

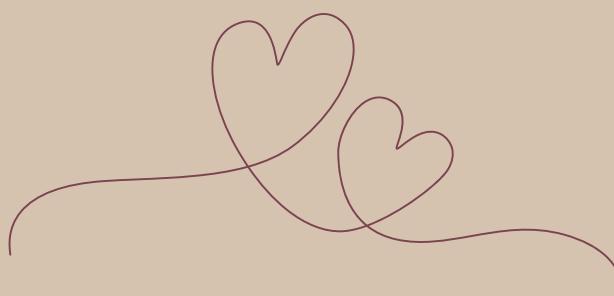


Fruizytta
Wedding

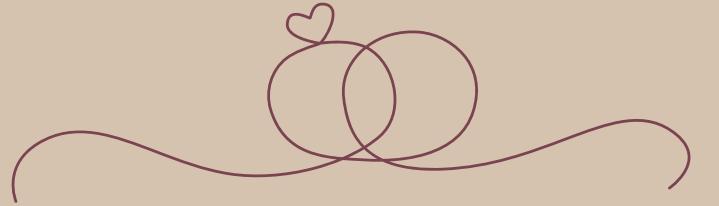


Catalogue 2026/2027

Choisir Fruizytta, c'est s'assurer un
mariage aussi beau que bon



Avec Fruizytta, vivez votre mariage l'esprit léger.



Du vin d'honneur à l'entrée, du plat au dessert, en passant par des animations culinaires originales et même le brunch du lendemain... tout est pensé pour émerveiller vos invités et vous permettre de profiter pleinement de votre journée.

Ma signature ? Des buffets aussi délicieux que spectaculaires, où chaque détail est sublimé pour créer l'effet wahou dès le premier regard... et à la première bouchée.

Toujours en quête de nouveautés, FRUIZYTTEA suit les tendances et s'inspire des modes du moment pour offrir des prestations dans l'air du temps

Présentation



Vin d'honneur

Pour ouvrir les festivités avec gourmandise et élégance, FRUIZYTTEA vous propose deux formules au choix :

Formule 1 :

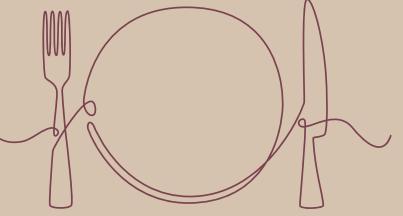
- 7 mignardises au choix
- 1 animation culinaire incluse
(Boissons non incluses).



Formule 2 :

- 12 mignardises au choix
- 2 animations culinaires incluses
(Boissons non incluses).

Parce que chaque mariage est unique, FRUIZYTTEA imagine également des formules 100% sur mesure pour répondre à vos envies, vos besoins et créer un vin d'honneur qui vous ressemble.



Nos entrées



Carpaccio de Saint-Jacques au fruit de la passion

De fines tranches de Saint-Jacques crues, relevées par une vinaigrette au fruit de la passion, pour un équilibre subtil entre fraîcheur iodée et acidité exotique.

Pêche rôtie & burrata au basilic

Une pêche rôtie qui garde toute sa fraîcheur, accompagnée d'une burrata crémeuse et parfumée de basilic frais.

Burrata et tomates en folie au pesto

La douceur fondante de la burrata associée à un festival de tomates anciennes colorées, sublimées par un pesto maison parfumé au basilic.

Foie gras et son chutney de figue

Un foie gras de qualité supérieure, accompagné d'un chutney de figue maison et d'une brioche toastée.



Nos entrées ♥

Tartare de saumon, avocat & mangue

Un mélange frais et équilibré où le saumon cru s'associe à la douceur de l'avocat et à l'exotisme de la mangue.

Tatin de tomates confites et chèvre frais

Une tarte fine aux tomates confites, garnie de chèvre frais pour un mariage sucré-salé gourmand.

Ceviche de dorade aux agrumes et coriandre

Un ceviche délicat, mariné aux agrumes et parfumé à la coriandre fraîche, pour une entrée légère et ensoleillée.

