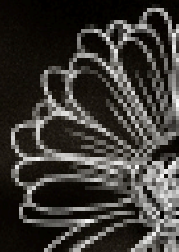




Service traiteur 2026-2027

Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON
25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial
06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 -
melanie@domaine-des-marguerites.fr -
www.domaine-des-marguerites.fr



Qui sommes-nous ?

Le Domaine des Marguerites est un artisan culinaire qui met à votre disposition une équipe de professionnels proposant différents types de repas de mariage, afin de faire de ce jour un moment inoubliable.

Notre idée est de personnaliser votre Mariage par différentes propositions tout au long de la journée afin de le rendre unique.

Une dégustation vous est offerte si nous avons le plaisir de vous accompagner, et une visite technique sur site est réalisée après validation du devis.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts et frais.

Circuits courts, produits de saison et agriculture locale sont privilégiés dans nos préparations à base de viandes, poissons, fruits ou légumes frais.

Menu végan, sans gluten, sans lactose... nous répondons également à toute restriction alimentaire. Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, merci de nous en informer afin que nous prenions les précautions nécessaires.

SOYEZ TRANQUILLES ! PAS DE DROIT DE BOUCHON

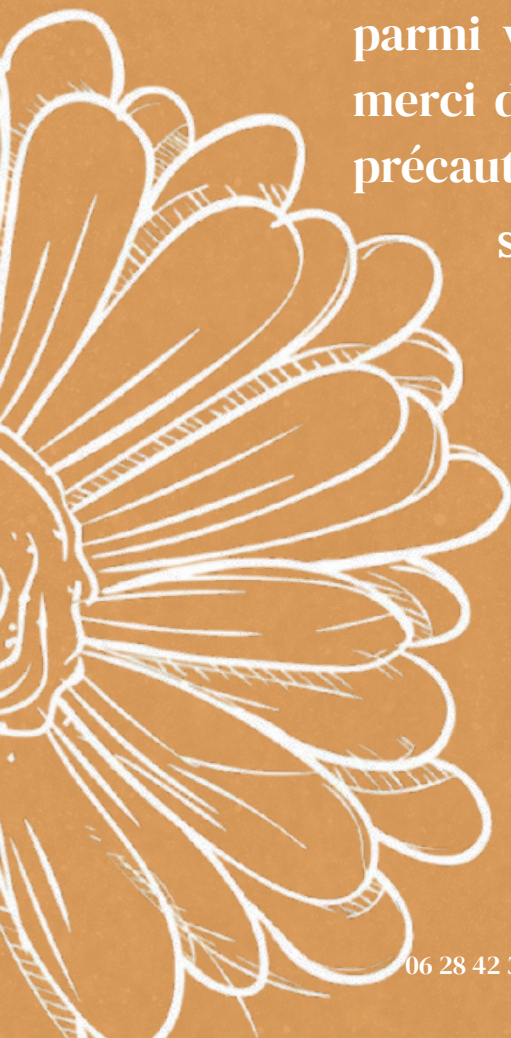
Collaborer avec nous, c'est s'assurer d'échanger avec une entreprise à taille humaine, créative et réactive et proche de vous ainsi que d'une sélection très stricte de nos partenaires maraîchers, producteurs (viande de boeuf rayon de 30 km, volailles du domaine, fromage...)

Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON

25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -

www.domaine-des-marguerites.fr





Étudier votre mariage

Nous vous proposons d'étudier votre mariage parmi 3 propositions : Repas à l'assiette, Buffet repas, Cocktail dînatoire et sans oublier les enfants.

Notre chef Cédric Capon aime travailler des produits du terroir et naturels.

Notre équipe s'engage à tout mettre en oeuvre pour que vous puissiez accueillir vos invités avec quiétude.

