

Votre Mariage

Votre Date Est Tellement Importante !!!



Vous avez passé plusieurs mois sur votre planning pour organiser votre mariage de A à Z et choisir les meilleurs prestataires, afin que tout soit parfait pour le jour-J : fleuriste, traiteur, animateur, photographe de mariage...

Le jour de la célébration de votre mariage arrive à grands pas. Pour un mariage sans stress et sans imprévus, nous vous conseillons également de prendre le temps de bien organiser votre soirée de mariage

Comment se déroule une journée de mariage ?

Le déroulement de votre journée de mariage dépendra de l'heure à laquelle vous aurez planifié vos différentes cérémonies (**mariage civil puis cérémonie religieuse ou cérémonie laïque**). En fonction de ce planning, vous allez pouvoir organiser la suite de la célébration : vin d'honneur, cocktail, séance photo des mariés et des invités puis la soirée de mariage. N'hésitez pas à faire appel à vos témoins de mariage afin de déléguer quelques tâches pour mieux profiter de votre grand jour !

Si votre mariage se passe en été, en extérieur, vous pourrez **organiser des activités ou des animations** pour occuper vos convives l'après-midi. Profitez-en également pour mettre **votre livre d'or de mariage** à disposition des invités dès l'après-midi. Ainsi, vous aurez plus de chance de recevoir de jolis mots de la part de vos proches. Prévoir un photographe qui vas scruter les moments fort de la soirée ainsi que l'émotion de vos convives.

Organiser la suite de la célébration : la soirée de mariage

La clé pour que votre soirée de mariage se déroule pour le mieux est de **prévoir un planning** où vous alternez les activités et animations, avec les plats du repas choisis avec votre traiteur. Ainsi, la soirée aura un rythme assez dynamique et vos invités ne s'ennuieront pas. Ils pourront enflammer la piste de danse jusqu'au bout de la nuit.



L'arrivée des mariés dans la salle de réception

Vos invités seront déjà installés dans la salle, **grâce au plan de table** que vous aurez imaginé durant vos préparatifs, et votre entrée va lancer les festivités prévues sur votre planning de soirée de mariage ! Vous allez être sur le devant de la scène. **En habit de lumière Robe de mariée et costume du marié** et commencer à communiquer votre bonne humeur à tous vos invités ! C'est vraiment le moment qui va marquer le début de la réception de mariage.

Les discours des témoins ou garçons et demoiselles d'honneur

Vos témoins et proches pourront **rédiger des petits discours** afin de vous **témoigner leur amour et sympathie**. Pensez à les briefer en amont, afin que les discours ne soient pas trop longs, ni trop ciblés. On évite les blagues trop personnelles. Il est important que tous les invités du mariage puissent se sentir touchés par les mots utilisés.

Les jeux et animations

En général, ce sont **les témoins de mariage** qui organisent les activités faites pendant la soirée et le repas. Dans les plus courants, on retrouve bien évidemment **les diaporamas de photos** ou le jeu du "lui ou elle". Cela permettra aux proches d'en savoir un peu plus sur le couple de futurs mariés.

Pour **l'organisation des animations**, c'est en amont avec l'animateur ou le DJ, choix des musiques des jeux des temps fort. C'est lui qui va pouvoir coordonner l'ensemble du « minutage » au cours de la soirée. N'hésitez pas non plus à le solliciter pour avoir quelques idées. C'est toujours une bonne idée de recevoir les conseils d'un professionnel rompu à ce genre de soirée.

Bien choisir la musique d'ambiance

Si la musique est un élément presque indispensable de toute bonne soirée encore faut-il la sélectionner correctement. Concernant le vin d'honneur et le dîner, préférez des musiques douces (classique, jazz, lounge) et veillez à **contrôler le volume sonore pour ne pas gêner les conversations** de vos invités. Mettez sur **des morceaux festifs et entraînants pour débiter la soirée dansante** afin de faire lever tous vos proches de leurs chaises. Essayez d'être suffisamment éclectiques pour que tous les âges puissent participer à la soirée dansante.

Prévoir les aléas de votre soirée de mariage

Durant la soirée de votre mariage, vous rencontrez forcément des aléas, des péripéties plus ou moins contraignantes avec lesquelles vous devrez conseiller. **Mieux, je vous conseille de les anticiper...** Comment faire ? En pensant aux besoins de vos invités et en anticipant les vôtres. Des lits dépliant et de la petite salle prévue pour les enfants fatigués en fin de soirée, à l'hébergement prévu pour ceux qui ne souhaitent pas prendre la route, en passant par les en-cas de fin de soirée, ou encore une paire de chaussures de rechange, et les plats spéciaux pour ceux qui sont éventuellement allergiques.

Essayez de prévoir, en sachant également vous entourer de vos proches !

