

*Votre mariage*



# Sommaire

Pourquoi moi ..... 01

Mes clients ..... 02

Mes offres ..... 03



*Pourquoi Moi ?*

.01



## *Qui suis-je ?*

J'aide les couples à transformer leur repas en une célébration unique, pleine d'émotion et de beauté.

À travers une mise en scène soignée, une cuisine raffinée et une attention portée à chaque détail, je crée des expériences conviviales et élégantes qui rassemblent les invités et rendent chaque mariage inoubliable.

# *La promesse que je vous fait*

Que votre mariage se vive aussi autour de la table, je crée des buffets qui invitent au partage, à la rencontre et aux souvenirs heureux.



# Mes services clés



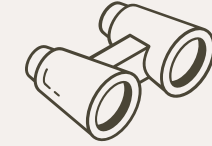
## PRESTATION COMPLÈTE

De vos premières envies au dernier détail, chaque étape est étudiée avec rigueur et passion.



## LE JOUR J

Je m'adapte à vos horaires pour que votre soirée soit telle que vous l'avez imaginé



## CONSEIL PARTIEL

Un accompagnement flexible sur des points précis.



## DÉCORATION

Création par mes soins de buffet élégant ou le visuel compte autant que les mets proposés.



## SÉLECTION DE PRESTATAIRES

Accès à mon réseau de prestataires, photographe, fleuriste, location de matériel...

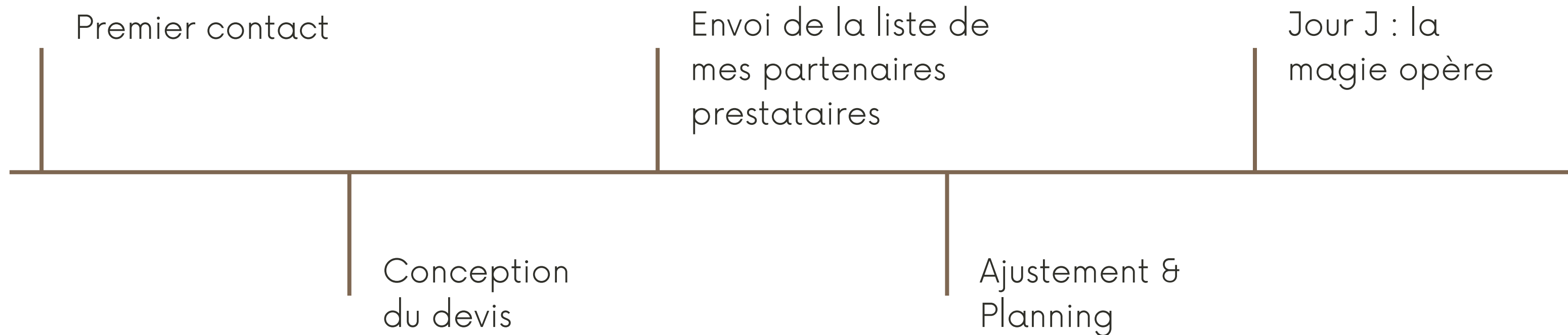


## GESTION DU BUDGET

Suivi de votre budget pour optimiser vos choix sans compromettre vos envies.

# *Processus de travail*

Je place mes mariés au centre du processus, en offrant écoute, créativité et sérénité à chaque étape.



*Mes clients*

.02

# *Mes réalisations*

Du vin d'honneur, en passant par le buffet jusqu'au dessert



# *Mes mariés heureux*

Nous avons fait appel à Aurélia pour notre mariage, le 20 septembre. Nous lui avons confié le vin d'honneur, le repas, les desserts et le brunch du lendemain, le tout sans gluten. Tout était délicieux et si beau. Nos invités ont été plus que ravis et se sont regalés du début à la fin, les compliments ont été nombreux. Le format buffet a beaucoup plu, conviviale et varié, c'était exactement ce que nous voulions. Et que dire de sa gentillesse, sa disponibilité et son enthousiasme. Un bonheur du début à la fin. Merci encore pour cette magnifique prestation.

**Mariage de Clara & Adrien**

*Mes offres*

.03

## *L'apéritif dinatoire*

Les pièces individuelles  
salées

Les pièces individuelles  
sucrées

*À partir de*

**36 €**

A partir de 30 personnes

## *Le buffet*

Le vin d'honneur sous forme  
de pièces individuelles

Le buffet de plats à partager

Les desserts sous forme de  
pièces individuelles ou à  
partager

*À partir de*

**48 €**

A partir de 40 personnes

## *Les options*

L'atelier plancha

Les plateaux charcuterie,  
fromage, légumes

La grazing table

Les box enfant

Le brunch du lendemain  
(uniquement associé à la prestation  
du samedi soir)

*Tarif sur mesure*

# *Des univers variés*



*Champêtre*



*Elegant*



*Exotique*

*Un thème  
particulier à me  
soumettre?  
N'hésitez pas  
j'aime les défis!*



## Les pièces apéritives

Tartelette au tartare de légumes et noix de pétoncle  
Macaron au chèvre frais, figue et romarin  
Gaufre à la crème au poivre et jambon hungaro  
Chou farci à la crème au noix et magret fumé  
Brochette de crevettes persillées



## Les plats à partager

Carotte rôtie au zaatar et sa crème de feta  
Chiffonade de rôti de veau et sa sauce tartare  
Gravlax de saumon à la betterave  
Tataki de boeuf et sa salade de concombre au sésame  
Abricot rôti au romarin, burrata et jambon hungaro



## Les desserts

Les entremets: fraisier, mangue/coco/passion, royal...  
Les layers cake: citron, chocolat, fraise...  
Les tartelettes: passion, framboise, knickers...  
Les pavlovas: abricot/romarin, chocolat/pécan, framboise...

*Quelques  
exemples*

*Chaque mariage est une promesse.  
La mienne : vous offrir une prestation unique.*

*Prêts à commencer ?*



06-22-30-27-87



lafeegourmandemontauban@gmail.com



aureialafeegourmande



www.lafeegourmande.com

LA FÉE  
*Gourmande*  
-TRAITEUR & CRÉATRICE CULINAIRE-