



Votre partenaire pour un
mariage inoubliable





Notre *Philosophie*

Chef-traiteur depuis de nombreuses années dans le Pays de Sarrebourg, Arnaud Bour met sa passion pour la cuisine et son sens du détail au service des plus beaux événements.

Fondateur de "Le Goût et Vous" il s'est donné pour mission de proposer une cuisine authentique, généreuse et raffinée, en accord avec les attentes des mariés d'aujourd'hui.

Chaque réception est pensée comme un moment unique. De la première rencontre jusqu'au jour J, Arnaud vous conseille avec soin et attention, afin de transformer votre mariage en une véritable expérience culinaire.





Une cuisine maison, sincère et de qualité

Tous nos plats sont préparés maison, à partir de produits soigneusement sélectionnés auprès de fournisseurs de confiance.

Nous privilégions :

- les produits de saison
- les circuits courts
- les recettes équilibrées, gourmandes et élégantes

Notre objectif : vous offrir des saveurs authentiques, qui marqueront vos invités et feront de votre repas un souvenir inoubliable.



Une Organisation, fluide, sans stress

Votre mariage mérite une organisation irréprochable.

Nous mettons tout en œuvre pour que chaque étape se déroule avec précision :

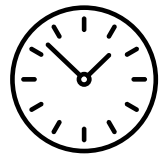
accompagnement personnalisé



coordination avec vos prestataires



respect des horaires



gestion du service et des flux invités



Vous n'avez plus qu'à profiter de votre journée, nous gérons le reste.

Apéritifs Mariage

18€/personne ou 14€/ personne sans le sucré – Minimum de 18 pièces par personne



ASSORTIMENTS DE PIÈCES SALEES FROIDES

Pain surprise
Mauricette garnies 2 sortes
Assortiments de 3 sortes de toast
Wraps farcis dinde et crudités
Mini verrines assortiments ou bar à tapas
Dips légumes
Bretzels gratinés
Blinis au saumon

ASSORTIMENTS DE PIÈCES SALEES CHAUDES

Mini pizza
Mini flamme alsacienne
Mini samoussa au poulet et légumes, sauce curcuma
Nems au porc
Brochette de gambas frits
Bar à knack, moutarde et pain fourni ou Estival mini saucisse grillé (chorizo, blanche, allemande) ou curry wurst

REDUCTIONS SUCREES

Plateau de fruits
Mini macaron
Assortiments de mignardises : choux, éclairs, opéra, mini tartelette...
Assortiments de verrines sucrées



Animations

Apéritifs mariage



3€50 / personne

Animation plancha assortiments en direct avec cuisinier



6€ / personne

Bar à huîtres



Forfait 100€ puis 40€ par tranche de 50 personnes

Bar à Mojito

+ 1 service inclus de 70 à 100 personnes



5€/personne

Animation tarte Flambée

Traditionnelle

Gratinée

Saumon

Asperge...

(suivant la saison)



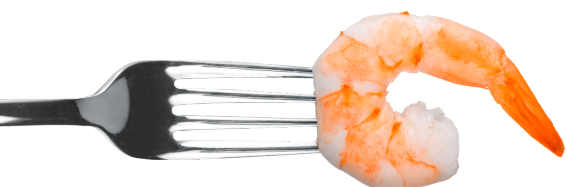
Composez votre menu



Mise en bouche

Opéra de foie gras	7€
Velouté d'asperges	5€
Crème brûlée foie gras, asperges	6€
Asperges sauce Hollandaise, jambon forêt noire	6€
Cappuccino Saint-Jacques croquants	5€
Bruschetta croustillante	6€
Variation de tapas	6€
Melon et son jambon de Parme	5€
Bouchons créoles ou croustillant en verdure croquante	5€
Gaspacho	5€
Velouté, espuma de potiron	5€
Cappuccino de champignons	5€
Espuma poireaux, Saint-Jacques	5€
Sablé parmesan et forêt noire, crème champignons	6€
Crème Dubary	5€
Déclinaison foie gras et chutney	7€
Saumon fumé de notre fumoir et sa crème de raifort	6€
Velouté de moules et Saint-Jacques	5€





