

Créateur de réception sur mesure

Evidence
réception
traiteur

MARIAGE 2020/2021



Siège social : 11-13 Avenue Barthélémy Thimonnier - 69300 CALUIRE ET CUIRE

Showroom : 9 rue du Progrès – 69800 SAINT PRIEST

evidencereception@gmail.com – www.evidence-reception.com

Serge ARNAUD : 06 62 32 31 26 – Alain MERCIER (Assistante commerciale) : 06 41 79 91 84

Retrouvez-nous sur :



CREATEUR DE RECEPTION SUR MESURE

Le savoir faire dans votre assiette grâce à l'alliance du plaisir de l'œil et du palais.

Evidence Réception vous accompagne lors de vos préparatifs de mariage et vous présente des mets raffinés ainsi qu'une décoration épurée pour votre cocktail.

Nous vous proposons une prestation complète avec des partenaires de confiance.



« MENU AMBIANCE »

Cocktail Ambiance 12 pièces

Les tentations en cuillère (3 pièces par personne)

- Entremet de saumon aux pépites de mangue fraîche
- Gourmandise de magret fumé aux éclats de noisettes torréfiées
- Poché de volaille aux agrumes et pousses de betterave

Les variations (2 pièces par personne)

- Fine pince de boeuf aux légumes secs & mascarpone de parmesan
- Pain au pavot grillé de pastramis & crème de curry vert

La décorative (1 pièce par personne)

- Pétale de radis blanc tronçon de gambas & menthe fraîche

La savoureuse (1 pièce par personne)

- Pain au sésame, filet de flétan & crème de poivrons rouges

La pièce chaude (1 pièce par personne)

- Croustillant de gambas aux céréales

Animations gourmandes préparées devant les convives

(4 pièces par personne)

3 animations au choix

- Ravioles de Royan à la crème de cèpes
- Mini quenelles de Brochet, sauce homardine
- Découpe de jambon Serrano sur sa griffe
- Découpe de foie gras frais mi-cuit au Sauternes :
 - Confit d'oignons rosés au cassis
 - Compotée de poires au miel d'érable

Plancha Terre et Mer dans sa pirogue (sup 3 € TTC/personne)
(Bœuf, Canard, crevette & espadon)



LE COCKTAIL COMPREND

Eaux minérales plates & gazeuses
Coca cola et Jus de fruits
Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque
Nappage & Décoration florale épurée des buffets

OPTION BARBE A PAPA DE FOIE GRAS

Accueil de vos convives avec
une barbe à papa de foie gras
Supplément : 2€ TTC/personne



Dîner Menu Ambiance

ENTREE (au choix)

- Crèmeux de panais, cœur de noix de St Jacques & copeaux de chorizo grillé
- Mi-cuit de foie gras de canard & sa compotée de mangues, sel de Guérande
- Grillé de thon aux agrumes, velouté d'asperges vertes & menthe fraîche
- Marmite du pêcheur juste écrémée au champagne, pistil de safran (servie chaude)
- Croustade de loup et langoustine coulis de crustacés (**sup 2 € TTC/personne**)
- Mariné de Noix de St Jacques, gambas et rougets aux mélisses (**sup 3 € TTC/personne**)

PLAT (au choix)

- Cuisseau de veau cuit à basse température aux saveurs de la garrigue (flambé devant les convives)
- Grenadin de veau grillé à la fleur de sel, jus lié au foie gras (**sup 2 € TTC/personne**)
- Suprême de pintadeau rôti, crèmeux de girolles grillées à l'ail rose
- Magret de canard, miel acidulé & éclats de noisettes
- Pavé d'agneau grillé, jus corsé au thym citronné
- Filet de St pierre juste cuit, crèmeux de champagne

*Filet de bœuf façon Rossini (**sup 4 € TTC/personne**)*

*Risotto de Noix de St Jacques & poêlée de girolles (**sup 3 € TTC/personne**)*

ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)

Plat servi avec deux accompagnements et une tomate grappe rôtie au thym

- Poêlée gourmande de saison
- Pommes grenailles à la fleur de sel
- Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches
- Crèmeux de polenta aux poivrons rouges
- Duo de riz sauvage au safran
- Dariole de petits légumes
- Champignons des bois
- Gratin dauphinois à l'ancienne



Dîner Menu Ambiance (suite)

GOURMANDISES DES PATURAGES

*Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème
Accompagnés de pain aux noix*

FEERIE DE DOUCEURS

Présentation au buffet

Assiette gourmande servie à table

- Croustillant chocolat noisette
- Entremet framboise & citron kalamansi
- Crémeux de chocolat blanc aux saveurs exotiques
- Brochette de fruits frais de saison

*~ Pyramide de macarons et tartelette à la praline servies avec le café au buffet
~*

Mise à disposition d'une fontaine de champagne lumineuse



CETTE PRESTATION COMPREND

Eaux minérales plates & gazeuses
Pain, Café
Vacation de service de 12h

Nappage et serviettes en tissu blanc
Vaisselle & Verrerie
Pas de droit de bouchon

Prix par personne au cocktail et au repas : 57 € TTC

Prix par invité supplémentaire au cocktail : 17 € TTC

Si le nombre d'adultes présents au cocktail puis au repas est inférieur à 100, un supplément de 5€ TTC par convive sera appliqué.

