



## **LES MARIAGES**

PAR LA TABLE D'ANTOINE

À chaque événement unique, une expérience inédite !

Animés par un goût immodéré pour l'élégance, le raffinement et la recherche de l'excellence dans tout ce que nous entreprenons, notre approche vous assure un accompagnement sur-mesure de la préparation à la réalisation de votre réception.

*« quelque grief qu'on ait à l'encontre du mariage,  
on ne saurait lui refuser d'être une expérience. »*

**O. Wilde**



## **LA GASTRONOMIE** COMME UNE DÉCLARATION...

Notre cuisine s'appuie sur les savoir-faire acquis par nos Chefs au prix de nombreuses années d'expérience dans les plus réputés établissements de France, d'Asie et du Maroc.

Avec une attention toute particulière portée aux produits que nous sélectionnons et à leur fraîcheur irréprochable, chaque étape de préparation est soigneusement planifiée et contrôlée pour vous garantir une qualité maximale à la dégustation.

Ouverts à tous les univers culinaires et en recherche perpétuelle de nouveauté, chaque réception est l'occasion pour nos chefs d'innover et d'imaginer des expériences culinaires uniques au fil de vos inspirations.



## **LE SERVICE**

PAS DE « DEMANDE » NÉCESSAIRE ...

La dimension esthétique est au cœur de chacune de nos prestations. Nos mises en scène culinaires et notre service stylé donnent à vos réceptions ce caractère unique qui fait désormais notre signature.

Dans souci permanent du détail et du geste parfait, nos équipes sont soigneusement recrutées et régulièrement formées aux standards de service les plus exigeants du métier.

Ne pouvant pas vous proposer une sélection de vin et d'alcool pour votre réception, nous assurons néanmoins le service de l'ensemble de vos boissons et serions heureux d'imaginer ensemble la « signature cocktail » de votre réception.



## LES LIEUX

LE POINT DE DÉPART...

Du choix du lieu découle d'innombrables aspects de l'organisation de votre réception. Or choisir le lieu idéal est définitivement ce qui prend le plus de temps.

La Table d'Antoine tient à votre disposition une sélection de lieux.

De la villa privée la plus sophistiquée, à l'hôtel le plus luxueux, et en passant par la demeure la plus authentique, nous avons noué des partenariats privilégiés avec ces lieux dont nous serions heureux de vous faire profiter...

KSAR  
CHAR-BAGH

TIGMIZA  
MARRAKECH  
\*\*\*\*\*



PALAIS NAMASKAR  
MARRAKECH



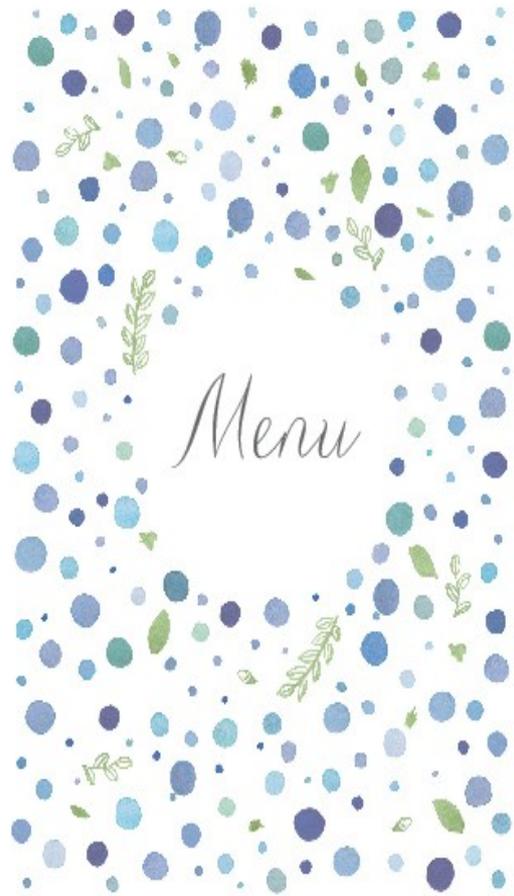
SELMAN  
MARRAKECH  
\*\*\*\*\*



Palais Rhoul & Spa  
MARRAKECH



BELDI  
MARRAKECH



## **LES CARTES ET MENUS**

QUELQUES EXEMPLES...

