

Offres Mariage



Saison 2025 / 2026





Sommaire Général

La maison Madness traiteur	3
Nos offres	9
Les menus	14
La carte des boissons	35
Le personnel	42
Le brunch	45
Le matériel et la décoration	47
Les retours de nos mariés 2024	50
Contact	51

La Maison



Sommaire

Qui sommes-nous	4
Nos chefs	5
Notre personnel de salle	6
Nos valeurs et engagements	7
Nos fournisseurs privilégiés	8

Qui sommes-nous ?



David Heuzé Verschuere

Chef de cuisine
depuis 20 ans



Le Chef David Heuzé est porté depuis plus de 20 ans par une passion qui l'anime au quotidien. Sa cuisine est originale, délicate et équilibrée. Il a cœur de créer des prestations sur mesure afin de répondre aux besoins de nos clients. Il a côtoyé de nombreux chefs étoilés et parrains tels que Pierre Caillet, Stéphane Collet et Christophe Voisin lui permettant d'enrichir sa vision culinaire et de se remettre continuellement en question pour suivre l'évolution de la cuisine moderne.

Il fût également directeur de toute la restauration du Campus Serge Kampf les Fontaines pendant 5 années lui permettant d'acquérir toutes les compétences nécessaires à la gestion d'événements.

LE MOT DU CHEF

Pour moi la cuisine est un jeu, rien ne me fait plus plaisir que de faire plaisir et de voir vos yeux pétiller à la fin de votre mariage lorsque vous me dites « c'était encore mieux que ce que l'on avait imaginé »

DH

Audrey Verschuere



Organisatrice
d'événements
depuis 10 ans

Depuis plus de dix ans, Audrey organise des événements professionnels et privés pour le compte de grandes entreprises et de particuliers en quête d'un événement exceptionnel. Elle étudie chaque demande avec soin et avec une grande rigueur. Elle sera à votre écoute afin de répondre à toutes vos interrogations et vous soulager pour votre grand jour. Elle sera votre contact privilégié pendant toute l'organisation de votre mariage et vous guidera vers les meilleurs choix pour vous et vos convives.

LE MOT D'AUDREY

« Ma priorité sera toujours de vous faire plaisir et de faire en sorte que votre grand Jour reste gravé à tout jamais comme l'un des plus beaux de votre vie. »

AV

En 2021 nous décidons d'allier nos compétences afin de les mettre aux services des particuliers et des entreprises pour faire de leurs événements des instants de vie inoubliables



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 lui a permis de remporter la 6ème édition des Api d'or, grand concours de gastronomie française dont le jury est constitué de 11 MOF, 10 étoilés Michelin et 3 présidents d'institutions culinaires nationales dont Yves Thuriès et Annie Féolde.

Du Rêve à la Folie

Notre équipe salle

Nos maîtres d'hôtel sont discrets et attentifs à la fois, ils sauront anticiper vos besoins et vous garantir une grande qualité de service.

Ils sont souriants et créeront une atmosphère conviviale avec vos convives pour votre grand Jour.

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.



Les tenues

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

Eux

La Madness team, celle qui se pliera en 4 pour vous satisfaire

Nos Valeurs et engagements

Une offre sur mesure

Nous vous proposons une offre entièrement sur mesure afin de créer un mariage à votre image. Nous étudierons pour cela vos envies, vos goûts, vos origines et voyages et notre chef concevra un menu unique pour vous.

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

Des produits de qualité

Nous travaillons exclusivement des produits de qualité afin de vous proposer un cocktail et un dîner haut de gamme.

Respect de l'environnement

Chez Madness nous sommes soucieux de l'environnement et c'est aussi pour cette raison que nous utilisons uniquement des contenants en porcelaine, inox ou bambous réutilisables vous permettant également de profiter d'une présentation soignée.