Organisez-vous sereinement : Rétroplanning de votre Préparation de Mariage
Prévoyez une tenue de rechange et des chaussures au cas où
!!!

Pour profiter de la soirée, pensez à vos témoins !

La soirée s'annonce longue, festive, chargée d'émotions... Si tous ne manqueront pas de vous solliciter, des prestataires de la soirée aux différents invités présents pour célébrer votre mariage, vous devez et c'est absolument indispensable, **vous aussi, pouvoir profiter de la soirée.** En amont de la soirée de mariage, prévoyez donc des personnes de confiance, tels que **vos témoins, pour vous aider le moment venu, tout en vous laissant vivre comme il se doit la soirée merveilleuse qui s'annonce !**

Réunissez-vous avant le jour J afin de **vous répartir les différentes missions** et d'aborder sereinement cette belle journée !

2 – Les choix musicaux

S'il y a bien un endroit où toutes les générations se rencontrent, c'est dans un mariage alors tout doit être pensé dans un souci d'éclectisme pour satisfaire tout le monde. C'est particulièrement vrai pour la musique, **votre DJ** – qui peut être la même personne que votre maître de cérémonie – doit **connaître vos goûts musicaux en tenant compte de l'âge et du style de vos convives.**

C'est à vous de décider si vous souhaitez les musiques traditionnelles pour les événements qui ponctuent la soirée : l'entrée des mariés, le lancement du bouquet, l'arrivée de la pièce montée, la danse d'ouverture... Si vous n'avez pas d'idées précises, le DJ doit vous aiguiller. Vous devez trouver une personne qui sache vous écouter pour vous conseiller sans vous imposer sa vision. Il est primordial qu'il ait une vaste culture générale de la musique et qu'il soit techniquement expérimenté. **Ne s'improvise pas DJ qui veut,** il s'agit de savoir construire une cohérence musicale, soigner les transitions et prendre la parole sans jamais monopoliser le micro.



Musique, faites-en fonction de vos goûts et ceux de vos invités

La musique demeure l'élément indispensable pour assurer une belle ambiance tout au long de la soirée de mariage. Que vous ayez choisi de faire appel à un DJ professionnel ou non, vous devrez veiller à ce que la musique soit, non seulement, adaptée aux circonstances de la soirée, mais également qu'elles contentent chacun de vos invités, des plus jeunes au plus âgés... Le plus souvent, je recommande des musiques douces, telles que du Jazz ou encore de la lounge lors du repas, ou pendant le vin d'honneur, pour **réserver les musiques plus entraînantes, à la piste de danse** et l'ambiance festive de la soirée de mariage !

La playlist festive parfaite pour votre soirée de mariage c'est celle qui vous correspond !!!

L'ouverture du bal ou soirée dansante

C'est votre moment privilégié pour les jeunes mariés, qui vont pouvoir partager la **première danse de la soirée**. Vous pouvez miser sur l'émotion, avec une chanson qui est importante dans l'histoire de votre couple. Si vous voulez être plus originaux, choisissez de **réaliser une chorégraphie**. L'effet de surprise sera garanti ! Après ça, la soirée dansante peut commencer ! Les idées les plus folles sont les bienvenues c'est votre soirée, votre grand jour et vos proches et amis seront présents

Éviter les mélanges d'alcool

Le risque d'un open bar avec des dizaines d'options de boissons alcoolisées ? Que vos proches fassent trop de mélanges et finissent en mauvais état ! Pour que votre réception soit festive mais reste élégante, évitez de démultiplier les alcools ! Prévoyez par exemple **du champagne et un cocktail, ou encore du vin et un alcool fort pour la soirée**. Récupérer les clefs des conducteurs qui ont trop bu ou prévoir une boîte à clefs.

Prévoir des en-cas de fin de soirée

Vous souhaitez prolonger la fête au maximum ? Vous avez envie de profiter de vos proches jusqu'au bout de la nuit ? Alors ne les laissez pas sans nourriture ! Pour que vos amis continuent de danser et de s'amuser jusqu'au petit matin,



il leur faudra pouvoir reprendre des forces grâce à des parts de gâteaux, de quiches et autres sandwiches qui les aideront à tenir toute la nuit.



