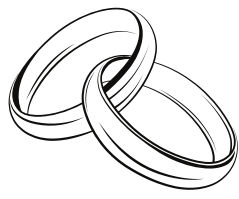


LE PIED DU COLOMBIER



VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

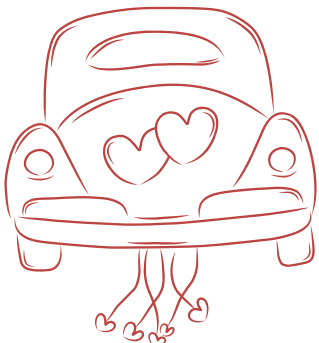


Nous vous remercions d'avoir consulté Le pied du Colombier, Prest'Assiette pour l'organisation de votre réception de mariage.

Vous trouverez ci-joint nos propositions de cocktails, buffets, menus et prestations diverses.

Nous restons à votre écoute pour toute suggestion et sommes à votre disposition pour toute proposition personnalisée en fonction de vos souhaits.

Soyez certains que nous mettrons tout en œuvre pour que votre mariage soit en tout point une réussite et un souvenir inoubliable.



ESPACE APÉRITIFS

Tarifs 2025 TTC

LES PAINS SUPRISES

Pain surprise "charcuterie" 10pers_80 pièces	37,90€
Pain surprise "charcuterie, fromage, poisson" 10pers_80 pièces	41,90€
Pain surprise "charcuterie" 20pers_170 pièces	
Pain surprise "charcuterie, fromage, poisson" 20pers_170 pièces	54,90€
	58,90€

LES PLAQUES SALÉES

environ 15-20 personnes

Pizza tomate, fromage	33,90€
Pizza jambon, tomate, fromage	35,90€
Pizza jambon, tomate, champignon, fromage	38,10€
Pizza Pipérade, chèvre	42,10€
Pissaladière	40,10€
Tarte oignons, noix	35,20€
Quiche Provençale ail, persil, crème	41,90€
Quiche Lorraine	41,90€

LES FEUILLETÉS SALÉS

minimum 25 pièces de la même sorte

Olives, saucisse, fromage, croissant jambon	1,50€ pièce
---	-------------

PLATEAU DE LÉGUMES CROQUANTS & SAUCE BULGARE

Carottes, choux-fleurs, céleris, tomates, radis et poivrons	62,90€ pièce
---	--------------

CANAPÉS COCKTAILS

minimum 25 pièces de la même sorte

Fromage fines herbes, tomate confite	1,70€ pièce
Saumon fumé, beurre	
Miel, jambon, noix	
Mousse et magret de canard, pain d'épice	
Tomate, asperges	
Bleu de Bonneval, pain d'épice	

MACARONS

minimum 25 pièces de la même sorte

Foie gras, figue	1,80€ pièce
Crème de bleu, poire	



ESPACE APÉRITIFS

Tarifs 2025 TTC

LES BROCHETTES SAVEURS

Tomate, mozzarella, olive
Jambon de montagne, melon
Gruyère, viande séchée des Alpes, fruits secs
Magret de canard, poire
Poulet, tomate confite, salade

minimum 25 pièces de la même sorte
1,90€ pièce

LES SAUTÉS EN BOUCHE

Chèvre, pruneau, poitrine fumée
Volaille à la graine de moutarde et flanc de porc
Acras de morue, boudin créole
Nems de reblochon
Mini chausson à la bolognaise

minimum 25 pièces de la même sorte
1,90€ pièce

LES VERRINES SALÉES

Mousse de saumon aux agrumes
Tartare tomate, concombre, fêta, basilic
Velours d'avocat et saumon
Crème montée, ciboulette, citron, saumon fumé
Perles Savoyennes, crevette, surimi
Verrine foie gras et pain d'épice

minimum 25 pièces de la même sorte
2,80€ pièce

LES COUPELLES

Carpaccio de boeuf au parmesan
Carpaccio de St-Jacques au citron vert

minimum 25 pièces de la même sorte
2,30€ pièce
3,50€ pièce

LES MINIS SANDWICHS

Le club sandwich : salade, tomate, mayonnaise
Jambon blanc ou poulet ou saumon fumé
Lobster Roll type navette : mayonnaise, homard,
salade, ice berg

minimum 25 pièces de la même sorte
2,50€ pièce
3,50€ pièce



ESPACE APÉRITIFS

Tarifs 2025 TTC

LES NAVETTES GOURMANDES

minimum 25 pièces de la même sorte

Bleu de Bonneval et noix
Thon ciboulette
Saumon frais
Ail et fines herbes
Mousson de canard

