

A bouquet of white carnations with green leaves is positioned in the upper left corner. Below it, two silver wedding rings are placed on a white surface. The background is a light-colored, textured surface, possibly a corkboard or a piece of paper.

# Oui Chef

Moulin de Rudelle

Mariage 2024

"Oui Chef"

Mogens BLACK

Tél 06 52 39 40 31

[ouichef31@gmail.com](mailto:ouichef31@gmail.com)

# Qui suis-je ?

Mogens Black, d'origine scandinave, j'ai décidé de revenir à mon premier amour, la gastronomie et vous confier à nouveau mes services après une pause de 2011 à 2023.

En effet, après 25 ans d'expériences en tant que traiteur, j'ai ressenti le besoin de repasser derrière les fourneaux.

Les moments privilégiés avec les mariés me tiennent à cœur.

Vous aurez l'occasion de profiter d'un accompagnement complet, de ma présence lors de vos dégustations et tout au long des préparations.

Je m'engage à ne faire qu'un seul mariage par jour, en me consacrant à 100% à votre mariage.

Laissez-moi prendre soin de tous les détails culinaires pour que vous puissiez profiter de chaque instant de votre mariage.

Votre Chef

Mogens

# Eco-responsable



## Nos locaux sont proches du Moulin de Rudelle

Nous sommes à moins de 20km, ce qui nous permet de faire des trajets courts.

## Nous réduisons nos déchets plastiques

Nous souhaitons privilégier du matériels réutilisables (pulpe de canne, carton, amidon de maïs, bois, porcelaine...).

## Nous sommes labélisés éco-défi



Nous avons mis en place un mode de vie éco-responsable au sein de nos locaux, ce qui nous a permis d'obtenir ce label.



# Le vin d'honneur

Composé de 5 animations culinaires aux choix



**Fraicheur garantie !** (animation smoothies) : 4 variantes de smoothies

Verte : (avocat, épinard, concombre...)

Orange : (carotte, fraise, banane, poivron rouge...)

Jaune : (mangue, abricot, ananas, banane, jus de pommes...)

Rouge : (fruits rouges, banane, jus de pomme...)



**Le gout de l'Italie :**

sublimez votre focaccia - tout tiède -  
avec les garnitures méditerranéennes  
(pesto, jambon sec, tomate confite,  
roquette, olive, artichaut mariné,  
mozzarella, tomate cerise)

Option avec l'animation focaccia :  
Jambon Serrano entier à la découpe\*  
Grande Reserve affinage 18 à 24 mois

\*supplément possible selon le nombre d'invités





**La Baltique** (découpe de saumon) :  
le Gravlax revisité  
une explosion d'herbes aromatiques  
parfumées au pastis et ses minis blinis  
et sa crème à l'aneth

**Le Sud-Ouest** (découpe de foie gras) :  
Foie gras mi-cuit  
pain d'épices et toast, chutney figues,  
noix et pommes granny



**Et si on roule... :**

**Veggie :** (wrap tomate, roquette, carotte,  
fenouil, épinard)

**Tradi :** (wrap nature, jambon cuit, caviar aubergine,  
grana panada, jeunes pousses)

**Le poulailler :** (wrap nature, filet de poulet aux épices,  
poivronade, salade verte)

**L'américain :** (wrap tomate, pastrami de bœuf,  
roquette, moutarde)

**Le goûter salé** animation gaufres salées :

**Champignons :** (œuf de caille et siphon aux champignons)

**Crevette :** (mousse d'avocat et crevette)



**Quand la « Terre » rencontre la « Mer »**  
- c'est chaud - animation brochette :

**Terre :** (Fines tranches de bœuf mariné...)

**Mer :** (Noix de St Jacques...)

**Veggie :** (Poivrons, courgettes, aubergines)

supplément de 2€ / pers

# Entrée

supplément 5 €

Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette,  
compotée d'oignon, perles de balsamique et chips de Serrano.

Carpaccio de saumon mariné aux herbes, pousses de salade,  
pignons de pin torréfiés, vinaigrette aux noisettes

Gambas rôties servies tiède, julienne de légumes  
saveur truffe et perles Yuzu

Noix de St Jacques chaud/froid  
sur un lit de légumes croquants, sésame noir,  
vinaigrette à la mangue

Noix de St Jacques snackée, spaghetti de légumes et  
crème chaude infusée au safran



# Le plat chaud

Filet de canard, sauce forestière,  
pommes Anna revisitées  
et ses légumes grillés.



Tendre de Quasi de veau, jus corsée à la  
Moutarde au Mout de raisin,  
Rosette de pommes de terre  
et fagot de légumes de saison



Roulé au saumon,  
asperges vertes, carottes fanes,  
sauce aux pastilles de safran.



# Le plat chaud

Rôti de veau, écrasée de duo de pommes de terre, endive « speck fumé » et jus Chimichurri



Filet de canette de canard, et sa réduction de cidre, pdt. toppée de vitelotte et ses minis légumes.



