



Oui Chef

Moulin de Rudelle

Mariage 2025



"Oui Chef"

Mogens BLACK

Tél 06 52 39 40 31

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
(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: (Légumes grillée)

supplément de 2€ / pers



Entrée

supplément 7 €

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

Ceviche au cabillaud (citron vert, crème coco,
avocat, pommes, poivron, Spring oignon)

Crevettes servies tiède et ses juliennes de légumes
marinés cru

Noix de St Jacques chaud/froid
sur un lit de légumes croquants, sésame noir

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 €

(Comté 24 mois, Brie, Roquefort,
Brebis des Pyrénées, Rocamadour)





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

Feuillantine 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

Jusqu'au 10 ans

Mini wrap jambon

Tenders Poulet et smileys (frites enfants)

Gâteaux

Menu Spécial

à la demande

Halal, Végétarien, Végan, Sans gluten,

Sans lactose, Diabétique

Menu prestataire

Entrée, plat dessert, selon le Chef

Formule Moulin

Vin d'honneur avec 5 animations

Les softs : Eaux filtrée plate et gazeuse,
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 filtrée 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 filtré plate et gazeuse, 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 Liqueur orangé

Cocktail Cosmopolitan

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 (minuit à 4h)

Serveur pour tenue de bar - débarrassage des tables

Forfait 160€ (1 serveur pour 100 invités)

Soft (jus de fruit et coca 1,00 € / pers

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 ou Eventail du vin d'honneur

Plat principal

Fromage

Dessert

Prix 30,00 € / personne

2 personnes remboursées par mariage signé avec "Oui Chef"

