

MARIAGES

Saison 2023-2024





Le Vin d'Honneur



Le vin d'honneur

Cocktail 8 pièces 15,00€ ttc /pers

Assortiment de 8 pièces par personne : froides / chaudes / "au tour" du foie gras
à sélectionner sur notre carte

Cocktail 10 pièces 18.00€ ttc /pers

Assortiment de 10 pièces par personne : froides / chaudes / "au tour" du foie gras
à sélectionner sur notre carte

Les tarifs de nos cocktails incluent :

Le service, le nappage, la verrerie, les eaux (plate et gazeuse), les jus de fruits 100% pur jus, les sodas.

Les « Indispensables » Ateliers Culinaires

à sélectionner sur la carte des ateliers culinaires chauds et froids.

Rafraîchissement d'accueil 3,50€ ttc / pers

Citronnade et Orangeade, sirops artisanaux aux multiples saveurs.

(A partir de 16h30, en libre service en bonbonnes et écocup).

Dressé avant l'arrivée de vos convives.

Apéritif alcoolisé 4.00€ ttc /pers

Punch Antillais, sangria rouge ou blanche...

(Service en bonbonne en verre sur pied, nappage du buffet, verres, glaçons, service)

Spritz : supplément 1,50€ / Spritz Saint Germain : supplément 2,50€

Le Bar à Cocktails 8.50€ ttc /pers

(100 pers. minimum)

Véritable Mojito, Gin Tonic, Spritz et bien d'autres...réalisés devant vos convives.

(Nappage du buffet, verres, glaçons, service)



Nous n'appliquons aucun droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

Les pièces froides

Navette noire, magret de canard fumé et confit d'oignons

Mini Bruschetta, légumes du soleil confits

Maki de Bœuf au foie gras, fraîcheur de balsamique

Maki de Saumon, coeur crumble et perles de Yuzu

Gambas rôti façon Thaï, blinis au thé vert, caviar de poivrons.

Blinis au citron, saumon fumé, chantilly légère au parfum de Yuzu

Sucette de chèvre aux fruits secs et cranberries

Galette Wrap, saumon fumé, guacamole et tartare de tomates

Mini choux craquelin, crémeux de Roquefort et poire

Brownie de carotte, fromage frais et œufs de truite

Rouleau de printemps végétarien, sauce Satay

Galette Wraps croquant, Jambon Serrano, crème légère, emmental français et soupçon de Balsamique

Verrine duo de crémeux vitelotte et patate douce, croustillant de Serrano et chips de Parmesan.

Coupelle carpaccio de bœuf, pesto vert au basilic, perles de Balsamique et Parmesan

Verrine de Tartare de tomates confites, guacamole, craquant de betterave



“Au-tour” du Foie Gras

Finger de foie gras croquant, éclats de canneberge

Royale de Foie gras de canard, pêche au Banyuls

Mini choux craquelin au foie gras de canard, confit de fraises au Balsamique



Les pièces chaudes

Mini burger de bœuf au comté, sauce maison

Variation de mini Muffins : tomate pesto, poulet Thai, chèvre poivron rouge

Cromesquis d'effiloché de canard aux saveurs orientales

Mini Croque-Monsieur à l'Italienne, jambon sec et Basilic

Crevette panée au Panko

Gyoza aux petits légumes

Finger de cromesquis à la mozzarella

Accras de morue

Assortiment de beignets de légumes

Les Samossas

Effiloché de volaille au gingembre

Crevette et soupçon de menthe





Les ateliers culinaires

Tous nos ateliers sont réalisés devant vos convives, par l'un de nos chefs cuisiniers ou maîtres d'hôtel selon l'animation choisie



Les ateliers culinaires

Les ateliers Froids

La dégustation de foie gras 6.00€ /pers

Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest finement assaisonné, découpé devant vous, accompagné d'un assortiment de pains, chutney de figues et confit d'oignons

Découpe de saumon en Gravelax 6.00€ /pers

Filet de Saumon entier en Gravelax, découpé sur planche devant vous, accompagné de blinis aux différents parfums et crème légère au parfum de Yuzu

Le Jambon « Serrano 24 mois » 5.00€ /pers

Découpe sur griffe d'un jambon Serrano accompagné d'un assortiment de pains et la tapenade « ensoleillée » du traiteur du marché

Le Jambon « Pata Negra » race Ibérique 8.50€ /pers

(80 pers. minimum)

Jambon de race 100% Bellota, 100% ibérique élevé en liberté et nourri uniquement à base de glands. En bref, la référence du jambon cru dans le monde

Le Bar à Sushis 7.00€ /pers

Faites voyager vos sens et rendez-vous au pays du Soleil levant avec notre bar à sushi. Des mets Nippons gustatifs, sushis, makis, Californias, sashimis

Le coin de l'écailler 5.50€ /pers

Huitres ouvertes devant vous et disposées sur son lit de glace pilée, vinaigre d'échalottes, toasts de seigle et citron



La Bonne Idée Fraîcheur !