Afin de vous faire une idée un peu plus précise de notre savoir-faire, nous avons fait la sélection de menus aux influences culinaires variées et pour tous les budgets.

Soucieux de l'harmonie de la cuisine et du service, du goût et de la vue, les tarifs que nous affichons comprennent de manière systématique : les équipes de service (salle et bar), les boissons sans alcool et prestation bar de base, les tables, les chaises et les arts de la table (vaisselle, couvert, verrerie)

Et comme nous n'avons pour habitude d'imposer quoique ce soit à nos clients, notre équipe est à votre écoute pour personnaliser votre menu jusqu'au moindre détail.

# SAVEURS MAROCAINES

INFLUENCES HARMONIEUSES...

## QUELQUES PIÈCES COCKTAIL

gaspacho de fèves, menthe fraîche et citron confit  
cupcake à la carotte et crémeux au cumin  
foie gras de canard, pain d'épices et potiron confit  
gougère à la courgette et aux khliie  
tarte fine aux oignons confits et tomate confite  
cromesquis de zaalouk en croûte de coriandre  
batbout à l'agneau façon kebab  
sot l'y laisse de poulet fermier façon tajine  
mini pastilla de volaille au amlou  
briouate à la truffe

## MENU 1

oeuf de ferme mollet,  
royale d'une chakchouka de poivrons fumés, et crostini primaverra

agneau de sept heures confit aux épices douces,  
friand de pomme de terre aux fruits confits

salade d'orange à la cannelle revisitée

## MENU 2

pastilla à la volaille fermière et foie gras,  
jeunes pousses au vinaigre de framboise

filet de bœuf cuit en basse-température,  
friand de pomme de terre aux fruits confits et jus court

pastilla au lait et caramel au beurre salé

# SAVEURS HÉXAGONALES

DE CLASSIQUES EN INÉDITS...

## QUELQUES PIÈCES COCKTAIL

bresaola, ricotta à la roquette, tomate confite  
niçoise en fine tarte au parmesan  
foie gras confit, chutney de cerise noire, pain d'épices  
macaron au gorgonzola, poire et noix  
mini croqu'aux truffes  
raviole d'artichaut, sauge et noix  
mini calzone au gambas et basilic frais  
oignons caramélisés, espuma de pomme de terre fumée  
œuf fermier cocotte, copeaux de foie gras de canard

## MENU 1

œuf de ferme mollet, royale d'asperges vertes,  
crostini primavera  
poitrine de volaille fermière farcie aux champignons sauvages, polenta  
crémeuse au parmesan  
palet à la vanille bourbon et fruits des bois

## MENU 2

ceviche de daurade royale aux poivrons doux, pomme verte  
bar de ligne en croûte d'agrumes,  
jeunes primeurs glacés, mousseline de céleri  
tarte au citron déstructurée

## MENU 3

foie gras et volaille fermière en pressé aux truffes,  
réduction de chardonnay  
filet de bœuf rôti,  
friand de pomme de terre au foie gras et fruits confits  
dôme au chocolat croquant,  
streusel aux amandes salées

# SAVEURS ASIATIQUES

VENT DE FRAÎCHEUR...

## QUELQUES PIÈCES COCKTAIL

maki de magret fumé, chèvre frais et noix  
rouleau de printemps frais, condiment thai  
thon rouge au graines de sésame torréfiées  
bonbon de saumon mariné à l'avocat brûlé  
chair d'araignée, émulsion au citron yuzu  
gyoza végétarien, condiment maguépilé  
brochette de volaille à la sauce satay  
tempura de gambas, condiment aigre-doux

## MENU 1

rouleau de printemps frais aux gambas, mayo miso  
volaille fermière au curry vert, pousses de bambou, basilic thai,  
riz parfumé au jasmin  
carapaccio d'ananas, sorbet au gingembre et sucs de coriandre

## MENU 2

nems croustillant au crabe et basilic thai,  
salade d'herbes à la mangue  
filet de bœuf mariné cuit en basse température,  
jeunes primeurs et sauce satay  
cheesecake parfumé au pandan, sorbet à la citronnelle

## **ANIMATIONS CULINAIRES**

UNE AUTRE MANIÈRE DE CÉLÉBRER...

