



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*

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

Conviviale

13 € / PERSONNE

7 pièces des "Classiques"

3 pièces des "Prestiges"

Élégance

15 € / PERSONNE

5 pièces des "Classiques"

5 pièces des "Prestiges"

Excellence

17 € / PERSONNE

3 pièces des "Classiques"

7 pièces des "Prestiges"

GAMME — LES CLASSIQUES

Crèmeux de betterave et haddock

Tartare de truite à l'asiatique

Ceufs de caille mimosa

Sucette de volaille au curcuma

Taboulé de chou-fleur aux légumes

Sablé à l'ail noir, sardinade aux olives

Madeleine au chorizo et piquillos

Feuilleté à la mimolette

Lentilles du Puy à l'huile de noisette

GAMME — LES PRESTIGES

Tataki de thon à l'asiatique

Sablé noisette, crème de petits pois

Foie gras à l'armagnac, toast aux fruits

Tartelette poire et Fourme d'Ambert

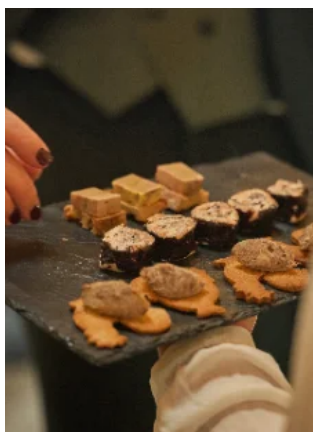
Sablé romarin, rillettes de coq au vin

Sablé parmesan, tapenade Kalamata

Magret fumé, chèvre et abricot

Aspic de crabe aux agrumes

Saumon fumé, raifort et algues nori



Les pièces à *partager*

De grandes pièces posées au centre du buffet — on tranche, on se sert, on partage.

Pain surprise

Fromage de chèvre aux herbes, rillettes de coq au vin, truite fumée et raifort. Base 24 personnes. 50 € / PIÈCE

Saumon à la Parisienne

Saumon mi-cuit, laqué d'une sauce au citron et aux herbes. 10 € / PERSONNE

Jardin de légumes croquants

Accompagné de ses sauces gourmandes. 4 € / PERSONNE

Planche du terroir

Assortiment de charcuteries et fromages de nos régions. 7 € / PERSONNE

Grande tourte aux légumes

Tourte froide aux légumes de saison, sauce crémeuse aux herbes. 5 € / PERSONNE

Salade bar

Assortiment de salades composées, au fil de la saison. 5 € / PERSONNE

Les pièces montées *salées*

La pièce d'apparat du buffet — dressée en hauteur, tranchée devant les convives.



Pièce montée en meules

8 € / PERSONNE

Pièce montée en meules de fromages, accompagnée de fruits secs, chutneys, toasts et mesclun.

Pièce montée de pâté en croûte

10 € / PERSONNE

Notre spécialité — aussi originale que gourmande. La signature de la maison.

Les *animations*

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

6 € / PERSONNE — CHAQUE ANIMATION

ANIMATIONS FROIDES

Le bar à gaspachos

Assortiment de soupes de légumes glacées et leurs garnitures.

Le banc d'huîtres

Deux huîtres, pain au seigle, beurre aux algues et échalotes vinaigrées.

Jambon espagnol à la découpe

Tranché minute, devant les convives.

L'atelier « Coq en Pâte »

Assortiment de nos meilleurs pâtés en croûte, tranchés à la demande.

ANIMATIONS CHAUDES

Gambas marinées à la plancha

Marinade au gingembre et au curry masala.

Brochette de volaille à la basquaise

Marinade aux poivrons et à l'ail.

Pâtes à la truffe en meule de parmesan

Finies dans la meule, servies minute.

Cromesquis de canard en persillade

Croquette de confit de canard effiloché, sauce au persil et à l'ail.



