



Prestations
Mariage

Votre histoire est unique !
Ensemble, écrivons celle
du jour de votre mariage

Festins
réceptions

Marly

Festins Présentation



L'Art du Mariage d'Exception

Depuis 1992, Festins Réceptions sublime les mariages avec un savoir-faire d'excellence et une passion inégalée pour la gastronomie. Parce que chaque mariage est unique, nous mettons tout notre talent au service de votre réception pour créer une expérience sur-mesure, raffinée et inoubliable.

Nous vous accompagnons à chaque étape pour concevoir une réception qui vous ressemble. De l'élaboration du menu à la mise en scène culinaire, nous sublimons chaque détail pour faire de votre mariage un moment magique.

Guidés par la passion du goût et la recherche de l'excellence, nos Chefs élaborent des mets savoureux et créatifs, mettant à l'honneur des produits de saison sélectionnés avec exigence.

Nos équipes orchestrent votre réception avec un professionnalisme irréprochable, alliant discrétion, efficacité et raffinement pour un moment d'exception.

Parce que votre bonheur est notre plus belle récompense.

Le Cocktail *Coton*



Madeleine au chorizo

Moelleux de volaille aux épices douces

Gougères 🌿

Tarte fine salée, duxelle de champignons 🌿

Pain surprise mélangé 40 toasts

Rillettes d'oie, Jambon blanc beurre, Jambon de pays, Rosette

Tortilla brocolis, feta et menthe 🌿

Brochette de persillé de Bourgogne et cornichons Fallot

Le Cocktail *Soir*



Gougère 🌿

Mini croque-monsieur

Croustille de chèvre au lard

Mini soufflé d'Epoisses 🌿

Clafoutis de légumes d'été 🌿

Mini-pita gambas safranée et légumes tajine

Brochette pois gourmands tomate confite et artichaut à l'huile 🌿

Mini-tomate cocktail au thon

Bruschetta légumes du soleil grillé, crème de poivrons 🌿

Brioche au saumon fumé et crème de concombre

Pressé de betterave rouge, mascarpone au wasabi 🌿

Tapas crème de chorizo et artichaut à l'huile

Le Cocktail Cachemire



Gougère 🌿

Dos de saumon fumé norvégien

Pince-moi de gambas menthe, chutney de pomme granny et ananas

Bruschetta saumon fumé, crème raifort et pickles de courgettes

Blini piquillos tomate basilic, panna cotta mozzarella, tomate confite 🌿

Verrine de tartare de concombre, miroir de gaspacho 🌿

Cuillère de crabe et noix de cajou

Brochette abricot, magret de canard et pruneaux

Bonbon de courgette et feta 🌿

Foie gras, chutney de poire, pain d'épices, miroir cassis

Cuillère gourmande Saint-Jacques coulis de mangue et ananas rôti

Pressé d'artichaut, condiment d'orange et coriandre 🌿

Le Cocktail d'avant mariage

Proposez un cocktail d'accueil à vos convives la veille de votre mariage

■ Plateau **SAVEURS**

Tortilla brocolis, feta et menthe

Brochette tomate cerise, mozzarella et pesto

Tonnelet de carotte, brunoise de radis et piquillos

Bonbon de courgette grillée, tapenade verte, tomatade et feta

■ Mini-burger de poulet, tomate, mayonnaise légèrement ailée et salade croquante

■ Navettes de rillettes de saumon et concombre

■ Plateau **CANAILLE**

Pâté en croûte de volaille aux cranberries / Jambon de pays /

Jambon blanc de Paris / Rosette / Cubes de jambon persillé /

Cornichons / Oignons grelots

■ Pain surprise aux céréales et aux 3 fromages 

■ Petits fours sucrés

Le Cocktail

Verre d'accueil

Proposez un moment de fraîcheur et de détente autour d'un verre d'accueil avec un assortiment de boissons rafraîchissantes.

- Soif de frais (Bonbonnes en verre)

Eau aromatisée **Fraise / Menthe**

Eau aromatisée **Agrumes**

- Les Softs Festins :

Eau plate (Vittel) en bouteille en verre,

Eau gazeuse (Perrier) en bouteille en verre,

Pétillant pomme-fraise du Jardin de Laborde,

Sodas

Jus de fruits Bio



© Cyrill Photographe



Le Cocktail Ateliers culinaires Salés

Animés par nos Chefs pour le vin
d'honneur de votre mariage

■ Les Gambas

Préparation d'une brochette de 2 gambas au curry et au lait de coco, snackées à la plancha, Poêlée de patates douces

■ Les Escargots de Bourgogne tout chauds !

La fricassée d'escargots et champignons à la crème d'ail

■ Le Foie Gras de Canard

Découpé à la demande, sur un assortiment de pain tranché.
A accommoder selon vos envies : Chutney, Moulin à Poivre...)