Saisonnalité et locavore

Dans un souci 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

Fait maison

Toutes les pièces et plats sont faits maison par nos chefs dans notre laboratoire



Une partie de nos fournisseurs privilégiés



Les partenaires privilégiés de Madness traiteur



Pains et viennoiseries : Maison Cattiaux Précý-sur-Oise
Médaille d'or de la meilleure tradition



Viandes et charcuteries : Epicure Gouvieux

EPICURE

CE QUE LA TERRE PRODUIT DE MIEUX



Fruits et légumes : Les vergers de Gouvieux et Charraire



Poisson : La marée du Lys Lamorlaye



Huiles d'olive du Château de Taurenne



Bières de la brasserie Egua à Montataire



Les offres



Sommaire

Offre Caprice à la carte	10
Offre Dilection à la carte ou sur mesure	11
Offre Nuit de Noces sur mesure	12
Les Frais généraux	13

Caprice

Menu à la carte uniquement

82€ttc
Par personne*
À la carte



Ce menu comprend :

Un cocktail apéritif 10 pièces dont 1 atelier à la carte
Une Entrée à la carte (possibilité de transformer l'entrée en 3 pièces cocktail)
Un Plat à la carte
Un dessert : 4 formules possibles à la carte

Les eaux et les boissons softs à discrétion pendant le cocktail
Les eaux pendant le dîner
Le café et le thé

Le matériel pour votre mariage :
Buffets du bar, buffet de l'atelier, nappage et serviettes en coton blanc, art de la table pour le cocktail et le dîner

** Ce tarif n'inclut pas les boissons alcoolisées (p°35) , le personnel (p°42) et le transport (p°13)*

Dilection

Menu à la carte ou sur mesure

99€ttc
Par personne*
À la carte

115€ttc
Par personne*
Sur mesure



Ce menu comprend :

Un cocktail apéritif 11 pièces dont 1 atelier et 1 expérience à la carte ou sur mesure
Une Entrée à la carte ou sur mesure
Un Plat à la carte ou sur mesure
Un Fromage travaillé à la carte ou sur mesure
Un dessert : 4 formules possibles à la carte ou sur mesure
(possibilité de transformer l'entrée ou le fromage en 3 pièces cocktail)

Les eaux et les boissons softs à discrétion pendant le cocktail
Les eaux pendant le dîner
Le café Nespresso et le thé

Le matériel pour votre mariage :
Buffets du bar, buffet de l'atelier, nappage et serviettes en coton blanc, art de la table pour le cocktail et le dîner

* Ce tarif n'inclut pas les boissons alcoolisées (p°35), le personnel (p°42) et le transport (p°13)

Nuit de Noces

Menu sur mesure

169€ttc
Par personne*
Sur mesure



Ce menu comprend :

Un Bar à eaux + 2 pièces goûter
Un cocktail apéritif 12 pièces (dont 8 pièces sur mesure) comprenant 1 atelier et 1 expérience
Une Entrée sur mesure
Un Plat sur mesure
Un Fromage travaillé sur mesure
Un dessert : 4 formules possibles sur mesure
(possibilité de transformer l'entrée ou le fromage en 3 pièces cocktail)

Les eaux et les boissons softs à discrétion pendant le cocktail
2 coupes de champagne par personne
Le vin à volonté pendant le dîner
Les eaux pendant le dîner
Le café Nespresso et le thé
Les boissons softs pendant le bar de nuit
2 verres d'alcools forts pendant le bar de nuit
Un buffet de nuit : 2 pièces

Le matériel pour votre mariage :
Buffets du bar, buffet de l'atelier, nappage et serviettes en coton blanc, art de la table pour le cocktail et le dîner

* Ce tarif n'inclut pas le personnel (p°42) et le transport (p°13)

Les Frais généraux

(montant à rajouter à la totalité du devis)

Les autres options

Les frais généraux :

Désignation	Tarif en €ttc
Transport	350 € + Forfait kilométrique au-dessus de 20 kms (10€ / km depuis Gouvieux (hors région parisienne sur devis) Possible ajout d'hébergement au-dessus de 100kms
Forfait enlèvement des déchets (alimentaires et boisson)	250 €

Options complémentaires :

Dégustation mariage : Offert pour les mariés après signature du contrat

Dégustation avant signature 75€ par personne sur dates fixes

Forfait Wedding planner : 2 offres possible sur demande

Forfait location de matériel spécifique : sur devis

Forfait nappage spécifique : sur devis

Forfait vaisselle prestige ou vintage : sur devis

Supplément buffet : 5€ par personne

Le brunch (base 50 personnes) avec personnel géré par Madness : 60€ par personne

Le brunch (base 50 personnes) avec personnel géré par vos soins : 45€ par personne