Ce présent document vous permettra de découvrir nos propositions. vous trouverez d'ores et déjà les tarifs de chaque prestation que nous vous proposons. Ce ne sont que des suggestions pouvant être adaptées à vos souhaits. Confiez-nous vos désirs et nous vous aiderons à les réaliser.

L'accueil rafraîchissant



Nos prix s'entendent sur une base de 100 personnes avec le pain compris et hors service. Nous proposons un forfait personnel de cuisine et de service sur une base de 9h, fin de service à 1h30, au tarif de 18 €/pers

Nous avons mis en place un accueil spécifique que pour qu'il se fasse d'une manière rafraîchissante et gourmande. Vous avez le choix entre 2 types de boissons. 2 verres par personnes durant 1h30 - Minimum 60% des convives

LES COCKTAILS

10,00€/litre

BAR À COCKTAILS

Cuba libre – Pina Colada – Sex on the beach servi en bonbonne

BAR À SPITZ

Cocktail alcoolisé largement consommé en apéritif dans l'Italie à base de Prosecco

LE MOJITO

Rhum, Citron Vert, Feuille de Menthe, Sucre de Canne, Eau Gazeuse

SANGRIA BLANCHE

Vin blanc, Citron, Orange, Nectarine, Fraise, Pomme, Sucre de Canne, Limonade

MARQUINETTE

Vin blanc, Crémant, Citron vert, Citron jaune, Pulco, Sucre de Canne, Eau Gazeuse

LES COCKTAILS SANS ALCOOL

4,50€/litre

EAU FRUITÉ

Eau, citron vert, menthe / Eau, nectarine, menthe / Eau, framboise, concombre

CITRONNADE

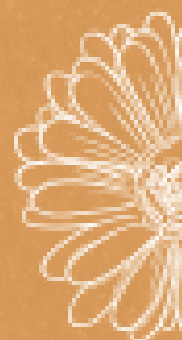
Citronnade maison à base de citron, d'eau gazeuse et de sucre de canne

JUS DE FRUITS MAISON

Ananas, papaye, mangue / Carotte, kiwi, orange / Fraise, banane / Fraise, pêche, papaye

Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON
25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -
www.domaine-des-marguerites.fr



Les pièces cocktails



Nos prix s'entendent sur une base de 100 personnes avec le pain compris et hors service. Nous proposons un forfait personnel de cuisine et de service sur une base de 9h, fin de service à 11h30, au tarif de 18 €/pers

LES GRIGNOTAGE

nous vous proposons une gamme raffinée de bouchées chaudes et froides, alliant gourmandise, fraîcheur et créativité.

CHAUD

Gougère Nature ou Beurre Persillé	0,50 € / pers.
Croustille de chèvre au lard	1,10 € / pers.
Croque Monsieur au comté	1,00 € / pers.
Mini Croissant aux escargots	1,20 € / pers.

FROID

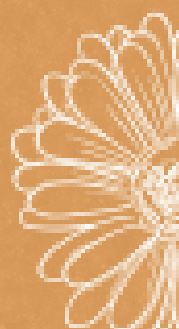
Tartelette oignons, chèvre	1,50 € / pers.
Radis noir crevettes menthe	1,50 € / pers.
Sablé breton crème d'avocat & gambas	1,50 € / pers.
Blinis fromage frais, jambon cru, roquette	1,50 € / pers.
Mini wraps de poulet au curry	1,50€ / pers.
Verrine crème de poivrons et mousse de chèvre	1,50€ / pers.
Gaspacho melon, porto (selon saison)	1,50€ / pers.
Noix de St Jacques bacon & crémeux tomate	1,85 € / pers.
Mini pita de boeuf et cumin	1,85€ / pers.
Macaron au curry saumon fumé	1,85€ / pers.
Cœur fondant Roquefort et poire	1,50€ / pers.
Bulle de fruits et foie gras de canard	1,85 € / pers.
Mini Tacos	1,85 € / pers.

Panier de légumes 3kg avec différentes sauces

30,00 € / panier.

Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON
25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -
www.domaine-des-marguerites.fr



Animations & Entrées



Nos prix TTC en € sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs

LES BARS SALÉS

50 personnes minimum - Animations en direct

Œuf meurette	4,90 € / pers.
Brochette Kefta et sa sauce	5,90 € / pers.
Escargots crème d'ail et champignons	5,50 € / pers.
Jambon cru / cuit en découpe	4,90 € / pers.
Saumon gravlax, citron, moutarde, aneth	5,90 € / pers.

ENTRÉES FROIDES

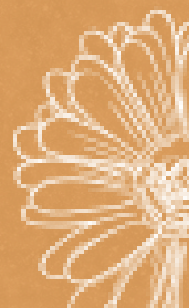
Tataki de Boeuf sauce aigre douce sur julienne thai	6,50 € / pers.
Transparence de homard purée de carotte à l'orange	8,90 € / pers.
Charlotte d'asperges vertes, crevettes	6,90 € / pers.
Foie gras de canard, gelée de cassis	7,90 € / pers.
Saumon gravlax à la framboise, mousse citron et aneth	8,50 € / pers.

ENTRÉES CHAUDE

Ile Flottante salée au Comté	6,90 € / pers.
Velouté d'asperges vertes au lait de coco avec langoustine	9,50 € / pers.

Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON
25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -
www.domaine-des-marguerites.fr



Les viandes & poissons



Nos prix TTC en € sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs

CÔTÉ TERRE

**Plat pouvant être servi en cocotte*

Suprême de volaille mousseline de carottes et brochette de rattes, asperges vertes* 16,50 € / pers.

Filet de canette laqué au miel, purée de panais de céleri noisettes torrifiées, tomate cerise confits* 18,50 € / pers.

Mignon de veau, en crouste sauce morilles, fricassées de champignons, pressé de pomme de terre 20,50 € / pers.

Filet de bœuf, mousseline de petit pois jus corsé, pomme de terre suédoise, tomate cerise confite 20,50 € / pers.

Côte de bœuf charolaise, beurre ail des ours, rattes rôties et carottes* 27,00 € / pers.

CÔTÉ MER


Lotte et Gambas, purée de carottes asperges verte, tomate confites 16,50 € / pers.

Filet de bar beurre blanc, pomme grenailles 17,90 € / pers.



Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON
25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -
www.domaine-des-marguerites.fr



Les salades composées

Nos prix TTC en € sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs

SALADES

250g par personne

Salade César

Poulet, lardons, oeufs, croutons

Salade tomate, pêche, mozzarella

Pêches, mozzarella,

6,00 € / pers.

Salade du jardinier

Haricot vert, tomate, oeuf,

Salade piémontaise

Pommes de terres, jambon, tomates, oeufs

Salade épinard, avocat, crevette

Feuille d'épinard, avocat, crevette, sauce

Salade pomme de terre, dos de saumon

Sauce crème aneth

Salade Végétarienne

Pâtes, légumes confit

Salade Italienne

Pâtes, olives noire tranchées, tomates cerise, dès de jambon, billes de mozzarella



Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON

25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -

www.domaine-des-marguerites.fr

Les fromages & desserts



LE FROMAGE

Plateau ou en buffet avec fruits

A la coupe et Blanc 5,00 € / pers.
Chèvre et comté, blanc avec confiture de framboise, ciboulettes et échalotes

A la coupe 5,50 € / pers.
Assortiment de chèvre, comté ou morbier, brie, tomme

LES DESSERTS

Entremet 4,50 € / pers.
Fraisier, Framboisier, Royal chocolat..

Bar île flottante 4,10 € / pers.
Accompagnée de coulis et topping

Fontaine chocolat 4,50 € / pers.

Bar à glaces 5,10 € / pers.

Bar à mignardises 5,90 € / pers.