Les activités à prévoir dans le planning de votre soirée de mariage

Pour vous aider dans l'élaboration de votre planning de soirée, voici les activités qui se déroulent généralement durant un mariage traditionnel :



- Entrée des mariés dans la salle de réception
- Vin d'honneur ou cocktail de bienvenus et DJ
- Discours des mariés et remerciements
- Rappeler « le livre d'or » et « La boîte aux enveloppes »
- Entrée du repas tapas, buffets d'entrée prolongation du cocktail
- La nuit arrivant prévoir des jeux de lumière musicale
- Animation (DJ ? Bandas, diaporama de photo ou jeux micro)
- Plat du repas mis à contribution « une sorte de break culinaire »
- Animation ("jeu des 12 mois", Bandas, petit montage vidéo, DJ)
- Dégustation du fromage & vins de région animation monologique
- Animation de début de soirée (la jarretière, bandas, DJ jeu son lumières)
- Arrivée de la pièce montée bougie et couper la première part
- Remercîment discours rigolade avec les organisateur ou remerciement témoins
- Feu d'artifice & son et lumière
- Ouverture du bal et soirée dansante & DJ en mode soirée !!

Si vous être encore un peu stressé à l'idée de ne pas réussir l'organisation de votre planning de soirée de mariage, voici quelques astuces supplémentaires pour faire durer la soirée jusqu'au petit matin ! Organiser un mariage demande du temps et de l'énergie : n'hésitez pas à **faire appel à un wedding planner** ou organisateur de mariage, qui pourra vous proposer une formule clé en main.



Le traiteur

Les Suppléments à la carte 2025

Seront facturées, le jour même, aux clients selon les tarifs en place :

Heure de location de salle supplémentaire : 100 euros

Heure de location de salle supplémentaire passer 23h30 : 150 euros

Serveur ou Serveuse mise à disposition 70 euros de l'heure

les Cocktails et Apéritifs :

Boissons & pose Café Maison 8.90 € par personnes

accueil thé, café, mini viennoiseries, jus de fruits sur buffet

Boissons & Apéritif Maison 12,90 € par personnes

Alcools et Cocktails diverses boissons, hors Spiritueux de luxe

- Jus de fruits, Coca-Cola, eau minérale 6,50 € par personnes



"Fontaine de punch à la mangue 155€ pour 45 personnes et + "

soit 3.50€ par personnes, apéritif sympathique ludique chacun se sert ce qu'il veut

Vins à table pour le repas

Malbec 75 cl rouge la bouteille 22.00 €

Petit Clément 75 cl blanc la bouteille 24,00 €

Terre Marine Vin du Var 75 cl rosé la bouteille 26,00 €

Saint Nicolas de Bourgueil 75 cl rouge la bouteille 32,00 €

Pic Saint Loup Réserve 75 cl rouge la bouteille 29,00 €

Cabardès Château Ventenac 75 cl rouge la bouteille 28,00 €

Cubi de vin Rouge ou Rosé 10 litres 89,00 €

Café en option 2 €

Si le Champagne du client et autres alcools

le Droit de bouchon par bouteilles s'applique à l'unité : **8.00€**

Nappage blanc des tables

Forfait Ouatées blanche 95 euros pour les tables classiques

Location de nappes et de serviette en tissus sur devis pro !!

Gâteau de Présentation Factice

Gâteau souffle les bougies sur commandes : 90 €

Gâteau & Pâtissier : Sur commande du client Boulangerie Traiteur

Tireuse à bières Fut de bières sur devis Heineken

« La direction se réserve le droit de réévaluer, modifier, les tarifs et les devis selon les hausses mensuelles, trimestrielles et annuelles. L'engagement ne se fera qu'à la signatures finale engageant le devis au tarif fixe et au "versements des arrhes", qui par cet actes commercial signifie de l'accords mutuel consentie des deux partie contractuel »

Lunchs-Pics & Mini Brochettes

Suppléments à la carte

2 canapés gourmands + 1 collection verrine
/cassolette + 1 pièce déco Nappage **10 €**

Assortiment de 5 pièces par personnes

3 canapés Extras + 1 collection verrine
/cassolette + 1 pièce déco Nappage **16 €**

Assortiment de 8 pièces par personne

5 canapés Extras & gourmands **19 €**
+ 2 -collection verrine/cassolette+ 1 pièce décorative Nappage



Boissons

8,90 €

Cocktail des îles, punch ou Kir au crémant (pêche/cassis)
Jus de fruits, Coca-cola, eau minérale

Suppléments à la carte

Mini Pics, Verrines et brochettes x3

Mini Pics, Verrines et brochettes x5



16,00 €

19,00 €

Pics de charcuterie de Pays

Pics de Tomates cocktail & Mozzarella

Verrine Gersoise autour du Canard

Mini Carpaccio de Saumon frais à l'aneth

Mini Pics de Melon Frais et Serrano

Tastou de Foie gras Maison (+8.90€ suppléments)

Mini Brochettes de Boudin aux Pommes Confites Mini

Brochettes Autour du Canard et du Bœuf Asie Mini

brochettes de poulet à la sauce Ferrey

Mini Brochettes de Crevettes Thaï & Coriandre

Verrines de Tartare de Saumon St Christophe

Verrine de Noix de joues de porc Braisées à la Bordelaise

Mini Brochettes de Saint Jacques (+8.90€ suppléments)

