



LE COQ EN PÂTE

— NOS OFFRES DE MARIAGE —

Le festin de *votre* grand jour

« L'art du festin, gravé dans la mémoire »



ILS NOUS ONT CONFIE LEUR FESTIN — SAISON 2026

L'esprit *Coq en Pâte*

Au Coq en Pâte, la gastronomie a le goût du terroir, l'élégance des grandes maisons et la chaleur d'un bon moment partagé.

Notre Chef, Victor Lemoine, formé à Ferrandi Paris, a affûté ses couteaux dans les cuisines du Palais de l'Élysée, du Ritz Paris ou encore pour la maison Hennessy, avant de revenir à ses racines dans sa région natale.

Aujourd'hui, il signe des créations raffinées où chaque plat allie amour du terroir, convivialité et gourmandise.

Buffet champêtre en plein air ? Cocktail avec animations ? Dîner servi à la française façon grande réception ? L'équipe du Coq en Pâte s'adapte à toutes les envies et à tous les formats, du plus festif au plus feutré.

Rien n'est figé. Le Chef conçoit avec vous l'événement qui vous ressemble, et peut même y glisser une touche d'exception inspirée des grandes maisons où il a fait ses armes : pièce montée salée, plat signature à partager, ou dessert gourmand.



VICTOR LEMOINE

CHEF FONDATEUR

Une saison de *festins*

*Cocktails au château, tablées girondines, pièces tranchées devant les convives
— quelques images de nos derniers mariages.*



Les pièces *cocktail*

Huit pièces par convive, composées entre nos deux gammes — au fil de la saison.

Conviviale

16 € / PERSONNE

8 pièces des "Classiques"

Élégance

18 € / PERSONNE

4 pièces des "Classiques"
4 pièces des "Prestiges"

Excellence

20 € / PERSONNE

8 pièces des "Prestiges"

GAMME — LES CLASSIQUES

Crèmeux de betterave et haddock

Tartare de truite à l'asiatique

Ceufs de caille mimosa

Bonbon de volaille au curcuma

Financier Amande, crème de petit pois à la menthe

Sablé à l'ail noir, sardinade aux olives

Madeleine au chorizo et piquillos

Feuilleté à la mimolette

Sablé parmesan, tapenade Kalamata

GAMME — LES PRESTIGES

Tataki de thon à l'asiatique

Sablé noisette, crème de céleri truffée

Foie gras en fine gelée au Cognac

Feuilleté poire et Fourme d'Ambert

Sablé romarin, rillettes de coq au vin

Biscuit au safran, crème de carottes à l'orange

Magret fumé, chèvre et abricot

Brioche au crabe et agrumes

Saumon fumé, raifort et algues nori



Les *animations*

Un cuisinier devant les convives, un geste assuré — un cocktail animé

Animations Gourmandes

6 € / PERSONNE

Jambon espagnol à la découpe

Bar à huîtres

L'Atelier Tartinades & Croquants

Animations Signatures

8 € / PERSONNE

Cromesquis de Canard

Pâtes à la truffe en meule de parmesan

L'atelier Coq en Pâte (Pâté en Croûte)

Atelier plancha (2 au choix)

Gambas curry / gingembre

Volaille basquaise

Aiguillette de canard persillade

Thon à l'asiatique

Animations Prestiges

12 € / PERSONNE

Dégustation de foie gras

La grande pièce montée de pâté en croûte

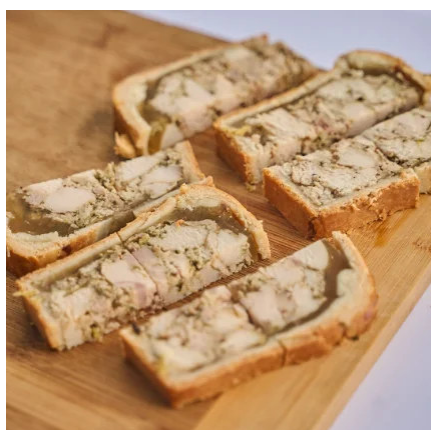
Sélection de Poissons de chez Fumette (Lège-Cap-Ferret)

Supplément Caviar + 15 €

Lobster Roll en brioche feuilleté

Supplément Caviar + 15 €

ANIMATIONS AU CHOIX, CUMULABLES SELON VOTRE FORMULE



Les animations *Prestiges*

Nos trois animations, travaillées sous les yeux des convives et servies dans l'instant.



Dégustation de foie gras

Nos trois foie gras maison, tranchés minute.
Servi avec du pain toasté et condiments



La grande pièce montée de pâté en croûte

La pièce maîtresse de notre maison. Tout le savoir faire de notre chef est mis en oeuvre pour vous offrir cet assortiment de nos meilleurs pâté en croûte.

