

MARIAGES 2025 - PROPOSITIONS DE MENUS

PAR DAVID VAN LAER



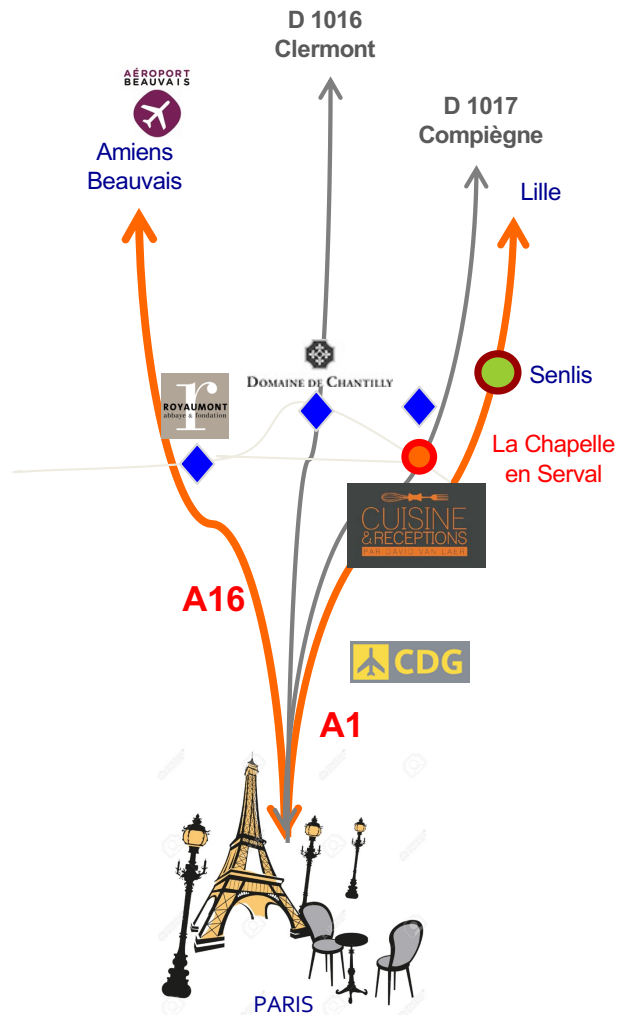
06.07.46.62.38





Dvlconseils@orange.fr
www.cuisinereceptions.com

DAVID VAN LAER

UNE RÉPUTATION, UN SAVOIR FAIRE ET UN SENS DU PARTAGE

Michelin / Gault&Millau



- Le Maxence (Paris) 
- Le Bamboche (Paris) 17/20
- Galerie Lafayette Gourmet
- La Manufacture (Paris) 15/20
- Apicius (Paris) 
- La Côte St Jacques (Joigny) 
- L'Huitrières (Lille) 

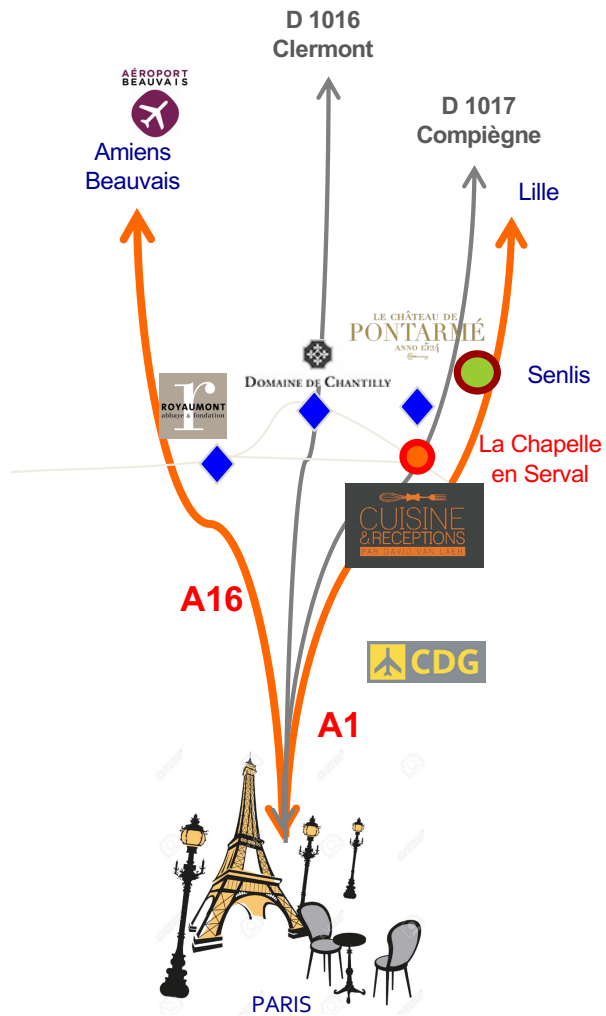
Après avoir fait ses armes dans **2 restaurants doublement étoilés**, David Van Laer prend successivement les commandes de **3 restaurants parisiens**. Il sera consacré "**Meilleur Espoir**" par le guide Gault & Millau en 1998 et "**Jeunes Restaurateurs de France**" par le Groupe Grand Marnier.

