

La colombe gourmande

La liberté de vous régaler



Lacolombegourmande.fr

Notre histoire



Nous, c'est Carole & Benjamin, les fondateurs de La Colombe Gourmande, née en octobre 2020.

Passionné de cuisine, Benjamin s'est formé auprès des plus grands chefs comme Marcon et Bocuse, avant de faire ses armes dans plusieurs établissements renommés de Clermont-Ferrand. L'envie de liberté et le goût de l'événementiel l'ont naturellement conduit à créer son propre service traiteur.

Carole, de son côté, a suivi une formation en marketing et vente, puis a acquis 7 ans d'expérience dans le commerce alimentaire. Organisée, méticuleuse et toujours à l'écoute, elle met toute son énergie à faire de vos événements — et surtout de vos mariages — un moment parfait.

Mais pourquoi "La Colombe Gourmande" ?

La colombe, symbole d'amour et de paix, s'est imposée à nous comme une évidence pour représenter l'univers du mariage. Et "gourmande" parce que nous avons à cœur de ravir vos papilles à chaque instant.

Comment faire ?

PREMIER CONTACT



À la suite de votre demande par mail, via notre site internet ou par téléphone, nous vous adressons cette plaquette afin de vous présenter notre maison, notre savoir-faire et notre manière de travailler.

Si notre approche correspond à vos attentes, nous vous invitons à convenir d'un rendez-vous, en présentiel ou par téléphone, afin d'échanger plus en détail sur votre projet de mariage et d'en imaginer ensemble les premiers contours.

En fonction de vos réponses, je vous oriente vers l'une de nos deux formules :

- L'offre sur-mesure, pensée pour les couples qui ont une vision précise de leur mariage. Nous créons ensemble le menu de vos rêves et les animations culinaires qui vous ressemblent.
- L'offre guidée, idéale si vous avez besoin d'un petit coup de pouce. Nous vous accompagnons étape par étape pour définir un menu et une prestation qui correspondent à vos goûts et à votre budget.



LES PROCHAINES ETAPES

Après avoir choisi l'offre qui vous correspond, je vous envoie un devis personnalisé.

C'est souvent à ce moment-là que les questions affluent — c'est tout à fait normal ! Je reste bien sûr disponible pour échanger et vous accompagner dans chaque réflexion.

Une fois votre décision prise, nous officialisons notre collaboration par la signature du contrat... et l'aventure avec La Colombe Gourmande peut commencer !

Nous aurons ensuite différents rendez-vous pour affiner votre projet : repas test, soirées dégustation de pièces cocktail... autant de moments précieux pour préparer ensemble le plus beau des mariages.



Nos formules

CRÉATION SUR MESURE



Parce que votre mariage est unique, votre réception doit l'être aussi.

Nous concevons une expérience culinaire entièrement personnalisée, pensée dans les moindres détails pour sublimer votre grand jour.

✦ Une prestation à votre image

Du vin d'honneur raffiné au dîner gastronomique, chaque élément est élaboré selon :

- Vos goûts et vos envies
- Votre thème et votre univers
- Votre budget
- Les spécificités alimentaires de vos invités



Notre équipe vous accompagne à chaque étape pour créer un menu qui vous ressemble, alliant élégance, générosité et créativité.

🍴 Des possibilités infinies

- Cocktail dinatoire ou vin d'honneur animé
- Service à l'assiette, buffet chic ou ateliers culinaires
- Wedding cake personnalisé & dessert table
- Brunch du lendemain



Nous sélectionnons des produits frais et de qualité afin d'offrir une cuisine savoureuse, raffinée et mémorable.

