Offres Mariage

Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie

Saisons 2024-2025

Description des offres

Les descriptions des offres sont données à titre indicatif et seront ajustées en fonction de plusieurs critères :
La saisonnalité
Le nombre de convives
Les attentes des mariés
Les goûts des mariés
Le timing...

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

Les tarifs annoncés sont sur une base de 100 personnes, le tarif par personne pourrait être revu à la hausse si le nombre de personnes était inférieur à 100 personnes

Caprice

98€ttc / personne
(base 100 personnes)

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
L'accueil des convives			
L'accueil des convives 1h	Boissons + 2 pièces sucrées	10 €	Option
Le vin d'honneur 1h30			
Pièces cocktail Caprice	8 pièces froides et chaudes		✓
Boissons soft	À volonté		✓
Expérience	1 pièce	3 €	Option
Atelier	2 pièces		✓
Champagne	facturation à la bouteille	29€ Grande réserve 34€ prestige 3€ personnalisation	Option
Vin rosé/rouge/blanc et alcools forts	facturation à la bouteille ou 2 verres par personne	18€ / bouteille vin 30€ / bouteille alcool ou 12€ / personne	Option
Le Dîner *			
Dîner 3 plats Caprice	1 entrée, 1 plat et 1 dessert		✓
Vin Rouge / blanc Caprice	1 bouteille / 3 personnes		✓
Eaux plates et gazeuses	À la demande		✓
Café (américain) et thé	1 café ou 1 Thé		✓
Mise en bouche	1 mise en bouche	3 €	Option
Trou Normand	1 trou Normand	6 €	Option
Fromage à l'assiette	1 fromage	8 €	Option

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
La soirée			
Boissons Softs	À volonté	4 €	Option
Alcools fort	facturation à la bouteille	30 €	Option
Buffet de nuit	1 pièces sucrée, 1 pièce salée	6 €	Option
Le matériel			
Nappage et serviette coton blanc	Nappage tables + buffets cocktail		✓
Décoration buffets			✓
Vaisselle classique Mobilier	Art de la table		✓
Vaisselle prestige	A définir selon thème	A définir	Option
Le Personnel			
Personnels salle, cuisine et Runner	1 serveur / 25 convives base de 8 heures à définir selon retroplanning		✓
1 barman + 1 responsable jusqu'à 5h	Bar fermé à 4h	5 €	Option
Coordinateur terrain Jour J		1 500 €	Option

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

Photos non contractuelles

Dilection

145€ttc / personne
(base 100 personnes)

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
L'accueil des convives			
L'accueil des convives 1h	Boissons + 2 pièces sucrées	10 €	Option
Le vin d'honneur 1h30			
Pièces cocktail Dilection	8 pièces froides et chaudes		✓
Boissons soft	À volonté		✓
Expérience	1 pièce		✓
Atelier	2 pièces		✓
Champagne	facturation à la bouteille	29€ Grande réserve 34€ prestige 2,5€ personnalisation	Option
Vin rosé/rouge/blanc et alcools forts	facturation à la bouteille ou 2 verres par personne	18€ / bouteille vin 25€ / bouteille alcool ou 12€ / personne	Option
Le Dîner *			
Dîner 3 plats Dilection	1 entrée, 1 plat et 1 dessert		✓
Vin Rouge / blanc Dilection	1 bouteille / 3 personnes		✓
Eaux plates et gazeuses	À la demande		✓
Café (Nespresso) et thé	1 café ou 1 Thé		✓
Mise en bouche	1 mise en bouche		✓
Trou Normand	1 trou Normand		✓
Fromage travaillé ou à l'assiette	1 fromage		✓

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
La soirée			
Boissons Softs	À volonté	4 €	Option
Alcools fort	facturation à la bouteille	30 €	Option
Buffet de nuit	1 pièces sucrée, 1 pièce salée	6 €	Option
Le matériel			
Nappage et serviette coton blanc	Nappage tables + buffets cocktail		✓
Décoration buffets			✓
Vaisselle classique	Art de la table		✓
Vaisselle prestige	A définir selon thème	A définir	Option
Le Personnel			
Personnels salle, cuisine et Runner	1 serveur / 25 convives base de 8 heures à définir selon retroplanning		✓
1 barman + 1 responsable jusqu'à 5h	Bar fermé à 4h	5 €	Option
Coordinateur terrain Jour J		1 500 €	Option