« MENU EVIDENCE »

Cocktail Evidence 17 pièces

Les tentations (3 pièces par personne)

- Délice de gambas et d'écrevisses, pressé de pommes de terre douces
- Croustillant de chiffonnade ibérique & fleur de thym frais
- Dôme de foie gras de canard au sauternes, tosté de pain d'épices

Les variations (2 pièces par personne)

- Pince de bœuf maturé, crémeux de chèvre aux éclats d'olives noires
- Pain à l'encre de seiche & crevettes à l'asiatique, confit d'oignons

Les découvertes (2 pièces par personne)

- Truite fumée des Dombes sur mini coque de macaron
- Farandole de thon grillé au sésame noir sur pic de bambou

Les savoureuses (2 pièces par personne)

- Pain au pavot, copeaux de mignon de veau et pesto de betteraves rouges
- Brochette de St Jacques marinées à la citronnelle & copeaux de chorizo grillés

La pièce chaude (1 pièce par personne)

- Brochette Yakitori (poulet caramélisé au soja)

Animations gourmandes préparées devant les convives

(7 pièces par personne)

4 animations au choix

- Ravioles de Royan à la crème de girolles
- Poché de noix de St Jacques et saumon aux saveurs asiatiques
- Découpe de porcelet braisé jus réduit au Porto
- Pariade de la mer, confit de piperade (espadon, crevettes, supions)
- Foie gras poêlé sur sa brioche dorée

Plancha Terre et Mer dans sa pirogue (**sup 3 € TTC/personne**)
(Bœuf, Canard, Crevettes & Espadon)



LE COCKTAIL COMPREND

Eaux minérales plates & gazeuses
Coca cola et Jus de fruits
Verrerie, Serviettes cocktail, Vasque
Décoration florale épurée des buffets

OPTION BARBE A PAPA DE FOIE GRAS

Accueil de vos convives avec
une barbe à papa de foie gras

Supplément : 2€ TTC/personne



Dîner Menu Evidence

AMUSE BOUCHE (au choix)

- *Finger de Noix de St Jacques, caviar de légumes & jeunes pousses*
- *Demi-coque de macaron à la vanille, foie gras aux saveurs exotiques*
- *Découpe de thon mi cuit mariné à la menthe citronnée, croquant de gressin*

PLAT (au choix)

- *Cuisseau de veau cuit à basse température aux saveurs de la garrigue (flambé devant les convives)*
- *Grenadin de veau grillé à la fleur de sel, jus lié au foie gras (sup 2 € TTC/personne)*
- *Suprême de pintadeau rôti, crémeux de girolles grillées à l'ail rose*
- *Magret de canard, miel acidulé & éclats de noisettes*
- *Pavé d'agneau grillé, jus corsé au thym citronné*
- *Filet de St Pierre juste cuit, crémeux de champagne*

Filet de bœuf façon Rossini (sup 4 € TTC/personne)

Risotto de Noix de St Jacques & poêlée de girolles (sup 3 € TTC/personne)

ACCOMPAGNEMENT (2 au choix)

Plat servi avec deux accompagnements et une tomate grappe rôtie au thym

- *Poêlée gourmande de saison*
- *Pommes grenailles à la fleur de sel*
- *Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches*
- *Crémeux de polenta aux poivrons rouges*
- *Duo de riz sauvage au safran*
- *Dariole de petits légumes*
- *Champignons des bois*
- *Gratin dauphinois à l'ancienne*



Dîner Menu Evidence (suite)



GOURMANDISES DES PATURAGES

*Saint Marcellin affiné & Fromage blanc à la crème
Accompagnés de pain aux noix*

FEERIE DE DOUCEURS

*Présentation au buffet
Assiette gourmande servie à table*

- Craquant royal trois chocolats
- Verrine crémeuse de spéculos & coeur de framboise
- Entremet framboise & citron kalamansi
- Brochette de fruits frais de saison

~ Pyramide de macarons et tartelette à la praline servies avec le café au buffet ~

Mise à disposition d'une fontaine de champagne lumineuse

CETTE PRESTATION COMPREND

Eaux minérales plates & gazeuses

Pain, Café

Vacation de service de 12h

Nappage et serviettes en tissu blanc

Vaisselle & Verrerie

Pas de droit de bouchon

Prix par personne au cocktail et au repas : 59 € TTC

Prix par invité supplémentaire au cocktail : 20 € TTC

Si le nombre d'adultes présents au cocktail puis au repas est inférieur à 100, un supplément de 5€ TTC par convive sera appliqué.