♥ Un accompagnement clé en main

Nos formules



L'ÉLÉGANCE ACCESSIBLE

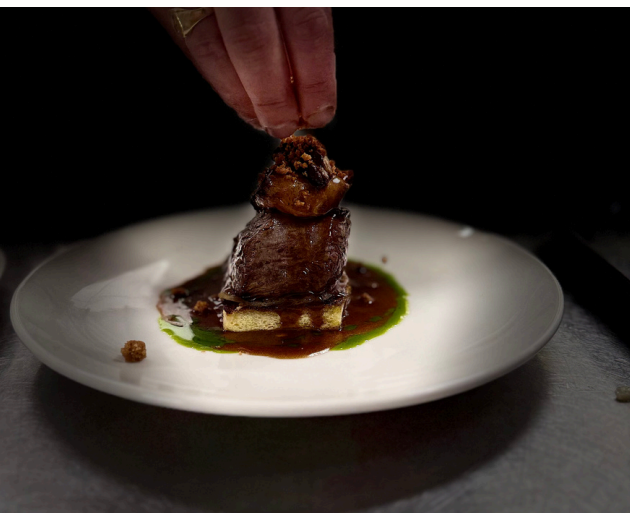
À partir de 35€ / personne

Une formule idéale pour un mariage chaleureux et convivial avec un budget maîtrisé.

Comprend :

- Vin d'honneur (8 à 10 pièces cocktail)
- Buffet froid ou plat chaud unique
- Dessert ou pièce montée classique
- Livraison & mise en place
- Matériel standard

- ✓ Solution pratique
- ✓ Organisation simplifiée
- ✓ Excellent rapport qualité/prix



LE PARFAIT ÉQUILIBRE

À partir de 65€ / personne

Notre formule la plus demandée, alliant raffinement, qualité et service professionnel.

Comprend :

- Vin d'honneur complet (8 à 10 pièces)
- Repas servi à l'assiette (entrée, plat, fromages, dessert)
- Personnel de service qualifié
- Vaisselle & art de la table



- ✓ Présentation soignée
- ✓ Produits de qualité
- ✓ Service fluide et structuré

Nos formules



L'EXPÉRIENCE GASTROMIQUE

À partir de 90€/ personne

Une prestation haut de gamme pour un mariage inoubliable.



Comprend :

- Cocktail premium (8 à 10 pièces+ ateliers live)
- Menu gastronomique
- Produits nobles et sélection haut de gamme
- Maître d'hôtel & brigade complète
- Mise en scène élégante et coordination globale

- ✓ Cuisine d'exception
- ✓ Service premium
- ✓ Expérience immersive et personnalisée



Nos formules

L'EXPÉRIENCE BRASERO

À partir de 55€ / personne

Offrez à votre mariage une ambiance chaleureuse et authentique grâce à notre formule Brasero.

Une animation culinaire en plein air où le feu devient le cœur de votre réception.

Le concept

Nos chefs cuisinent en direct sur brasero, devant vos invités, pour une expérience immersive et conviviale.

Le spectacle des flammes et les parfums grillés créent une atmosphère unique et mémorable.

Ce que comprend la formule

◆ Vin d'honneur (optionnel)

- 6 à 10 pièces cocktail
- Animation plancha ou mini grillades

◆ Animation Brasero en direct

- Viandes marinées (bœuf, volaille, agneau...)
- Poissons grillés (saumon, gambas...)
- Légumes de saison rôtis au feu de bois
- Pommes de terre grenaille / accompagnements maison
- Sauces artisanales

◆ Dessert

- Buffet sucré ou pièce montée
- Option dessert grillé (ananas rôti, chamallows flambés...)

Service inclus

- Chef dédié au brasero
- Équipe de service
- Installation & sécurisation de l'espace cuisson
- Matériel et dressage adapté au thème



Nos formules

FORMULE BUFFET



À partir de 45€/personnes

La formule Buffet est idéale pour un mariage chaleureux et dynamique. Elle permet à vos invités de se servir librement tout en profitant d'une présentation soignée et raffinée.

🍴 Le concept

Un buffet généreux, esthétique et varié, composé de mets froids et chauds, adaptés à votre thème et à vos envies.

Cette formule favorise les échanges et offre plus de liberté dans le déroulement de la soirée.



🥗 Ce que comprend la formule

◆ Vin d'honneur (optionnel)

- 6 à 10 pièces cocktail
- Boissons soft incluses

◆ Buffet salé

- Assortiment d'entrées (salades composées, antipasti, verrines...)
- Plats chauds au choix (viandes, poissons ou spécialités du monde)
- Accompagnements variés
- Sélection de fromages

◆ Buffet sucré

- Assortiment de mignardises
- Gâteaux ou pièce montée
- Fruits frais découpés

👤 Service inclus

- Mise en place et décoration du buffet
- Personnel pour le réassort et l'assistance
- Matériel professionnel (chauffe-plats, vaisselle...)



