

les Gastron'home Périgourdins

CARTE MARIAGE

CHEFS ARTISANS
TRAITEURS

Le Domaine Des Crouquets
Village de Gites à 20' de Sarlat

mariages.net wedding awards 2026

Le Domaine Du Pech Eternel
SARLAT
PÉRIGORD NOIR

Préambule

Les Gastron'home, bien plus qu'un traiteur : une maison de confiance

Certaines histoires naissent d'une passion.
D'autres d'une rencontre.
Les Gastron'home Périgourdins sont nés des deux.

Avant de devenir une référence locale de l'événementiel, David Cours et Yannick Bigot ont construit leur exigence dans de grandes maisons reconnues : Le Vieux Logis à Trémolat, l'Hôtel de la Pointe à Cap Coz, l'Amphitryon à Lorient ou encore chez François à Bergerac.

Des années de terrain, de rigueur, de service et de respect du produit.
Aujourd'hui, cette expérience se retrouve dans chaque réception, chaque mariage, chaque événement confié aux Gastron'home.

Mais ce qui fait réellement leur différence ne se résume pas à la cuisine.
C'est une manière de travailler. Une manière d'accompagner. Une manière de recevoir.

Chez Les Gastron'home, un événement ne se limite pas à un repas.
C'est une organisation pensée dans les moindres détails, une équipe présente et engagée, une cuisine généreuse, sincère et maîtrisée, au service d'un moment important de votre vie.

Mariages, réceptions privées, événements d'entreprise ou prestations institutionnelles : chaque projet est abordé avec la même exigence, la même implication et le même objectif : vous permettre de vivre pleinement votre événement, en toute sérénité.

Ancrés en Dordogne et profondément attachés aux produits, aux saisons et au travail bien fait, Les Gastron'home défendent une vision simple de leur métier : proposer une cuisine humaine, élégante et authentique, portée par des professionnels capables de transformer une réception en véritable souvenir.



> Parce qu'un mariage est bien plus qu'un repas, nous imaginons chaque réception comme un voyage, pensé dans les moindres détails, où la cuisine devient un souvenir à part entière.

Notre engagement RSE

Chez Les Gastron'home Périgourdins, nous défendons une cuisine sincère, responsable et profondément ancrée dans notre territoire.

Chaque réception est pensée avec la volonté de concilier qualité, bon sens et respect du produit. Au quotidien, nous faisons évoluer nos pratiques afin de limiter notre impact environnemental, sans jamais compromettre l'exigence de nos prestations.

Réduction des déchets, réflexion sur les modes de service, choix de partenaires locaux et limitation des emballages à usage unique : notre engagement se construit dans des actions concrètes, adaptées à notre métier et à nos valeurs.

QUELQUES EXEMPLES DE NOS PARTENARIATS LOCAUX

- Le foie gras frais est produit dans le Périgord, puis transformé par nos soins.
- Les légumes de saison proviennent de Cours-de-Pile.
- Le pain est pétri et cuit dans des fournils du secteur.
- Les truites fumées, travaillées avec délicatesse et savoir-faire, arrivent fraîches des Pyrénées.

Fait maison & ancrage local

Le Périgord est une terre de savoir-faire, de producteurs passionnés et de produits d'exception. Depuis des années, nous avons tissé des liens de confiance avec des artisans et producteurs locaux qui partagent notre exigence du goût et du travail bien fait.

Nous privilégions les circuits courts, les produits frais et de saison, ainsi qu'une cuisine réalisée entièrement par nos soins, dans le respect du produit et de son origine.

Notre approche repose sur une conviction simple : proposer une cuisine généreuse, authentique et cohérente avec le territoire qui nous entoure.

Le + Gastron'home

Nos prestations sont élaborées à partir de produits frais, locaux et majoritairement issus d'une agriculture raisonnée.

Dans une logique écoresponsable, nous privilégions également les contenants réutilisables ou durables : porcelaine, bois, bambou... tout en limitant autant que possible les matériaux à usage unique.

Parce qu'au-delà du repas, nous croyons qu'un bel événement peut aussi être pensé avec conscience et cohérence.

Le Vin d'honneur

Un Cocktail à votre image

Un instant suspendu, entre émotion et célébration.
Des pièces délicates, des accords justes, un service précis.