2,00€ pièce

LES CROUSTADES

minimum 25 pièces de la même sorte

Compotée de poire aux épices et bleu de Bonneval
Poulet à l'estragon
Chèvre frais et romarin
Surimi et piment rouge

2,00€ pièce

LES PLAQUES SUCRÉES

70/80 pièces

Pomme & cannelle
Abricot
Mirabelle
Poire

50,05€

55,80€

62,40€

62,40€

LES VERRINES SUCRÉES

minimum 25 pièces de la même sorte

Mousse au chocolat et éclats de nougatine
Mousse citron meringuée
Soupe de melon glacé au miel et groseille
Pomme au caramel et noisettes
Pana cotta vanille et fraise
Gaspacho de fraise à la menthe
Ananas, noix de coco
Fruits rouges, fromage blanc et spéculos
Pana cotta chocolat et framboise
Pana cotta chocolat et menthe

1,90€ pièce



BUFFETS FROIDS

Tarifs 2025 TTC

LE DÉCOUVERTE
35,00€/personne

LE BUFFET DES ENTRÉES

Le taboulé à l'orientale
Les coques melon et pastèque (selon saison)
La salade de penne au pistou
Le zaalouk de courgettes

LES SAVEURS DE LA MER

Médaille de saumon sauce fine herbes

LES SALAISONS SUR PLANCHE

Les charcuteries : jambon cru, coppa, viande séchée des Alpes, rosette

LES VIANDES FROIDES

2 viandes au choix

Emincé de dinde
Le gigot d'agneau
Boeuf rôti
La pièce de veau au thym
Pots de condiments & sauces



BUFFETS FROIDS

Tarifs 2025 TTC

LE GASTONOMIQUE

42,60€/personne

LE BUFFET DES ENTRÉES

Le taboulé à l'orientale
La salade de concombre à l'Asiatique
La salade de boulgour aux légumes épicés
Le zaalouk de courgettes

LES SAVEURS DE LA MER

Le duo de saumon frais et fumé par nos soins, mini blinis et crème mousseline aux herbes

LES SALAISONS SUR PLANCHE

Le jambon de Savoie, carpaccio de melon
Saucisson sec de montagne
Viande séchée des Alpes

LES VIANDES FROIDES

La pièce de boeuf rosée
La pièce de veau rôtie
Les viandes sont accompagnées d'aubergines et de courgettes en ratatouille froide
Pots de condiments & sauces



BUFFETS FROIDS ET PLATS CHAUDS

Tarifs 2025 TTC

LE TRADITION
33,40€/personne

LE BUFFET DES ENTRÉES

La grande salade végétarienne
Les crozets au Sarrazin et rouelle de saucisse fumée
Les tomates mozzarella en mille feuilles au basilic
La terrine de St Pierre et saumon

LES SALAISONS SUR PLANCHE

La galantine de pintade aux olives
Le duo de jambon

LES METS CHAUDS AU CHOIX

La ballotine de volaille et sa sauce forestière
La gigolette de poulet farce fine, braisée à la Champenoise
Le gigot d'agneau rôti au four, en croûte d'herbes parfumées

Les garnitures (2 au choix)

Mousseline de brocoli, carotte
Risotto aux petits légumes
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Tomate confite aux herbes de Provence
Gratin dauphinois
Brochette de légumes du moment
Crozets gratinés au beaufort
Poêlée de légumes de saison



BUFFETS FROIDS ET PLATS CHAUDS

Tarifs 2025 TTC

LE SAVOYARD
39,10€/personne

LE BUFFET DES ENTRÉES

Les pommes à l'huile aux champignons et diots de montagne
Fraîcheur de tomate, mozzarella et basilic
Macédoine de petits légumes
Salade Savoyarde : croûtons, lardon, gruyère, noix, mesclun, chou blanc
Nouilles Savoyardes au thon, tomate, oeuf, poivron, vinaigrette à l'huile d'olive

LES POISSONS DU LAC

Terrine de truite sauce mousseline

CHARCUTERIE DU TERROIR

Présentation sur planche

Terrine fermière maison
Jambon cru de Savoie, jambon cuit à l'os aux herbes
Saucisson de montagne, Pots de condiments

