

Vos menus

By Morgan & Co

Nous pouvons vous proposer un menu de saison autour des produits de qualite issus de producteurs locaux.

Le menu comprend le pain pour l'ensemble des convives, le service ainsi que la logistique. Il devra etre choisi pour l'ensemble des convives. En cas d'allergie ou de produits ne pouvant pas etre consomme le chef devra etre averti 3 jours avant la reception.



Entrée/plat	à partir de 35€
Plat/dessert	à partir de 40€
Entrée/ plat/ dessert	à partir de 50€
Mise en bouche Entrée/ plat/ dessert	à partir de 55€
Mise en bouche Entrée/ plat/ Fromage/ dessert	à partir de 60€

Chaque plat supplémentaire sur demande, les menus proposés sont à titre indicatif, vous choisirez ensemble avec le chef vos menus.

Nos plats a choisir pour l'ensemble des convives :

Huîtres de l'étang/gelée de Picpoul/ pomme verte et combawa

Ou

Ceviche de loup/ légumes croquants/ poutargue

Ou

Carpaccio de piquillos/ ricotta et pata negra

Ou

Foie gras de canard/ jus de sangria/ piquillos

Ou

Royale de homard et chair de crabe/ roquette

Bœuf fondant/ jus de minervois/ cocotte de grenailles et oignons/ écume d'ail

Ou

Rouget cuisiné comme une pissaladière/ oignons fondants et olives

Ou

Ma version bien aillé de la bourride de Sèche/ mini légumes ®

Ou

Pintade rôti/ aubergines fondantes/ épices

Ou

Filet de Loup juste saisi/ courgettes et amandes/ huile parfum de safran

Pour votre dessert

Liste des pièces sucrées servies en buffet :

(les pièces peuvent varier suivant la saison et le marché)

Assortiment de macarons

Biscuit chocolat / sphère tonka

Le véritable cannelé de bordeaux

Biscuit pistache mousse fruits rouges

Craquant citron meringué

Opéra comme un club

Sablé aux fruits de saison

Sphère exotique biscuit coco

Liste de nos entremets

Retour des îles (biscuit coco, mangue, mousse passion)

Fraisier (disponible uniquement pendant la saison des fruits)

Vanille pomme caramélisée

Texture de chocolat

Pièce montée macarons

Naked cake/Wedding cake
avec supplément

Animations sucrées en supplément 2€ par personne

➤ Crêpes et les confitures maison et autre chocolat

➤ Fontaine à chocolat et les gourmandises à tremper (fruits frais, cookies, meringues)

Plateau de fromages affinés

Servis en centre de table ou en buffet 6€ par personne
Autour du chèvre (pélardon, banon...) fromage de lait de vache (cantal, laguiole, tomme, ...)
et de Roquefort, accompagné de confiture maison et de miel de pays.

Fromages servis à l'assiette 8 € par personne
Assortiment de trois fromages/ confitures maison
Le pélardon rôti/ miel noisette/ jeunes pousses
Pérail truffé et jeunes pousses

Forfait boissons

Forfait boissons soft à 4€ par personne durant toute la durée de l'événement comprenant :
Eau plate, Eau gazeuse, jus de fruit varié, coca cola, citronnade d'accueil à votre arrivé sur l'événement.

Forfait vins à 21 € par personnes durant toute la durée de l'événement ou 15€ durant la durée du repas (hors vin d'honneur)
Nous sélectionnons nos vins au domaine de la Madeleine saint Jean à Marseillan. Nous vous proposons les trois couleurs à discrétion.

Forfait cocktails à 12€ le litre, punch, sangria, kir, mojito...
Et vous pouvez aussi nous proposer vos envies.



Traiteur événementiel

Sas BMK capital de 1000€
By Morgan & Co
Les Bories 34800 CLERMONT L'HERAULT
N° Siret 881 797 658 R.C.S. Montpellier
Code APE 56 21 Z