LA SÉLECTION DE POISSONS FUMÉS

Fumette — Lège-Cap-Ferret

Une sélection de poissons fumés par la maison Fumette, tranchés et dressés sur le buffet.

Supplément caviar

+ 15 € / PERSONNE

SERVI MINUTE

Lobster Roll en Brioche feuilleté

Homard, brioche feuilleté

Supplément caviar

+ 15 € / PERSONNE

Nos Entrées

Le repas s'ouvre en douceur — une entrée pour donner le ton.

Entrées Gourmandes

10 € / PERSONNE

Mousse de fromage de chèvre, tapenade de Kalamata, croustillant au thym
Crèmeux de burrata, pesto de roquette, tomates cerises en textures

Entrées Élégances

14 € / PERSONNE

Tartare de lieu Jaune, espuma au wasabi
Pithiviers de céleri à la truffe, salade de jeunes pousses

Entrées Prestiges

16 € / PERSONNE

Foie gras en fine gelée au Cognac, Chutney à la rhubarbe, Tuile Melba
Coquilles Saint-Jacques rôties en salade d'agrumes

Le plat *principal*

Offre Gourmande

16 € / PERSONNE

Cabillaud rôti au Pimenton

Déclinaison de carottes

ou

Filet de volaille Jaune en croûte de persil

Jardinière de petits légumes

Offre Élégance

20 € / PERSONNE

Vol au vent aux écrevisses

Tagliatelles de légumes au basilic

ou

Filet de canard

Millefeuille de pommes de terre

Truffé (+ 2 €)

Offre Excellence

25 € / PERSONNE

Lotte rôtie sauce Nantua

Risotto safrané

ou

Quasi de veau aux girolles

Millefeuille de pommes de terre truffé

Un seul plat est servi à l'ensemble des convives (sauf exeptions) – le choix se fait lors du repas de dégustation.



Le *fromage*

Un assortiment de fromages de nos régions, accompagnés de chutneys, de pain et d'une salade de mesclun.

— I

En planche à partager

Une planche par table, dressée au moment du service.

7 € / PERSONNE

— II

Service à table, à l'assiette

Dressé en cuisine, servi à chaque convive.

9 € / PERSONNE

— III

En pièce montée sur buffet

Pré-découpé, ou meule entière à trancher.

10 € / PERSONNE



Le dessert du *grand soir*

Du wedding cake à la pièce montée — le final se choisit comme le reste : à votre image.



Wedding cake ou naked cake

8 € / PERS

Parfum vanille, chocolat noir ou fruits rouges.

Entremets à partager

6 € / PERS

Fraisier, entremets au chocolat, opéra ou Saint-Honoré.

Les mignardises

6 € / PERS

Assortiment de trois pièces : tartelette chocolat, cheesecake citron vert, tartelette fruits rouges.

La grande pièce montée

9 € / PERS

Trois choux par personne — vanille, chocolat et/ou caramel

La table des *petits*

De 3 à 8 ans — deux formules pensées pour les petits convives.

10 € / ENFANT — CHAQUE FORMULE

Le buffet des petits

Brochettes tomates-mozzarella

Brochettes melon et jambon de pays

Croque-monsieur

Assortiment de muffins

À table

Oeufs Misoma, batonnets de légumes

Croque-monsieur

Gâteau au chocolat

Pour les enfants 9 à 13 ans, nous vous proposons des portions adaptées à leur appétits (la moitié du prix adulte)

Le brunch du *lendemain*

La fête se prolonge autour d'une table généreuse — trois formules, du plus simple au plus complet.

Le buffet gourmand

20 € / PERSONNE

Assortiments de cake sucré

Salade de fruits

Fromage blanc, muesli,
confitures et compotes

Planches de charcuteries et
fromages

Crêpes sucrées et ses
gourmandises

Le buffet champêtre

25 € / PERSONNE

Planche de charcuteries et
fromages

Salade César

Salade fraîcheur — melon,
pastèque, tomate, concombre,
feta et menthe

Salade de fusilli à l'italienne
(Pesto Verde)