Bar à Fraise 5,90 € / pers.
En glace, en fruit, bonbon, tartelette

Dessert à l'assiette coque surprise chocolat 6,90 € / pers.

Nos prix TTC en € sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs

Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON
25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -
www.domaine-des-marguerites.fr

LES FORMULES BUFFETS



UN PEU

14,00 € / pers.

2 salades composées
2 charcuteries
1 viande froide



BEAUCOUP

16,50 € / pers.

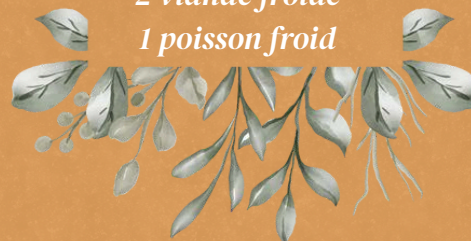
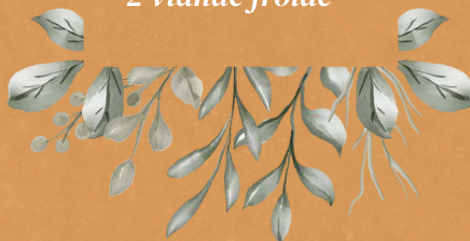
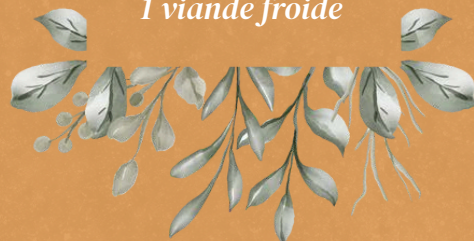
3 salades composées
3 charcuteries
2 viande froide



PASSIONNÉMENT

19,90 € / pers.

3 salades composées
3 charcuteries
2 viande froide
1 poisson froid



SALADES COMPOSÉES

- Salade caesar
- Salade du jardinier
- Salade tomate, pêche, mozza
- Salade piémontaise
- Salade épinard, avocat, crevette
- Salade pomme de terre, dos de saumon sauce crème aneth
- Salade Végétarienne
- Salade Italienne

POISSONS FROIDS

- Dos de saumon citron
- Terrine de poisson

VIANDES FROIDES

- Poulet rôti
- Rôti de porc
- Rosbeef

CHARCUTERIE

- Jambon blanc
- Jambon cru
- Jambon persillé
- Rosette
- Terrine
- Rillettes

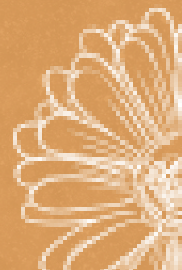
EN SUPPLÉMENT

- Plateau de fromage 5,50 € / pers.
4 fromages différents
- Tarte aux fruits 3,10 € / pers.
Pommes, poires, fraises, framboises

Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON
25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -

www.domaine-des-marguerites.fr



Le brunch



Nos prix TTC en € sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés à tout moment. Seuls les prix figurant sur le bon de commande dûment accepté sont fermes et définitifs

LA FORMULE BRUNCH

à partir de 20,00 € / pers.

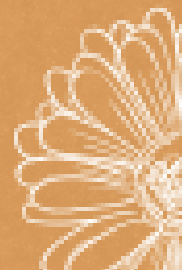
- Café, thé, lait, chocolat chaud, jus de fruit
- Mini viennoiseries, pain, beurre, confiture
- Yaourt fermier
- Assortiment de charcuterie (Mini pâté croûte, rillettes, terrine, chiffonnade)
- Plateau de fromage
- Salade de fruits frais
- Financier

BOISSONS CHAUDES

Thé (100 sachets)	100 €
Café machine expresso (100 dosettes)	120 €
Location machine expresso (caution de 350 €)	60 €

Domaine des Marguerites - Mélanie et Cédric CAPON
25 Avenue de la Gare - 71600 Paray le Monial

06 28 42 37 74 ou 06 34 48 09 62 - melanie@domaine-des-marguerites.fr -
www.domaine-des-marguerites.fr



Conditions Générales de Vente

1 - Condition de Commande et d'Annulation

La commande sera ferme et définitive à compter de la réception du devis signé par le client, revêtu de la mention «Bon pour acceptation» accompagné d'un chèque d'arrhes de 40 % qui sera encaissé 60 jours avant la prestation. En cas d'annulation avant la date de la prestation, nous conserverons les arrhes.