Etoilé en 1998 avec **le Maxence**, il s'installe dans l'**Oise** en 2003 en créant la société **Cuisine et Réceptions**, travaille pour le **Lafayette Gourmet** comme Chef Exécutif tout en développant **son activité de Traiteur**.

CHÂTEAU DE PONTARMÉ

DEMEURE DE CHARME, PROMESSE D'UN MOMENT D'EXCEPTION

LE CHÂTEAU DE
PONTARMÉ
ANNO 1524



- 5 Salons / Espaces de Réception
- Cocktail jusqu'à 300 Pers.
- Réceptions de 80 à 200 Pers. assises
- Hébergement sur site : 5 chambres
- Parking de 300 Places

Le **Château de Pontarmé** avec son donjon du **XIIIe** siècle et ses douves en eau classées, offre, par sa proximité avec **Paris, Senlis, Chantilly** et l'aéroport **Charles de Gaulle**, la possibilité d'organiser facilement votre Mariage.

Des **Salons modulables** pour personnaliser votre projet qui peuvent accueillir en **repas assis** et en **cocktail dînatoire**. Ils bénéficient de la lumière du jour et de la vue sur les douves.

L'équipe du **Château de Pontarmé** contribuera au succès de votre manifestation : disponible pour vous assister et prendre en charge l'intégralité de l'organisation de votre événement : **traiteur, animation sonorisation** et **décoration**.

Tél. : 07.66.51.63.55

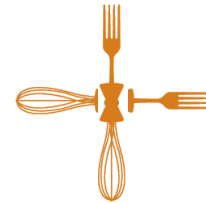
contact-mariage@chateaudepontarme.com

4 PROPOSITIONS DE MENUS

MENU SERVOIS 85 €



MENU AUMAËLE 100 €



MENU CONDÉ 130 €



MENU À LA CARTE



ACCUEIL APERITIF COCKTAIL

12 Pièces par Pers.

- Saint Jacques et Chorizo rôtis
- Bouchée Feuilleté Fromage Curry
- Trio de Caviar de Légumes confits
- Blinis crème Saumon fumé
- Mini Pan Bagnat au Thon
- Velouté de Légumes de Saison
- Royal de Foie Gras Caramel de Porto
- Samossa de Volaille et Herbes fraîches
- Profiterole à la Crème de Comté
- Arancini, Mozzarella Basilic
- Mini Wrap de Légumes aux Épices douces
- Duo de Daurade et Haddock Radis Daïkon



MENU SERVOIS À 85 € TTC (SUITE)

Les ENTRÉES Au Choix



- Risotto Champignons des Bois, Espuma de Parmesan
- Classique Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney de Fruits
- Pressé de légumes et Scampi rôties, Sauce Vierge
- Tarte Fine de Saint Jacques, Pesto de Roquette, Fraicheur d'herbes
- Terrine de Filet de Bar, Pickles de Légumes, Sauce Tartare
- Croustillant de Saumon Frais et Fumé, Beurre Blanc et Ciboulette



Les PLATS CHAUDS Au Choix



- Ballottine de Poulet Fermier, Crème de Morille, Patate douce et Légumes de saison
- Selle d'Agneau Farcie, Tian de Légumes, Ail Confit, Jus Court au Romarin
- Duo de Veau à l'Italienne, Ecrasé de Pomme de Terre, Tuile de Parmesan
- Tournedos de Bœuf Rossini, Pommes Macaire, Cocotte de Légumes
- Filet de Bar à l'Unilatéral, Jus Court aux Aromates, Millefeuille de Légumes Grillés