LES METS CHAUDS AU CHOIX

Gigot de canard désossé farci aux champignons sauvages
Noisette de porc aux morilles
Suprême de poulet sauce crémeuse à l'estragon

Les garnitures (2 au choix)

Mousseline de brocoli, carotte
Risotto aux petits légumes
Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe
Tomate confite aux herbes de Provence
Gratin dauphinois
Brochette de légumes du moment
Croquets gratinés au beaufort
Poêlée de légumes de saison



BUFFET FROID

Tarifs 2025 TTC

POUR SUBLIMER VOTRE BUFFET :

Jambon cru de montagne entier : découpe sous vos yeux par notre chef

270€ pièce

Foie gras entier, chutney aux figues, briochette

10,80€ / personne



MENUS TRADITIONNELS


Tarifs 2025 TTC

LA CHAMBOTTE


3 plats / 38,50€ / personne
2 plats / 31,50€ / personne

Forfait 4 heures
Chefs sur place offert
dans ce menu


ENTRÉES FROIDES

Le bavarois d'asperges, blinis et copeaux de saumon fumé, chantilly à la ciboulette
ou
Verrine des Alpes au jambon cru, reblochon et tomate confite
ou
La galantine de goret aux pistaches, confit d'oignons et saladine
ou
Tartare de betterave et mousse de chèvre 

ENTRÉES CHAUDES

La mousseline de brochet sauce Nantua aux queues d'écrevisses
ou
Le filet de truite arrosé de sauce vierge aux herbes fraîches
ou
Le gâteau de foie de volaille, coulis de tomates à la crème d'ail
ou
Oeuf parfait, crème aux champignons 

PLATS CHAUDS

L'émincé de magret de canard aux cèpes, gratinée de crozet et brochette de légumes
ou
La caille rôtie désossée, flambée au cognac, champignons sauvages et risotto printanier
ou
Le fondant de pintade au cidre doux, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe, et sa poêlée de légumes
ou
Aubergine à la parmigiana 



MENUS TRADITIONNELS

Tarifs 2025 TTC

LAMARTINE

3 plats / 46,00€ / personne
2 plats / 38,00€ / personne

Forfait 4 heures
Chefs sur place offert
dans ce menu

ENTRÉES FROIDES

Terrine de volaille aux trompettes et au foie gras - confit d'oignons et
saladine


ou

Tiramisu de saumon et sa salade verte

ou

Le foie gras entier de canard maison gelée au Porto blanc, chutney de
fruits de saison, pain d'épices et briochette

ou

Tartare de betterave et mousse de chèvre 

ENTRÉES CHAUDES

Sandre sur fondue de poireaux


ou

Le soufflé de lotte à l'infusion de basilic, julienne de légumes

ou

Le ragoût de cuisses de grenouilles en croustade au jus de persil et
crème d'ail

ou

Oeuf parfait, crème aux champignons 

PLATS CHAUDS

La pièce de veau aux chanterelles, flan de courgettes au basilic
Écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe

ou

Le pavé de rumsteck, jus d'échalotes à la vapeur de vinaigre de framboise
Parmentier à la mousse de céleri, tomate confite au romarin

ou

Le suprême de volaille aux écrevisses

Fondant de brocolis, risotto printanier et sa tuile de parmesan

ou

Cassolette de raviole du Dauphiné au reblochon 





Commande possible à partir de 40 personnes, quantité & prix TTC 2025 par personne.

Tarif de base comprenant le déplacement dans une zone géographique de 20km*, la présence de deux chefs, mise en place et chauffe du braséro 200 €

FORMULE BRASÉRO

Chipolatas (60 g)	24,00€ /
Merguez (60 g)	personne
Haut de cuisse de poulet mariné (100 g)	
Pilon de poulet mariné (100 g)	

NOS VIANDES & POISSONS AUX CHOIX SELON ARRIVAGE

Côtes de boeuf Française	au kg	77,00€
Tigre qui pleure	portion de 150g	16,00€
Entrecôtes de veau	portion de 200g	17,50€
Poulpe	portion de 350g	24,00€
Gambas	5 pièces / personne	14,50€
Pavé de saumon	portion de 180g	22,90€
Dorade royale entière	portion de 270g	17,80€
1/2 Homard Canadien		26,00€

FORMULE COCHON À LA BROCHE

Cochon de 13 kg	27,90€ /
	personne

GARNITURES COMPRISES POUR CHAQUE COMMANDE

Poêlée de légumes de saison
Pommes de terre grenailles
Coleslaw
Taboulé oriental

*Au-delà de 20km, nous facturons le déplacement au km.