Le brunch (base 30 personnes) livré sur carte réduite : 35€ par personne

Le menu enfant : 20 €

Le menu adolescent : 40€

Le menu prestataire : 28€

Les menus



Sommaire

Le cocktail Caprice	15
Le cocktail Dilection & Nuit de Noces	17
Les ateliers & Expériences	19
Le carte Caprice	24
Le carte Dilection & Nuit de Noces	25
Les desserts	27
Le menus enfant et prestataire	32
Le buffet de nuit	33
Les régimes alimentaires	34

Les pièces froides

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 »



A la carte, choix de :
5 pièces froides

La terre

Noix de joue de bœuf confite et fondant de carotte épicée

Tartelette de foie gras au grué cacao comme une religieuse

Chèvre frais à l'huile de pistache et croustillant de mimolette et pavot bleu et magret fumé

Le champ

Sablé black pearl, fondant de selle sur cher mousse betterave et pickles d'oignon rouge

Moelleux d'artichaut piquillos et sablé pesto amande

Verrine de houmous de carotte et cacahuète

La mer

Mini éclair au cream cheese agrumes et poisson fumé au poivre

Billes de tourteau mayonnaise légère gingembre coriandre et daïkon mariné

Sablé amande basilic et dôme de légumes du moment et crevette marinée

Les pièces chaudes

Caprice

La Mer

Accras de lieu jaune au piment végétarien et ail noir

Cromesquis aux deux saumons et herbes fraîches

Pataniscas de morue et poivron cornue à l'Espelette

Le Champ

Croquette de patate douce confit d'oignon rouge et ventrèche poivrée

A la carte, choix de :
3 pièces chaudes



La Terre

Burger limousin aux graines de lin, cheddar et moutarde à l'ancienne

Croquette de poulet, coriandre et gingembre frais, crème de yaourt

Croque-monsieur paysan de volaille et mimolette

D u R ê v e à l a F o l i e

Les pièces froides

Dilection & Nuit de Noces



Des légumes oui,
mais que du bon

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



Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie

A la carte, choix de :
5 pièces froides

La Terre

Tartare de bœuf façon thaï crumble de cacahuète et pousse de radis pourpre

Tatin de foie gras et pain d'épices

Le Champ

Moelleux de patate douce et nuage de comté truffé de notre maître affineur

Œufs de caille mariné crème légère au raifort et dukkha

La Mer

Saint-Jacques rôtie, crème de lard et oignons croustillant (de octobre à mai)

Blinis d'épinard et mousse de langoustines au caviar Avruga

Cubique de saumon fumé au bois de citronnier, chutney passion et gelée hypnotiq

Homard mariné au furikake, mini éclair au fromage frais et combawa et œufs de truite

Les pièces chaudes

Dilection & Nuit de Noces

A la carte, choix de :
3 pièces chaudes

La Mer

Cromesquis de gambas et bisque de langoustine au panko

Burger de thon, crème salsa et oignons confits

La Terre

Burger Nero maison, bœuf limousin aux graines de lin, cheddar et moutarde à l'ancienne

Croquette d'escargots ail et persil

Brochette de bœuf Angus marinée au basilic et soja

Croustillant de canard confit à la purée de truffe blanche

Le Champ

Polpette d'aubergines aux pignons de pin et parmesan

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 ateliers « classiques »



Découpe de saumon fumé

En quelques mots :

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

Dégustation d'huitres

En quelques mots :

Huitres fines de clair N°3
Condiments : perles échalotes, yuzu,
citron poivre
Beurre échiré
Pain de seigle

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 tour de main graines et miel 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 façon thaï
En Carpaccio gingembre, graines de fenouil et cardamome
Brochette de bœuf sauce chien à la plancha

Le foie gras poêlé

En quelques mots :

Foie gras poêlé minute, fleur
de sel et brioche



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



Coucou ma cocotte

En quelques mots :

Oeuf à la coque minute, toqué et flottant en cuisson. Les invités viennent ensuite les agrémenter de toppings :

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



La fumée de Saint Jacques/Gambas

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



Retour en enfance

En quelques mots :

Animation dégustation de mozzarella Stracciatella. Les convives viennent choisir l'huile d'olive de leur choix et ensuite un crayon d'assaisonnement que notre chef viendra tailler au-dessus de leur stracciatella.

