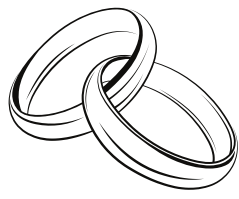


# LE PIED DU COLOMBIER



VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE

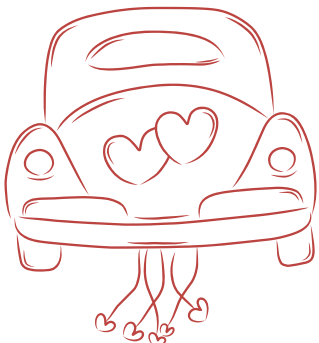


Nous vous remercions d'avoir consulté Le pied du Colombier, Prest'Assiette pour l'organisation de votre réception de mariage.

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 SURPRISES

|   |        |
|---|--------|
| 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  
2,00€ pièce

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

## LES CROUSTADES

minimum 25 pièces de la même sorte  
2,00€ pièce

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

## LES PLAQUES SUCRÉES

70/80 pièces

|                  |        |
|------------------|--------|
| Pomme & cannelle | 50,05€ |
| Abricot          | 55,80€ |
| Mirabelle        | 62,40€ |
| Poire            | 62,40€ |

## LES VERRINES SUCRÉES

minimum 25 pièces de la même sorte

|   |             |
|---|-------------|
| Mousse au chocolat et éclats de nougatine | 1,90€ pièce |
| 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             |             |



# 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 Savoisiennes 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

Gigollette de canard désossée farcie aux champignons sauvages  
Noisette de porc aux morilles  
Suprême de poulet sauce crèmeuse 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  
Crozets 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

### 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 parmiggiana 



# MENUS TRADITIONNELS

Tarifs 2025 TTC

## LAMARTINE

3 plats / 46,00€ / personne

2 plats / 38,00€ / personne

### 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)