon à Lorient ou encore chez François à Bergerac.

Des années de terrain, de rigueur, de service et de respect du produit.
Aujourd'hui, cette expérience se retrouve dans chaque réception, chaque mariage, chaque événement confié aux Gastronom'home.

Mais ce qui fait réellement leur différence ne se résume pas à la cuisine.
C'est une manière de travailler. Une manière d'accompagner. Une manière de recevoir.

Chez Les Gastronom'home, un événement ne se limite pas à un repas.
C'est une organisation pensée dans les moindres détails, une équipe présente et engagée, une cuisine généreuse, sincère et maîtrisée, au service d'un moment important de votre vie.

Mariages, réceptions privées, événements d'entreprise ou prestations institutionnelles : chaque projet est abordé avec la même exigence, la même implication et le même objectif : vous permettre de vivre pleinement votre événement, en toute sérénité.

Ancrés en Dordogne et profondément attachés aux produits, aux saisons et au travail bien fait, Les Gastronom'home défendent une vision simple de leur métier : proposer une cuisine humaine, élégante et authentique, portée par des professionnels capables de transformer une réception en véritable souvenir.



Parce qu'un mariage est bien plus qu'un repas, nous imaginons chaque réception comme un voyage, pensé dans les moindres détails, où la cuisine devient un souvenir à part entière.

Le Mot des Chefs !

Madame, Monsieur, chers futurs mariés,

Depuis près de quinze ans, nous accompagnons couples, familles et entreprises dans les moments les plus importants de leur vie.

Traiteurs de métier, mais aussi chefs, organisateurs et managers, nous connaissons chaque facette de l'événementiel et savons nous adapter à toutes les configurations pour vous offrir une prestation à la hauteur de vos attentes.

Plus qu'aucune autre célébration, le mariage est un souvenir que l'on souhaite inscrire durablement dans les mémoires. Ensemble, imaginons une réception qui vous ressemble, fidèle à votre histoire et à vos envies.

De notre première rencontre jusqu'aux derniers préparatifs du grand jour, nous mettons notre savoir-faire, notre écoute et notre exigence à votre service afin que vous puissiez vivre pleinement cette journée, en toute sérénité.

Au fil de cette plaquette, nous vous invitons à découvrir nos propositions et à composer un menu à votre image. Qualité des produits, maîtrise des cuissons et sens du détail sont au cœur de notre engagement.

Le jour venu, l'ensemble de l'équipe des Gastron'home Périgourdins œuvrera avec discrétion et professionnalisme pour faire de votre mariage un moment sincère, fluide et inoubliable.

Au plaisir de vous rencontrer prochainement

David Cours & Yannick Bigot

Notre engagement RSE

Chez Les Gastronomes Périgourains, nous défendons une cuisine sincère, responsable et profondément ancrée dans notre territoire.

Chaque réception est pensée avec la volonté de concilier qualité, bon sens et respect du produit. Au quotidien, nous faisons évoluer nos pratiques afin de limiter notre impact environnemental, sans jamais compromettre l'exigence de nos prestations.

Réduction des déchets, réflexion sur les modes de service, choix de partenaires locaux et limitation des emballages à usage unique : notre engagement se construit dans des actions concrètes, adaptées à notre métier et à nos valeurs.

QUELQUES EXEMPLES DE NOS PARTENARIATS LOCAUX

- Le foie gras frais est produit dans le Périgord, puis transformé par nos soins.
- Les légumes de saison proviennent de Cours-de-Pile.
- Le pain est pétri et cuit dans des fournils du secteur.
- Les truites fumées, travaillées avec délicatesse et savoir-faire, arrivent fraîches des Pyrénées.

Fait maison & ancrage local

Le Périgord est une terre de savoir-faire, de producteurs passionnés et de produits d'exception. Depuis des années, nous avons tissé des liens de confiance avec des artisans et producteurs locaux qui partagent notre exigence du goût et du travail bien fait.

Nous privilégions les circuits courts, les produits frais et de saison, ainsi qu'une cuisine réalisée entièrement par nos soins, dans le respect du produit et de son origine.

Notre approche repose sur une conviction simple : proposer une cuisine généreuse, authentique et cohérente avec le territoire qui nous entoure.

Le + Gastronomes

Nos prestations sont élaborées à partir de produits frais, locaux et majoritairement issus d'une agriculture raisonnée.

Dans une logique écoresponsable, nous privilégions également les contenants réutilisables ou durables : porcelaine, bois, bambou... tout en limitant autant que possible les matériaux à usage unique.

Parce qu'au-delà du repas, nous croyons qu'un bel événement peut aussi être pensé avec conscience et cohérence.

La Pause Fraîcheur

Le verre d'accueil

Une parenthèse rafraîchissante dès votre arrivée sur le lieu de réception.

Orangeade, citronnade, limonade à la fleur de sureau, thé glacé

(2 choix sur 3) servies bien fraîches.

Une attention délicate qui apporte un véritable moment de fraîcheur, particulièrement apprécié en période estivale.

Des boissons artisanales et naturelles, élaborées par nos soins.

Les gobelets (eco-cups) sont inclus.



Inclus 2 verres par invité, ainsi que l'eau plate et pétillante

Accompagnez votre pause fraîcheur d'une touche sucrée en supplément :

Macarons, canelés et petites douceurs

Le Vin d'honneur

Un Cocktail à votre image

Un instant suspendu, entre émotion et célébration.