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

Photos non contractuelles

Nuit de Noces

200€ttc / personne (base 100 personnes)

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

Désignation	Quantité par personne	Tarif ttc / personne	Options / inclus
La soirée			
Boissons Softs	A volonté		✓
Alcools fort	2 verres / personne		✓
Buffet de nuit	1 pièces sucrée, 1 pièce salée		✓
Le matériel			
Nappage et serviette coton blanc	Nappage tables + buffets cocktail		✓
Décoration buffets			✓
Vaisselle classique	Art de la table		✓
Vaisselle prestige	A définir selon thème	A définir	Option
Le Personnel			
Personnels salle, cuisine et Runner	1 serveur / 25 convives base de 8 heures à définir selon retroplanning		✓
1 barman + 1 responsable jusqu'à 5h	Bar fermé à 4h		✓
Coordinateur terrain Jour J		1 500€	Option

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

Photos non contractuelles

Les Frais généraux

(montant à rajouter au tarif par personne)

Désignation	Tarif en €ttc
forfait vacation aller-retour	350 € + Forfait kilométrique (à définir)
gestion des déchets	250 €

Les Boissons

Désignation	Tarif en €ttc
Les alcools des mariés : Mise au frais 48h avant le Jour J, Verrerie, manutention, gestion du verre, matériel de service, glace	Droit de bouchon offert (alcools déduits des menus)
Fût de bière (20L)	115 €
Bouteille alcool fort	30 €
Cocktail vin d'honneur (mojito, etc.)	7€ / cocktail
Champagne	29€ Grande Réserve 34€ Cuvée Prestige
Personnalisation étiquettes Champagne	3€ / bouteille

Madness Traiteur
Du Rêve à la Folie

Les autres options

Désignation	Tarif en €ttc
Tasting mariage	Offert pour les mariés après signature du contrat
forfait accompagnement événement	Sur devis selon les missions
forfait location matériel spécifique	Sur devis selon vos souhaits
forfait nappage spécifique	Sur devis selon vos souhaits
forfait vaisselle prestige	Sur devis selon vos souhaits
Wedding cake	Sur devis selon vos souhaits
forfait magic glace carbonique Mur à champagne (120 coupes)	150 € 200 €
brunch (base 50 personnes) (incluant personnel (base 6h), nappage, vaisselle et repas)	60 €
menu enfant	20 €
menu prestataire	28 €

Photos non contractuelles

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

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 »

Sur mesure : 4 ou 5 pièces froides

La terre

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

Le champ

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

La mer

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

Photos non contractuelles

Les pièces froides

Dilection & Nuit de Noces

Des légumes oui, mais que du bon

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

4 ou 5 pièces froides
Sur mesure

La Terre

Confit d'agneau, moutarde violette et gaufrette paprika
Tartare de bœuf limousin façon thaï
Maki de riz noir et magret de canard au caramel de mûres

Le Champ

Tartelette Marie-Galante et piment végétarien
Bavarois de Valençais, mousse de betterave et pickles d'oignon
Lingot de potimarron et sablé cannelle, noisette caramélisée

La Mer

Royale de langoustines, gel de citron et gingembre
Carpaccio de daurade, vinaigrette d'agrumes
Cannelloni de saumon au fromage frais, pesto de roquette

Photos non contractuelles

Les pièces chaudes

Caprice

3 ou 4 pièces chaudes sur mesure

La Mer

Praline de saumon et condiment wasabi
Brochette de crevettes marinées et sésame noire

La Terre

Mini croque cheddar et dinde au curry
Mini Burger de bœuf au morbier

Le Champ

Quiche de légumes de saison
Lingot de chèvre frais, pesto de tomate et noisette

Du Rêve à la Folie

Photos non contractuelles

Les pièces chaudes

Dilection & Nuit de Noces

3 ou 4 pièces chaudes
sur mesure

La Mer

Cassolette de langoustine et citron confit
Burger de homard et mayonnaise de bisque