Des entrées 100% sur mesure

Chez FRUIZYTTE, nous savons que chaque mariage est unique...

et que chaque couple a ses propres envies.

C'est pourquoi, en plus de notre sélection d'entrées, nous vous proposons de créer votre entrée sur mesure, adaptée à vos goûts et à vos idées.



Tartare de saumon



Foie gras



Nos plats & Accompagnements

Suprême de poulet rôti

Une viande tendre et savoureuse, cuite à la perfection pour préserver tout son moelleux.

Magret de canard, sauce balsamiques miel ou poivre

Une viande fondante et savoureuse, sublimée par une sauce sucrée salée

Mi-cuit de saumon, sauce citronnée

Un saumon cuit à la perfection, conservant tout son moelleux, servi avec une sauce fraîche et citronnée.

Dos de cabillaud curry-coco

Un cabillaud délicatement rôti, nappé d'une sauce onctueuse au curry et lait de coco, pour une touche exotique.

Filet de bœuf

Une pièce de bœuf tendre et goûteuse, sauce au choix



NOS
PLATS



Formules buffet

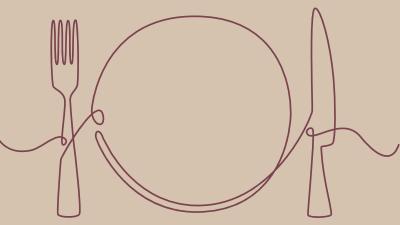
Envie d'un moment plus libre et convivial ? L'option buffet vous permet de savourer nos créations sans service à table.

Buffet froid

- 6 mignardises au choix
- Salades au choix
- 3 viandes au choix
- Buffet de fromages + fruits

Buffet chaud

- Salades au choix
- 3 viandes au choix
- 2 accompagnements chaud
- Buffet fromages
- Charcuteries
- Fruits (Boissons non incluses)



Nos Accompagnements

- Riz parfumé
- Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
- Méli-mélo de légumes de saison
 - Tomate provençale gratinée
- Trio patate douce, carotte, pomme de terre
 - Purée de patate douce onctueuse
 - Trio de poivrons colorés rôtis
 - Aubergine grillée à l'huile d'olive

Chez FRUIZYTTE, nous aimons créer des menus qui vous ressemblent. En plus de notre sélection de plats, nous vous offrons la possibilité de composer votre plat idéal selon vos envies, dans la mesure du possible.

Une cuisson particulière, une recette inspirée de vos souvenirs, ou même un plat familial revisité... notre équipe saura donner vie à vos idées pour créer une assiette unique, aussi belle que savoureuse.





FRUIZY_TTA



Chez FRUIZYTTE, nous croyons que la gourmandise est encore plus belle lorsqu'elle se vit en direct.

C'est pourquoi nous proposons un large choix d'animations culinaires, imaginées pour éveiller la curiosité, stimuler les papilles et créer un véritable spectacle au cœur de votre événement.



Bien plus qu'un simple buffet, une animation permet :

- D'impliquer vos invités : chacun devient acteur de sa dégustation en choisissant ses saveurs et en personnalisant son assiette.
- De créer un moment convivial et ludique : le chef prépare sous leurs yeux, échange, répond aux questions et partage son savoir-faire.
- D'offrir un souvenir mémorable : l'expérience reste gravée autant pour le goût que pour le plaisir visuel.

Que ce soit pour surprendre lors du vin d'honneur, ajouter une touche interactive au brunch du lendemain ou offrir une expérience unique à vos convives, nos animations sont conçues pour émerveiller et régaler.

Vous êtes libres de choisir le nombre d'animations que vous souhaitez pour votre événement, et même de nous partager vos propres idées.

Chez FRUIZYTTE, nous ne sommes jamais fermés à l'inspiration de nos mariés : si vous rêvez d'une animation culinaire particulière, nous ferons tout pour la réaliser.

Brochettes minute



De délicieuses mini-brochettes de poulet tendre et de bœuf savoureux, grillées à la minute sous les yeux de vos invités pour un moment à la fois gourmand et convivial.