Des pièces délicates, des accords justes, un service précis.

Nous imaginons pour vous un cocktail sur mesure,
à l'image de votre réception.

Un service discret et continu accompagne votre vin d'honneur.

*Les buffets sont alimentés et débarrassés en permanence,
tandis qu'un service au plateau circule auprès de vos convives.*

Boissons fournies par les clients

Nous vous laissons la liberté de composer votre sélection de boissons pour le vin d'honneur, avec ou sans alcool.

La verrerie de réception peut être mise à disposition en option, selon les besoins de votre événement.

Pour garantir une dégustation optimale, nous vous recommandons de prévoir le rafraîchissement de vos boissons en amont de la réception (idéalement 48 à 72 heures avant l'événement).

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon sur les boissons que vous fournissez.

La prestation comprend :

- Fourniture des pièces cocktail et boissons
- Rafraîchissement des boissons servies
- Installation et rangement des espaces de réception
- Nappage des buffets en tissu blanc
- Vasques à glace
- Serviettes cocktail
- Supports et accessoires de dégustation

En supplément :

- La verrerie
- Le service

Nos options complémentaires :

- Mobilier de réception
- Nappage complémentaire

Éléments à prévoir par vos soins *Cocktail et dîner*

- Mobilier de réception et de buffet
- Décoration

Lorsque le lieu ne dispose pas d'une cuisine équipée :

- un espace couvert d'environ 25 m² avec plancher,
- des tables adaptées à la préparation et le dressage des assiettes (minimum 7 mètres linéaires)
- une alimentation électrique 16 ampères
- au moins 5 prises monophasées
- un point d'eau

Cocktail Origine

Une interprétation élégante des grands classiques du cocktail.

L'expression de notre cuisine traditionnelle et authentique
à travers une sélection raffinée de bouchées salées.

Spritz ou Soupe de Champagne ou

Cocktail Périgord (base de liqueur de noix)
Ou autre Boisson (nous consulter)
(2 verres / personne)

Assortiment de Jus de fruits / Soda

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »



1h30 de dégustation



Cocktail alcoolisé, softs et eaux

2 comptoirs gourmands :

- 5 pièces salées par personne
- 1 atelier culinaire animé
- 1 sélection gourmande en libre dégustation

Comptoir Pièces salées

Toast Foie Gras au Sel de l'Île de Ré

Pomme Grenaille à la Crème Truffée

Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants

Tataki de Magret de Canard, Toast à l'Aïoli

Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Comptoir Végétal

Les Tartinables de la Maison : Guacamole et Tapenade d'Artichaut

Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Atelier Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon vin Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe

(Choix de 2 sur 3) *Animation des chefs*

Cocktail Immersion

Une invitation à découvrir notre univers gastronomique à travers une expérience raffinée et conviviale, ponctuée d'ateliers culinaires orchestrés par nos chefs.

Comptoir Pièces Salées

1 pièce de chaque par personne

Pomme Grenaille à la Crème Truffée

Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants

Tataki de Magret de Canard, Toast à l'Aïoli

Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Comptoir Le Périgord

Animation des chefs

Atelier découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel

Chutney Pomme Rhubarbe,

Ardoise de Jambon du Périgord

Condiment Méditerranéen

Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Comptoir de La Mer

2 huîtres par personne

Banc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsault

Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes et Crêpinettes

Ardoise de Truite Façon Gravlox, Houmous Maison au Citron

Confit et Sésame ou crème fouettée aux herbes

Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique



2h30 à 3h
de dégustation

Cocktail alcoolisé, softs et eaux

4 comptoirs gourmands :

- 4 pièces salées
- 6 pièces en atelier
- 2 huîtres
- 3 ateliers culinaires animés
- 4 sélections gourmandes en libre dégustation

Comptoir Végétal

Les Tartinables de la Maison :

Guacamole et Tapenade d'Artichaut

Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Animation des chefs *1 pièce de chaque par personne*

Atelier Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon Vin Rosette d'Ici,

le Petit Pois Menthe (Choix de 2 sur 3)

Atelier Plancha

Animation des chefs *1 pièce de chaque par personne*

Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre

Poulet du Périgord Citron Estragon

Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise,

Crispy d'Oignons

Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade

Soupe de champagne ou Spritz ou
Cocktail Périgord (base liqueur de Noix)
(2 verres / personne)
Ou autre boisson (nous consulter)

Assortiment de Jus de fruits / Soda

Eaux : plate et pétillante
« Source des Abatilles »



Un repas qui vous rassemble

Un instant suspendu, entre émotion et célébration.
Des pièces délicates, des accords justes, un service précis.

Nous imaginons pour vous un cocktail sur mesure,
à l'image de votre réception.

Un service professionnel pour votre dîner.

À l'assiette ou en plat à partager, nos équipes s'adaptent à votre ambiance.

Rythmé par le maitre d'hôtel, des serveurs sont dédiés spécifiquement au service des boissons et du pain.

Nous ne faisons pas de service au buffet.