La Terre

Croquette d'escargot à l'ail fumé confit
Croque canard et Gorgonzola
Cassolette de volaille au vin jaune et riz vénéré

Le Champ

Samossa végétarien comme un achard

Photos non contractuelles

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

Du Rêve à la Folie

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

Photos non contractuelles

Les expériences

Les barbes en folie

En quelque 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 :
Œuf à la coque minute, toqué et flottant en cuisson
Les invités viennent ensuite les agrémenter de toppings :
- Crème d'asperge et croutons de campagne
- Saumon fumé, crème d'herbes et mouillette

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

Un siphon font font

En quelques mots :
Les convives choisissent le cornet qu'ils souhaitent, le chef le garnit devant eux et ensuite c'est à leur tour de venir les remplir avec les siphons de Chantilly aromatisées
- Cornet gaufrette betterave garni chèvre frais et perle d'échalote - siphon poivron
- Cornet curry garni de rillettes de cabillaud- siphon d'ail confit

Photos non contractuelles

Les ateliers « classiques »

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

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

Le foie gras poêlé

En quelques mots :
Foie gras poêlé minute, fleur de sel et brioche

Photos non contractuelles

Le dîner

Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie

Photos non contractuelles

Menu sur mesure

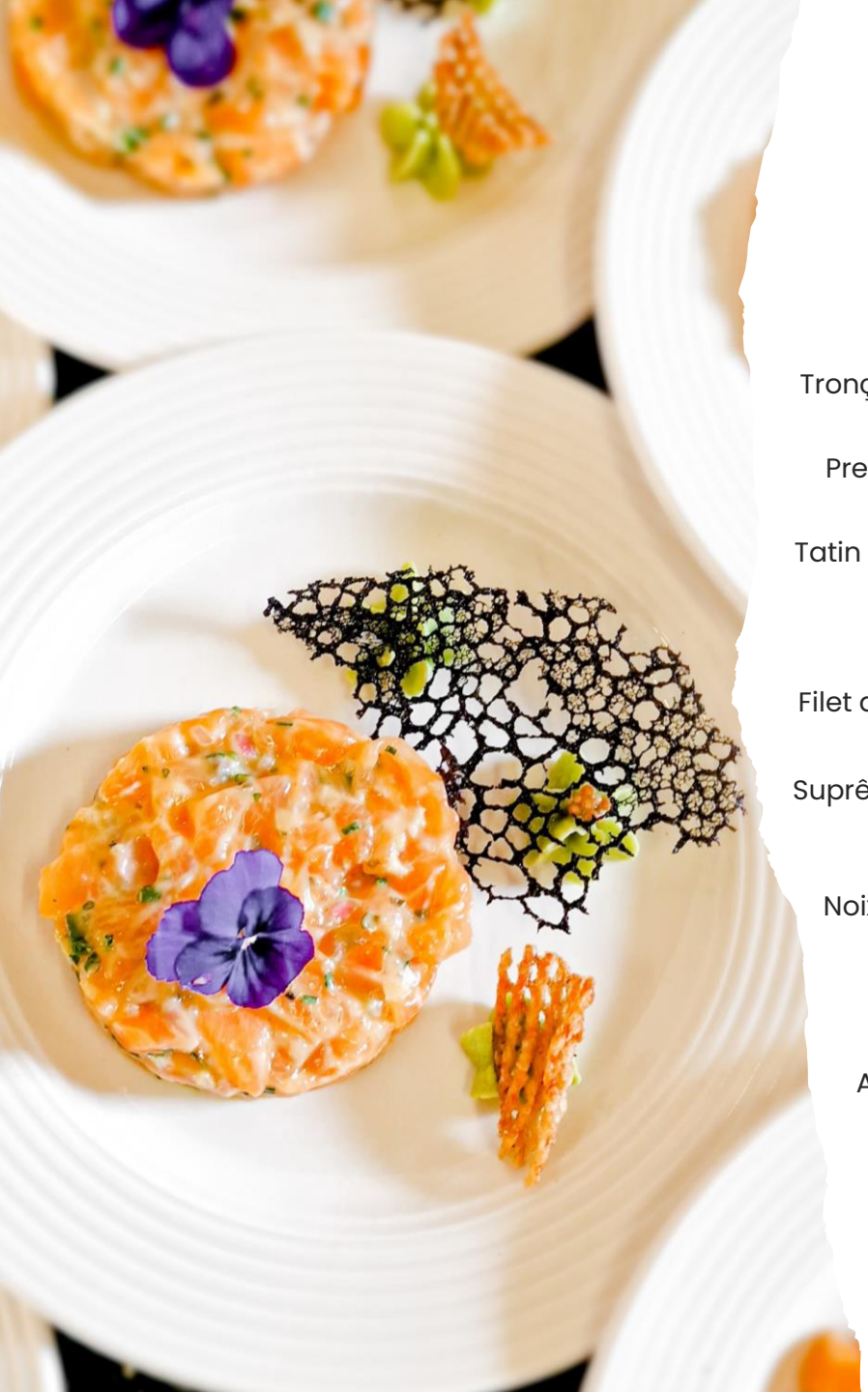
Pour rappel, les menus indiqués ci-dessous sont des exemples afin de vous donner une idée des mets proposés.