Réalisées par nos Chefs devant vos invités, ces spécialités allient plaisir des yeux et de la bouche

### *LES IBÉRIQUES*

soupes de légumes froides d'Espagne et d'ailleurs  
charcuteries bellota la découpe, condiments et pains spéciaux  
riz negro à l'encre de seiche, façon paëlla  
poulpe à la gallega, pomme de terre fondante au paprika  
tempura de pibales servi en cornet, condiment aïoli  
churros de chorizo ibérique, émulsion de moutarde rouge

### *LES COQUILLAGES ET CRUSTACÉS*

banc d'écaille sur glace  
huîtres extra fraîches de dakhla, homard bleu, langouste, gambas, bulots,  
oursins...  
grosses crevettes sautées à la provençale  
cocotte de palourdes grises en marinière  
ravioles de homard bleu, émulsion d'agrumes

### *LE SAUMON*

saumon de Norvège mariné gravlax, condiment yuzu, blini tiède  
saumon fumé Petrossian™ « coupe du tsar »  
saumon de Norvège en koulibiac et beurre blanc  
raviole de saumon, crème d'aneth

### *LE FOIE GRAS*

foie gras poêlé, chutney cerise noire et menthe, pain d'épices  
foie gras confit à l'anguille fumé, fruit de la passion  
thon rouge façon rossini

### *LE BOEUF*

filet de bœuf d'éleveur en wellington  
carré de veau d'éleveur et morilles mijotées  
ravioles de queues de bœuf au basilic et condiment à la tomate

### *RISOTTO ET PÂTES*

(préparé dans la meule de parmesan)

risotto à l'artichaut et sauge  
risotto à la truffe noire  
ravioles de polenta aux champignons sauvages

# SAVEURS SUCRÉES

UN MONDE SANS LIMITES...

## LES PETITS FOURS

Servis sur plateau ou sous forme de buffet, la créativité de nos Chefs pâtisseries débordent d'imagination et d'énergie pour le plus grand bonheur de tous. En voici quelques exemples...

*Tarifs sur devis*

## LE CHOCOLAT

barre au jivara lacté, noisettes et fleur de sel  
pot de crème au chocolat noir 72% et crème battue à la vanille  
boule de chocolat et caramel au beurre demi-sel  
tarte au chocolat passion  
le "carré-ment" chocolat

## LES MACARONS

macaron citron et basilic  
macaron fraise et menthe poivrée  
macaron chocolat passion  
macaron ananas et safran  
macaron caramel et pomme  
macaron verveine et pistache

## LES CHOUX

chou caramel au beurre demi sel  
chou citron et gingembre  
chou cacao aux épices  
chou framboise et thé Matcha  
chou abricot et basilic  
chou litchi et rose  
choux chocolat et citron yuzu  
éclair au carambar

## LES « CAKE POP »

cakepop d'une tarte au citron  
cakepop d'une tarte au chocolat  
cakepop d'une tarte à la fraise

# SAVEURS SUCRÉES

LA SUITE...

## LES INCLASSABLES

paris-brest au praliné noisette  
opéra café  
feuilleté à la pomme caramélisée, confiture de lait  
tarte au citron meringuée  
sablé breton et pomme rôtie  
crème brûlée aux poires caramélisées  
crème catalane à l'orange amère  
riz au lait, griottes confites et poivre de cassis  
cheesecake ananas et citron vert  
panna cotta vanille et fruits rouges  
minestrone de fruits frais et manzana  
gaspacho d'ananas à la vanille bourbon

## LES ANIMATIONS

crêpes suzette flambées au grand marnier  
le chariot de sorbets  
teppanyaki glacé  
choux sur-mesure  
cupcake sur-mesure  
millefeuille sur-mesure

*Tarifs sur devis*

## LES PIÈCES MONTÉES

« Wedding cakes », croquembouche ou gâteaux sur structure, laissez  
libre court à vos envies, même les plus folles !