Découvrez nos options pour la
préparation et le rangement de votre
salle de réception P19

*Viticulteurs et caviste, à découvrir parmi nos
partenaires P25*

Le dîner

La prestation comprend :

- La mise en place du nappage et du couvert
- Fourniture du nappage non tissé rectangulaire blanc
- Les serviettes non tissé blanches
- Les mets et petits pains individuels
- L'eau en carafe
- Les consommables pour le café

A prévoir par vos soins :

- La fourniture du mobilier et sa mise en place
- L'élaboration du plan de table
- La décoration
- Les vins

En supplément :

- La verrerie et le couvert
- Le service

Nos options complémentaires

- Le nappage et serviettes en tissu
- Le forfait eau en bouteille Abatilles

Entrée

Foie Gras Cuit au Sel, Chutney Pomme Rhubarbe Tuile aux Graines

Apéricubes de foie gras, Gelée de Fraises

Ou

Variation de Tomates Anciennes Huile de Basilic et Burrata

Poisson

Pavé de Sandre

Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles

Pickles d'Agrumes et Sauce acidulée

ou

Pavé de Truite en Croûte du Périgord (servi froid)

Déclinaison de légumes de saison

Mousseline de Poire céleri vanille

Plat

Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit

Purée de Ratatouille,

Pommes de terre Grenailles, Pickles d'Agrumes

Ou

Filet de Bœuf ou Veau, Jus Réduit

Crèmeux de Carottes Cardamome,

Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles

Ou

Suprême de Volaille du Périgord, Jus Réduit

Poêlée de Pommes de terre, Champignons du Moment,

Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées

Fromage

Ardoises de fromages :

Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants

Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

Dessert

Assortiment de Mignardises

Tartelette Crème Vanille et Fraises,

Chou craquelin aux noix Bergerac Brest,

Sablé breton et Dôme Citron,

Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache

chocolat,

Financier framboise, crème légère à la menthe

Ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette : toutes nos mignardises

peuvent être réalisées en portion individuelle : 1 dessert au choix

Ou

Wedding Cake sur mesure

Pièce Montée : 3 choux par personne, parfums vanille, chocolat et café et Nougatine

Comptoir Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet

Menu Apogée

RECOMMANDÉ APRÈS LE COCKTAIL ORIGINE

Conseillé : service à l'assiette



Menu Odyssée

RECOMMANDÉ APRÈS LE COCKTAIL IMMERSION

Conseillé : service à l'assiette ou en plat à partager

Plat

Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit
Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles
Pickles d'Agrumes

Ou

Filet de Bœuf ou Veau, Jus Réduit
Crèmeux de Carottes Cardamome, Champignons du Moment
et Pommes de terre Grenailles

Ou

Suprême de Volaille du Périgord, Jus Réduit
Poêlée de Pommes de Terre, Champignons du Moment,
Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées

Ou

Pavé de Sandre,
Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles,
Pickles d'Agrumes et Sauce Acidulée

Fromage

Ardoise de Fromages :

Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants

Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

Dessert

Assortiment de Mignardises

Tartelette Crème Vanille et Fraises,
Chou craquelin aux noix Bergerac Brest,
Sablé breton et Dôme Citron,
Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache
chocolat,
Financier framboise, crème légère à la menthe

Ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette : toutes nos mignardises
peuvent être réalisées en portion individuelle : 1 dessert au
choix

Ou

Wedding cake sur mesure

Pièce Montée : 3 choux par personne, parfums vanille, chocolat
et café et Nougatine

Comptoir Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet



Commencer votre repas sur une note
de finesse et de gourmandise avec
notre Mise en bouche signature :

Capuccino de Foie gras, émulsion
et tuile de pain d'épices

A découvrir P.16

Cocktail dînatoire Effervescence

Un moment de partage et de convivialité autour d'un cocktail dînatoire composé d'une succession de pièces culinaires raffinées, salées et sucrées. Proposée exclusivement en format mange-debout, cette formule offre une réception élégante et dynamique, sans repas assis ni service à table.

Comptoir Pièces Salées

Pomme Grenaille à la Crème Truffée
Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants
Tataki de Magret de Canard, toast à l'Aïoli
Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Comptoir Le Périgord

Découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel et Chutney Pomme
Rhubarbe
Ardoise de Jambon du Périgord et son Condiment
Méditerranéen
Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Comptoir de la Mer

Banc d'Huitres Fines Claires de chez Marsaul
(2 pièces par personne)
Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes
et Crépinettes
Ardoise de Truite Façon Gravlox,
Houmous Maison au Citron Confit et Sésame ou
crème fouettée aux herbes
Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Comptoir Végétal

Les Tartinables de la Maison : Guacamole et Tapenade
d'Artichaut, assortiment de pains tranchés
Bar à Gaspacho :
Le Classique, le Melon vin Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe
(Choix de 2 sur 3)

Comptoir Cassolettes

Cassiolette de Sandre Pané au Panko
Cassiolette d'Émincé de Bœuf au Piment d'Espelette

Comptoir de Fromages

Ardoise de Fromages :
Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants
Fruits secs et confiture cerises noires

Comptoir de Desserts

Assortiment de Mignardises

Tartelette Crème Vanille et Fraises,
Chou craquelin aux noix Bergerac Brest,
Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin
Dacquoise aux noix et Ganache chocolat,
Financier framboise, crème légère à la menthe

Ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette : toutes nos mignardises
peuvent être réalisées en portion individuelle : 1 dessert au
choix

Ou

Wedding Cake sur mesure
Pièce Montée : 3 choux par personne, parfums vanille, chocolat
et café et Nougatine