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!

Du Rêve à la Folie



Le dîner*

Caprice

Entrée

Tronçon de saumon fumé au bois d'agrumes, huile vierge au citron et légumes croquants

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

Tatin de tomate et serrano, poudre d'olives, pousses au balsamique blanc et huile de Taurenne

Plat

Filet de daurade, condiment Veracruz, pomme Darphin et vierge de légumes

Suprême de volaille fermier, jus court aux champignons, mousseline de courge, carotte et maïs rôtis

Noix de joue de bœuf confite, mousseline de pomme de terre et carotte glacée

Fromage (en option)

Assiette de fromages affinés et salade verte aux fruits secs

Dessert

Assortiment d'entremets ou Naked Cake

Wedding cake (sur devis)

Du Rêve à la Folie

*Exemples de menu, un menu sur mesure sera conçu pour vous

Photos non contractuelles

Le dîner*

Dilection & Nuit de Noces

Mise en Bouche

Tartare de gambas et fruits du moment, chantilly acidulée

Entrée

Langoustine juste cuite au thym citron, bouillon de pinces aux agrumes condiment oignons abricot et mousseline de carotte

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

Plat

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

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

Trou Normand

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

Fromage

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

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

Dessert

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

*Exemples de menu, un menu sur mesure sera conçu pour vous

Photos non contractuelles

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 pourrons 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 sous 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

Photos non contractuelles

Les plits loups

On ne les oublie pas

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

Menu enfants

Apéritif

Assortiment de pièces cocktail tant aimées par les petits (3 par enfant) (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

Photos non contractuelles

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)

Photos non contractuelles

Le Champagne & Les boissons alcoolisées

Le Champagne
Maison Pierre Mignon
Gamme Grande Réserve : 29€ / bouteille
Gamme Prestige : 34€ / bouteille
Possibilité de personnaliser vos étiquettes avec vos prénoms, la date, le lieu de votre mariage : 3€ par étiquette

Bar à mojitos vin d'honneur ou bar après dîner :
Pour votre cocktail nous vous proposons un bar à Cocktails.
Exemple, Bar à Mojitos - Choix entre 3 mojitos :
Classique, Virgin ou Fraise
Facturation au cocktail : 7€ / cocktail (nombre de cocktail déterminé à l'avance)

Les alcools fort :
Pour votre bar après dîner, nous fournissons les alcools forts selon vos choix (Rhum, whisky, vodka, jet 27 ou 31, etc.)
Facturation à la bouteille ouverte : 30€ / bouteille

Photos non contractuelles

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)

Photos non contractuelles

Grande Réserve

Assemblage :	**Vieillissement :**
80 % Meunier Vallée de la Marne	36 mois sur lies
10 % Pinot Noir	**Dosage :**
10 % Chardonnay	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

29€ttc
Prix public 32€ttc

PIERRE Champagne MIGNON

Brut prestige

34€ttc
Prix public 35€ttc

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

DÉGUSTATION

A l'œil : robe jaune paille cristalline aux bulles très fines.