*Tarifs sur devis*

## **NOS SUGGESTIONS**

POUR PROLONGER LE PLAISIR...

Parce que l'on a parfois tout simplement pas envie que la fête s'arrête,  
ni envie de dire au revoir à sa famille et à ses amis...

### *LES ANIMATIONS « FAIM DE NUIT »*

burger de bœuf au cheddar fondu  
le vrai hot-dog, « comme à Manhattan »  
le vrai chawarma « comme sur la place »  
les panini sur-mesure  
les fajitas sur mesure  
les pommes de terre frites « coin de rue »

### *LE BRUNCH DU LENDEMAIN*

#### LES BOISSONS

café Malongo  
sélection de thés et infusions Tchaba  
jus de fruits fraîchement pressés ou mixés  
sélection de detox du moment

#### LA BOULANGERIE

assortiment de viennoiseries pur beurre  
croissants, brioches, muffins...  
pains spéciaux entiers ou individuels  
baguette parisienne, pain de campagne, pain de mie...  
confitures artisanales, gelée de thé et beurres aromatisés  
pâtes à tartiner artisanales  
cacao-noisette, citron belgi, chocolat blanc-framboise

#### LE BUFFET

yaourts brassés artisanaux, nature ou aux fruits rouges  
minestrone de fruits frais, au sirop de grenade  
jambon blanc tradition, cuit au foin  
salades composées du moment et salades sur mesure  
ardoise de fromages affinés aoc  
sélection de pâtisseries parisiennes  
éclairs, paris-brest, tartelettes, choux et macarons  
fruits frais entiers ou découpés minute

## **NOS SUGGESTIONS**

LE BRUNCH, LA SUITE...

### LES ANIMATIONS

jambons et charcuteries ibériques à la découpe  
lomo, chorizo, jambon ibérique de cebo  
saumon fumé au bois de hêtre, blinis tièdes et crème de citron  
spring rolls vietnamiens à la mangue, crudités et soja  
saumon kouloubiac en pâte feuilletée et beurre citronné  
filet de bœuf d'éleveur wellington, duxelles de champignons  
sélection de véritables tapas espagnols  
croquettes de jambon, palourdes, pequillos, pan con tomate...

### LE SERVICE À TABLE

brouillade d'œuf, garnie au choix  
risotto aux asperges vertes et pesto niçois  
pancake et pain perdu au sirop d'érable

### POUR LES PETITS ET LES GRANDS

crêpes, gaufres et pop corn  
atelier de barbe à papa  
atelier de confection de cookies personnalisés

## LES PETITS PLUS

DE LA TABLE...



### LE WEDDING DESIGN

Faites nous part de vos envies et imaginons ensemble les univers  
les plus inédits ! (sur devis)

- mise en scène des espaces de réception
- arts de la table
- mis en scène culinaire
- décoration florale
- papèterie & impression (menus, plans de table, noms de table, étiquette)
- création cadeau souvenir

### LES DÉGUSTATIONS

Nichée au cœur de notre atelier culinaire, nous vous recevons dans notre  
salle de dégustation, pour valider ensemble chaque étape culinaire de votre  
réception (dégustation offerte selon conditions).

## LES PETITS PLUS

DE LA TABLE, LA SUITE...

### LE STYLISME PHOTO

Nous créons pour vous des décors sur-mesure pour des photoshoots en intérieur ou extérieur, et vous mettons en relation avec les meilleurs professionnels pour immortaliser ces moments suspendus.

### L'AMBIANCE MUSICALE

De l'orchestre gnaoua aux dj de renommée internationale, en passant par les violoncellistes les plus fins ou les voix les plus suaves, nous sommes en mesure en partenariat avec l'agence Moro Events de vous proposer un large choix d'artistes pour accompagner et sublimer votre soirée



### LA COIFFURE ET LES SOINS

Profitez de soins et de tarifs personnalisés avec notre partenaire :



LUCIE SAINT-CLAIR