
Mariage



Cusac traiteur

Cusac

Votre mariage



Le mariage, évènement marquant d'une vie qui symbolise le partage, l'Amour, le lâcher prise, l'envie de...

Nous saurons être à vos cotés pour vous laisser porter par nos équipes qui depuis des années réalisent vos rêves.

Nous nous occuperons de tout, du début a la fin.

Suivez ces quelques pages qui vous apporteront les informations nécessaires a l'art de la table et la réussite d'un magnifique mariage.



Nos offres de mariages comprennent :

Le vin d'honneur
l'animation culinaire
la décoration des buffets

Le repas
(entrée, plat, fromage, dessert)

Les Boissons*
(sauf le champagne)

Le Service

La vaisselle et la verrerie

Le Nappage tissu

* avec ou sans boissons. Selon votre choix

Votre vin d'honneur



Les 12 pièces ☰

Pique de foie gras à la mangue

Mini nems

Crevettes sur pince

Viennoises au saumon fumé et pépins de grenade

Pointe d'asperges et crème de ciboulette

Guacamole, queue d'écrevisses et cerfeuil

Canapés de composition variée

Quichettes pur beurre

Maki de coppa Corse

Coeurs d'artichaut, douceur Norvégienne

Verrines de tartare de saumon au gingembre

Pique de tomate pesto-mozzarella



Nos Animations culinaires

(une à choisir parmi les 5 suivantes)

- Foie gras poêlé à la fleur de sel
- Gambas marinées gingembre et petites pétoncles
- Ravioles japonaises
- Dés de canard poêlés
- Boeuf au saté

Côté Bar

Soupe de champagne -ou- Planteur -ou- Sangria aux fruits frais
Boissons sans alcool, jus de fruits, sodas.
(pensez à l'option Bières pression)



Menu

Florence



Après ce vin d'honneur, régalaons encore vos papilles avec nos entrées

Foie gras de canard, confiture parfumée au pain d'épices
-ou-
Noix de saint jacques à la crème de Noilly

La pièce Maitresse

Aiguillettes de magret de canard aux cèpes, et garniture

Un peu de verdure & fromage de pâturages

Saveurs Briardes, selle sur cher, des copeaux de tête de moine

Finissons sur un brin de folie avec un festival de douceurs sucrées

Des entremets aux fruits & au chocolat, des macarons et petits fours,
et une traditionnelle pièce montée de choux faite aux fourneaux



La Boulangerie

Pain serviette
Baguette Tradition
Pain de campagne



Côté Cave

Monbazillac -ou- Chardonnay
Pinot noir "Bouchard aînés"
Evian, Badoit en bouteilles
verre
& un café pour finir

Tarifs :

72€ TTC/ personne
(prix sans boissons)

82€ TTC/ personne
(prix avec boissons - vin
d'honneur et repas)



Menu

Rome



Après ce vin d'honneur, régalaons encore vos papilles avec nos entrées

*Pannequet de saumon fumé garni de miettes de crabes, gambaset
pépins de grenade
-ou-
Effeuillé de sol*

La pièce Maitresse

Pièce de Boeuf aux poivres, et ces garnitures

Un peu de verdure & fromage de pâturages

Saveurs Briardes, selle sur cher, des copeaux de tête de moine

Finissons sur un brin de folie avec un festival de douceurs sucrées

*Des entremets aux fruits & au chocolat, des macarons et petits fours,
et une traditionnelle pièce montée de choux faite aux fourneaux*



La Boulangerie

*Pain serviette
Baguette Tradition
Pain de campagne*



Côté Cave

*Monbazillac -ou- Chardonnay
Pinot noir "Bouchard aînés"
Evian, Badoit en bouteilles
verre
& un café pour finir*

Tarifs :

*72€ TTC/ personne
(prix sans boissons)*

*82€ TTC/ personne
(prix avec boissons - vin
d'honneur et repas)*



Menu

Venise



Après ce vin d'honneur, régalaons encore vos papilles avec nos entrées

Comparaison de foie gras entier maison & foie gras tiède quartier
de poire vanillé

-ou-

Mille feuille de sandre sol, pétoncles & petits légumes croquants

La pièce Maitresse

Médallions de Veau aux cèpes et ses garnitures

Un peu de verdure & fromage de pâturages

Saveurs Briardes, selle sur cher, des copeaux de tête de moine

Finissons sur un brin de folie avec un festival de douceurs sucrées

Des entremets aux fruits & au chocolat, des macarons et petits fours,
et une traditionnelle pièce montée de choux faite aux fourneaux