Au nez : le nez est délicat, marqué par des notes fines anisées, des touches nobles, crayeuses apportées par le terroir, des notes de fruits blancs ainsi que de fines touches levurées de brioche.

En bouche : la bouche est particulièrement veloutée, les bulles sont parfaitement intégrées, l'ensemble est fruité, très persistant. L'ensemble offre une structure, alliant vivacité et complexité aromatique autour des saveurs fruitées et de belles notes de sous-bois d'une grande distinction.

ALLIANCES METS ET VIN

Idéal à l'apéritif ou pour accompagner une grande table, des Saint-Jacques, une volaille à la crème ou des quenelles de brochet.

Température de Service : 7 à 9° C.

RÉCOMPENSES

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

Les Champagnes

Les tarifs inclus la mise au frais, le transport, la verrerie et le matériel de service, le service et la gestion du verre post mariage

Madness Traiteur Du Rêve à la Folie

Photos non contractuelles

Les vins

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

Exemples de vins, adaptés en fonction de votre menu sur mesure
(accord mets & vins)

Rouge :

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

Blanc :

Blanc Caprice : côtes de Blayes - Château Haut Canteloup
Blanc Dilection : Bergerac - Domaine de l'ancienne Cure l'Abbaye

Rosé (sur demande) :

Rosé Caprice : corse - rosé de Provence Sonnenta
Rosé Dilection : Languedoc Roussillon - château Puech Haut Argali

Photos non contractuelles

Les softs et boissons chaudes

Les softs Apéritif et Bar

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

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

Les softs du dîner

Eaux plates et gazeuses en verre

Thé et café

Thé
Café Nespresso ou américain selon la formule
Sucre
Citron
Edulcorant
Lait de vache Bio

Photos non contractuelles

Matériel et art de la table

Le mobilier
Buffets pour le cocktail
Mange debout
Table et chaises en supplément

La décoration
Eléments 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 passer en lin ficelle en option – 20€ / table)
Limonadiers
Vasques à champagne + glace
Matériel office (buffets, étuves, stockage – besoin accès camion frigorifique)
Mobilier fournis par le lieu : tables, chaises, buffets (nombre en attente), mange debout (nombre en attente)

Photos non contractuelles

L'art de la table et la décoration

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

Photos non contractuelles

Le personnel

Madness Traiteur
Du Rêve à la Folie

Les tenues

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

Heure supplémentaire de service avant minuit : 45 euros
Heure supplémentaire de service après minuit : 50 euros

Pour un mariage de 100 personnes

Le service

1 responsable d'équipe (8 heures – 16h – 00h)
1 maître d'hôtel (8 heures – 16h – 00h)
2 serveurs (8 heures – 16h – 00h)

La cuisine

1 chef de cuisine (8 heures – 16h – 00h)
1 second de cuisine (8 heures – 16h – 00h)

Le nombre de serveurs peut évoluer en fonction de la configuration de votre lieu

Du Rêve à la Folie

Photos non contractuelles

Le Brunch

Madness Traiteur
Du Rêve à la Folie

Sont inclus dans la prestation

Le nappage et les serviettes en coton blanc, l'art de la table gamme classique ainsi que le service (6h montage et rangement compris

Ajout du vin en option

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

Bacon et œufs brouillés

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

Viennoiseries et pains variés

Pancakes (Sirop d'érable, nutella et confiture)

Salade vitaminée aux pâtes de quinoa

Taboulé de boulghour et baies de goji

Viandes rôties et charcuteries

Plateaux de fromages et condiments

Plateaux de fruits frais

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

Du Rêve à la Folie

Photos non contractuelles

Qui sommes-nous ?

David
Chef de cuisine
depuis 20 ans

Audrey
Organisatrice
d'événements
depuis 10 ans

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

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

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

Photos non contractuelles

Madness Traiteur
Du Rêve à la Folie

Nos chefs

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

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

Photos non contractuelles

Le service

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

Photos non contractuelles

Nos Valeurs et engagements

Madness
Traiteur
Du Rêve à la Folie

Nos valeurs
Nos engagements

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

Maison Cattiaux Précy-sur-Oise

Epicure Gouvieux

Les vergers de Gouvieux

La marée du Lys Lamorlaye

Sur mesure

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

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

Fait maison

Toutes les pièces et plats sont faits maison par nos chefs

Photos non contractuelles

Quelques retours de nos mariés et partenaires 2022

★★★★★ 5.0

Un régal pour les papilles et pour les yeux !