POUR LES ENFANTS

Tarifs 2025 TTC

MENU DES MARMOTS

11,00€ / marmot moins
de 8 ans

Carotte râpée, jambon blanc, saucisson
Filet de volaille, ketchup et écrasé de pomme de terre



LES DESSERTS

Tarifs 2025 TTC

LES CLASSIQUES

De 27 à 54 parts

4,20€ / pers

Croquant chocolat
Bavarois framboise
Forêt noire
Entremet exotique
Tarte citron meringuée (pour 8 parts)
Pavlova framboise ou exotique (de 6 à 24 parts)

PLAQUES SUCRÉES

2,30€ / pers

Pomme & cannelle
Poire
Mirabelle

BUFFET DES DESSERTS

7,90€ / pers

Salade de fruits frais, Brioche Tropicane, Tarte aux pommes, Mousse au chocolat, Crème caramel

OU

Craquant au chocolat, Bavarois framboise, Œufs à la neige, Poire vigneronne au cassis – Tartelette au citron

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES SUCRÉES

1,80€ pièce

Choux à la crème, tartelette de framboise, tartelette citron, tartelette de fruits, macarons, croquant chocolat, bavarois framboise, etc...

LES VERRINES SUCRÉES

1,90€ pièce

Mousse au chocolat et éclats de nougatine
Gaspacho de fraise à la menthe
Mousse citron et coulis
Soupe de melon glacé au miel et groseille
Fruits rouges, fromage blanc et spéculoos
Pomme au caramel et noisettes
Pana cotta chocolat et framboise
Pana cotta vanille et fraise
Pana cotta chocolat et menthe

LA PIÈCE MONTÉE

1,50€ le chou

3 choux par personne / minimum 25 personnes maximum 60 personnes pour 1 pièce montée.



LE BRUNCH

Tarifs 2025 TTC

BUFFET N°1

17,80€/personne

Salade piémontaise
Salade de penne en verdurette
Coleslaw
Concombre & crevettes à la crème de ciboulette
Terrine de campagne maison au piment d'Espelette
Assortiment de charcuterie

VIANDES FROIDES

Roulé de dinde grillée au four -
Longe de porc rôtie
Pots de condiments

BUFFET N°2

20,90€/personne

Salade mexicaine
Coleslaw
Penne au curry et surimi
Plateau de crudités fraîches
Émincé de poisson à la graine de fenouil
Terrine maraîchère
Assortiment de charcuterie

VIANDES FROIDES

Jambon à l'os en tranche - cuisse de pintade rôtie
Pots de condiments

BUFFET N°3

26,50€/personne

Duo carotte / céleri aux fruits secs
Fraîcheur de tomate, mozzarella au basilic
Salade de calamars
Légumes croquants à la fête
Terrine de brochet, petits légumes
Mousse de foie de volaille aux trompettes
Marbré de jambon aux petits légumes
Assortiment de charcuterie

VIANDES FROIDES

Aloyau de bœuf sauce gribiche - Gigot d'agneau au thym
Pots de condiments



EN SUPPLÉMENT



OPTIONS SUPPLÉMENTAIRES

Fromages de nos Alpes	4,00€ / pers
La petite faisselle à la crème	2,90€ / pers
Pain de campagne tranché	1,05€ / pers
Mini pavé traditionnel	1,40€ / pers
Café - mini meringue - sucre	0,90€ / pers

LE COUP DU MILIEU

3,25€/ pers

Sorbet poire et alcool de poire
Sorbet pomme verte et calvados
Sorbet mandarine et cointreau
Sorbet citron et vodka
Sorbet ananas et rhum blanc
Sorbet génépi et génépi

LE SERVICE EN SALLE ET EN CUISINE

Nous vous conseillons de prévoir 1 serveur(se) pour 25 personnes environ, nous restons à votre écoute pour plus d'informations.
Service non inclus dans nos devis.

Chaque prestation peut être accompagnée d'un chef de cuisine qui reste sur place :
Forfait de 4 heures à 80€/chef

RÉSERVATION / RÈGLEMENT

Les commandes sont possibles à partir de :

- 10 personnes pour les plats uniques en poêle géante
- 40 personnes pour la formule braséro
- 25 personnes pour tout autre type de commandes.

Nous considérons la date de votre évènement validée définitivement après versement de 30% d'acompte à la réservation.