Les FROMAGES



- Assiette aux Trois Fromages, Salade de mesclun et Pain aux noix

Les DOUCEURS Au Choix



- Pièce Montée, Chou et Nougatine (3 choux par pers.)
- Wedding Cake (Suppl. de 5€/Pers.)
- Assortiment d'Entremets



Le CAFÉ, les THÉS et les INFUSIONS



MENU SERVOIS À 85 € TTC (SUITE)

BOISSONS NON ALCOOLISÉES (Base 100 Pers.)

(Vin d'Honneur, Repas, Open Bar)



- **EAUX Minérales**
(Fournies par le Château)
 - Eau Détox (Concombre, Menthe, Citron)
 - Orangeade (Limonade, Orange)
- **SOFTS :**
 - 6 Coca Cola, 6 Zéro
 - 24 Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas)

Le MATERIEL

(Fourni par le Château de Pontarmé)



- Vaisselle blanche, Verrerie & Couverts
- Nappage & Serviettes blanches
- Option : Reprise Bouteilles vides et Enlèvement déchets (Forfait 100 €)

Le PERSONNEL de SERVICE

(Compris dans le Menu, hors heures supplémentaires)



- 1 Maître d'Hôtel / 25 Pers. (Forfait de 10h comprenant) :
 - 3h de mise en place (le jour même)
 - 6h de service
 - 1h de rangement
- Heure supplémentaire au delà du forfait et heure de nuit : 38 €/h



LE PAIN

- Petits Pains individuels et Baguette tradition, Pain au noix

MENU AUMALE À 100 € TTC

(LES PRODUITS PROPOSÉS S'ADAPTENT SELON LES SAISONS)

ACCUEIL APERITIF COCKTAIL

12 Pièces par Pers.



- Saint Jacques et Chorizo rôtis
- Bouchée Feuilleté Fromage Curry
- Trio de Caviar de Légumes confits
- Blinis crème Saumon fumé
- Mini Pan Bagnat au Thon
- Velouté de Légumes de Saison
- Royal de Foie Gras Caramel de Porto
- Samossa de Volaille et Herbes fraîches
- Profiterole à la Crème de Comté
- Arancini, Mozzarella Basilic
- Mini Wrap de Légumes aux Épices douces
- Duo de Daurade et Haddock Radis Daïkon

ANIMATIONS

(2 Anim. au choix)



- Foie Gras de Canard poêlé sur Plancha, Pain d'Epices
- Raviole de Légumes ou Bœuf, Espuma de Raifort
- Tataki de Thon rouge Soja Sésame Saké
- Découpe de Jambon cru sur WISSMER et son Gaspacho de Tomate
- Saumon Gravelax et Rattes du Touquet
- Wok de Légumes du jardin (avec ou sans Scampi), sauce Soja huile d'Olive et Gingembre



MENU AUMALE À 100 € TTC (SUITE)

Les ENTRÉES Au Choix



- Risotto Champignons des Bois, Espuma de Parmesan
- Classique Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney de Fruits
- Pressé de légumes et Scampi rôties, Sauce Vierge
- Tarte Fine de Saint Jacques, Pesto de Roquette, Fraicheur d'herbes
- Terrine de Filet de Bar, Pickles de Légumes, Sauce Tartare
- Croustillant de Saumon Frais et Fumé, Beurre Blanc et Ciboulette



Les PLATS Au Choix



- Ballottine de Poulet Fermier, Crème de Morille, Patate douce et Légumes de saison
- Selle d'Agneau Farcie, Tian de Légumes, Ail Confit, Jus Court au Romarin
- Duo de Veau à l'Italienne, Ecrasé de Pomme de Terre à d'Olive, Tuile de Parmesan
- Tournedos de Bœuf Rossini, Pomme Macaire, Cocotte de Légumes
- Filet de Bar à l'Unilatéral, Jus Court aux Aromates, Millefeuille de Légumes Grillés

Le TROU NORMAND Au Choix



- Sorbet Pomme Verte et Calvados
- Sorbet Citron Vodka basilic
- Tartare et Sorbet de Poire Williamine
- Tartare et Sorbet d'Ananas, vieux Rhum