Spritz ou Soupe de Champagne
(2 verres / personne)
ou Autre Boisson nous consulter

Assortiment de Jus de fruits et Soda
Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Stand Brasero :

Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre
Poulet du Périgord Citron Estragon
Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise du Moulin des
Cépages et Crispy d'Oignons
Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade
Brochette de Légumes du Moment
et Pommes de Terre Grenailles Parfumées au Thym

Stand Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet

Les petits Gourmets

Cocktail Vin d'honneur
Le comptoir des petits
gourmets

Amuse Bouches

Quiche
Pizza
Cookie Lardon, Emmental
Mini Burger
Tomates Cerise et cubes de Melon à croquer

Menu Enfant Le petit festin

TARIF : 15€ TTC / personne

Plat

Émincé de Volaille Fermière et Écrasé de Pomme de terre

Dessert

Brownie au chocolat et noisettes

Ou

Dessert des Mariés

Cocktail Dînatoire
La petite fête

Minimum de 15 enfants

1ère Partie Vin d'honneur

Quiche
Pizza
Cookie Lardon, Emmental
Cubes de Melon et Pastèque à croquer
Tomates Cerise

2ème Partie Dîner

Mini- Burgers et Rösti de Pommes de terre

Dessert

Brownie au chocolat et noisettes

Ou

Dessert des Mariés



La table des Prestataires

Une formule pensée pour les professionnels qui vous accompagnent tout au long de votre journée de mariage.

Plat

Suprême de Volaille et garniture plat des mariés

Dessert

Dessert des Mariés

Les options Nuit Blanche

Un bar de nuit convivial pour prolonger la fête jusqu'au bout de la nuit

Service Barman

Mise à disposition d'une
équipe de 2 barmans
pour servir vos boissons

Les cocktails Nuit Blanche

Option bar de nuit comprenant la réalisation de
deux cocktails par personne pendant votre soirée

2 Cocktails avec Alcool

Cette option ne comprend pas le service



Le Bar Gourmand Nuit Blanche

DOUCEURS SALÉES

Assortiment de Pièces Salées (Pizzas, Quiches)

Ou

Planche de charcuteries, pains tranchés

Ou

Plateau de fromages, pains tranchés

DOUCEURS SUCRÉES

Assortiment de Mignardises Sucrées

(Macarons, Cannelés)



Le Matin d'Après

Prolongez votre mariage le lendemain, autour d'un moment gourmand et convivial avec vos proches.

Le Buffet Champêtre

Un buffet froid, pensé pour prolonger votre réception dans une ambiance conviviale et détendu, le lendemain de votre mariage.

Laissé sur place le soir du mariage,

Prévoir une zone de stockage réfrigérée suffisante.

Salade de Tomate Mozzarella
Salade de Pomme de Terre Amandine
Quartier de Melon
Rôti de Porc et Rôti de Bœuf
Condiments
Plateaux de fromages
Salade de fruits frais

Inclus : le pain et la vaisselle à usage unique



Le Brunch des Mariés

Un brunch gourmand pour un lendemain convivial

En Livraison le matin, ou laissé sur place le soir du mariage.

Prévoir une zone de stockage réfrigérée suffisante.

Forfait déplacement: nous consulter

Café, Thé, Chocolat chaud,
Jus d'orange Pain et Mini Viennoiseries
Crêpes Brioche Confitures,
Miel, Pâte à Tartiner,
Sucre, Beurre
Salade de fruits frais
Plateau de charcuteries
Poulet rôti
Salade de tomate-mozzarella
Salade de pommes de terre Amandine
Plateau de fromages
Tarte aux pommes

Inclus : le pain et la vaisselle à usage unique

Une réception qui vous ressemble



Des tables raffinées aux assiettes gourmandes,
chaque création raconte une partie de votre histoire.



Les Délices en supplément

Des options gourmandes pour personnaliser votre menu et répondre à toutes vos envies

Mise en Bouche

Capuccino de Foie gras, émulsion
et tuile de pain d'épices

Crèmeux de Concombre Coco Curry
Ou
Variation de Tomates
Huile Basilic et Burrata



Option Brasero

Atelier cuisson cocktail



Menu Végé ou Vegan

Raviole de champignons, crèmeux champignon
Accompagnée de la même garniture que le plat des mariés
Possibilité de fromages Vegan

Régimes, Intolérances ou allergies alimentaires :
nous consulter

Option Wedding Cake sur mesure



Forfait Eau Plate et Gazeuse Abatilles (dîner)

L'accompagnement de votre réception

Pour profiter pleinement de votre journée, nous vous proposons des services complémentaires pensés pour simplifier l'organisation de votre réception avant, pendant et après l'événement.

Options Préparatifs

Conseil pour l'élaboration de votre plan de table

Mise en place des tables et des chaises

Mise en place de la décoration des tables

Sur devis

Nous consulter

Option Rangement de la salle le lendemain

Rangement des tables et des chaises

Nettoyage de la salle

Sur devis

Nous consulter

Gestion de la fin de réception

Enlèvement des éléments de service

Enlèvement des déchets de cocktail, de
repas et bouteilles en verre

Arts de la Table - Verrerie

Pour le cocktail et le dîner

Parce que chaque détail compte, la verrerie participe à l'harmonie de votre réception et contribue à créer une table élégante, raffinée et à votre image.