Options complémentaires

DISPONIBLE SUR TOUTES NOS FORMULES MARIAGES

🔥 Atelier Culinaire – Animation Live

Ajoutez une dimension interactive et spectaculaire à votre réception :

- Atelier foie gras/poisson
- Brasero / BBQ
- Découpe de jambon
- Bar à burgers, tacos ou cuisine du monde
- Atelier spécialité regionales
- Atelier granité/glacé
- Atelier mozzarella/tartinade

- ✓ Animation conviviale
- ✓ Cuisine préparée devant vos invités
- ✓ Effet visuel garanti

🍷 Accord Mets & Vins

- Sélection de vins adaptée à votre menu
- Conseils personnalisés
- Service à table
- Option sommelier dédié

- ✓ Sublime chaque plat
- ✓ Expérience gastronomique complète

◆ Boissons sans alcool

- Eaux plates & gazeuses
- Jus de fruits
- Soft drinks (citronnade, ice tea maison)
- Mocktails

◆ Boissons alcoolisées

- Vins (rouge, blanc, rosé)
- Champagne ou mousseux
- Open bar (formule horaire possible)

◆ Bière

- Bière pression
- Sélection artisanale
- Bar à bières (option premium)

- ✓ Formules adaptées à votre budget
- ✓ Gestion complète du service



Options complémentaires

DISPONIBLE SUR TOUTES NOS FORMULES MARIAGES



☀ Brunch du lendemain

Prolongez la célébration dans une ambiance détendue :

- Viennoiseries & pains artisanaux
- Œufs brouillés, charcuterie, fromages
- Salades fraîches
- Boissons chaudes & jus frais



- ✓ Moment convivial
- ✓ Format sucré & salé personnalisable

🎯 Coordination du Jour J

- Gestion du timing de la réception
- Coordination avec DJ, wedding planner et autres prestataires
- Supervision du service
- Accompagnement des mariés



- ✓ Sérénité totale
- ✓ Organisation fluide
- ✓ Présence d'un responsable dédié

🔗 Chaque option est modulable afin de créer une réception sur mesure, adaptée à votre style et à votre budget.

Exemples de repas

Entrées



- Marbré de foie gras façon pomme d'amour
- Houmous de petits pois, fèves, menthe, curry, feta & pickles de légumes
- Saumon gravlax aux agrumes & chèvre frais
- Noix de Saint-Jacques, fondue de poireaux & crème légère aux morilles
- Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan & roquette sauvage
- Tartare de daurade, citron vert & grenade
- Burrata crémeuse, tomates anciennes & pesto basilic
- Pressé de volaille fermière aux herbes fraîches
- Ceviche de bar aux fruits exotiques
- Velouté de potimarron, éclats de noisettes torréfiées

Plats



- Veau cuisson basse température, jus corsé, pommes grenailles & légumes de saison
- Jambon en croûte de pain, cuisson à l'étouffée au foin, jus corsé à la fève de Tonka
- Filet de volaille sauce forestière & écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Demi-magret de canard, réduction balsamique & purée de patate douce
- Filet de bœuf sauce morilles, gratin dauphinois revisité
- Épaule d'agneau confite 7 heures, jus au thym & légumes rôtis
- Pavé de saumon rôti, beurre blanc citronné & risotto crémeux
- Dos de cabillaud nacré, émulsion safranée & légumes croquants
- Suprême de pintade, jus aux cèpes & polenta crémeuse
- Médaillon de lotte, sauce crustacés & fondant de poireaux

Desserts

- Entremets chocolat intense & praliné croustillant
- Fraisier revisité
- Dôme mangue passion
- Tarte fine aux pommes caramélisées & glace vanille
- Pavlova fruits rouges
- Millefeuille vanille Bourbon
- Finger citron meringué
- Wedding cake personnalisé
- Buffet de mignardises & macarons
- Pièce montée traditionnelle

Alternatives végétariennes

- Risotto aux champignons & éclats de parmesan
- Ravioles de légumes grillés & sauce tomate basilic
- Tajine de légumes aux épices douces
- Millefeuille de légumes rôtis & chèvre frais



✨ Menu entièrement personnalisable selon votre thème, vos préférences et les saisons.

Possibilité de menu 3, 4 ou 5 services

Galerie