Amuse-bouche & *entrées*

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

L'amuse-bouche

7 € / PERSONNE

Crèmeux de burrata, pesto de roquette, tomates cerises en textures

Artichauts poivrade à l'italienne

Mousse de fromage de chèvre, tapenade de Kalamata, croustillant au thym

Tartare de saumon, pommes Granny et espuma au wasabi

Les entrées gourmandes

12 € / PERSONNE

Saumon confit à l'aneth, poireaux grillés en mimosa

Pâté en croûte volaille, moutarde, estragon et citron confit, mesclun

Les entrées prestiges

16 € / PERSONNE

Foie gras en fine gelée à l'armagnac, déclinaison de betteraves

Coquilles Saint-Jacques rôties en salade d'agrumes

Le plat *principal*

Deux offres, deux plats au choix dans chacune — composées avec vous lors de la dégustation.

Offre Élegance

17 € / PERSONNE

Lotte au pimenton

Déclinaison de carottes multicolores

ou

Filet de pintade en croûte de persil

Jus corsé au poivre long, tian de légumes façon Byaldi

Offre Excellence

19 € / PERSONNE

Vol-au-vent aux langoustines safranées

Salade de jeunes pousses

ou

Filet de canard rôti

Jus de canard à la fève de tonka, mille-feuille de pommes de terre

Un seul plat est servi à l'ensemble des convives — le choix se fait lors du repas de dégustation.



Le *fromage*

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

— I

En planche à partager

Une planche par table, dressée au moment du service.

6 € / PERSONNE

— II

En pièce montée sur buffet

Pré-découpé, ou meule entière à trancher.

8 € / PERSONNE

— III

Service à table, à l'assiette

Dressé en cuisine, servi à chaque convive.

7 € / 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

7 € / PERS

Parfum vanille, chocolat noir ou fruits rouges.

Entremets à partager

6 € / PERS

Fraisier, entremets 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

7 € / PERS

Trois choux par personne — vanille, chocolat et/ou café.

Pièce montée et mignardises

8 € / PERS

Un chou par personne (vanille, chocolat ou café) et un assortiment de trois mignardises.

La table des *petits*

De 3 à 13 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

Mini club sandwich au poulet

Wrap thon et fromage frais

Assortiment de muffins

À table

Ceufs mimosa, salade de crudités

Filet de volaille froid, sauce tartare et
penne aux petits légumes

Gâteau au chocolat

Le brunch du *lendemain*

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

Le buffet gourmand

15 € / PERSONNE

Assortiment de viennoiseries
— 3 mini-viennoiseries par
personne

Brochettes de fruits

Fromage blanc, muesli,
confitures et compotes

Planches de charcuteries et
fromages

Crêpes sucrées et ses
gourmandises

Le buffet champêtre

20 € / PERSONNE

Planche de charcuteries et
fromages

Corbeilles de crudités, sauce
cocktail

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

Salade de fusilli à l'italienne

Œufs mimosa

Volaille en chaud-froid au
citron confit et à l'estragon

Brochettes de fruits

Flan pâtissier

Le grand brunch

25 € / PERSONNE

Assortiment de viennoiseries
— 3 par personne

Animation œufs à la demande
— brouillés, omelette, au plat...

Assortiment de pâtés en
croûte — 1 tranche par
personne

Crèmeux de burrata, tomates
multicolores

Salade de fusilli à l'italienne

Saumon à la parisienne

Volaille en chaud-froid au
citron confit et à l'estragon

Brochettes de fruits

Crêpes sucrées et flan
pâtissier



Le grand brunch en *images*

Notre formule la plus complète, dressée en grand — l'animation œufs à la demande, 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

3 € / PERSONNE

Citronnade, thé glacé, Coca-Cola, jus de fruits, eau plate et pétillante — Abatilles.

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

Forfait vin au verre

17 € / 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 vingt-cinq. Nous sommes sur place jusqu'à 1 h 00 du matin.

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, et rend le lieu tel qu'elle l'a trouvé.

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, parce que le 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.



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