La Boulangerie

Pain serviette
Baguette Tradition
Pain de campagne



Côté Cave

Monbazillac -ou- Chardonnay
Pinot noir "Bouchar d'ainés"
Evian, Badoit en bouteilles
verre
& un café pour finir

Tarifs :

77€ TTC/ personne
(prix sans boissons)

87€ TTC/ personne
(prix avec boissons - vin
d'honneur et repas)



Menu

Naples



Après ce vin d'honneur, régalaons encore vos papilles avec nos entrées

Foie gras de canard cocotte de velouté de potimarron & pépites de foie gras poêlé

-ou-

Under the dôme, un filet de dorade cuit vapeur sauce parfumée & pointe de vermouth

La pièce Maitresse

Rouleau de Volaille fermière farci aux girolles et ses garnitures

Un peu de verdure & fromage de pâturages

Saveurs Briardes, selle sur cher, des copeaux de tête de moine

Finissons sur un brin de folie avec un festival de douceurs sucrées

Des entremets aux fruits & au chocolat, des macarons et petits fours, et une traditionnelle pièce montée de choux faite aux fourneaux



La Boulangerie

Pain serviette
Baguette Tradition
Pain de campagne



Côté Cave

Monbazillac -ou- Chardonnay
Pinot noir "Bouchar d'ainés"
Evian, Badoit en bouteilles
verre
& un café pour finir

Tarifs :

82€ TTC/ personne
(prix sans boissons)

92€ TTC/ personne
(prix avec boissons - vin
d'honneur et repas)



Nos Buffets



Axele

Cotail de crudités
(selon votre choix)

Charcuterie Rosbeef - Poulet

Brie de Meaux

Tarte aux fruits

Pain, sauce & condiments

Tarifs :

20€ TTC/ personne

Options :

- Vaisselle : 3.5€ TTC/ personne
- Service : 280€/ serveur
(1 serveur pour 35 personnes)

Margot

Cotail de crudités
(selon votre choix)

Jambon de Parme, Aiguillettes de melon ou émincé de
poire au vin

Hure de raie aux câpres, Bavarois de St jacques

Suprême de poulet poché à l'estragon, Aiguillettes de
Boeuf

Gigot d'agneau

PLateau de fromage affinés

Entremets (selon votre choix)

Pain, sauce & condiments

Tarifs :

26€ TTC/ personne

Nos Brunchs



Le traditionnel Brunch du dimanche

Partie Salée

Canapés fins festifs
Minis brochettes salées

Charcuterie à piquer ou à tartiner
plateau de fromage à piquer

Navette garnie
Bagel gourmand
Mini wrap

Partie Sucrée

Mini viennoiseries
Fromage blanc - Confiture

Petits fours sucrés
Brochettes de fruits frais

Tartes aux fruits

Les boissons

Jus de fruits
Eau plate & pétillantes
Mimosa (crémant, cointreau et jus
d'orange)

Café & Thé
Chocolat chaud

Animation sur place

Oeuf brouillé
Bacon grillé

Découpe de saumon fumé
Blinis & crème

Pancake

Tarifs :

42€ TTC/ personne
(prix sans boissons)

46€ TTC/ personne
(prix avec boissons - vin
d'honneur-er repas)

Vaisselle et verrerie inclus
Nappage des tables et du buffets inclus
Service inclus



Toute une Histoire



Remerciements aux artistes invisibles de leurs prestations pour la journée de vos rêves.

A la pâtisserie les dévoués, Isabelle et Thibault

Au pièces cocktails les fabuleux, Mathieu et Florian G.

Le virtuose du piano et de la viande, Florian T.

Les Supers Bouchers Pat et Tristan pour le choix des viandes

L'art de l'assemblage avec Quentin

Les buffets & brunchs par le grand Le gallot

A l'organisation, les cheffes d'orchestres Ludvine et Marion

Et bien sûr tout le personnel qui collabore sous l'effigie de l'entreprise familiale Cusac.

Nous nous efforçons de tout faire Maison pour garder des valeurs de qualité qui sont très importantes à nos yeux.

Notre partenaire et ami,
Stephane Michaux, pour
l'animation / Dj

(myshow.fr)





Pour vos Notes :



Cusac

traiteur



www.cusac.fr



23 Avenue Charles Monier
77240 Cesson



01.60.63.22.77



stephane@cusac.fr

*N'hésitez pas à nous demander nos Cocktails Dinatoires spéciales mariage
uniquement sur devis.*



stephane@cusac.fr



01.60.63.22.77



23 Avenue Charles Monier
77240 Cesson



www.cusac.fr