Entrées froides

9€	 Opéra de foie gras
10€	 Duo de jambon, asperges, sauce Hollandaise
9€	 Tartare de saumon
9€	 Roulé de printemps façon Thaï
9€	 Gaspacho de tomates et gambas grillées
9€	 Pavé de saumon Bellevue et sauce d'accompagnement
8€	 Cocktail de crevettes
8€	 Déclinaison de pâtés en croute et terrine, crudités
9€	 Tzatziki de thon et nems



Crème brûlée au foie gras	9€
Carpaccio de betteraves	8€
Carpaccio de champignons, foie gras	8€
Salade landaise	9€
Cocktail de crevettes et saumon fumé	9€
Saumon	8€
Foie gras	10€



Arnaud Bour



Entrées chaudes

Cabillaud poché au riesling, risotto, sauce citronnée	10€
Rouget grillé à l'unilatéral, compoté de légumes	11€
Pavé de saumon grillé à l'unilatéral, son velouté de saison et ravioles de champignons	10€
Bar grillé à la fleur de sel et agrumes	10€
Dos de cabillaud, brochette de Saint-Jacques	10€
Comme une paella revisitée	10€
Dos de cabillaud et coquillage sauce crémeuse	10€
Dos de dorade croustillant, sauce beurre blanc	10€
Cassolette comme une croustade fruits de mer et poissons	9€
Sandre façon Baeckehoffe	9€
Croquant d'escargots et grenouilles	9€
Duo de poisson et fruits de mer	10€
Comme une coquille Saint-Jacques	10€
Velouté forestier, magret fumé et son œuf parfait	9€





Pause glacée

Fraise	4€
Limoncello	4€
Manzana	4€
Mojito	4€
Pomme rhubarbe	4€
Mirabelle	4€
Framboise	4€
Orange	4€
Fruits de la passion	4€





Viandes

13€		Pavé de veau en croûte d'herbes
12€		Veau cuisson basse température
12€		Bœuf cuisson basse température
12€		Roulé de volaille pané à la mozzarella et son jambon de Bayonne
12€		Suprême de volaille sauce aux pleurotes
15€		Filet de bœuf minute sauce au choix
13€		Entrecôte grillée découpe en salle
14€		Duo de veau et magret de canard
12€		Civet de nos chasses
12€		Suprême de volaille forestier
13€		Parmentier de canard confit
13€		Magret saisi laqué
13€		Carré de veau rôti sauce forestière
13€		Ballotine de volaille farcie au foie gras
13€		Dinde farcie





Fromages

Assiette de fromage 3 sortes, salade verte, confiture, raisins, noix	4€
Buffet de fromage ou sur ardoise 5 sortes	6€
<i>brie, comté, bleu, munster, chèvre</i>	
Buffet de fromage ou sur ardoise 7 sortes	7€
<i>brie, comté, bleu, munster, chèvre, tome, chaource</i>	





Desserts

5€		Variation fraise rhubarbe
5€		Tiramisu fruits rouge
6€		Assiette gourmande : 3 sortes de gâteaux, fruits, coulis et une boule de sorbet
6€		Déclinaison rhubarbe
5€		Minestrone de fruits frais et sorbet
5€		Vacherin
5€		Omelette norvégienne
6€		Déclinaison gourmande et fruitée
6€		Trilogie sorbet fruitée et tuile
6€		Variation fruits rouges
5€		Déclinaison aux pommes
6€		Pavlova orange et fruits rouges
6€		Croustillant mandarine
5€		Buche glacée
6€		Buche pâtissière
5€		Tiramisu pomme
9€		Buffet de desserts :
		<i>verrine panna cotta fruits, tiramisu 2 sortes, crème brûlée, tarte citron meringuée, croquant framboise, pointe chocolat, crumble aux pommes</i>



Boissons



Arnaud Bour

Formules Boissons

Les boissons sont prévues pour le vin d'honneur et le repas.