L'annulation de la prestation 10 jours avant la date ne permettra pas le remboursement des acomptes versés.

Le solde s'effectuera au plus tard la veille de l'évènement ou le jour de retrait de votre commande au laboratoire.

Attention : nous n'avons pas d'appareil à carte bleue.

Tarifs applicables en départ du laboratoire _ des frais de livraison seront facturés pour le déplacement sur votre lieu d'évènement.

BOISSONS

Cave à vin

SANGRIA MAISON 16€ / LITRE

PUNCH MAISON 25€ / LITRE

APÉRITIF MAISON 19€ / LITRE

Vin de griotte maison
Crémant de Savoie

BIERE À LA PRESSION 10€ / LITRE

Mise à disposition d'une machine, fût de 6 L ou fût de 20 L ou fût de 30 L selon vos besoins - BIÈRE BLONDE DU MONT BLANC

PÉTILLANTS & CHAMPAGNE

Cuvée Mercuzot - Tentation Brut- Thierry Mercuzot 22,00 €

Crémant de Savoie - Cave de Chautagne 15,50 €

VINS BLANCS

Roussette du Prieuré - Cave de Jongieux 14,70 €

AOP - Chignin Bergeron - Cave de Girard Madoux 16,40 €

Roussette Marestel - Domaine Jacquin 15,80 €

Chardonnay Dupasquier 14,30 €

VINS ROUGES

Côte du Rhône Accantaly - Cave de Tavel 12,40 €

Pinot Jacquin - Cave Edmond Jacquin 13,60 €

Saint Joseph - Jaboulet 23,50 €

St Emilion - Domaine du Château Billerond 20,50 €

VINS ROSÉS

Gamay Rosé - Cave de Yannick Thonet 12,60 €

Le Tavel Cuvée royale - Cave de Tavel 14,60 €

Côte de Provence Petite Rouillère 15,10 €

Vous avez la possibilité de nous emmener au laboratoire les bouteilles de vins non ouvertes à la suite de votre évènement, que nous pourrions vous rembourser.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Confirmation de réservation

La confirmation sera considérée comme définitive après acceptation du devis, des conditions de vente et du versement des acomptes demandés faute de quoi le prestataire se réserve le droit d'annuler la prestation. La signature du client sur la confirmation de réservation implique son adhésion sans réserve aux conditions générales de vente et son acceptation des tarifs indiqués dans le dossier (les tarifs sont fermes et définitifs et ne pourront être rediscutés ultérieurement).

Garantie des couverts

Les couverts : le nombre de repas à servir doit être confirmé au plus tard 10 jours avant la date de la réception. Ce nombre sera retenu comme base de facturation. Au-delà, les repas commandés mais non consommés seront facturés intégralement.

Droit de bouchon

Nous vous offrons la possibilité d'apporter votre champagne et vos vins, à cet effet aucun droit de bouchon ne vous sera facturé.

Assurance

Détérioration, casse, vol : en aucun cas la société Le pied du Colombier ne pourra être tenue responsable des dommages de quelque nature que ce soit, et en particulier, incendie, vol, et/ou vol susceptible d'atteindre les objets ou le matériel déposé à l'occasion de la réception.

L'organisateur s'engage à remettre en son état original et à ses frais les lieux qui ont été occupés.

Cas de force majeure

En cas d'accident de la route, il ne saurait être invoqué un quelconque préjudice du fait du principe du cas de force majeure.

Cependant, nous vous assurerions le cas échéant de tout mettre en œuvre pour honorer votre manifestation.

Conditions et modalités de paiement

-À la réservation : il vous sera demandé 30% d'arrhes

-Solde : dans les 48 heures.

Un forfait de déplacement sera décompté sur le devis en cas de déplacement hors de notre zone géographique.

Annulation

En cas d'annulation, aucune demande de remboursement d'arrhes ne pourra être invoquée. Merci de nous prévenir au plus tôt si vous êtes contraints d'annuler votre événement.

Litiges

En cas de litiges, l'attribution de compétence est faite au Tribunal de Chambéry.

Communication

Les mariés autorisent l'entreprise Le pied du Colombier à utiliser, à titre gracieux, les photos prises lors de leur cérémonie. Celles-ci pourront être utilisées sur le site internet de l'entreprise, les réseaux sociaux et tout autre support promotionnel de l'entreprise.

Le pied du Colombier
(Lu et approuvé)

Le client
(Lu et approuvé)