■ Le Foie Gras Chaud

Poêlé sur une polenta moelleuse aux cèpes et jus de veau au vinaigre balsamique

Le Cocktail Ateliers culinaires Salés

Animés par nos Chefs pour le vin
d'honneur de votre mariage

■ Les Saint-Jacques

Pochées dans un bouillon, sauce Champagne,
écrasé de pommes de terre

■ Les Morilles

Velouté de morilles et crème légère façon cappuccino

■ Les Risottos

Crème de champignon et truffe d'été, copeaux de parmesan

■ Les OEufs Bio Façon Meurette

Les OEufs Bio seront pochés devant vous et servis avec une sauce
Meurette et une mouillette de pain



Le Cocktail

Les boissons

Avec alcool

Choisissez le ou les cocktails pour le vin d'honneur de votre mariage

■ Le Mojito

Très parfumé, légèrement sucré et avec une pointe d'acidité.

Un cocktail élégant et cosmopolite

Rhum / Citron vert / Feuille de menthe / Sucre de canne / Eau gazeuse

■ Le Spritz

Cocktail du soleil italien qui ravira vos invités.

Aperol / Prosecco / Orange / Citron / Glace cube

■ La Marquise

Un cocktail élégant et pétillant

Crémant de Bourgogne / Chablis / Citron / Sucre de canne



Le Cocktail

Les boissons

Sans alcool

Choisissez le ou les cocktails pour le vin
d'honneur de votre mariage

■ Le Virgin Mojito

Le cocktail rafraichissant et sans modération

Citron vert / Feuille de menthe / Sucre de canne / Eau gazeuse / Sirop mojito

■ Le Freezz Ananas

Un cocktail rafraichissant et pétillant

Jus d'ananas / Sirop de menthe / Limonade / Kiwi

■ Le Caraibos

Un cocktail exotique et fruité

Jus d'ananas / Jus de mangue / Grenadine / Une rondelle d'orange





Le Menu Satin

A choisir

1 entrée, 1 plat, 1 dessert

Vertige de saumon fumé, oeuf poché, lentilles blondes Bio et radis au raifort
Noix de Saint-Jacques gravelax, minestrone d'agrumes
Foie gras de canard entier Festins, chutney de poire, miel et gingembre

Saumon sauce Granny, avruga et fondue de poireaux
Moelleux de veau, sauce vin jaune, légumes poêlés et gaufre de pommes de terre
Suprême de volaille** de Bourgogne aux morilles, mousseline de carottes jaunes et jardin de légumes

Plateau de fromages affinés :
Soumaintrain fermier IGP de la Fromagerie LE ROUX, Epoisses AOP Berthaut ou Gaugry, Comté, St Bris cendré de la Ferme d'Ultéria, Fourme d'Ambert.

La Vie en Rose
Croustillant de crumble, crémeux vanille, biscuit joconde, confit de framboise et mousse citron jaune et vert

Intense chocolat
Biscuit dacquoise aux amandes, croustillant praliné, mousse moelleuse au chocolat

Assiette gourmande
Rocher au chocolat, Crumble rhubarbe-framboise, Verrine citron meringué

Le Menu

Dentelle

A choisir

1 entrée, 1 plat, 1 dessert



Opéra de foie gras au cassis et poivre de cassis

Boréal de homard aux agrumes en salade gourmande

Miroir de langoustines, légumes thaï et chiboust de fèves

Médallions de lotte rôtis à l'huile d'olive, poêlée de légumes d'été
jus de gambas émulsionné à l'huile d'olive parfumée au citron

Pavé de veau* giroles au risotto de petites pâtes Orzo à la crème de
champignons et truffe

Filet de boeuf charolais* et son jus réduit, poêlée de légumes,
oignons rouges caramélisés, croustillant aux graines de sésame

Purée truffée

Plateau de fromages affinés :

Soumaintrain fermier IGP de la Fromagerie LE ROUX, Epoisses AOP Berthaut
ou Gaugry, Comté, St Bris cendré de la Ferme d'Ultéria, Fourme d'Ambert.

Surprise de mangue dans sa sphère au chocolat croquante,
nappage de chocolat chaud Intense chocolat

L'Eclat Framboise-Vanille

Biscuit joconde, croustillant amande, confit de framboise, mousse vanille, jus de
framboise

Nage de fruits rouges infusée à la menthe fraîche et son Arlette

Le Menu

Tulle

A choisir

1 entrée, 1 plat, 1 fromage, 1 dessert

Sphère de Saint-Jacques façon tartare, panna cotta épinards-courgettes, tarama

Canneloni de saumon fumé, gambas, fromage frais aux herbes et coeur de crème balsamique

Pyramide de foie de canard au pain d'épices

Suprême de volaille de Bourgogne façon Gaston Gérard, galette au Comté et Beaufort, wok de légumes

Paleron de boeuf, au poivre Sarawak, courgette farcie, crème de parmesan, finger de polenta et légumes du soleil

Notre paleron est cuit à basse température pendant 15 heures

Pintade de Bourgogne, sauce Chablis, tarte de quinoa à la duxelle de champignons et petits légumes

Assiette de trois fromages, râpé de céleri et fruits secs

Plateau de fromages affinés :

Soumaintrain fermier IGP de la Fromagerie LE ROUX, Epoisses AOP Berthaut ou Gaugry, Comté, St Bris cendré de la Ferme d'Ultéria, Fourme d'Ambert.