L'atelier froid Tomates « Di Bufala » 6.00€ /pers

(80 pers. minimum)

Véritable Mozzarella Di Bufala tranchée devant vos convives (bille, ronde, tressée) accompagnée d'une sélection de tomates coupées au couteau (Cœur de bœuf, rouge verte, cerise multicolore, et en tartare).



Les ateliers culinaires

Les ateliers Chauds

La dégustation de foie gras poêlé 7.00€ /pers

Foie gras de canard frais, « juste snacké » sel / poivre du moulin.
Assortiment de pains, compotée d'oignons et crème balsamique

Trio de Brochettes à la plancha 5.50€ /pers

3 brochettes à sélectionner

Gambas « façon Thaï » au poivron
Magret de canard aux raisins jaunes finement assaisonnés
Poulet snacké aux saveurs Orientales
Xistora au poivron (saucisse basque)
Cœur de canard en persillade
St Jacques snackées aux saveurs safranées (+2.50€ ttc/pers)

L'atelier « Croc' show » 5.00€ /pers

2 pièces à sélectionner

Mini Hot Dog
Mini panini Jambon Serrano, tartare de tomate, mozzarella, basilic frais
Mini panini Poulet rôti au romarin, poivrons confits et douceur de chèvre
Mini pita foie gras et fraise
Mini Croq parisien
Mini Croq Italien

Le coin Burgers 5.50€ /pers

Mini burgers réalisés devant vos convives
Steack de bœuf ou végétarien, au cheddar / comté / emmental et assortiment de sauces maison





Dîner de Mariage



Dîner Passion

Entrée, Plat, Fromages, Dessert 54.00€ ttc
Plat, Fromages, Dessert 50.00€ ttc

Entrées

Craquant de foie gras mi-cuit IGP Sud-ouest, aux graines et fruits sec, gelée de cranberries

Tatin de légumes méditerranéens, confits à l'huile d'olive basilic, ballotin croustillant au chèvre chaud, éclats de pignons de pin

Le saumon façon Sashimi, coupé au couteau, chantilly légère au parfum de Yuzu, douceur de poivron rouge, pétales de céréales croquants

Gambas en brochette « façon Thai » délice de patates douces et fleurs fraîches

Plats

Filet mignon de porc, jus corsé

Croustillant de confit de canard du sud-ouest en mille-feuille, Darphin de pommes de terre, sauce boisée sauté de pleurotes

Suprême de pintade fermière, essence de champignon

Lotte rôtie à l'huile d'olive et au Riesling

Dégustation de 4 fromages affinés

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble
(Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

Desserts

Dessert individuel ou à partager (voir carte des desserts)

ou

Wedding cake (supplément de 4,00€ / pers)

Les Indispensables mignardises 5.00€ ttc /pers

(3 par pers)

Macaron (personnalisé avec votre nom), canelé, mini éclair multi parfums, mini tropézien, mini Paris-Brest, tartelettes...
et bien d'autres

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Evian et Badoit en bouteilles en verre, pains, café en libre-service.



Dîner Caprice

Entrée, Plat, Fromages, Dessert 60.00€ ttc
Plat, Fromages, Dessert 56.00€ ttc

Entrées

Méli-Mélo de foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest, Finger aux noix juste toasté, chutney de mangue
De la terre à la mer, foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-ouest, saumon en gravelax, toasté de seigle, chantilly légère à la ciboulette
Corolle croustillante au Saumon gravelax à l'aneth, tartare de daurade sauvage, chantilly légère au Yuzu
Saint-Jacques en brochette « juste snackées » aux saveurs safranées, délice de patates douces et fleurs fraîches

Plats

Le Dux du sud-ouest, Magret de canard, sauce boisée
Souris d'agneau confite, crème d'ail légère (+4.00ttc)
Pavé de filet de bœuf, sauce fine au foie gras
Quasi de veau « juste rosé » au jus de foie gras
Filet de bar snacké cuit à basse température

Dégustation de 5 fromages affinés

Ardoise de cinq fromages affinés A.O.P, à sélectionner ensemble.
(Rocamadour, Comté, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

Desserts

Dessert individuel ou à partager (voir carte des desserts)
ou
Wedding cake (supplément de 4,00€ / pers)

Les Indispensables mignardises 5.00€ttc /pers

(3 par pers)

Macaron (personnalisé avec votre nom), canelé, mini éclair multi parfums, mini tropézien, mini Paris-Brest, tartelettes...
et bien d'autres.