La verrerie, la vaisselle et le nappage sont fournis et loués par notre partenaire Sors T' Couverts.

Les tarifs indiqués sont intégrés à notre proposition traiteur, afin de vous offrir une prestation clé en main

Pour le cocktail comprend par personne :

- 1,5 verre à vin
- 2 flûtes
- 1 verre à soft

Sélection 3 pièces
Pour le dîner comprend par personne:

- 1 verre à vin 30 ou 40cl
- 1 verre à eau
- 1 flûte

Sélection 4 pièces
Pour le dîner comprend par personne:

- 1 verre à vin 30 cl
- 1 verre à vin 40 ou 60cl
- 1 verre à eau
- 1 flûte

Les assortiments et quantités peuvent être adaptés à vos envies. Toute modification donnera lieu à un supplément tarifaire.



ROMANCE



ELEGANCE

Arts de la Table - Couvert

Le dîner



ELEGANCE



PERLA



ROMANCE

Sélection 3 pièces :

- 1 assiette de présentation
- 1 assiette plate
- 1 assiette à dessert
- couverts à viandes
- couverts à fromages
- 1 cuillère à dessert

Sélection 4 pièces :

- 1 assiette de présentation
- 1 assiette plate
- 1 assiette à dessert
- couverts à viande
- couverts à fromages
- 1 cuillère à dessert
- 1 assiette
- 1 jeu de couverts supplémentaire au choix

Sélection 5 pièces :

- 1 assiette de présentation
- 3 assiettes plates
- 1 assiette à dessert
- couverts à poisson
- couverts à viandes
- couverts à fromage
- 1 jeu de couverts supplémentaire
- 1 cuillère à dessert



COUVERTS TUNIS

NAPPAGE EN TISSU

NAPPE BLANCHE
RECTANGULAIRE

300 cm x 180 cm



NAPPE RONDE BLANCHE

300 cm



NAPPE RONDE BLANCHE

280 cm

NAPPE BUFFET BLANCHE
STRETCH



SERVIETTE DE TABLE

MANGE DEBOUT ET NAPPE
BLANCHE STRETCH



Le Jour J

LA VEILLE

- Livraison de la vaisselle et du nappage

JOUR J

Nos équipes arrivent généralement 3 à 4 heures avant le cocktail afin d'assurer une mise en place complète.

- Installation des espaces cocktail ; nappage, matériel de service, organisation des zones techniques
- Nappage et dressage de vos tables selon votre plan de table fourni en amont
- Service assuré pour le cocktail et le dîner

Nous proposons des options pour vous accompagner dans la préparation de votre réception (préparation de salle, mise en place du mobilier...) à découvrir P17

PERSONNEL DE SERVICE

Un service pensé pour votre sérénité : nos équipes de service sont mobilisées dans le cadre d'un forfait global, défini selon le lieu, la configuration de votre réception et le nombre de convives.

Un maître d'hôtel devient votre interlocuteur privilégié tout au long de la réception. Il coordonne les équipes et veille au respect du timing.

Pour le service : 2 serveurs minimum pour les 25 premiers convives, puis 1 serveur supplémentaire par tranche de 25 invités.

Au-delà de 250 personnes, la présence d'un second maître d'hôtel est recommandée.

Afin de garantir le bon déroulement de votre événement, les horaires de service sont établis jusqu'à :

- 16h30 pour une réception en journée
- 00h30 pour une réception en soirée

Au-delà de ces horaires, des frais sont facturés pour les prolongations.

FIN DE PRESTATION

Débarrassage du cocktail, débarrassage des tables du dîner : nous vous laissons les nappes et un verre sur table pour la soirée.

Fourniture de gobelet eco-cup ou de verrerie supplémentaire pour votre soirée.

Nous installons le buffet de café en libre service et votre bar de nuit.

La cuisine est nettoyée, les éléments de service sont rassemblés (déchets et bouteilles en verre) - ils sont évacués si un forfait est souscrit.

Un service spécifique peut être assuré pour votre bar de nuit.

Option Nuit blanche P16

Le lendemain

RETOUR DE NOCES

à découvrir P14

Selon votre organisation,
2 possibilités :

- Vous choisissez une autonomie complète : le repas et le matériel sont laissés sur place la veille (prévoir une zone de stockage réfrigérée suffisante) ou livrer le matin même, et vous gérez le brunch librement.
- Vous optez pour une prestation avec une équipe dédiée pour la mise en place et le service du brunch : des horaires sont définies en amont, selon vos besoins et les options souscrites (prestation de nettoyage de salle, dressage des tables du brunch...) - Nos options P17

JOUR OUVRÉ SUIVANT

Récupération du matériel :

Le petit matériel, la vaisselle utilisée et la verrerie sont récupérés le jour ouvré suivant la réception, par notre prestataire de location.

Les verres mis à disposition pour le soir du mariage et/ou du brunch sont à ranger dans les racks prévus à cet effet.

Les nappes en tissu sont à rassembler et plier avant enlèvement.

La reprise du matériel ne nécessite pas votre présence sur place.

CLÔTURE DE VOTRE RÉCEPTION

Un échange téléphonique est organisé afin de faire le point sur votre réception et recueillir vos impressions.

La facture finale est ensuite établie, incluant le solde de la prestation.