Œufs mimosa

Salade de fruits

Flan pâtissier

Le grand brunch

35 € / PERSONNE

Assortiment de viennoiseries
— 3 par personne

Oeufs brouillés et ses
garnitures

Assortiment de pâtés en
croûte — 1 tranche par
personne

Crèmeux de burrata, tomates
multicolores

Salade de fusilli à l'italienne

Saumon à la parisienne

Salade César

Salade de fruits

Crêpes sucrées et flan
pâtissier

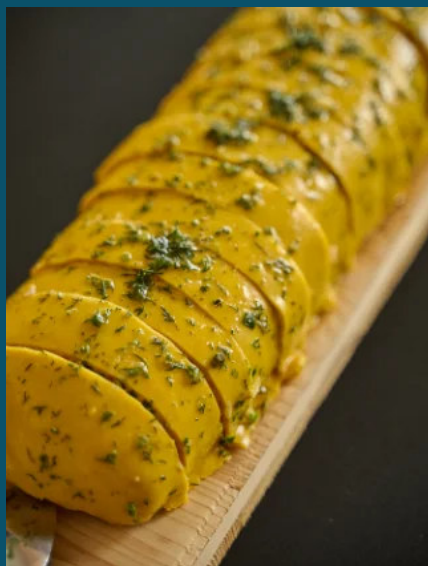
— CAFÉ ET THÉ INCLUS SUR LES 3 OFFRES



Le buffet gourmand et le buffet champêtre sont proposés en simple dépose, le soir de la réception.

Le grand brunch en *images*

Notre formule la plus complète, dressée en grand — saumon à la parisienne, les pâtés en croûte tranchés, la table du lendemain qui prolonge la fête.



Les *boissons*

Quatre forfaits, de la cérémonie au dessert — les accords se calent avec votre menu.

Rafraîchissements — cérémonie

4 € / PERSONNE

Citronnade, thé glacé, soda, jus de fruits, eau plate et pétillante.

Rafraîchissements — repas

2 € / PERSONNE

Eaux plates et pétillantes, softs — servis à table tout au long du repas.

Forfait cocktails — deux au choix

8 € / PERSONNE

Summit, Jacqueline, Lillet Spritz, Virgin Mojito*, Virgin Paloma*, Violet Tonic*.

* SANS ALCOOL

SERVIS EN BOMBONES

Forfait vin au verre

18 € / PERSONNE

Une coupe de champagne à l'apéritif, un verre pour l'entrée, un verre pour le plat, une coupe de crémant au dessert — vins proposés en accord avec votre menu.

Déchargés de tout, *sereins*

Ce mariage, c'est votre moment — la logistique est notre affaire, du premier repérage au dernier service.

LA SALLE

Nous prévoyons systématiquement une visite des lieux en votre présence, afin d'anticiper toutes les questions logistiques pour le jour J.

LA DÉGUSTATION

Un repas test avant signature, organisé dans nos locaux. Facturé le soir même, puis déduit de votre facture finale si nous réalisons votre grand jour.

LA VAISSELLE

Deux services de vaisselle au choix, compris dans nos prestations. Une location indépendante de votre choix ? Nous nous adaptons avec plaisir.

LE PERSONNEL

Une équipe ajustée au nombre de convives — un serveur pour 20 à 25 convives. Nous sommes sur place pendant 9h30. Des coûts supplémentaires seront appliqués en cas de dépassement horaire

LA RÉSERVATION

Toute réservation est considérée ferme une fois le contrat signé et les arrhes versées.

L'ADAPTABILITÉ

Des envies particulières qui ne figurent pas dans notre proposition ? Nous sommes à votre écoute et ferons tout notre possible pour vous combler.

La logistique, au service de *l'assiette*

Une réception ne commence pas à l'assiette. Elle commence bien avant — et se termine bien après.

Avant le premier toast, une équipe a chargé, transporté, installé. Les buffets et leurs nappages, la vaisselle et la verrerie, l'office monté dans un lieu qui n'a pas toujours de cuisine. Après la dernière danse, la même équipe démonte, range.

C'est ce que couvrent nos frais logistiques : le matériel, l'installation, le personnel de service présent à vos côtés du cocktail au dessert. Ils figurent sur votre devis en deux lignes claires, calculées par convive — une pour le vin d'honneur, une pour le repas.

CE QUE CES LIGNES COMPRENNENT

TRANSPORT & MATÉRIEL	BUFFETS & NAPPAGES	VAISSELLE & VERRERIE
PERSONNEL DE SERVICE	INSTALLATION & DÉMONTAGE	

Les montants des frais logistiques peuvent varier d'une réception à l'autre, en fonction de lieu, la distance, les demandes sur-mesure ne demandent pas les mêmes moyens. Un château sans office, un domaine éloigné, une animation sur-mesure mobilisent davantage d'équipes et de matériel. Votre devis reflète votre réception — pas une moyenne (entre 25 et 40euros).



À très bientôt, pour le mariage de vos *rêves*

« L'art du festin, gravé dans la mémoire »

— PARLONS DE VOTRE FESTIN —

WWW.LE-COQ-EN-PATE.FR

09 82 27 35 25

2 CHEMIN DE LA CANAVE · 33650 MARTILLAC