Huiles : citron, basilic, olives mûres, bouteille...
Crayon truffe, passion citron vert, cèpe, basilic, ail noir...



Le dîner



Du Rêve à la Folie

Menu sur mesure

Pour rappel, les menus indiqués ci-dessous sont des exemples afin de vous donner une idée des mets proposés si vous reprenez l'option Dilection sur mesure ou Nuit de noces.

L'offre Caprice n'est proposée qu'à la carte.

Une réunion de travail est organisée avec les mariés à l'issue de la signature du devis pour construire intégralement le menu sur mesure.

Vous aurez donc la possibilité de laisser libre cours à votre imagination et à vos envies. Nous étudierons vos goûts, vos cultures, vos voyages et tout ce qui fait que vous êtes un couple unique pour construire ensuite un menu qui VOUS ressemble.

Chez Madness nous vous donnons la parole pour faire de VOTRE mariage, un instant inoubliable, à VOTRE image!

D u R ê v e à l a F o l i e



*Choix d'une entrée et un plat unique pour tous les convives

Le dîner*

Caprice

Les entrées

Comme une tartelette de bœuf confit
mayonnaise légère à la moutarde violette et composition maraîchère acidulée

Tartare de saumon
condiment poivre vert vinaigrette acidulé et pomme gaufrette au paprika fumé

Cromesquis de brebis au miel de truffe
Tartare de deux betteraves, vinaigrette d'herbes fraîches

Caviar d'aubergines
Sablé breton au thym, poivrons mariné et pesto basilic noisette

Pressé de volaille
pomme de terre et champignons, vinaigrette de vin jaune

Spirale des sables
crème de raifort et légumes cru cuit aux jeunes pousses

Les plats

Suprême de volaille basse température
jus corsé au beurre fermier, mousseline de pomme de terre à la cive et légumes braisés

Aiguillette de daurade royale
sauce vierge au légumes croquant, mousseline d'artichauts noisette, pomme cocotte et carotte sésame

Dos de lieu jaune à l'unilatéral
risotto vénéré, légumes de saison et beurre blanc du maître cuisinier

Quasi de veau
jus truffé monté au beurre, darphin de pomme charlotte et légumes glacés

Galette de légumes marinés
garniture choisie sauce vierge à l'huile du château de Taurenne

Fromage
(en option)

Le brie de Meaux (10€)
Bavarois de brie de Meaux à la truffe, chutney du moment

Le plateau de fromages affinés au buffet (8€)

Assortiment de 5 variétés de fromages affinés, confitures et salade

L'assiette de 2 fromages affinés (8€)

Sélection par notre maître fromager de deux fromages affinés et salade

Mise en Bouche
(en option 3€)

Tartare de gambas et fruits du moment, chantilly acidulée
Possibilité d'autres mises en bouche selon inspiration du chef

Trou Normand
(en option 6€)

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

Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie

*Exemples de menu, un menu sur mesure sera conçu pour vous pour le menu Nuit de Noces et si vous reprenez l'option sur mesure pour le menu Dilection

* Pour l'option à la carte : Choix d'une entrée et un plat unique pour tous les convives

Le dîner*

Dilection & Nuit de Noces



Les entrées

Le mariné fumé

Médaille de poissons marinés fumés, fromage frais citronné, pickles et crudités de saison

Le Foie gras marbré au sel d'Hawaï

Tour de main de chez Maison Cattiaux et chutney du moment

Le ceviche de cabillaud en habit rose

Blinis d'épinard et condiment à l'italienne

Le parfait à l'huile d'olive mûrie du Château de Taurenne

légumes rôtis et magret fumé

Spirale des sables

Crème de raifort et légumes cru cuit aux jeunes pousses

Les plats

Le bar

En aiguillettes, langoustines rôties et sauce vierge aux légumes croquants, mousseline d'artichaut noisette, pomme cocotte et carotte sésame

Le cabillaud

Dos à l'unilatéral, risotto vénéré, légumes de saison et beurre blanc

La volaille de Licques en basse température

Jus corsé au beurre fermier, mousseline de pomme de terre à la cive et légumes braisés

Le veau

Filet en croûte façon rossini, jus truffé monté au beurre, darphin de pomme charlotte et légumes glacés

Le bœuf

Filet rôti sauce albufera, gratiné de pomme de terre au comté et composition maraichère braisée