Votre parcours Mariage

1

DÉCOUVERTE DE NOTRE UNIVERS

Nous vous transmettons notre plaquette afin de vous permettre de découvrir nos prestations et d'imaginer sereinement votre projet de mariage.

Pour établir un devis personnalisé, merci de nous retourner la fiche de renseignements ci-jointe

2

ELABORATION DE VOTRE DEVIS

A la réception de votre fiche de renseignements, nous établissons un devis personnalisé, en parfaite adéquation avec vos envies et votre événement.

Nous organisons un rendez vous pour en discuter

3

RÉSERVATION DE VOTRE DATE

La signature du devis accompagnée d'un acompte de 30% permet de réserver définitivement votre date.

4

VAISSELLE & NAPPAGE

La verrerie, la vaisselle et le nappage en tissu sont proposés en complément de notre prestation traiteur, en collaboration avec notre partenaire spécialisé.

Un devis sera établi selon vos choix et inclus dans notre devis traiteur.

5

DÉGUSTATION DU MENU DE MARIAGE

Choisir le menu de votre mariage est un moment important.

Pour vous aider à vous projeter, nous organisons régulièrement des journées dégustation réunissant nos partenaires de confiance : décoration, arts de la table, animation, mise en scène... afin de vous permettre de découvrir l'univers complet de votre réception.

Ces moments sont pensés pour échanger, affiner votre projet et découvrir notre cuisine dans des conditions proches du jour J.

Les dégustations sont offertes aux futurs mariés après signature du contrat.

Des accompagnants peuvent être ajoutés sur réservation (45 € par personne supplémentaire).

VISITE TECHNIQUE DU LIEU DE RÉCEPTION

Un rendez-vous technique est organisé sur le lieu de réception afin d'anticiper l'ensemble des aspects logistiques :

- implantation des espaces cocktail et dîner
- circulation des équipes
- accès aux cuisines ou zones de préparation
- besoins matériels spécifiques

Cette étape garantit un déroulement fluide et parfaitement maîtrisé le jour J.

CHOIX DE VOS PRESTATAIRES

Le choix de chaque prestataire est une étape essentielle pour donner à votre mariage l'univers qui vous ressemble.

Parce que ces choix ne sont pas toujours évidents, nous mettons à votre disposition une liste de partenaires de confiance, habitués de nos réceptions et présents lors de nos journées dégustation.

LGh
les
Gastron'home
Périgourains



Prestataires de confiance

Wedding Planner et Robes de mariée

Amber Holly - 05 53 46 50 01

Wedding Planner, Décoratrice, Vaisselle vintage

Poppy Mariage - Marie et Anne 06 44 00 94 12

Décoration Bois

Made In Castle - Fabrice et Didier

06 73 78 00 06

Fleuriste

Atelier de Saison - Aurore 06 77 11 02 48

Location Vaisselle et nappage

Sors T' Couverts - 06 09 81 57 34

Photographes

Aurélie Baldo - 06 63 08 00 04

LR Photographie - Romain 06 89 82 83 58

Sheleen Photographie - Hélène 06 77 85 75 22

Box Photo

Selfie Box - Pierre 06 30 84 71 50

Coiffure *Déplacement à domicile*

Styl & Color - Ghyslaine et Isabelle 05 53 24 75 48

Maquillage *Déplacement à domicile*

Derm Up - Marina 05 53 04 50 64

Saxophoniste

Wanasax - Jean Marc 06 80 05 04 72

Mathieu DJ Event - 07 61 64 38 92

Caviste

Inter caves - Benoit 05 53 61 93 47

Viticulteurs

Le Clos du Breil - 05 53 58 95 73

Château Poulvère - 05 53 58 30 25

Domaines

La Grange de Zacharie - Mathilde 06 87 17 63 84

La Fauconnie - Tanja 06 40 73 12 31

Domaine Lavernelle - 06 80 06 55 88

Location Mobilier et tentes

Château en Périgord - 05 53 22 57 06

Retrouvez tous
nos partenaires



 mariages.net

Pour se Dire Oui !

Les Conditions Générales de Vente

1. Acceptation des conditions

Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes Conditions Générales de Vente.

2. Devis - Commande - Réservation

Toute réservation ou commande ne devient définitive qu'à réception :

- du devis signé avec la mention « Bon pour accord »,
- ainsi que du versement de l'acompte demandé.

3. Réservation & acompte

Afin de garantir la réservation de la date de réception, un acompte de 30 % du montant TTC du devis prévisionnel sera demandé à la signature.

Le nombre définitif de convives devra être confirmé au minimum 15 jours avant la prestation via la feuille de réservation jointe au devis.

Ce nombre servira de base de facturation. Toute personne supplémentaire présente le jour de l'événement pourra faire l'objet d'une facturation complémentaire.

4. Prestataires extérieurs

Les repas destinés aux éventuels intervenants extérieurs (photographes, DJ, animateurs, baby-sitters, chauffeurs, etc.) devront être prévus par le client sous la formule repas prestataire.

Toute prestation assurée par un autre prestataire (wedding cake, bar à champagne, rafraîchissements spécifiques, etc.) reste sous la responsabilité de ce dernier.

Un supplément pourra être appliqué par Les Gastronomes Périgourdins afin d'assurer la gestion logistique ou le service lié à ces prestations annexes.

5. Tarifs & validité

Les tarifs indiqués sur les devis sont valables 1 mois à compter de leur date d'émission.