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Evian et Badoit en bouteilles en verre, pains, café en libre-service.



Les accompagnements de vos plats

Pour le Menu Passion

Brochette de pommes de terre Grenaille rôties à la graisse de canard et fleur de sel de Guérande, tomate confite

Risotto Crémeux « Romana » au parmesan A.O.P à l'encre de Seiche

Darphin de pommes de terre et sauté de Pleurotes

Pour le Menu Caprice

Délice de Vitelottes, chips de Serrano et Parmesan

Tatin de légumes Méditerranéens

Brochette de pommes de terre Grenaille rôties à la graisse de canard et fleur de sel de Guérande, tomate confite

Risotto Crémeux « Romana » au parmesan A.O.P à l'encre de Seiche

Darphin de pommes de terre et sauté de Pleurotes



Les régimes particuliers

Alternative Végan

Alternative au menu de votre choix pour les régimes alimentaires spécifiques

Plat

Dahl de lentilles corail, pousses de légumes germés, crackers de céréales

Menu Végétarien 60€ /pers

Si votre choix se porte sur un menu végétarien pour votre dîner de mariage

Entrée

Mille-feuilles de légumes confits, coulis Arrabiata et herbes fraîches

Plats

Cannelloni de courgettes zébrées, ricotta au pesto, tartelette stick de légumes confits, quenelle de vitelottes et tuile à l'encre

Risotto à l'encre de seiche, farandole de légumes confits, tuile fromagère et crème de Safran

Dégustation de 4 fromages affinés

Ardoise de quatre fromages affinés AOP, à sélectionner ensemble

(Rocamadour, Comté, St Maure de Touraine, Bethmale, Roquefort, Bleu d'Auvergne, St Nectaire)

Desserts

Dessert individuel ou à partager ou wedding cake.

Consultation de notre carte des desserts, un grand nombre de possibilités

Inclus : Nappes et serviettes tissu, verrerie, couverts, service, mise en place, Evian et Badoit en bouteilles en verre, pains, café en libre-service.



Les desserts individuels

Macaron framboise

Coque macaron, crème mousseline à la vanille, framboises fraîches, cascade de fruits rouges et trait de fraise

Millefeuilles renversés

Le caramel beurre salé, crème diplomate au caramel beurre salé, pâte feuilletée, crème au caramel

L'abricot romarin, feuilletage caramélisé, crème au mascarpone infusé au romarin, purée d'abricots gélifiée



Pavlova

Mangue, fruits rouges, Streusel au piment d'Espelette, sorbet poivron

Diplo' Framboise

Tartelette crème diplomate, framboises, moelleux d'amandes et éclats de pistaches



Onctueux Citron

Finger onctueux au citron sur pate sablée et craquants meringués



Ananas rôti façon Piña Colada

Ananas rôti, brioche juste toastée, pipette de sirop au Rhum et Vanille, sorbet coco.

Les desserts à partager

Le passion panacotta

Crèmeux passion, mousse panacotta, mangues, abricots secs, framboises et éclats de pistaches



Le craquant 3 chocolats

Biscuit moelleux, croustillant au chocolat noir et noisettes, mousse chocolat blanc, mousse chocolat au lait

Votre « Wedding cake » + 4,00ttc /pers

Gâteau personnalisé à étages. Divers parfums à assortir avec les conseils de nos pâtisseries. (Inclus dans les deux menus)



Les choux sur présentoir

Choux montés sur présentoir avec décoration. (Vanille et Chocolat).

1 chou : 2.00€ 2 choux : 3.80€ 3 choux : 5.60€

Le buffet Royal de desserts + 4.00€ttc /pers

Assortiment de desserts et mini desserts présentés et servis en buffet



Les Wedding Cake

Les parfums de nos gâteaux

à assembler selon vos goûts.

Le biscuit

Choisissez le gout de votre biscuit

Nature / Vanille / Chocolat / Citron / Noix de coco / Noisettes grillées / Pistache / Caramel / Spéculos / Yuzu / Café / Chocolat / Mandarine.