Merci beaucoup à l'équipe de Madness ! Audrey était à l'écoute et très réactive du début à la fin ! L'organisation était parfaite, le repas était succulent! Le chef est très créatif, il a créé un menu qui nous ressemble et qui a régaler nos invités ! Nous avons eu des supers retour de nos invités ! Un vrai repas gastronomique !
Nous avons eu rien à gérer le jour J! Tout était magnifiquement préparé..avec goût et délicatesse.. ! Les équipes sont top! Très professionnelles!
Merci milles fois pour votre service ! Nous avons eu un mariage de rêve grâce à vous !
Zarina et Olivier

★★★★★ Je les connais en tant que relation professionnelle

J'ai eu l'opportunité de collaborer avec l'équipe de Madness Traiteur sur un mariage civil qui fut très réussi !

Les échanges lors de l'organisation sont fluides et réactifs, la cuisine esthétique et qualitative.

Quand à l'équipe, elle est passionée, agréable et efficace !

Un excellent combo, à bientôt sur d'autres réceptions

Caroline, Monsieur Madame Wedding

★★★★★ 5.0

Du rêve à la réalité...

Nous avons opté pour Madness pour notre mariage. Un choix qui s'est avéré plus que judicieux, du début à la fin. Au-delà d'une qualité culinaire de très haut niveau nous avons eu affaire à de très grands professionnels pour le service et la décoration très soignée. Un merci particulier à Audrey et David pour leurs petites attentions.
Nous recommandons vivement Madness car tout est absolument parfait et rien n'est laissé au hasard du bar à eau de rafraîchissement pour l'arrivée des invités au brunch du lendemain... Nos invités n'ont cessés de nous indiqués à quel point la prestation était exceptionnelle. Bravo !

★★★★★ J'ai utilisé ce service pour mon mariage

Windy et moi tenons à nouveau à vous présenter nos sincères remerciements pour votre prestation pour notre mariage. Nos invités sont unanimes : le repas était EX-CEL-LENT!

Que ce soit le cocktail ou le dîner, tout était absolument parfait ! L'équipe est impeccable!

Plus encore, Audrey a été au-delà de sa mission de traiteur en proposant diverses solutions à nos difficultés. Nous t'en sommes particulièrement reconnaissants !

L'animation pour la pièce montée nous a grandement séduit!

Nous sommes heureux et honorés de faire partie de vos clients. Nous avons la conviction que cela n'est que le début d'un succès garanti !

★★★★★ 5.0

Je dis OUI à Madness Traiteur!

Nous avons fait appel à Madness Traiteur pour la réception de notre mariage civil et... coup de cœur immédiat, je recommande vivement, sans hésitation! Audrey et David ont su être à l'écoute de nos envies, ils ont aussi eu plein d'idées supplémentaires qui ont permis de sublimer plus encore notre réception! Des produits d'exception, un savoir-faire de qualité, un personnel aux petits soins... Une expérience globale unique qui marque les esprits... 3 mois après, nos invités nous en parlent encore! Encore merci pour votre professionnalisme, votre enthousiasme, votre générosité et votre flexibilité, vous avez ravi nos papilles et celles de nos convives!

★★★★★ Je les connais en tant que relation professionnelle

Collaborer avec Madness, c'est un gage de qualité, de professionnalisme et d'écoute (avec un brin de folie). Madness c'est le parfait équilibre entre passion et désinvolture, luxe et déraison. Je pourrai faire des éloges de cette équipes de passionnés encore longtemps. Je peux vous assurer que vous être entre de très bonnes mains avec Audrey et David, les fondateurs et dirigeants. Et pour ce qui en est de l'essentiel (nos papilles) et bien , vous serez bluffés.

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

Suivez notre actualité sur Instagram et Facebook
@madness_traiteur
@madness.traiteur

Photos non contractuelles