Tofu à l'ail des ours (alternative végétarienne)

Garniture au choix (selon plat pour le reste des convives), sauce vierge à l'huile du Château de Taurenne

Les fromages

Le brie de Meaux

Bavarois de brie de Meaux à la truffe, chutney du moment

Le plateau de fromages affinés au buffet

Assortiment de 5 variétés de fromages affinés, confitures et salade

L'assiette de 2 fromages affinés

Sélection par notre maître fromager de deux fromages affinés et salade

Mise en Bouche (en option 3€)

Tartare de gambas et fruits du moment, chantilly acidulée

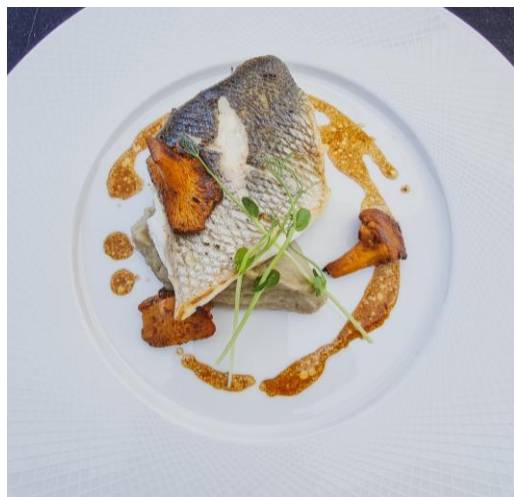
Possibilité d'autres mises en bouche selon inspiration du chef

Trou Normand (en option 6€)

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



Menus Dilection & Nuit de Noces



Carte des desserts

Formule 1

Naked Cake

Parfums (selon saison) :
Citron framboise, citron
fraise, citron fruits rouges,
citron figues, chocolat

ou

Pièce montée en choux à
la vanille et nougatine

Formule 2

Buffet de desserts

Croustillant 3 chocolats,
comme un Saint honoré
fruits rouge crème
mascarpone légère,

Tarte aux fruits (selon
saison)

Plateaux de fruits frais

Formule 3

Dessert individuel à l'assiette

Assiette de 3 mignardises
au choix

Chou craquelin, crème
diplomate praliné noisette

Entremet dulce framboise,
sablé diamant et crumble
de pistache

Formule 4

Buffet de mignardises (5 au choix)

Eclat praliné et biscuit noisette fleur de sel

Sablé breton façon snickers chocolat

Tartelette amaretto tel un tiramisù

Sablé basilic et fraîcheur de citron

Chou craquelin et mousseline hibiscus
yuzu

Moelleux crumble amande et fruits de
saison

Verrine de fruits comme une soupe au
muscat de Provence

Tartelette sucrée crème légère
mascarpone aux graines de vanille et
fruits du moment

Pavlova combawa et framboise



Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie



Le Naked 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 goutte (oui oui aussi) et surtout on sait qu'elles ne viendront pas tapisser le palais de vos convives d'une épaisse couche de sucre

Nos pièces montées
Notre chef vous propose de réaliser votre Naked cake (inclus dans nos différentes offres)
Nous pourrions personnaliser votre gâteau avec vos fleurs (fournies par vos soins)
Le Naked Cake est un gâteau léger à base de crème légère mascarpone et personnalisable en fonction de vos goûts et de la saison (chocolat, fruits de saison, etc.)

Afin de créer la surprise lors de votre cocktail et dessert, optez pour l'option Magic Carbo qui vous permettra de plonger vos invités dans une atmosphère féérique.



Le wedding Cake



Si votre rêve est d'avoir un wedding cake personnalisé avec une décoration bien spécifique, nous vous traitons le gâteau à notre cake designer et celui-ci sera sur devis complémentaire



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 options desserts



Option Magic Carbo
150€



Option support en plexi :
1 plexi 50€
2 plexis 75€



Wedding cake par notre
cake designer sur devis
selon vos souhaits

Contenu fournis par les mariés : fleurs, bonbons, guirlandes

Les petits coups

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

Tarifs

Menu enfant : - 10 ans : 20€

Menu adolescent : entre 10 et 15 ans : 40€

Menu adulte au-dessus de 15 ans

Menu prestataire : 28€



Menu enfant

Apéritif

Assortiment de pièces cocktail tant aimées par les petits (3 par enfant, 6 par adolescents)
(gâteaux apéritif, 2 mini burger)