La Garniture

Sélectionnez les ganaches qui vous font envie...

Ganache au chocolat

Chocolat au lait / Chocolat noir

ou

Les doubles ganaches

Chocolat au lait / Chocolat noir / Ganache nature

+

Caramel beurre salé / fruits de la passion / Mangue / Fraise / Fruits rouges / Framboise / Citron / Pomme verte / Citron vert / Ananas / Mirabelle / Mandarine / Agrumes / Griotte / Mûre / Poire / Goyave / Abricot / Nutella / Spéculos

Les suppléments (+0,60€ / pers)

Pépites de chocolat / Pralin / Nougatine / Pistache / Noix de coco / Speculos / Kinder bueno

D'autres parfums peuvent être disponibles. N'hésitez pas à demander



Mini desserts & mignardises

Mini Eclair

Tartelette citron

Tartelette citron meringuée

Mini boule Coco

Panna Cotta fruits rouges

Mini mousse chocolat blanc & Framboises

Mini Millefeuille Vanille

Macaron

(Personnalisé avec votre inscription ou logo)

Canelé de Bordeaux

Mini moelleux au chocolat noir

Mini choux craquelin chocolat, framboise et piment d'Espelette

Mini pavlova mangue, citron vert

Mini Tropicane

Panaché de Choux aux fruits

Mini Pastéis de Nata



Enfants et prestataires

Les Menus enfants *jusqu'à 11 ans*

Formule repas *17,00€ / enfant*

Entrées

Melon et jambon serrano

Tresse feuilletée aux légumes du soleil et mozzarella, jeunes pousses

Plat

Blanc de volaille, pommes paillason et tomates rôties

Dessert

Moelleux au chocolat

Formule buffet *15,00€ / enfant*

Composition du buffet

Buffet composé de pizza, chunks de poulet, une salade composée, fromage cube et Babybel, brochette tomate mozza.
Assortiment de muffins et donuts

Vos Prestataires

Vin d'honneur et Repas -20 %

Le même Vin d'honneur et repas que vos convives.

« La Box » 22.00€

(Sous forme de plateau repas froid).

Entrée, plat, fromage, dessert, eau plate et gazeuse



Le Lendemain du Mariage



Le casse-croûte du lendemain

Le Complet 18.00€ ttc
Sans Fromage 16.00€ ttc

Assortiment de deux salades

Au choix parmi notre carte " les salades "

Mini pièces froides

Wraps croquant jambon/fromage, Mini Bretzel poulet/poivron, Mini polaire tomate/mozza'

Plateau de charcuteries du Sud

Sélection de charcuteries.

OU

Plateau de deux viandes froides

Rôti de Bœuf au romarin / Rôti de porc à l'ail confit / Poulet rôti aux herbes de Provence
Accompagné de sauce tartare, béarnaise, tomate

Plateau de fromages fermiers

Sélection de fromages fermiers

Desserts

(1 dessert au choix)

Flan nature / Tarte citron / Tarte abricots / Tarte Pommes / Fondant au chocolat / Gâteau Basque classique ou cerise /
Croustade aux pommes / Salade de fruits frais de saison

Inclus : Livraison le jour de votre mariage sur plateaux jetables et boîtes cartonnées.
Hors vaisselle, pains et boissons.



Le Brunch des mariés

La formule Brunch 40.00€ ttc /pers
Minimum 50 personnes

P'ti déj

Café, thé, jus de fruits, mini viennoiseries, assortiment de pains, confitures, miel, pâte à tartiner, fromage blanc et céréales

Assortiment de 2 salades

Au choix parmi notre carte « les salades »

Le coin chaud

(Au choix)

L'assiette Anglaise : Saucisse, bacon, œufs brouillés, champignons, tomates

La planche du Sud : Saucisse de Toulouse, variation de charcuteries, pommes de terre à la Sarladaise

Plateau de fromages fermiers

Sélection de fromages fermiers

Desserts

(1 dessert au choix)

Flan nature / Tarte citron / Tarte abricots / Tarte Pommes / Fondant au chocolat / Gâteau Basque classique ou cerise /
Croustade aux pommes / Salade de fruits frais de saison

Inclus

Service et mise en place, Evian et Badoit en bouteilles en verre, pain, verrerie, couverts et assiettes, serviettes papier, nappage des buffets, café et gobelets



Les salades du buffet

Les Paniers de légumes croquants

Accompagnés de sauces fraicheurs

Taboulé à l'orientale

Semoule de blé au citron, raisins confits, poivrons multicolores, tomates, oignons rouges, menthe, huile d'olive