Tous les prix s'entendent TTC, hors :

- frais de service

Les tarifs peuvent évoluer en cas de modification du taux de TVA en vigueur. TVA applicable :

- 10 % sur les prestations alimentaires,
- 20 % sur les boissons alcoolisées.

6. Conditions de règlement

Sauf accord spécifique, les règlements s'effectuent comme suit :

- 30 % d'acompte à la commande,
- 40 % supplémentaires deux mois avant la prestation,
- solde à réception de la facture finale.

7. Responsabilités

Les Gastronomes Périgourdins s'engagent à assurer la prestation avec professionnalisme, dans le respect des conditions validées avec le client.

Toute modification importante demandée après validation du devis pourra entraîner une réévaluation tarifaire.

8. Annulation

En cas d'annulation par le client :

- l'acompte versé reste acquis,
- toute prestation déjà engagée ou commande spécifique réalisée pourra être facturée.

9. Force majeure

Les Gastronomes Périgourdins ne pourront être tenus responsables d'un retard ou d'une impossibilité d'exécution liés à un cas de force majeure (intempéries exceptionnelles, accident, panne majeure, catastrophe naturelle, etc.).

10. Retard de paiement

Le non-règlement des échéances pourra entraîner :

- avant la réception : la suspension de la réservation,
- après la réception : l'application de pénalités de retard.

Pénalités appliquées :

- +10 % au-delà de 30 jours,
- +20 % au-delà de 60 jours,
- +30 % au-delà de 90 jours.

À défaut de règlement amiable, tout litige relèvera de la compétence du tribunal compétent du ressort du siège social des Gastronom'home Périgourdins.

11. Conditions d'annulation

En cas d'annulation de commande, les indemnités suivantes seront appliquées :

- Plus de 8 mois avant la prestation : forfait administratif de 300 € TTC,
- Entre 8 mois et 3 mois avant la prestation : facturation de 50 % du montant TTC,
- Entre 3 mois et 1 mois avant la prestation : facturation de 75 % du montant TTC,
- Moins d'1 mois avant la prestation : facturation de 100 % du montant TTC.

12. Livraison & matériel

Afin d'assurer le bon déroulement de la prestation, une liste du matériel nécessaire sera établie en amont selon les besoins de l'événement.

Lorsque le lieu ne dispose pas d'une cuisine équipée, le client devra prévoir :

- un espace couvert d'environ 25 m² avec plancher,
- des tables adaptées à la préparation et le dressage des assiettes
- une alimentation électrique suffisante,
- plusieurs prises monophasées,
- un point d'eau,
- ainsi que tout matériel complémentaire nécessaire au bon déroulement de la prestation.

Les Gastronom'home Périgourdins peuvent également orienter le client vers des prestataires partenaires pour mobilier, mange-debout, chaises, tables, matériel événementiel.

13. Retour du matériel

Le matériel fourni par Les Gastronom'home Périgourdins reste leur propriété et devra être restitué dans un délai maximum de 48 heures après la réception.

Les bouteilles consignées, emballages ou éléments manquants/non restitués pourront être facturés.

Nos livreurs récupèrent le matériel et la vaisselle laissés sur place le jour ouvré suivant la prestation.

L'enlèvement des éléments de service (évacuation des déchets alimentaires et du verre) n'est pas inclus dans la prestation. Un forfait spécifique pourra être proposé sur demande.

14. Hygiène & denrées alimentaires

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité alimentaire :

- aucune marchandise servie lors de la prestation ne pourra être reprise,
- les produits non consommés seront détruits à l'issue de l'événement,

sauf demande expresse du client.

Dans ce cas, une décharge pourra être demandée afin de dégager Les Gastronom'home Périgourdins de toute responsabilité liée à la conservation ou à la consommation ultérieure des produits.

15. Transport & responsabilité

Les marchandises livrées voyagent aux risques et périls du client à compter de leur livraison.

Tout retard ou modification indépendant de la volonté des Gastronom'home Périgourdins ne pourra entraîner

- ni annulation de facture,
- ni remboursement,
- ni refus de marchandise.

Toute erreur liée aux informations fournies par le client ne pourra engager la responsabilité de la société.

16. Force majeure

Les Gastronom'home Périgourdins pourront suspendre ou annuler l'exécution de la prestation en cas de force majeure :

- conditions climatiques dangereuses,
- grève,
- blocage,
- sinistre,
- accident,
- impossibilité technique,
- ou toute situation mettant en danger l'intégrité physique du personnel

ou la bonne réalisation de la prestation.

17. Ce que comprend notre prestation

La prestation des Gastronom'home Périgourdins comprend :

- Le déplacement dans un rayon de 40 km autour de Bergerac, au delà des frais de déplacement s'appliquent
- La livraison des denrées et du matériel dans des véhicules adaptés

respectant les normes d'hygiène en vigueur.

- Le nappage :
 - nappage rectangulaire et serviettes en intissé blanc pour les repas, (uniquement pour les formules en repas assis)
 - nappage tissu blanc pour les buffets de cocktail, et buffets en cocktail dinatoire
 - petit matériel cocktail.
- La mise en place du couvert selon le plan de table fourni par le client.

Le nappage tissu et les serviettes tissu restent disponibles en option sur devis.