Vacherin glacé aux fraises senga et coulis de fruits rouges

Entremets vanille et son coeur coulant au caramel, crème anglaise au caramel

Pavlova, crèmeux citron et gel yuzu





Desserts *Des Mariés*

Pour sublimer la fin de votre repas de mariage, nous vous proposons une sélection de desserts raffinés et gourmands :

- Pièce montée de choux
- Pièce montée de Macarons
- Plateau de mignardises sucrées



La Table Des enfants

Sur une base de 10 enfants de -10 ans

Le Menu Petit Festins

Drôles de Billes : Melon, Tomate Cerise, Fromage, Concombre
Suprême de Volaille, écrasé de pommes de terre et haricots verts
Mousse au chocolat et bonbons

Servis avant les adultes et regroupés à une même table



La boîte Petit Festins

La Trilogie de P'tits Sandwichs : Volaille Crudités, Jambon, Fromage
Chips
Yaourt à boire
Mousse au chocolat
Bonbons



L'After Gourmand

Régalez vos convives jusqu'au bout de la nuit !

- Soupe à l'oignon (prévoir un forfait cuisinier)
- Pièces Cocktails :
Navettes,
Mini-clubs sandwiches,
Mini-burgers

Boissons

Fûts de bière

Cocktails à la demande

(Mojito, Spritz, Marquise...)

Spiritueux à la demande

Le Brunch Gourmand

Café, Thé, Lait, Chocolat Chaud
Jus d'orange Bio
Eaux de Source

- Mini Viennoiseries
Croissants, Pains au Chocolat
- Céréales
Yaourts Nature
- Plateaux **Canaille**
Pâté en croûte de volaille aux cranberries,
Jambon de pays, Jambon blanc de Paris,
Rosette, Cubes de jambon persillé,
Cornichons, Oignons grelots
- Plateau de fromages
Soumaintrain, Selles-sur-
Cher, Comté, Plaisir au
Chablis, Epoisses
- Brochettes de fruits frais
- Tartes fines aux mirabelles

**Préparés par un cuisinier
devant vos convives**

Salé

Gaufres salées aux pétoncles à
l'aneth

OEufs de poule, Toasts et
Bacon

Sucré

Gaufres sucrées
avec de la chantilly, nutella,
confiture et sucre



Festins

Nos engagements

Une création gastronomique

Une entreprise à taille humaine, créative et réactive. Une fabrication artisanale, des ambassadeurs du goût et des saveurs de nos terroirs pour un encrage fort dans les territoires. Une cellule innovation animée par nos Chefs.

Un art de recevoir

Une écoute et des conseils pour la création de votre réception, un devis clair et détaillé. L'appui des partenaires sélectionnés pour tous les services associés. La signature de votre réception par un **leader expert dans le domaine de l'organisation de réceptions**.

Un engagement responsable

Le respect de certains critères RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises). La capacité à proposer des alternatives écoconçues. la formation du personnel aux évolutions du métier. L'optimisation et la **réduction de l'impact énergétique de l'activité**.

Une qualité certifiée

Une maîtrise et une traçabilité de l'ensemble de notre production. Une veille sanitaire et un suivi de la satisfaction client. Une certification de services propre au métier de Traiteur Organisateur de Réception : l'**ISO 20121**. L'ISO20121 est une norme basée sur les systèmes de management responsable de Festins. C'est un grand pas vers l'amélioration continue de nos performances en termes de développement durable et de RSE.



FAITES CONFIANCE À UN MEMBRE DES TRAITEURS DE FRANCE

Gage de qualité et d'excellence, Festins est membre de l'association « Traiteurs de France » qui regroupe les grands noms des professionnels de l'événement.



Festins Réception responsable



Les achats responsables

Les circuits courts et la valorisation des territoires
La saisonnalité & le bio
La traçabilité de l'ensemble de nos productions.



La production

Les hommes, le bien-être des salariés
La formation des apprentis
L'égalité des chances, la diversité, le handicap
Le bilan carbone de nos maisons.



La réception

L'ingénierie logistique (matériel, équipe)
Le choix des matériaux (tissu, vaisselle, etc...)
La mesure de la satisfaction client.



La valorisation

La gestion et le recyclage des déchets
La redistribution des surplus alimentaires



Festins Contact



Pour donner vie à votre mariage d'exception, l'équipe de Festins Réceptions est à votre écoute !

Contactez-nous pour échanger sur vos envies et concevoir ensemble un moment inoubliable, à votre image.

Bourgogne - Auxerre

Route de Beaumont
89250 CHEMILLY-SUR-YONNE
TÉL : 03 86 47 94 00
EMAIL : recevoir.chemilly@festins.fr

Bourgogne - Dijon

23 route de Beaune
21160 MARSANNAY-LA-COTE
TÉL : 03 80 54 39 39
EMAIL : recevoir.dijon@festins.fr

Paris - Daumesnil

211 avenue Daumesnil
75012 Paris
TÉL : 01 43 44 86 36
EMAIL : recevoir.paris@festins.fr

Site internet

www.festins.fr