

Signature
GOURMANDE



Marriage

BY CITRONNELLE & CURCUMA

SOMMAIRE



PRÉSENTATION

Notre approche
Notre savoir-faire

03

VOYAGES CULINAIRES

Escale Essentielle
Escale Signature
Escale Sur Mesure

05

BOISSONS & ACCORDS

Accords mets & vins
Boissons à la carte

08

LES SIGNATURES EN RÉSUMÉ

12

TÉMOIGNAGES MARIÉS

13

LIEUX DE RÉCEPTION PARTENAIRES

14

IMAGINONS VOTRE RÉCEPTION

15



PRÉSENTATION

NOTRE APPROCHE

Chez Citronnelle & Curcuma, on ne conçoit pas un repas de mariage comme un simple service traiteur. C'est avant tout une table qu'on dresse avec soin, une cuisine qu'on pense comme un voyage culinaire, des vins accordés à la perfection par notre sommelier et un relationnel et une adaptabilité sans faille.

Julien Vergoz, chef autodidacte, a construit sa cuisine à force de curiosité, de voyages, de rencontres et d'expériences : métissée, généreuse, sincère et empreinte de sens !

L'idée est simple : que les mariés et leurs proches se souviennent du repas autant que du reste.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

Tout est cuisiné maison, à partir de produits frais et choisis avec soin. Chaque prestation épouse le rythme du mariage — du cocktail au dessert — et s'adapte au format souhaité. Baptiste Brossard, sommelier, travaille en étroite collaboration avec Julien pour composer des accords mets et vins ainsi que mets et boissons sans alcool. Ensemble, ils construisent quelque chose qui tient autant du festin que de la célébration.



*“ Cuisiner, c'est l'art le plus beau et le plus complet.
Il engage nos cinq sens, plus un besoin de donner le meilleur de nous-mêmes ”*

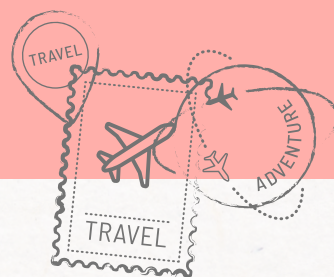
Paulo Coelho

Citronnelle CURCUMA

Baptiste
LE VIN



Escale "ESSENTIELLE"



ACCORD METS / VINS

Forfait "plaisirs simples" ou "éclat de fête" (+4 €)

Accordé par Baptiste Bossard, Sommelier (Reze, 44)

ENTRÉE APÉRITIVE EN 4 SERVICES

Houmous aux butternuts, huile de noix et zestes d'agrumes
+ Crackers de drêche

Crevettes apéritives aux 5 saveurs d'Asie

Trio de samoussas

Salade Nagoya Style en verrine

PLAT PRINCIPAL

Poulet, crème de miso et shiitakés

ou

Curry Massaman de crevettes

ou

Civet de pintade à la Créole

Accompagnements : riz et condiment pimenté

FROMAGE

La sélection du fromager / assortiment de 16 fromages

Affiné par Guenaël Gillard (Le Bignon, 44)

DESSERT

Pâtisserie fine individuelle ou trio de mignardises

Confectionné par La Blanche Hermine (Clisson, 44)

FORFAIT SÉRÉNITÉ

En présentiel

Maître d'hôtel & service à table inclus

70 € / personne

(à partir de 100 personnes)

FORFAIT RÉCEPTION

En présentiel

Service en points fixes

55 € / personne

(à partir de 70 personnes)

FORFAIT LIBERTÉ

À emporter

Prêt de matériel inclus

de 23 à 48 € / personne

(à partir de 30 personnes)

Comparatif des forfaits en page 12

Escale "SIGNATURE"



ACCORD METS / VINS

Forfait "éclat de fête" ou "prestige et élégance" (+12 €)

Accordé par Baptiste Brossard, Sommelier (Reze, 44)

ENTRÉE APÉRITIVE EN 4 SERVICES

Rillettes de lotte au curry noir et à l'ail fumé
+ Crackers de drêche

Crevettes apéritives à la crème de Cognac
Trio de samoussas premium
Bar à brochettes du monde