18. Ce que la prestation ne comprend pas

Sauf mention contraire sur le devis, la prestation ne comprend pas :

- le mobilier (tables, chaises, mange-debout, buffets cocktail...),
- le rafraîchissement des boissons fournies par le client,
- les boissons alcoolisées pour le repas
- la verrerie et la vaisselle, (inclus dans notre devis en supplément)
- les assurances liées au lieu de réception.

19. Service & personnel

Le service est organisé selon le nombre de convives et les besoins de l'événement.

À titre indicatif :

- minimum 2 serveurs pour les 25 premiers convives,
- puis 1 serveur supplémentaire par tranche de 25 convives.

Le service comprend :

- la mise en place du cocktail, le dressage du couvert du dîner
- le service cocktail et repas,
- le débarrassage du couvert,
- le rangement et nettoyage de la partie cuisine.

Les équipes de service sont sélectionnées et coordonnées par Les Gastronom'home Périgourdins.

Le règlement du personnel de service pourra être effectué directement par

le client selon les modalités prévues au devis.

Tarifs indicatifs :

- Maître d'hôtel : à partir de 250 €,
- Serveur : à partir de 200 €.

Ces montants peuvent évoluer selon :

- la distance,
- les horaires,
- la configuration du lieu,
- ou les contraintes spécifiques de la prestation.

20. Durée de prestation & dépassement horaire

La prestation (cuisine et service) prend fin à l'heure convenu lors de la validation du devis :

- au plus tard à 16h30 pour un déjeuner,
- au plus tard à 00h30 pour une réception en soirée.
 - Tout dépassement horaire pourra entraîner une facturation complémentaire de :
- 40 € TTC / heure / serveur ou cuisinier.

Toute heure commencée est due.

21. Réclamations

Toute réclamation relative à la prestation devra être formulée dans un délai maximum de 24 heures après l'événement.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en compte.

Les prestations assurées par des intervenants extérieurs restent sous leur entière responsabilité.

22. Juridiction compétente

Tout litige relatif aux prestations des Gastronom'home Périgourdins relèvera de la compétence du Tribunal de Commerce compétent du ressort du siège social de la société.

Fiche de renseignements



1. Vos coordonnées

Nom & prénom(s) des futurs mariés

.....

Adresse

.....

.....

Adresse e-mail

.....

Téléphone

.....

2. Votre événement

Type d'événement

- ☐ Mariage
- ☐ Cocktail
- ☐ Baptême
- ☐ Anniversaire
- ☐ Événement professionnel
- ☐ Autre :

Date de l'événement

.....

Lieu de réception

.....

Horaire de début souhaité

.....

Budget estimatif

.....

3. Nombre de convives

Vin d'honneur :

Adultes

Enfants

Dîner :

Adultes

Enfants

Prestataires :

4. Allergies & régimes alimentaires

Merci de préciser les allergies, intolérances ou régimes spécifiques :

.....

Nombre de personnes concernées :

LES BOISSONS

5. Boissons du vin d'honneur

Souhaitez-vous des boissons sans alcool ?

☐ Oui

☐ Non

Si oui :

☐ Jus de fruits et sodas

☐ Eau plate

☐ Eau gazeuse

Souhaitez-vous des boissons alcoolisées ?

☐ Oui

☐ Non

Si oui :

☐ Soupe de champagne

☐ Spritz

☐ Autre :

LE VIN D'HONNEUR

6. Le cocktail qui vous ressemble...

☐ Pause fraîcheur (verre d'accueil)

☐ Cocktail pièces salées et ateliers

(Cocktail Immersion)

☐ Cocktail classique avec pièces salées

(Cocktail Origine)

Options atelier (facultatif)

☐ Stand Périgord

☐ Stand de la mer

☐ Stand Plancha

☐ Option brasero

☐ Option végétarienne / vegan

☐ Autre :

LE DINER

7. Le menu qui vous rassemble...

☐ Mise en bouche

☐ Menu plat/fromage/ dessert

☐ Menu entrée / plat / fromage / dessert

☐ Cocktail dinatoire

☐ Option végétarienne / végétarien

☐ Menu enfant

☐ Wedding cake ou ☐ pièce montée

☐ Buffet de mignardises

☐ Brunch des mariés

☐ Buffet champêtre

☐ Autre :

☐ Cocktail vin d'honneur enfants :

☐ Cocktail dinatoire enfants :

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES

8. Souhaitez-vous ajouter :

☐ Forfait enlèvement fin de service (évacuation des déchets)

☐ Préparatifs de la réception

☐ Rangement et/ou nettoyage de salle

☐ Option Forfait eau plate et gazeuse Abatilles pour le dîner

☐ Autre :

VAISSELLE & NAPPAGE

9. Location vaisselle / verrerie / nappage

(En partenariat avec SORS T'COUVERTS)

Souhaitez-vous une option nappage tissu ?

☐ Oui

☐ Non

Type souhaité :

☐ Tissu blanc

☐ Tissu coton blanc

Serviettes tissu :

☐ Oui ☐ Non

☐ Blanc ☐ Coton Blanc

☐ Couleur : préciser

Gamme verrerie pour le vin d'honneur :

Gamme verrerie pour le dîner :

Gamme vaisselle pour le dîner :

*Pour une présentation harmonieuse et élégante, nous vous recommandons au minimum la Gamme Elegance et les couverts Tunis

Commentaires & précisions :