Entrée

Saumon fumé et blinis maison

Plat

Suprême de volaille et sa mousseline de pomme de terre

Dessert

Pièce montée des mariés

Petit pain et eaux

Le menu prestataire est identique au menu enfant, sans le cocktail mais en plus grosses portions

Exemple de menu qui sera adapté en fonction du menu réalisé sur mesure pour les adultes





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 pâtissier (dont lui seul connaît la recette)

Tarif : 6€ par personne (sur la base du nombre de personnes souhaité)

Les régimes alimentaires

Chez Madness nous prenons soin de concevoir des menus adaptés aux régimes alimentaires de vos convives.

Nous prenons donc en compte les régimes et allergies :

Végétariens,
Vegan
pesco-végétarien,
sans gluten,
sans lactose,
sans porc...

Les menus casher font l'objet d'une facturation complémentaire sur devis.

Tous les régimes sont à nous communiquer 15 jours avant le mariage. Tout régime se rajoutant après la date limite fera l'objet d'une facturation complémentaire.

Nous vous préconisons de faire la demande dès l'envoi de vos cartons d'invitation et de bien dissocier les végétariens des pesco-végétariens (sans viande, ok poisson). Pour les menus prestataires et enfants, merci également de nous préciser si des menus spécifiques sont à prévoir.

Carte des boissons



Sommaire

Les forfaits vins	36
Le Champagne	37
Les cocktails et hard	38
Les boissons softs	40
Le bar à eaux	41

Les vins

Forfaits vin :

Forfait vin classique : 9€ par personne à discrétion

- Vin blanc : Chardonnay du Moulin de Gassac 2023
- Vin rouge : Légende des Toques 2022 AOP Côtes du Rhône

Sélection des vins selon approvisionnement du moment

Forfait vin haut de gamme : 13€ par personne à discrétion

- Vin blanc : Château Sainte Marie Vieilles Vignes 2023 en AOP Entre Deux Mers
- Vin rouge : Benjamin de Sigognac 2019 en AOP Médoc

Sélection des vins selon approvisionnement du moment

Accords mets et vins :

Nous vous proposons deux forfaits vins avec un accord mets et vin pour accompagner votre menu de mariage : à discrétion

- Forfait vin classique : 11€ par personne
- Forfait vin haut de gamme : 15€ par personne

Droit de bouchon offert sur vos alcools

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



32€ttc

PIERRE
Chapagne
MIGNON

Brut prestige



35€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

Possibilité de personnaliser vos étiquettes avec vos prénoms, la date, le lieu de votre mariage : 3€ par étiquette

Droit de bouchon offert sur vos alcools

Madness
Traiteur
DU RYNE & LA FOIRE

Les cocktails et hard

Bar à cocktails au vin d'honneur ou après dîner :

Nous vous proposons un bar à cocktail avec un choix de 2 cocktails alcoolisés et 1 non alcoolisé au tarif de 7€ par cocktail :

Mojito

Spritz (Saint-Germain Spritz avec un supplément d'2€ par cocktail)

Negroni

Margarita

Punch

Sex on the beach

Caipirinha

Soupe champenoise au tarif de 25 €ttc le litre

Punch au tarif de 25 €ttc le litre

Fût de bière 30L Meteor blonde avec tireuse : 150€

Fût de bière 30L Barbe rouge blonde **Egua** 5% avec tireuse : 288€

Fût de bière 30L IPA Rayon de soleil **Egua** 7% avec tireuse : 316€

Les alcools forts

Pour votre bar après dîner, nous fournissons les alcools forts selon vos choix (Rhum, whisky, vodka, jet 27 ou 31, etc.) : 9€ par personne à discrétion (choix de 4 alcools forts)

Droit de bouchon offert sur vos alcools

D u R ê v e à l a F o l i e



Mur à Champagne



Location mur à Champagne

Embellissez votre cocktail avec un mur à champagne pouvant contenir 60 coupes.

Ce mur vous servira au moment de votre arrivée pour le vin d'honneur et au moment du dessert.