PLAT PRINCIPAL

Pintade, crème de miso et shiitakés
ou

Filet de lotte au beurre blanc aux 3 agrumes
ou

Cari de canette à la vanille Bourbon
Accompagnements : riz et condiment pimenté

FROMAGE

La sélection du fromager / assortiment de 20 fromages

Affiné par Guenaël Gillard (Le Bignon, 44)

DESSERT

Pâtisserie fine individuelle ou trio de mignardises

Confectionné par La Blanche Hermine (Clisson, 44)

FORFAIT SÉRÉNITÉ

En présentiel
Maître d'hôtel & service à table inclus

90 € / personne

(à partir de 100 personnes)

FORFAIT RÉCEPTION

En présentiel
Service en points fixes

75 € / personne

(à partir de 70 personnes)

FORFAIT LIBERTÉ

À emporter
Prêt de matériel inclus
de 30 à 60 € / personne

(à partir de 30 personnes)

Comparatif des forfaits en page 12

Escale

“SUR MESURE”



ACCORD METS / VINS

Forfait au choix : “plaisirs simples”, “éclat de fête” ou “prestige et élégance”

Accordé par Baptiste Brossard, Sommelier (Reze. 44)

ENTRÉE APÉRITIVE EN 4 A 7 SERVICES

Embarquez vos papilles pour un tour du monde des saveurs !
De la Thaïlande au Japon, en passant par l'Inde ou l'île de la Réunion...
Laissez-vous guider par vos envies et l'inspiration du chef pour un voyage
gustatif à couper le souffle, de 4 à 7 services



PLAT PRINCIPAL

Viandes, volailles, poissons, alternatives végétaliennes :
il y en aura pour tous les goûts...
Des grands classiques en passant par des recettes “fusion”,
laissez-vous porter par les suggestions du chef
et sublimes votre menu de mariage avec une touche d'exotisme !

FROMAGE

La sélection du fromager / assortiment de fromages

Affiné par Guenaël Gillard (Le Bignon. 44)

DESSERT

Pâtisserie fine individuelle ou trio de mignardises

Confectionné par La Blanche Hermine (Clisson. 44)



FORFAIT SÉRÉNITÉ

En présentiel
Maître d'hôtel & service inclus

à la carte et/ou sur devis

(à partir de 100 personnes)

FORFAIT RÉCEPTION

En présentiel
Sans service

à la carte et/ou sur devis

(à partir de 70 personnes)

FORFAIT LIBERTÉ

À emporter
Prêt de matériel inclus

à la carte et/ou sur devis

(à partir de 30 personnes)

Comparatif des forfaits en page 12

Forfait

BOISSONS

en présentiel



ACCORDS METS / VINS

Effectué par Baptiste Brossard, Sommelier (Rezé, 44)



PLAISIRS SIMPLES

2 verres* à l'apéritif

2 verres de vin
(plat et fromage)

1 coupe de bulles
pour le dessert

Café, thé et infusions

18 € / personne



ÉCLAT DE FÊTE

2 verres* à l'apéritif

3 verres de vin
(plat et fromage)

1 coupe de bulles
pour le dessert

Eaux plates et pétillantes

Café, thé et infusions

22 € / personne



PRESTIGE & ÉLÉGANCE

2 coupes de champagne
à l'apéritif

2 verres de vin haut de gamme
(plat et fromage)

1 coupe de champagne
pour le dessert

Eaux plates et pétillantes

Café, thé et infusions

34 € / personne

* À sélectionner entre coupe de bulle, vin blanc, punch planteur maison by C&C et coupe de champagne (+3 €)



Citronnelle CURCUMA

Baptiste
LE VIN

Forfait

BOISSONS

en mise à disposition



ACCORDS METS / VINS

Effectué par Baptiste Brossard, Sommelier (Reze, 44)



PLAISIRS SIMPLES

2 verres* à l'apéritif

2 verres de vin
(plat et fromage)

1 coupe de bulles
pour le dessert



15 € / personne



ÉCLAT DE FÊTE

2 verres* à l'apéritif

3 verres de vin
(plat et fromage)

1 coupe de bulles
pour le dessert



18 € / personne



PRESTIGE & ÉLÉGANCE

2 coupes de champagne
à l'apéritif

2 verres de vin haut de gamme
(plat et fromage)