MENUS SPECIFIQUES & LOGISTIQUE

MENU ENFANTS - 15€ TTC (Jusqu'à 10 ans)

- *Cocktail des adultes*
- *Escalope de volaille à la crème et pommes de terre fondantes*
- *Dessert des mariés*

MENU PRESTATAIRES - 24€ TTC

- *Entrée, plat et dessert (des mariés)*

SERVICE & INSTALLATION

- *Service : 1 Maître d'hôtel, 1 serveur pour 30 convives*
- *Cuisine : 2 chefs cuisiniers pour 100 convives*
- *Vacation de service de 12h soit jusqu'à 2h du matin (départ et retour de notre laboratoire compris)*

Nos tarifs sont calculés pour un minimum de 100 adultes (en dessous nous consulter)



LES SUGGESTIONS EVIDENCE

PIECE MONTEE DE FROMAGES

Pièce montée de fromages (5 sortes de fromages)
Présentée au buffet puis servie à l'assiette
Accompagnée de son pain aux noix

FORFAIT PAR PERSONNE : 4€ TTC



POUR VOTRE FIN DE SOIREE

Nous mettons en place un buffet et nous vous proposons plusieurs animations pour accompagner votre fin de soirée dansante :

- Assortiment de pièces cocktail salées
- Palette lyonnaise de charcuteries fines
- Ardoise de fromages affinés
- Farandole de mignardises sucrées
- ...



Devis sur mesure adapté à vos envies et à votre budget.

NOTRE CARTE DE BOISSONS



NOS COCKTAILS

*2 boissons au choix pendant toute la durée du cocktail
Supplément de 2€ TTC par personne*

- **Evidence** : Pétillant, Rosé, Cointreau, liqueur de framboise, sirop de fraise, citron vert
- **Cocktail de fruits** : Orange, ananas, goyave, mangue, sirop de fraise (servi en limonadier)
- **Planteur** : Rhum blanc, rhum ambré, sucre de canne, gingembre, vanille, jus d'orange et d'ananas
- **Brésilien** : Cachaça, jus d'ananas, sucre de canne, citron vert, Perrier
- **Sangria blanche** : Vin blanc, Grand Marnier, limonade, cannelle, pêche blanche, citron
- **Soupe Champenoise** : Cointreau, Pétillant, jus de citron, sucre de canne



NOTRE CHAMPAGNE

Nous vous proposons également du champagne
Brut Tradition Guillemot : **17€ TTC la bouteille**

(Mise à disposition avec reprise des cartons non utilisés)

NOTRE CARTE DE BOISSONS

NOTRE CAVE A VINS

Rouges

Saint Joseph « Victor Berard » 2017 : 17 € TTC / bouteille

Brouilly « Hospices de Beaujeu » 2016 : 13 € TTC / bouteille

Crozes-Hermitage « Victor Berard » 2016 : 17 € TTC/ bouteille

Coteaux Bourguignon « Closerie des Alisiers » 2017 : 13 € TTC/ bouteille

Côtes du Rhône « Victor Berard » 2017 : 11 € TTC/ bouteille

Bordeaux Côtes de Bourg « Château de Viens » 2016 : 13 € TTC / bouteille

Blancs

Mâcon Villages Bourgogne « Domaine Mont Saint Gilbert » 2016 : 13 € TTC/ bouteille

Chardonnay « Jean Balmont » 2018 : 11 € TTC/ bouteille

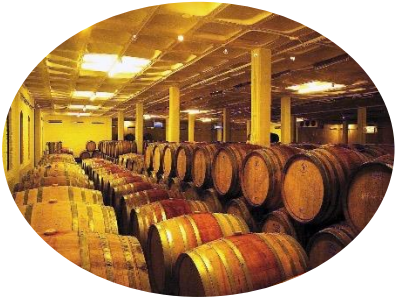
Côtes de Gascogne moelleux « Domaine du Touch » 2016 : 11 € TTC/ bouteille

Rosé

« Terre de Brume » 2017 : 10 € TTC/ bouteille

Pétillant

Blanc de blanc brut « JP Chenet » : 11,00 € TTC/ bouteille



LE BRUNCH

FORMULE à 11€ TTC

Eventail de salades

Evidence

*(Quinoa, volaille aux épices,
légumes du marché, menthe fraîche)*

Italienne

(Pennes au pistou, tomate cerise, parmesan)

Planche du charcutier

*Caillette de la Drôme,
Jambon blanc, Chorizo, Mortadelle,
Accompagnés de ses condiments*

Les viandes froides

*Rôti de porc aux épices
Pilons de poulet au tandoori*

Le dessert

Tarte aux pommes normandes



NOS SUGGESTIONS (nous consulter)

Panier de crudités

(Carotte, concombre, chou fleur, tomate cerise...)