MENU AUMALE À 100 € TTC (SUITE)

LES FROMAGES Au Choix



- Buffet de Fromages affinés, Salade de mesclun et Cake aux noix
- Mignardises de Fromages (Plateau au centre de la table)
- Assiette des Trois Fromages, Mesclun de Salades



LES DOUCEURS Au Choix



- Pièce Montée, Choux et Nougatine (3 choux par Pers.)
- Wedding Cake (Suppl. de 5€/Pers.)
- Présentation de plusieurs Entremets :
 - Chocolat,
 - Fruits rouges,
 - Caramel,
 - Noisettes,
 - Fruits exotiques

Le CAFÉ, les THÉS, les INFUSIONS & les MIGNARDISES (Pyramide de Macarons)



Le PAIN

- Petits Pains individuels et Baguette tradition, Pain au noix



MENU AUMALE À 100 € TTC (SUITE)

BOISSONS NON ALCOOLISÉES (Base 100 Pers.)

(Vin d'Honneur, Repas, Open Bar)



- **EAUX Minérales**
(Fournies par le Château)
 - Eau Détox (Concombre, Menthe, Citron)
 - Orangeade (Limonade, Orange)
- **SOFTS :**
 - 6 Coca Cola, 6 Zéro
 - 24 Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas)

Le MATÉRIEL

(Fourni par le Château de Pontarmé)



- Vaisselle blanche, Verrerie & Couverts
- Nappage & Serviettes blanches
- Option : Reprise Bouteilles vides et Enlèvement déchets (Forfait 100 €)

Le PERSONNEL de SERVICE

(Compris dans le Menu, hors heures supplémentaires)



- **1 Maître d'Hôtel / 25 Pers. (Forfait de 10h comprenant) :**
 - 3h de mise en place (le jour même)
 - 6h de service
 - 1h de rangement
- **Heure supplémentaire au delà du forfait et heure de nuit : 38 €/h**



MENU CONDÉ À 130 € TTC

(LES PRODUITS PROPOSÉS S'ADAPTENT SELON LES SAISONS)

ACCUEIL APERITIF COCKTAIL

12 Pièces par Pers.



- Saint Jacques et Chorizo rôtis
- Bouchée Feuilleté Fromage Curry
- Trio de Caviar de Légumes confits
- Blinis crème Saumon fumé
- Mini Pan Bagnat au Thon
- Velouté de Légumes de Saison
- Royal de Foie Gras Caramel de Porto
- Samossa de Volaille et Herbes fraîches
- Profiterole à la Crème de Comté
- Arancini, Mozzarella Basilic
- Mini Wrap de Légumes aux Épices douces
- Duo de Daurade et Haddock Radis Daïkon

ANIMATIONS

(2 Anim. au choix)



- Foie Gras de Canard poêlé sur Plancha, Pain d'Épices
- Raviole de Légumes ou Bœuf, Espuma de Raifort
- Tataki de Thon rouge Soja Sésame Saké
- Découpe de Jambon cru sur WISSMER et son Gaspacho de Tomato
- Saumon Gravelax et Rattes du Touquet
- Wok de Légumes du jardin (avec ou sans Scampi), sauce Soja huile d'Olive et Gingembre



MENU CONDÉ À 130 € TTC (SUITE)

Les ENTRÉES Au Choix

- Risotto Champignons des Bois, Espuma de Parmesan
- Classique Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Chutney de Fruits
- Pressé de légumes et Scampi rôties, Sauce Vierge
- Tarte Fine de Saint Jacques, Pesto de Roquette, Fraicheur d'herbes
- Terrine de Filet de Bar, Pickles de Légumes, Sauce Tartare
- Croustillant de Saumon Frais et Fumé, Beurre Blanc et Ciboulette



Les PLATS Au Choix

- Ballottine de Poulet Fermier, Crème de Morille, Patate douce et Légumes de saison
- Selle d'Agneau Farcie, Tian de Légumes, Ail Confit, Jus Court au Romarin
- Duo de Veau à l'Italienne, Ecrasé de Pomme de Terre à d'Olive, Tuile de Parmesan
- Tournedos de Bœuf Rossini, Pommes Macaire, Cocotte de Légumes
- Filet de Bar à l'Unilatéral, Jus Court aux Aromates, Millefeuille de Légumes Grillés

