



Oui Chef

Moulin de Rudelle

Mariage 2026



"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 buffets / animations culinaires aux choix



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



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

Gaspacho frappé



et ses garnitures croquantes

Brunoise de concombre, cubes de tomate, graines, lardon fumé, pain grillé, dès de fromage, etc

Raclette – la véritable



aux légumes et viandes

Et si on roule... :

Veggie : (wrap tomate, caviar d'aubergine, salade, carotte, fenouil et poivron)

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

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



Le goûter salé animation gaufres salées : 2 parfums au choix

Champignons : (œuf de caille et siphon aux champignons)

Crevette : (mousse d'avocat et crevette)

Chorizo : (caviar d'aubergine et chorizo)

Filet de poulet : (poivronnade et filet de poulet)



C'est chaud – animation brochettes :

Terre : Fines tranches de bœuf mariné...

Mer : Noix de St Jacques OU Crevette géante

Veggie: Légumes grillés

2 parfums + végé supplément de 2€ / pers

Entrée

Option : supplément 6 à 8 €

Fraicheur d'été :

Legumes marinées, cubes de tomate fraîche,
mini burrata et "tuile de parmasan"

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 snackées, spaghetti de légumes et
crème chaude infusée au safran



Le plat chaud



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



Filet de canette, sauce cidre
légumes du momet

Suprême de volaille,
sauce au poivron rouge cremée et
ses petites légumes



Tête de filet de veau rôti,
sauce Robert (moutarde) pom Hasselbach
Fagot de légumes printaniers

supplément de 4 €



Le plat chaud



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

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

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

supplément de 4 €



Tournedos de filet de bœuf
bardé de lard fumé,
sauce aux cèpes

supplément de 4 €



Le plat chaud

Carré d'agneau, sauce Robert,
demi-lune provençale
supplément de 5 €

Rôti de filet d'autruche,
légumes de saison, sauce sauvage
supplément de 4 €



Option Trou au sorbet

avec alcool à la demande

Gascon (sorbet mandarine & liqueur d'armagnac)

Normand (sorbet pomme verte & calvados ou manzana)

Colonel (sorbet citron jaune & vodka)

Supplément 3,00 € par adulte

Fromage

Bonbon de fromage et sa compotée
aux mûres et myrtilles

Cabécou gratiné, sirop d'érable et noix

Assiette 2 fromages et salade de roquette

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 gâteaux au choix



Voici quelques exemples de gâteaux :

Nono Biscuit madelaine, mousse framboise et confit mangue

Rubis Biscuit madelaine, mousse fraise crèmeaux cassis

Cara-choc Biscuit madelaine, mousse chocolat noir, crèmeaux caramel

Feuillantine Craquant praliné, crèmeux chocolat, dacquoise amande

Fraisier Lors de la saison des fraises

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

Menu Enfant

Vin d'honneur (avec les adultes)

Mini wrap jambon

Tenders Poulet et smileys (frites enfants)

Dessert

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 florale, les serviettes cocktails,
les glaçons, le service

Repas servi à table :

Votre plat chaud au choix

Le Fromage

Le Dessert

La verrerie (Verre à eau, vins & flûte),
serviette en tissu blanc,
l'art de la table, le service
L'eau filtrée plate & gazeuse
Petit pain individuel

Buffet de café filtre, thé et tisane

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

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 €



Les cocktails pour le vin d'honneur

Punch exotique au rhum et vanille

Sangria blanche avec soupçon de Liqueur orangé

Soupe de champagne & "Kir Royal"

Cocktail Cosmopolitan (vodka, cranberry et triple sec)

Spritz apéritif au vin mousseux

Mojito rhum citron vert & fruits rouges sup 0.50 €/pers

2 cocktails avec alcool + 1 Virgin sans alcool Prix 5,00 €

Tarif boissons par nombre d'adultes au vin d'honneur

Service fin de nuit (minuit à 4h) Obligatoire au Moulin

Serveur pour tenue de bar – débarrassage des tables

Forfait 190€ (1 serveur pour 100 invités)

Option : Soft (jus de fruit et coca 1,75 € / pers)



Dégustations

en 2 temps

Les 8 animations du vin d'honneur

Pendant le Salon du Mariage au Moulin de Rudelle

Prix 20,00 € / personne (les futurs mariés)

Prix 30,00 € / personne (invités) parents / amis max 10 pers)

Le Menu

Dégustation privative dans nos locaux à Auterive 31190

Entrée ou Eventail du vin d'honneur

Plat principal (2 viandes)

Fromage

Desserts

Prix 20,00 € / personne (les futurs mariés)

Prix 30,00 € / personne (invités) parents & amis max 4 pers)