Eventail de salades

Méditerranéenne

(Riz, thon, tomate, coriandre)

Salade exotique

(crevettes, crabes, mandarine, vinaigrette exotique)

Les délices de la mer

*Méli mélo de terrines de poissons
Découpe de saumon fumé*

Les viandes froides

*Rôti de bœuf aux épices douces
Aiguillette de volaille citronnée*

Gourmandises des pâturages

Assortiment de fromages (Brie, Comté, St Marcelin...)

Dessert

*Salade de fruits frais de saison
Mini moelleux au chocolat*

CONDITIONS GENERALES DE VENTES

Confirmation de commande

Un devis est remis systématiquement au client. Ce document détermine avec précision l'ensemble des prestations proposées par EVIDENCE RECEPTION selon les besoins exprimés par le client. Le client retournera à EVIDENCE RECEPTION, 11-13 avenue Barthélémy Thimonnier 69300 Caluire et Cuire, son contrat et devis paraphés en apposant la mention « lu et approuvé, bon pour accord » suivie de sa signature sur chaque document.

Toute commande sur devis n'est considérée comme définitive par EVIDENCE RECEPTION qu'après confirmation par écrit - contrat de prestation joint au devis par le client et après versement d'un acompte de 2 400 € TTC. Le présent contrat signé sera la base minimum de facturation. Les prestations proposées par EVIDENCE RECEPTION sont fournis aux tarifs en vigueur sur le devis. Les prix sont exprimés en euros et TTC. Le nombre définitif de convives devra nous être communiqué par écrit au plus tard 5 jours ouvrés avant la date de la prestation, passé ce délai il ne pourra plus être diminué mais seulement augmenté.

Conditions de paiement

Les conditions de règlement se font, sauf accord mutuel, selon les modalités suivantes :

- un acompte de 2400 € à la signature du contrat. Cet acompte ne pourra en aucun cas être qualifié d'arrhes.
- Le solde du prix est payable au comptant par virement, 5 jours avant la réception. En cas de paiement par chèque, la mise à l'encaissement du chèque est réalisée à réception.

Toute sommes non payées à sa date d'exigibilité mentionnée sur la facture produira de plein droit et sans mise en demeure préalable, des pénalités de retard au taux égale à une fois et demie (1.5) le taux d'intérêt légal.

Frais de déplacement

Tarif selon le lieu, la distance et le nombre de personnes

Responsabilités

EVIDENCE RECEPTION s'engage à fournir tout le matériel hôtelier (vaisselle, nappes, serviettes, verrerie, étuves...) pour le bon déroulement de votre réception. Cependant, tout le matériel qui sera laissé à votre disposition (thermos, verres, nappes...) est placé sous la responsabilité du client. Les matériels endommagés ou manquants seront facturés au client à leurs coûts initiaux. EVIDENCE RECEPTION décline toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la réception.

Condition d'annulation

Toute annulation, même partielle, doit être exprimée par écrit.

En cas d'annulation 6 mois avant la réception, l'acompte de 2 400€ TTC déjà versé, pourra être réclamé sous forme d'avoir (valable 1 an et en une seule utilisation). En cas d'annulation de la prestation commandée moins de 6 mois avant la réception, pour quelque raison que ce soit, l'acompte versé à la commande sera de plein droit acquis à EVIDENCE RECEPTION et ne pourra donner lieu à un quelconque remboursement.

Litiges

A défaut de règlement amiable, les litiges seront de la seule compétence du Tribunal de Commerce de Lyon. Le Client est informé qu'il peut en tout état de cause recourir à une médiation conventionnelle, notamment auprès de la Commission de la médiation et de la consommation (art L612-1 du Code de la consommation) ou auprès des instances de médiation sectorielles existantes, ou à tout mode alternatif de règlement des différends (conciliation par exemple) en cas de contestation.

Mentions légale

Conformément à la loi « Informatiques et Libertés », l'éventuel traitement des informations nominatives relatives vous concernant fait l'objet d'une déclaration auprès de la Commission Nationale de l'Informatique et des Libertés (CNIL). Nous vous rappelons que, dans cette éventualité, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de suppression des données qui vous concernant (art. 34 de la loi « Informatique et Libertés » du 6 janvier 1978). Pour l'exercer, adressez-vous à notre service commercial.