Nos Animations

Œufs brouillés minute



Au brunch, un espace façon hôtel all inclusive où vos invités peuvent personnaliser leurs œufs brouillés avec un large choix d'ingrédients frais et savoureux.

Milkshake party



Quatre parfums au choix pour réaliser à la minute des milkshakes onctueux et rafraîchissants, parfaits pour apporter une touche ludique et estivale à votre événement.

Découpe de jambon espagnol



Un foie gras raffiné servi sur un assortiment de crackers croquants, accompagné de chutneys maison pour un mariage sucré-salé élégant et original.



Foie gras



Un maître trancheur découpe à la main un jambon ibérique d'exception, révélant toute sa finesse et son parfum, pour une animation à la fois élégante et gourmande.



Vos invités composent leur propre tacos avec une sélection généreuse d'ingrédients colorés et parfumés, pour un voyage gustatif au cœur du Mexique.



Tacos mexicains



Nos Animations

Compose ton poké

Une base de riz parfumé sur laquelle vos invités composent leur bol idéal : ananas, mangue, saumon, poulet, légumes colorés...

Un bar à saveurs fraîches et exotiques qui ravira toutes les envies.

Makis maison

Un chef prépare en direct un assortiment de makis maison, offrant à vos invités un véritable spectacle culinaire aux saveurs japonaises.



Nos Animations



Tomates buratta

Un stand frais et coloré où la douceur de la burrata rencontre la gourmandise de tomates variées, sublimées par un filet d'huile d'olive et quelques herbes fraîches. Une animation simple, élégante et pleine de saveurs estivales.



Bar à mini pancakes

De petits pancakes moelleux préparés et servis avec un assortiment de toppings et de coulis pour un moment gourmand et convivial.



Bar à gaufres

Des gaufres gourmandes présentées sur un bâtonnet, façon glace, à personnaliser avec un choix de nappages fondants et de toppings croquants ou fruités.



Fofrfait Boissons



Afin de garantir une dégustation toujours fraîche, nous prévoyons la glace nécessaire pour maintenir vos boissons à bonne température tout au long de l'événement.

Les boissons peuvent être directement achetées par vos soins ou ajoutées en option à nos prestations, selon vos préférences.

Fofrfait
Softs & Eaux
Vin d'honneur

Fofrfait
Softs & Eaux
Soirée entière

Fofrfait
Eaux



Bar à Cocktails sans alcool

Un espace rafraîchissant et coloré où vos invités peuvent déguster de délicieux cocktails maison, présentés avec style.

- prix au verre
- jarre (grande fontaine à boissons, idéale pour un service libre et convivial)

Les desserts



Buffet fromages
Un assortiment raffiné de fromages soigneusement sélectionnés, accompagné de pain frais, fruits, condiments et salades pour ravir les amateurs comme les gourmets



Plateaux fruits
Une touche de fraîcheur et de légèreté en fin de repas, avec des plateaux colorés et généreux de fruits découpés et joliment présentés.



Confectionnée avec soin par notre partenaire Sow Pâtisserie, cette pièce montée traditionnelle apportera élégance et gourmandise à votre réception.

- 2 choux
- 3 choux



Wedding cake
Un magnifique Wedding Cake confectionné par notre partenaire Ms Cake, Le prix peut varier en fonction de la décoration et de vos l'inspirations



Mignardises Sucrées
Un large choix de petites douceurs raffinées pour combler toutes les envies sucrées et pour offrir à vos invités une farandole de gourmandises.



Frais annexes & Options love

Installation, décoration, prêt du materiels buffet
Box vin d'honneur enfant
Menu enfant
Vaiselles + nappages
Étuve chauffante
Camion frigo
Prêt du materiels (Jares, termos etc)
option café + thé
Mise en place de votre salle par nos soins
Service
Gestion de VOS dechets (ex: vos bouteilles)
Déplacement



06.07.60.59.17



Charlotte.frazzitta@gmail.com



Fruizy_tta



91. Essonnes