1 coupe de champagne
pour le dessert



27 € / personne

+ 60 € pour le travail sur l'accord mets et vins

* À sélectionner entre coupe de bulles vin blanc, punch planteur maison by C&C et coupe de champagne (+3 €)



Citronnelle CURCUMA

Baptiste
LE VIN



Boissons A LA CARTE



ACCORDS METS / VINS

Effectué par Baptiste Brossard. Sommelier (Reze. 44)



APÉRITIFS & COCKTAILS

- Verre de punch planteur by Citronnelle & Curcuma - 15 cl
- Verre de vin blanc - 12 cl
- Coupe de bulles locales du Pays Nantais - Domaine Braud - 12 cl
- Coupe de Champagne - Domaine Harlin - 12 cl
- Réalisation de cocktails sur mesure (Spritz, soupe angevine, Hugo...)



- 3,00 €
- 3,50 €
- 3,90 €
- 7,00 €
- 5,00 à 7,00 €

VINS REPAS & DESSERT

- Verre de vin en accord avec les différents mets - 12 cl
- Verre de vin haut de gamme en accord avec les différents mets - 12 cl
- Quantités conseillées : 1 à 2 verres pour le plat principal, 1 verre pour le fromage

- Coupe de bulles rosés du Pays Nantais - Domaine Bonnet-Huteau - 12 cl



- 3,50 €
- sur devis
- 3,90 €

SOFTS & BOISSONS CHAUDES

- Meuh Cola (alternative au Coca-Cola) - 75 cl
- Symples (infusions pétillantes de thé à la menthe et au citron) - 75 cl
- Forfait eaux plates et pétillantes (bouteilles en verre) - 75 cl
- Forfait cafés/thés et infusions



- 4,50 €
- 5,00 €
- 1,50 € / pers.
- 1,00 € / pers.



Citronnelle CURCUMA

Baptiste
LE VIN

Les signatures

EN RÉSUMÉ



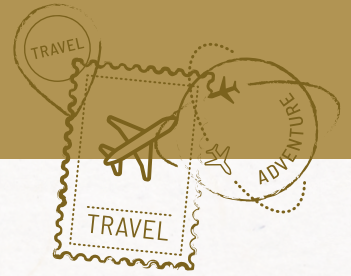
FORFAIT SÉRÉNITÉ

FORFAIT RÉCEPTION

FORFAIT LIBERTÉ

Présence d'un maître d'hôtel	<p>Oui</p> <ul style="list-style-type: none"> dimensionnement de la vaisselle mise en place des tables mise en place du bar à cocktails <p>Effectif : 1 maître d'hôtel quel que soit le nombre de convives</p>	/	/
Service	<p>Oui</p> <p>Service du cocktail Service à table Débarassage</p> <p>Effectif : De 100 à 120 convives : 1 serveur De 120 à 180 convives : 2 serveurs De 180 à 250 convives : 3 serveurs</p>	<p>Oui</p> <p>Service effectué par l'équipe de cuisine</p> <p>Cocktail mis à disposition sur des mange-debout Plat principal, fromage et dessert servis en points fixes</p> <p>Effectif dimensionné en fonction de la complexité du menu et du nombre de convives (2 à 4 personnes)</p>	/
Débarassage des tables	Compris	/	/
Présence d'un sommelier (qui est aussi le maître d'hôtel)	Oui	/	/
Accord mets et vins et fourniture des vins	<p>Oui</p> <p>Choix entre 3 forfaits :</p> <ul style="list-style-type: none"> Plaisirs simples Éclat de fête Prestige et élégance 	<p>Oui, en mise à disposition</p> <p>Choix entre 3 forfaits :</p> <ul style="list-style-type: none"> Plaisirs simples Éclat de fête Prestige et élégance <p>+60 € pour le travail sur l'accord</p> <p>Vins mis à disposition à température</p>	<p>Optionnel, en mise à disposition</p> <p>Choix entre 3 forfaits :</p> <ul style="list-style-type: none"> Plaisirs simples Éclat de fête Prestige et élégance <p>+60 € pour le travail sur l'accord</p> <p>Vins mis à disposition à température</p>
Location de vaisselle, nappes et serviettes	<p>Optionnel :</p> <p>Vaisselle : 8 € / convive Nappes et serviettes : 2 € / convive</p>	/	/
Lavage vaisselle, nappe et serviettes	<p>Inclus dans l'option location de vaisselle</p> <p>Non inclus si location externalisée (Plongeur possible sur devis)</p>	/	/
Un acompte de 40 % vous sera demandé lors de la signature du devis			