Le TROU NORMAND Au Choix

- Sorbet Pomme Verte et Calvados
- Sorbet Citron Vodka basilic
- Tartare et Sorbet de Poire Williamine
- Tartare et Sorbet d'Ananas et vieux Rhum

MENU CONDÉ À 130 € TTC (SUITE)

LES FROMAGES Au Choix



- Buffet de Fromages affinés, Salade de mesclun et Cake aux noix
- Mignardises de Fromage (Plateau au centre de la table)



LES DOUCEURS Au Choix



- Pièce Montée, Choux et Nougatine (3 choux/Pers.)
- Wedding Cake (Suppl. de 5€/Pers.)
- Présentation de plusieurs entremets :
 - Chocolat,
 - Fruits rouges,
 - Caramel,
 - Noisettes
 - Fruits exotiques

Le CAFÉ, Les THÉS, Les INFUSIONS & Les MIGNARDISES

3 Pièces par Pers. (Madeleines, Macarons, Florentins)



Le PAIN

- Petits Pains individuels et Baguette tradition, Pain au noix



MENU CONDÉ À 130 € TTC (SUITE)

LES BOISSONS (Base 100 Pers.)



- **Les VINS :**
 - **Soupe Champenoise**
(2 coupes par Pers.)
 - **18 Cheverny Blanc**
Domaine Veilloux
 - **36 Puissegain**
St Émilion
 - **18 Champagne Brut**
- **Les EAUX Minérales**
(Fournies par le Château)
 - **Eau Détox** (Concombre, Menthe, Citron)
 - **Orangeade** (Limonade, Orange)
- **LES SOFTS :**
 - **6 Coca cola, 6 Zéro**
 - **24 jus de Fruits,**
(Orange, Pomme, Ananas)

Le MATÉRIEL

(Fourni par le Château de Pontarmé)



- **Vaisselle blanche, Verrerie & Couverts**
- **Nappage & Serviettes**
- **Option : Reprise Bouteilles vides et Enlèvement déchets (Forfait 100 €)**

LE PERSONNEL de SERVICE

(Compris dans le Menu, hors heures supplémentaires)



- **Inclus 1 Maître d'Hôtel pour 25 Pers.** (Forfait de 10h comprenant) :
 - 3H de Mise en place
 - 6H de Service
 - 1H de Rangement
- **Heure supplémentaire au delà du forfait et des heures de nuit : 38 €/h**

BUFFET & BOISSONS (Base 100 Pers.)



- Café, Thés et Jus de Fruits
- Viennoiseries, Brioches, Confitures et Miel
- Ardoise de Charcuteries (jambon cru, jambon blanc, Saucissons secs, Rosette et Terrines)
- Ardoise de Fromages
- Salade de Mesclun
- Œufs Brouillés Bacon
- Salade de Rattes, Oignons rouges et Salade de Légumes de Saison
- Saumon GRAVELAX, Fromage Frais aux Herbes
- Meli Melo de Fruits Frais à la Menthe
- Cœur Coulant Passion Chocolat

Le MATERIEL

(Compris dans le forfait)



- Vaisselle blanche, Verrerie & Couverts
- Serviettes jetables

LE PERSONNEL de SERVICE

(Compris dans le Menu, hors heures supplémentaires)



- Inclus Maîtres d'Hôtel (de 10 à 16 Heure)

LES OPTIONS AUX MENUS

Le MENU ENFANT



- 18.00 € TTC (Entrée, Plat et Dessert)

Le MENU PRESTATAIRE



- 18.00 € TTC (Entrée, Plat et Dessert)



CONDITIONS DE PAIEMENT

- 30% du devis à la Commande ou Réservation
- 30% du devis, 30 Jours avant le Mariage et Confirmation du nombre d'Invités
- 40% Solde du devis une Semaine avant le Mariage

- *Possibilité de Repas Test (max 6 Pers.) : 60 €/pers*
(offerts aux Mariés après signature du devis)



Contactez nous pour personnaliser votre Réception
Nous vous remercions de votre confiance

DAVID VAN LAER ET SON ÉQUIPE

06.07.46.62.38