Tarif de location : 200 euros (comprenant 120 coupes – hors champagne)



Les softs et boissons chaudes



Les softs Apéritif

Eaux plates et gazeuses en verre, coca-cola, coca-cola zéro, Jus de fruits

+ Chardonnay Pierre zéro sans alcool et Jus de fruits Charles Papillon (formule **Dilection** & **Nuit de Noces**)



Thé et café

Thé

Café Nespresso ou américain selon la formule

Sucre

Citron

Edulcorant

Lait de vache Bio



Les softs du dîner

Eaux plates et gazeuses en verre



Bar de nuit : 4€ par personne pour toute la durée de votre soirée (verrerie comprise)*

Eaux plates et gazeuses en verre, Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Jus de fruits, Schweppes

*Déjà inclut dans l'offre Nuit de Noces

L'accueil des convives

Le bar à eaux aromatisées

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)

Exemples :

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

Cake citron fraise

verrine de melon au Monbazillac et framboise

Financier abricot romarin

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



Du Rêve à la Folie

Le personnel



Le personnel

Pour un mariage de 100 personnes

Le service

1 responsable d'équipe
1 responsable bar
2 maître d'hôtel

La cuisine

1 chef de cuisine
1 second de cuisine
1 cuisinier

Déroulé type

16h-18h30 : Montage (hors tables et chaises)
18h30 – 20h : Vin d'honneur
20h-23h30 : Dîner
De 22h30 à 00h : Dessert et ouverture de la piste de danse
00h-01h : Rangement et départ

Gestion de votre bar de nuit en option de la fin du dîner jusqu'au départ de vos derniers convives : 5€ par personne (base 100 personnes)



Le règlement du personnel « extra »



Le personnel de service et de cuisine

Madness traiteur s'engage à vous fournir une qualité de service exceptionnelle avec des maîtres d'hôtels qualifiés qui sauront être attentifs à vos besoins tout au long de votre mariage.

Nous prévoyons une **mise en place de 2h30** avant l'arrivée des premiers invités. Les tables et les chaises devront déjà avoir été disposées selon votre plan de table dans la salle de réception. Il faudra sinon prévoir une heure supplémentaire de mise en place.

Le **service est inclus jusqu'à 1h du matin**. Nous prévoyons un débarrassage complet des tables de 00h à 01h. Vous aurez la possibilité de garder les nappes ainsi que les verres à eaux sur table si vous n'optez pas pour l'option bar de nuit.

L'option bar de nuit inclus la présence de 2 barmen de 1h du matin jusqu'à la fin de votre soirée dansante +1h pour le débarrassage complet du matériel traiteur (hors tables et chaises).

Règlement du personnel Extra

2 options s'offrent à vous pour le règlement du personnel extra

Option 1

Gestion complète du règlement des extras par la société Madness traiteur

: Recrutement, DPAE, charges sociales et patronales incluses

Tarif à ajouter au tarif du menu sélectionné :

22€ par convive pour 9h de vacation*

(base mariage de 100 personnes, sur devis pour un nombre de personnes moins élevé)

+ 5€ par convive si option bar de nuit

retenue (base mariage de 100 personnes, sur devis pour un nombre de personnes moins élevé)

* Heure supplémentaire de service avant minuit : 45 euros / serveur et cuisinier
Heure supplémentaire de service après minuit : 50 euros / serveur et cuisinier

Option 2

Gestion du règlement des extras par vos soins.

Recrutement géré par Madness traiteur.

Le tarif comprendra la vacation des maîtres d'hôtel et des cuisiniers **charges sociales et patronales non incluses.**

Vous serez les employeurs du personnel extra, il vous appartiendra donc d'effectuer les déclarations légales auprès des organismes sociaux et de vous acquitter des charges.

La vacation nette des « extras » sera à régler avant le début de la prestation en fonction des heures réservées. Le règlement des éventuelles heures supplémentaires devra être réglé le jour du mariage.

Le brunch





Le Brunch



Sont inclus dans la prestation



60€ par personne : Le déjeuner, Le nappage et les serviettes en coton blanc, l'art de la table gamme classique ainsi que le service (6h montage et rangement compris)

45€ par personne : Le déjeuner, Le nappage et les serviettes en coton blanc, l'art de la table gamme classique

35€ par personne : Formule livrée le samedi (carte réduite **)

Pour votre rebond, nous vous proposons un brunch composé de :

Bacon et œufs brouillés

Tartine Avocado : Ecrasé d'avocat, Œufs pochés, 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 ** (saumon en plus dans la formule livrée)

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

*Le matériel
et la
décoration*





Matériel et art de la table



Le mobilier

Buffets pour le cocktail
Mange debout
Table et chaises en supplément

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)

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
Platerie complète repas.
Gamme classique 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 changer de nappage, large choix
sur devis)
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



Madness
Traiteur
du Rêve à la Folie

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



Quelques retours de nos mariés 2024



Les meilleurs !