Dos de cabillaud, chapeau en croûte d'herbes et amandes, sauce blanche au fenouil

# Le plat chaud

Tournedos de filet de bœuf  
bardé de lard fumé  
sauce aux cèpes et légumes du moment  
supplément de 4 €



Carré d'agneau, sauce Robert,  
pommes Hasselbach,  
corbeille en filo aux petits légumes  
supplément de 4 €



Roti de Quasi de veau,  
sauce forestière, pom Hasselbach,  
Fagot de légumes printaniers

Rôti de filet d'autruche,  
légumes de saison, sauce sauvage  
supplément de 3€

# Fromage

Bonbon de fromage et sa compotée  
aux mûres et myrtilles

Cabécou gratiné, sirop d'érable et noix

Plateaux de 5 fromages supplément 2 €  
(Vache, Brie, Roquefort, Brebis des Pyrénées, Cabécou)





# Dessert

Avec nos partenaires pâtisseries

La découpe de gâteau des mariés

Trilogie de gâteaux servi à l'assiette  
et son coulis aux fruits :

Un chou crème à la vanille et 2 parts  
de gâteau au choix

Voici quelques exemples de gâteaux :

**Nono** Biscuit madelaine, mousse framboise et confit mangue

**Rubis** Biscuit madelaine, mousse fraise crémeaux cassis

**Cara-choc** Biscuit madelaine, mousse chocolat noir, crémeaux caramel

**Feillantine** Craquant praliné, crémeux chocolat, dacquoise amande

**Fraisier** Lors de la saison des fraises

Option nougatine : 1 petit morceau par pers Supplément de 0.60€ / pers



# Menu Enfant

Mini wrap jambon

Tenders Poulet et smileys (frites enfants)

Gâteau chocolat

# Menu Spécial

à la demande

Halal, Végétarien, Végan, Sans gluten,

Sans lactose, Diabétique

# Menu prestataire

Entrée, plat dessert, selon le Chef

25,00 € / pers

# Formule Moulin

## Vin d'honneur avec 5 animations

Les softs : Eaux minérales, 3 jus de fruits & Coca-Cola  
La verrerie au vin d'honneur, le nappage spunbond,  
la décoration (non fleuri), les serviettes cocktails,  
les glaçons, le service

## Repas servis à table :

Votre plat chaud au choix

Le Fromage

Le Dessert

La verrerie (Verre à eau, vin & flûte),  
le nappage et serviette en tissu blanc,  
l'art de la table, le service  
L'eau minérale plate & gazeuse  
Boule de petit pain  
Buffet de café filtre, thé et tisane

Nos tarifs s'entendent par personne pour une base 80 adultes

# Nos Options

## Avant le vin d'honneur

Buffet Blanc en libre service 2,00 €  
Eau minérale, Citronnade, Infusion Détox  
gobelet en carton

Buffet blanc + Smoothies en 2 variétés aux fruits 4,50€

Et pour l'hiver....

Jus de pommes aux épices 2,00 €



## Le cocktail pour le vin d'honneur

Punch exotique au rhum et vanille

Sangria blanche avec soupçon de Grand Marnier

Kir au vin rouge, porto et cassis

2 variétés au choix - 4,50 €

Tarif boissons par nombre de personnes au vin d'honneur

## Trou au sorbet et alcool

Gascon (sorbet mandarine & liqueur d'armagnac)

Normand (sorbet pomme verte & calvados ou manzana)

Colonel (sorbet citron jaune & vodka)

3,00 € par adultes

Café Nespresso

**NESPRESSO**

Plusieurs intensités et décaféiné

0,90 € par consommation

## Service fin de nuit 1h à 5h

Serveur pour tenue de bar - débarrassage des tables

Forfait 150€ (1 serveur pour 100 invités)

Soft et gobelets 1,50 € / pers

Option verrerie sup. 1.00€



# Dégustations

en 2 temps

## Les 7 animations de vin d'honneur

Pendant le Salon du Mariage au Moulin de Rudelle

Prix 30,00 € / personne

2 personnes remboursées pour mariage signé avec "Oui Chef"

## Le Menu

Au Moulin de Rudelle ou dans nos locaux

Entrée

Plat principal

Fromage

Dessert

Prix 30,00 € / personne

2 personnes remboursées par mariage signé avec "Oui Chef"



# Buffets en fleurs

Dans votre formule de vin d'honneur, il est prévu une décoration simple du buffet (sans fleurs).

Vous pouvez également opter pour une décoration florale des buffets par A Fleur d'Art (en supplément).

Décoration de 4 buffets (au vin d'honneur) :

**Fleurs fraîches**

Support en bois garni de fleurs et feuillage  
dans vos couleurs (2 par buffet)

Forfait décoration de 4 buffets 198,00€

Remise 50,00 € si A Fleur d'Art décore les tables du repas