FORMULE ELEGANCE

12€

Crémant d'Alsace
Bière Warsteiner
Bière pression

Coca cola
ice tea
Jus de fruits
Carola rouge
Carola bleue

Vin blanc d'Alsace
Vin rouge sélectionné
par le sommelier

FORMULE PRESTIGE

14€

Crémant Kir
Bière Warsteiner
Bière pression
Picon

Coca cola
ice tea
Jus de fruits
Carola rouge
Carola bleue

Vin blanc d'Alsace
Vin rouge sélectionné
par le sommelier

Café
Infusion

FORMULE CELEBRATION

16€

Champagne
Crémant Kir
Bière Warsteiner
Bière pression
Picon

Coca cola
ice tea
Jus de fruits
Carola rouge
Carola bleue

Vin blanc d'Alsace
Vin rouge sélectionné
par le sommelier

Vin rouge pour le
fromage

Café
Infusion



Buffet de *Pain à l'ancienne*

- | | |
|-------------------------|-----|
| • 10 à 30 personnes | 20€ |
| • 30 à 50 personnes | 30€ |
| • 50 à 100 personnes | 45€ |
| • 100 personnes et plus | 60€ |



Menu enfant



- Burger frites sans dessert
- Burger frites avec dessert glace Ben & Jerry's

6€
8€



- Émincé de volaille à la crème et speatzles sans dessert
- Émincé de volaille à la crème et speatzles avec dessert
glace Ben & Jerry's

6€
8€



Brunch du lendemain



Arnaud Bour

Et si on continuait avec *Un brunch*

Brunch froid sucré :

- Fruits de saison
- Tartelettes à la rhubarbe meringuée
- Verrines crème caramel
- Verrines panna cotta exotiques
- Verrines tiramisu à la fraise

Brunch froid salé :

- Ardoise de fromages et raisins
- Jambon forêt noir
- Jambon à l'os
- Terrine maison
- Rosette Lorraine
- Saumon gravlax aux herbes
- Saumon fumé
- Crudités

Brunch chaud sucré :

- Crêpes
- Mini fondants au chocolat

Brunch chaud salé :

- Gambas grillées à la plancha
- Saint-Jacques grillées à la plancha
- Œufs au plat
- Œufs brouillés à l'huile de truffe
- Blinis aux asperges à la plancha
- Crème d'asperge
- Bacon grillé
- Mini saucisses grillées

18€
par personne





Nous apportons une sélection de beurres fermiers, confitures, miel et pâte à tartiner.

Une serveuse est mise à disposition pour assurer le service.
Le brunch ne comprend pas les boissons chaudes et froides, ni les viennoiseries (pain, brioche et mini-viennoiseries).

Ces éléments peuvent être fournis en supplément..

Dégustation



Arnaud Bour

A romantic scene of a bride and groom in formal wedding attire. The bride, with her hair in a bun, and the groom, with a beard, are both smiling warmly at each other. They are seated at a table elegantly set with a white tablecloth, featuring a tall glass of champagne, a slice of wedding cake, and other celebratory items. The background is softly blurred, focusing attention on the couple.

VOTRE *dégustation*

Parce que le choix de votre menu est un moment important dans la préparation de votre mariage, nous vous proposons une dégustation de votre sélection.

La dégustation est proposée à emporter, accompagnée de toutes les instructions de réchauffe et de dégustation, afin de vous garantir la meilleure expérience possible.

Elle est offerte pour tout engagement confirmé auprès de notre établissement. Dans le cas contraire, elle est proposée au tarif de la carte.

Un moment privilégié pour valider ensemble les saveurs qui accompagneront votre grand jour.



Comment nous contacter

Nous sommes à votre écoute pour vous accompagner dans la préparation de votre mariage.

03 87 23 05 48

Horaires bureau :

Lundi, mardi et jeudi : 8h30 – 12h30 | 13h00 – 17h00

Vendredi : 8h30 – 12h30

Afin de vous répondre au mieux et de suivre précisément votre projet, nous vous invitons à privilégier les demandes par mail ou via notre site :

legoutetvous@gmail.com

www.legoutetvous.fr

Nous nous engageons à vous répondre dans les meilleurs délais.

Arnaud Bour





www.legoutetvous.fr