Salade César « La Vraie »

Salade, tomates, échalotes, poulet grillé au thym, œufs durs, copeaux de parmesan, sauce César maison

La Coleslaw Gambas

Croquant de coleslaw aux raisins confits, crevettes rôties aux épices safranées, ciboulette

Salade Niçoise « La Vraie »

Salade, haricots verts frais, tomates, poivrons, oignons, thon, œufs durs, anchois, persil frais et huile d'olive citronnée

La Tire-bouchon Provençale

Pâtes tire-bouchon au pesto basilic, aubergines, courgettes, poivrons grillés, copeaux de parmesan

La Végan

Duo de quinoa et riz semi-complet, légumes du soleil, canneberge, graines de courge, pousses germées de betterave, huile d'olive



La fin de soirée

Plateau de charcuteries 36.00€ ttc

Jambon Serrano, saucisse perche, chorizo Catalan, pâté Basque Maritxu

Plateau de fromages 42.00€ ttc

Sélection de 5 fromages A.O.P accompagnés de confiture de cerises noires

Plateau de sandwiches 36.00€ ttc (24 pièces)

Petit pains bretzels jambon emmental, wrap croquant, polaire de saumon, navette rillettes

Pizzeta plaque (40x60cm) 28.00€ ttc

Classico / Chèvre légumes / Reine / Poivron chorizo

Quiche plaque (40x60cm) 35.00 ttc

Lorraine ou Poireaux

Cascade de fruits 4.00€ ttc /pers

Les mignardises 5.00€ ttc /pers (3 pièces)

Macaron (personnalisé avec votre nom), canelé, mini éclair multi parfums, mini tropézien, mini Paris-Brest, tartelettes...et bien d'autres

Fontaine de chocolat 6.00€ ttc/ pers

Brochettes de fruits, marshmallow et bien d'autres... (à voir ensemble)

Le coin des desserts Américains 5.00€ ttc/ pers

Muffins tulipes, beignets, cookies, donuts fourrés, brownies, carrot cake

Macaron Personnalisé 1.80€ ttc l'unité

Variation de macarons personnalisés avec vos prénoms

Formule service fin de nuit pour votre « open bar » **CONSEILLÉ**

1 maitre d'hôtel accompagné d'un serveur 50.00€ ttc de l'heure par personne
Forfait mise en place et service pour le buffet du lendemain : 350.00€ ttc par serveur.

Inclus dans nos prestations

Pour le vin d'honneur

La mise en place, le nappage, le service, les glaçons et la verrerie des boissons fournies par nos soins. Les vasques, serviettes en papier et le matériel de service

Pour le repas

La mise en place de votre salle de réception et le service.

Les nappes et les serviettes en coton blanc pour les tables de votre repas sur la base de 1 nappe pour 8 personnes.

(les nappes supplémentaires de dimensions standards seront facturées en sus 20€ttc).

La vaisselle, les couverts, la verrerie : 1 verre à eau, 1 verre à vin, 1 flute à champagne

Les bouteilles d'eau en verre

Evian : 1 bouteille pour 2 personnes - Badoit : 1 bouteille pour 4 personnes

Le pain

Service : 1 serveur pour 25 convives.

Nous n'appliquons aucun droit de bouchon sur les boissons fournies par vos soins.

Frais de déplacement dans un rayon de 40 kms (150.00€) + frais de livraison et récupération de vaisselle 200.00€.

Au-delà un forfait kilométrique supplémentaire sera appliqué sur la base de 3.00€ TTC du Km.

Prix pour 75 convives adultes, en dessous, un forfait service de 350.00 TTC sera appliqué.

Tarif pour une prestation jusqu'à 1h00 du matin.

La fin de nuit et le buffet café

Nappage du buffet

Machine à café, gobelets « Hot » en libre-service et toute la nuit

Le brunch

Nappage intissé, mise en place, service, vaisselle, couverts, verrerie, serviettes papier

Buffet du lendemain (livraison)

Livré le jour du mariage en plateau, entreposé dans les chambres froides du domaine (Hors pain et vaisselle)

Le déroulement classique

l'organisation de votre mariage

La livraison de la vaisselle et du nappage est prévue le vendredi, veille du mariage.
Vous pourrez ainsi installer les nappes sur les tables et faire votre décoration.

Le jour J

Habituellement pour une réception dont le Vin d'honneur commence à 18h00

Arrivée du personnel entre 14h00 et 15h00.