Témoignages MARIÉS



“ Une expérience exceptionnelle tant gustativement que relationnellement. Julien a su merveilleusement nous accompagner en amont du mariage et durant cette merveilleuse journée du 14 février. Une prestation de très belle qualité et fidèle à nos choix. Aucune mauvaise surprise. Une équipe attentionnée, réactive et très agréable au service de chacun. Nous sommes touchés par l'investissement de Julien et par son professionnalisme. Le cocktail a été très apprécié et personne n'est resté sur sa faim. La qualité des produits, la finesse des goûts et la créativité des plats, tout a été parfait et les invités étaient emballés. Mille mercis à Julien et longue vie à Citronnelle & Curcuma ! ”

Cathy & Jacques. Février 2026



“ Un immense merci à Julien et à son équipe qui nous ont proposé une prestation exceptionnelle et conviviale pour notre mariage.

Julien a été à notre écoute lors des différentes dégustations préalables au choix définitif du menu jusqu'à l'adaptation de certaines de ses recettes.

Les papilles de tous les invités ont été ravies par les associations de saveurs subtiles et originales sorties du savoir-faire et de l'imagination de Julien. Tout au long de la soirée, Julien et son équipe sont restés disponibles et conviviaux en expliquant chaque mets et chaque plat proposés avec ce brin de passion qui les anime.

Nous tenons également à souligner la complémentarité parfaite entre Julien et l'équipe de Baptiste de "Baptiste et le vin" pour le choix des vins et l'enchaînement fluide des différents moments du cocktail et du repas... avec cette envie commune qu'ils ont de donner du bonheur à travers leur passion. Ils ont ainsi fortement contribué à rendre la soirée inoubliable.

Nous recommandons très vivement Julien et à toute l'équipe de Citronnelle et Curcuma.

Jean-Claude Lacherade. Novembre 2024



“ Nous avons fait appel à Julien pour notre mariage. Sa prestation cocktail et repas ont ravi les papilles de nos invités avec ses subtiles saveurs. Sa gentillesse et sa disponibilité complètent le menu. Si vous organisez un événement, vous pouvez faire appel à lui les yeux fermés. ”

Caroline Jolly. Juin 2025



Consultez d'autres avis ➔

Lieux de réception

PARTENAIRES



Vallée de la Roche ©Lauren Kimminn



© Le Domaine de l'Oiselière



Stéphane Elfordy
© Château de la Galissonnière



Stephen Meslin
© Château de la Galissonnière



Ma boîte in the Box © Domaine 4 plumes



© Château de la Flocellière

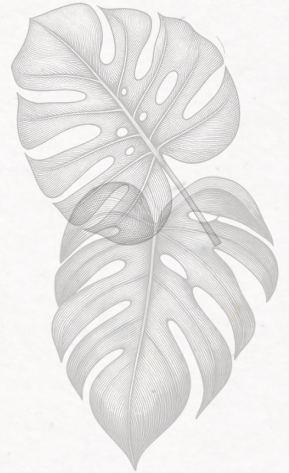


© Château du Coing



👉 Cliquez sur les logos pour accéder aux différents sites internet

Imaginons VOTRE RECEPTION



COORDONNÉES

06 28 13 57 81

contact@citronnelleetcurcuma.fr

Vendée · Vignoble nantais · Nantes · Loire-Atlantique & Maine-et-Loire

www.citronnelleetcurcuma.fr

[Instagram](#) [Facebook](#) [LinkedIn](#)

RECEVEZ VOTRE DEVIS

[Accéder au formulaire](#)

LES AVIS GOOGLE



MARIAGE.NET



Crédits photographiques & illustrations : Lauren Kim-Minn Photographe, Ma Boite in the Box, Stéphane Audran, Stéphane Elfordy, Stephen Meslin, In Bloom Studio, Julien Clément Photographe, Canva, Conception graphique & mise en page : CS CREATIVE STUDIO – Carole Sarrazin – @cscreative.graphiste



Mariage



BY CITRONNELLE & CURCUMA

2026