2 - Définition du nombre de convives

Deux semaines avant la prestation une première estimation du nombre de convives devra nous être adressée par écrit. Le nombre définitif de convives (base de facturation) doit nous parvenir 5 jours ouvrables avant la date de la prestation.

3 - Tarification et service

Nos prix sont indiqués TTC (TVA 10%) sauf les prix des boissons alcoolisées et de la location du matériel sans service qui sont indiqués TTC (TVA 20 %). Les prix de cette brochure sont fermes jusqu'au 30 septembre 2026 sauf modification importante et imprévue du cours des matières premières ou des conditions économiques ; toute évolution des taux de TVA sera immédiatement répercutée sur les prix de vente.

Les prix sont établis pour une réception dans un périmètre de 50 km autour de Paray-le-Monial, au-delà un forfait de déplacement sera facturé en fonction de la distance. Les prix de cette brochure sont établis sur une base de 100 personnes et plus. Pour un nombre de convives inférieur à 100 personnes, nous vous établirons un devis personnalisé.

Nous ne vous demanderons pas de droit de bouchon mais dans ce cas, le rafraîchissement et l'enlèvement des bouteilles vides sont à votre charge. Nous vous proposons un large choix de Desserts. Pour une pièce montée, veuillez nous consulter. A la fin de notre prestation et avant notre départ, nous assurerons le nettoyage de la cuisine.

Le service est compris jusqu'à 1 heure 30 du matin pour les dîners (base de travail de 9h00). Au delà, les heures supplémentaires seront facturées 35 € TTC (10 % TVA) par heure et par employé. Toute éventuelle redevance qui nous serait demandée par la direction du lieu de réception choisi vous sera facturée en supplément.

Toute prestation sous chapiteau impliquera des obligations de votre part.

4 - Conditions de Règlement

- 40 % d'arrhes par chèque à la commande encaissés 60 jours avant la prestation.
- 40 % d'arrhes par chèque 30 jours avant la réception encaissés 15 jours avant la prestation.
- Le solde à réception de la facture finale, règlement comptant.

Aucun escompte ne sera accordé pour paiement anticipé.

5 - Responsabilité et Assurances

Tout le matériel divers, hors arts de la table, laissé sur place est à nous rapporter le lundi matin au Domaine des Marguerites. Possibilité de reprise, par nos soins, du matériel laissé gracieusement à votre disposition, pour un forfait de 150 € TTC dans un rayon de 50 km, au-delà nous consulter.

La perte éventuelle, la casse, la dégradation, la disparition de la vaisselle, du nappage ou du matériel sont à la charge du client.

Le Domaine des Marguerites ne saurait être jugé responsable des dégâts entraînés à cause de la consommation excessive de boissons alcoolisées par les convives. Cette responsabilité incombe à l'organisateur de la réception.

5 - Informations Produits

Toutes nos viandes sont élevées et travaillées localement (Issues de notre production ou d'élevage locaux du Charolais.)

Nos produits peuvent contenir des ingrédients allergènes (soja, arachides, gluten...). Pour plus de renseignements, veuillez nous consulter.

Les photos ne sont pas contractuelles.

Domaine des Marguerites
Mélanie et Cédric CAPON

25 Avenue de la Gare -
71600 Paray le Monial

06.28.42.37.74

ou

06.34.48.09.62

melanie@domaine-des-marguerites.fr
www.domaine-des-marguerites.fr