Mise en place des buffets pour le cocktail et dressage des tables du dîner.

Rafraichissement à partir de 16h30

Accueil de vos convives, service du cocktail à partir de 18h00

Service du dîner à partir de 20h30

Présentation du dessert entre 23h30 et 23h30

Fin estimative entre 00h00 et 1h00

Avec Débarrassage de l'office par nos cuisiniers.
Avec Débarrassage partiel des lieux par nos serveurs

**Au-delà d'une heure du matin, le service sera facturé 50.00€ TTC de l'heure par personne présente (salle et cuisine).
Toute heure commencée sera due dans son intégralité.**



Modalités

Ne sont pas inclus dans nos prestations

Installation des tables et des chaises du dîner.

Les compositions florales et décorations des tables du dîner.

Le mobilier : tables à buffets, tables, chaises... (location possible).

La vaisselle pour le service des plats non réalisés par nos soins.

La vaisselle, les couverts, le nappage et les boissons du Casse-croute du lendemain

Formule service fin de nuit pour votre « open bar » (conseillé).

1 maitre d'hôtel accompagné d'un serveur 50.00€ ttc de l'heure par personne.

Forfait mise en place et service pour le buffet du lendemain : 350.00€ ttc par serveur.

La dégustation

Les dégustations sont possibles dans la limite de 6 personnes.

La dégustation des pièces apéritives, des ateliers culinaires et du dîner vous sera proposée.

Ce déjeuner pourra se faire sur RDV, entre 12h00 et 15h00

Du mardi au vendredi, dans nos locaux au 53 rue Jean Jaures - 31150 FENOUILLET.

Elle esrt offerte pour les mariés, dans le cas ou une suite favorable est donnée auprojet.

Nous vous demandons de bien vouloir régler le jour-même, sur la base de :

45€ TTC par personne pour la dégustation du menu « PASSION »

50€ TTC par personne pour la dégustation du menu « CAPRICE »

La réservation

Pour toute réservation, nous vous demandons de bien vouloir nous envoyer votre confirmation (devis + conditions générales de vente) par mail ou par courrier accompagnée d'un règlement d'arrhes de 40% du montant global TTC de votre facture.

Le solde sera à régler à réception de facture finale (un mois avant le mariage).



Nos partenaires



Nos partenaires

Photos et vidéos



Passionnés d'images et des joyeux moments de vie, les professionnels d'Images&motion vous invite à faire appel à leur savoir-faire et leur professionnalisme pour immortaliser l'un des jours les plus précieux de votre existence à deux : votre mariage.

Ce duo vous propose différentes formules et s'adaptent à vos besoins. Ils pourront vous accompagner tout au long de votre jolie journée ou en partie, c'est vous qui décidez ! Vous avez le choix de faire appel uniquement à Anne-Laure pour le reportage photo, ou à Sébastien pour la réalisation de votre film de mariage, ou alors à tous les deux pour une prestation complète de qualité à un tarif préférentiel !

LE REPORTAGE PHOTO

- ★ La couverture de votre mariage sur la plage horaire souhaitée.
- ★ La remise en HD de toutes les images numériques intégralement retravaillées sur une clé USB.
- ★ Une galerie photo privée en ligne accessible aux mariés et aux invités. Cet espace permettra de visualiser, télécharger gratuitement et commander vos photos.



LA PRESTATION VIDÉO

- ★ Un clip vidéo version courte retraçant les "meilleurs" moments + le film intégral de votre mariage, personnalisé avec des musiques de votre choix (pas de durée maximale).
- ★ Les deux vidéos vous seront remises sur clé usb.
- ★ Un lien privé pour visionner les deux vidéos.



(Les deux prestations incluent un rendez-vous de préparation. Les reportages seront remis sous un délai d'un mois environ).

Avec Images&Motion, vous ne vous occupez de rien d'autre que d'être heureux !
Leur travail restitue la vérité de votre journée en lui donnant une couleur romantique, humoristique, conviviale selon vos envies et votre personnalité.

Images&Motion saura vous raconter avec brio !

Sébastien FAURÉ & Anne-Laure BOIS
www.images-et-motion.fr
07.61.53.09.32 / contact@images-et-motion.fr

Vos contacts

Guillaume PINAL

06 01 79 54 64
guillaume.pinal@pgntraiteur.fr

Joselina BONTEMPI

05 61 74 56 89
contact@pgntraiteur.fr



53 rue Jean Jaures
31150 FENOUILLET

www.pgntraiteur.fr