Assortiment de Queue de Gambas aux 3 Parfums (+8€ suppléments)

Pics de Fromages ; Plateau d'Assortiment

Mini Fondant au Chocolat et au Caramel Mini Crème Brûlée surprise

Brochettes de Fruits Frais

Petits fours Traiteurs Maison

Petits Fours La Tradition (+8.50€ suppléments)





Apéritif à la carte

(Prix du cocktail par personnes)

- Punch Rhum Vanille d'accueil ou Kir Maison St Christophe

Où

- La Sangria Blanche ou Rouge ou Kir maison
Jus de fruits, Coca-cola, l'Apéro pour les non alcoolisé.
(1 pour 10 personnes)

- Apéritifs : déclinaison de Feuilletées Maison
& Toastâtes Saint Christophe Olives, Petits salées etc.

Cocktail & petits salées maison **12,90€ par personnes**

Cocktails bretzels et soft uniquement **6,50€ par personnes**

Autres alcools et vins facturés au prix carte et menu

- *Lunchs-Pics & Mini Brochettes disponibles sur demande Ci-réf ci-dessus*



le Cocktail Lunch

(Prix du Menu par personnes avec un apéritif par personnes)

Au choix

- Apéritif Punch a la Mangue,
- Soupe de champagne & Fines de Pays
- Le Cocktail Gascon « Pousse rapière »
- Le Blue Lagon & Coco Nuts
- American Dreams & Mojitos



Autre alcool en sus à la carte !!

- si Le Champagne du client ou autres alcools

le Droit de bouchon par bouteilles s'applique à 8.00€ par bouteille



Les Vins

1 bouteille de vin pour 3 personnes, Rouge, Blanc ou Rosé
Vin du mois, Bouteille 75 cl, selon, aux choix du client.

où

Buffets de vins du pays, Rouge, Blanc ou Rosé
(Bibs de vins et bouteilles en suppléments facturés)



Les Entrées du Buffet



Pics de Légumes de saison & ses Sauces
Wraps de Saumon frais à l'aneth et fumé
Mini Samoussa de crevettes et de légumes
Queux crevettes Façon « Thai »
Nems de Confit de Canard
Mini Cigares de chèvre Chaud aux Tomates
Confites, pesto et légumes en folie
Tartare de saumon frais Maison
Melon en Folie et fruits cocktails

Assortiments de Tapas Maison façon Barcelone fraîche

(Pan con tomate, Ceviche, Calamars, oignons rings, Tartare etc....)

Plateau d'Assortiment de Charcuterie fine de Pays simple



Ô Saint Christophe



SARL Ô Saint Christophe, 171 av Jacques Douzans 31600 Muret.



Les grillades du Buffet



Viandes Fraîches Marinées

Poissons Frais Marinés

Frais Maison

- Magret de Canard Grillé et sa Crème de pêches
- Côtes d'agneau Rôties au Romarin et à la Crème d'ail
- Ribs de Porc à la Tex Mex
- Poulet Grillé à la Coriandre
- Brochette de Poissons Blanc aux épices et sa Crème de safranée
- Pommes confites et légumes du Moment
- Patatoes sarladaises et délices Landais



- Plateaux de fromages de Région chèvre, camembert, reblochon, roquefort, bethmale etc...
- Plateaux Chez Betty sur commande et en supplément



Les Douceurs du Chef

- Brochette de fruits frais Maison
- Ananas Cristallisé avec son sirops Frais
- Café et Thé

Pièce monté du client



Bouteille de Champagne simple sur commande

Le Droit de bouchon par bouteilles s'applique par bouteille 8.00€

Prestation incluse et mise à disposition jusqu'à la fin du service 24h00

Heure de locations supplémentaires Facturées si dépassement

Casse matériel et tout dépassement non compris dans le forfait



Restaurant Ô Saint Christophe

171 Avenue Jacques Douzans 31600 Muret

Tél: 05 61 44 40 51 - Fax: 05 61 44 11 25

Mail : christophe8@orange.fr

<http://www.osaintchristophe.fr/>

Location de matériel

Location non incluse

Casse matériel et tout dépassement non compris dans le forfait

FONTAINE À CHOCOLAT PETIT MODÈLE

Description : 2 à 5 kg de chocolat environ

Les éléments de la cascade sont facilement amovibles pour le nettoyage.

Dimensions : Ø 39 cm - H 80 cm - 8 kg



2021 Animation le DJ hors prestation traiteur



Exemple de Location non incluse

Location de camion frigorifique

exemple non contractuel :

exemple de Forfait en 2023 à 15h00 au 30/08/2023 à 08h55

3 jour(s) pour 300 kms

650.00€