Nous n'aurons pas assez de place par ici pour rédiger le nombre incalculable d'éloges que nous avons eu de nos invités concernant notre incroyable traiteur ! Nous allons la faire courte : passionnés de nourriture et de bons produits, nous ne pouvions pas imaginer mieux que Madness traiteur pour notre mariage. Ils se démarquent en tous points par rapport aux traiteurs que nous avons démarchés avant en nous proposant un menu 100% personnalisé, à notre image. Tout était absolument parfait, l'organisation, la bienveillance, la gentillesse et l'accompagnement d'Audrey, leur chef, leur équipe de folie, le service, leur professionnalisme, les plats, le timing et j'en passe... Un grand merci pour tout, si c'était à refaire nous ne nous poserions même pas la question quant au choix du traiteur !

Des prestations sur-mesure pour un jour magique !

Nous avons choisi Audrey & David, Madness Traiteur, pour notre dîner de mariage en juin, et c'était une véritable réussite ! Leur approche allie modernité et originalité, loin des traiteurs traditionnels et des propositions vues et revues. Chaque plat révèle des saveurs subtiles et raffinées, avec un concept entièrement axé sur la personnalisation : du cocktail au dessert, chaque détail a été pensé pour correspondre à nos envies et préférences.

La flexibilité de leurs prestations est un véritable atout : nous recommandons tout particulièrement l'accueil avec les eaux aromatisées, très appréciées pour rafraîchir les invités à la sortie de la cérémonie avant de passer au cocktail. Le bar à cocktails a été très apprécié par nos invités, apportant une touche de convivialité et d'originalité qui a marqué les esprits.

En plus de leur savoir-faire culinaire, ils s'entourent d'une équipe de service exceptionnelle : attentionnée, discrète, et toujours réactive. Un clin d'œil à leur prévenance qui n'a pas manqué de s'assurer que la mariée ne manque de rien durant le vin d'honneur ! 😊

Audrey & David sont des partenaires de confiance, vous assurant un service impeccable et une expérience sans mauvaise surprise. Nous les recommandons les yeux fermés !



Un mariage inoubliable et un repas qui le fut tout autant !

Un grand merci au chef Heuzé et à Audrey pour son accompagnement parfait tout le long de la préparation jusqu'au jour J ! Un repas incroyablement bon, dont nos invités continuent encore de nous en reparler (2 mois après !)

On espère maintenant avoir la chance d'être invité à notre tour à un mariage avec Madness en cuisine...

Merci encore et à bientôt !

Absolument incroyable !

La nourriture a été absolument parfaite mais l'énorme plus c'est le professionnalisme, la gentillesse et la disponibilité des équipes de Madness Traiteur. Tout était parfait et nous recommandons donc à 100%.

Un grand merci aux équipes de Madness Traiteur

Simplement incroyable

Notre mariage a eu lieu le 27 Avril 2024. Nous sommes tout simplement passé du rêve à la réalité..

Une prestation de haute qualité : communication, décoration, présentation des assiettes, et une équipe pleine d'attention pour notre grand jour.

Audrey et David sont des personnes qui travaillent avec passion et cela se ressent dans la prestation qui est donnée.

Merci pour tout ce que vous avez fait pour ce jour qui a été fabuleux, en partie grâce à vous. Faites leur confiance sur ce qu'il y a de noté sur leur slogan : on passe bien du rêve à la folie...

Encore mille mercis.

Retrouvez tous les avis de nos mariés sur Google ou sur mariages.net

Contact

On fait du bien à la planète

Nous vous invitons à consulter cette brochure 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

06 30 79 52 04

contact@madness-traiteur.com

www.madness-traiteur.com

Retrouvez tous nos lieux partenaires sur notre site internet.



Suivez notre actualité sur
Instagram et Facebook
[@madness_traiteur](#)
[@madness.traiteur](#)



Du Rêve à la Folie