Nous imaginons pour vous un cocktail sur mesure,
à l'image de votre réception.

La prestation comprend :

- Fourniture des pièces cocktail et boissons
- La verrerie
- Rafraîchissement des boissons servies
- Installation et rangement des espaces de réception cocktail
- Nappage des buffets en tissu blanc
- Vasques à glace
- Serviettes cocktail
- Supports et accessoires de dégustation
- Le service

Un service discret et continu accompagne votre vin d'honneur.
Les buffets sont alimentés et débarrassés en permanence,
tandis qu'un service au plateau circule auprès de vos convives.

Un repas qui vous rassemble

Un instant suspendu, entre émotion et célébration.

Des pièces délicates, des accords justes, un service précis.

Nous imaginons pour vous un cocktail sur mesure,

à l'image de votre réception.

Un service professionnel pour votre dîner.

À l'assiette ou en plat à partager, nos équipes s'adaptent à votre ambiance.

Rythmé par le maitre d'hôtel, des serveurs sont dédiés spécifiquement au service des boissons et du pain.

Nous ne faisons pas de service au buffet.

Viticulteurs et caviste, à découvrir parmi nos partenaires P25

Le dîner

La prestation comprend :

- La mise en place du nappage et du couvert
- La verrerie et le couvert
- Fourniture du nappage non tissé rectangulaire blanc
- Les serviettes non tissé blanches
- Les mets et petits pains individuels
- L'eau en carafe
- Les consommables pour le café
- Le service

A prévoir par vos soins :

- La fourniture du mobilier et sa mise en place
- L'Élaboration du plan de table
- La décoration
- Les vins

Nos options complémentaires

- Le nappage et serviettes en tissu
- Le forfait eau en bouteille Abatilles

Sélection Immersion

TARIF 135 € TTC/ PERSONNE

Cocktail

2h30 à 3h
de dégustation

Cocktail alcoolisé, softs et eaux

4 comptoirs gourmands :
- 4 pièces salées
- 6 pièces en atelier
- 2 huîtres
- 3 ateliers culinaires animés
- 4 sélections gourmandes en libre dégustation

Soupe de champagne ou Spritz ou
Cocktail Périgord (base liqueur de Noix)
(2 verres / personne)
Ou autre boisson (nous consulter)

Assortiment de Jus de fruits / Soda

Eaux : plate et pétillante
« Source des Abatilles »

Comptoir Pièces Salées

1 pièce de chaque par personne

Pomme Grenaille à la Crème Truffée
Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants
Tataki de Magret de Canard, Toast à l'Aïoli
Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Comptoir Le Périgord

Animation des chefs

Atelier découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel
Chutney Pomme Rhubarbe,
Ardoise de Jambon du Périgord
Condiment Méditerranéen
Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Comptoir de La Mer

2 huîtres par personne

Banc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsault
Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes et Crépinettes
Ardoise de Truite Façon Gravlax, Houmous Maison au Citron
Confit et Sésame ou crème fouettée aux herbes
Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Comptoir Végétal

Animation des chefs *1 pièce de chaque par personne*

Bar à Tomates, Burrata et huile de Basilic

Atelier Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon Vin Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe (Choix de 2 sur 3)

Atelier Plancha

Animation des chefs *1 pièce de chaque par personne*

Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre
Poulet du Périgord Citron Estragon
Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise,
Crispy d'Oignons
Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade



Menu

SERVICE À L'ASSIETTE

Plat

Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit
Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles
Pickles d'Agrumes

Ou

Filet de Bœuf ou Veau, Jus Réduit
Crémeux de Carottes Cardamome, Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles

Ou

Suprême de Volaille du Périgord, Jus Réduit
Poêlée de Pommes de Terre, Champignons du Moment,
Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées

Ou

Pavé de Sandre,
Purée de Ratatouille, Pommes de terre Grenailles,
Pickles d'Agrumes et Sauce Acidulée

Fromage

Ardoise de Fromages :
Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants
Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

Dessert

Assortiment de Mignardises
Tartelette Crème Vanille et Fraises,
Chou craquelin aux noix Bergerac Brest,
Sablé breton et Dôme Citron,
Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache chocolat,
Financier framboise, crème légère à la menthe

Ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette : toutes nos mignardises peuvent être réalisées en portion individuelle : 1 dessert au choix

Ou
Wedding cake sur mesure (supplément de 7€50 par personne)
Pièce Montée : 3 choux par personne, parfums vanille, chocolat et café et Nougatine
(supplément de 5.50€ par personne)

Comptoir Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet



Commencer votre repas sur une note de finesse et de gourmandise avec notre Mise en bouche signature :

Capuccino de Foie gras, émulsion et tuile de pain d'épices

Sélection Origine

TARIF 124 € TTC/ PERSONNE

Cocktail

1h30 de dégustation

Cocktail alcoolisé, softs et eaux

2 comptoirs gourmands :

- 5 pièces salées par personne
- 1 atelier culinaire animé
- 1 sélection gourmande en libre dégustation

Spritz ou Soupe de Champagne ou

Cocktail Périgord (base de liqueur de noix)
Ou autre Boisson (nous consulter)

(2 verres / personne)

Assortiment de Jus de fruits / Soda

Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »



Comptoir Pièces salées

Toast Foie Gras au Sel de l'Île de Ré

Pomme Grenaille à la Crème Truffée

Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants

Tataki de Magret de Canard, Toast à l'Aïoli

Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Comptoir Végétal

Les Tartinables de la Maison : Guacamole et Tapenade d'Artichaut

Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Atelier Bar à Gaspacho : Le Classique, le Melon vin Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe

(Choix de 2 sur 3) *Animation des chefs*

Menu

SERVICE À L'ASSIETTE

Entrée

Foie Gras Cuit au Sel, Chutney Pomme Rhubarbe Tuile aux Graines
Apéricubes de foie gras, Gelée de Fraises

Ou

Variation de Tomates Anciennes Huile de Basilic et Burrata

Ou

Pavé de Truite en Croûte du Périgord (servi froid)
Déclinaison de légumes de saison
Mousseline de Poire céleri vanille

Plat

Magret de Canard du Périgord, Jus Réduit
Purée de Ratatouille,
Pommes de terre Grenailles, Pickles d'Agrumes

Ou

Filet de Bœuf ou Veau, Jus Réduit
Crémeux de Carottes Cardamome,
Champignons du Moment et Pommes de terre Grenailles

Ou

Suprême de Volaille du Périgord, Jus Réduit
Poêlée de Pommes de terre, Champignons du Moment,
Tomates Cerises Rôties à l'Estragon et Noisettes Torréfiées

Fromage

Ardoises de fromages :
Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants
Mesclun Vinaigrette à l'Huile de Noix d'Ici

Dessert

Assortiment de Mignardises

Tartelette Crème Vanille et Fraises,
Chou craquelin aux noix Bergerac Brest,
Sablé breton et Dôme Citron,
Mini Succès Périgourdin Dacquoise aux noix et Ganache chocolat,
Financier framboise, crème légère à la menthe

Ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette : toutes nos mignardises peuvent être réalisées en portion individuelle : 1 dessert au choix

Ou

Wedding Cake sur mesure (supplément tarifaire)
Pièce Montée (supplément tarifaire) :
3 choux par personne, parfums vanille, chocolat et café et Nougatine

Comptoir Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet



Cocktail dînatoire Effervescence

Un moment de partage et de convivialité autour d'un cocktail dînatoire composé d'une succession de pièces culinaires raffinées, salées et sucrées.
Proposée exclusivement en format mange-debout, cette formule offre une réception élégante et dynamique, sans repas assi ni service à table.

Comptoir Pièces Salées

Pomme Grenaille à la Crème Truffée
Ceviche de Gambas et Rémoulade de Légumes Croquants
Tataki de Magret de Canard, toast à l'Aïoli
Sablé à la Provençale, Caviar d'Aubergine et Chips de Vitelotte

Comptoir Le Périgord

Découpe de terrine de Foie Gras cuit au Sel et Chutney Pomme Rhubarbe
Ardoise de Jambon du Périgord et son Condiment Méditerranéen
Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Comptoir de la Mer

Banc d'Huîtres Fines Claires de chez Marsaud
(2 pièces par personne)
Citron, Beurre demi-sel, Vinaigre d'Échalotes
et Crépinettes
Ardoise de Truite Façon Gravlax,
Houmous Maison au Citron Confit et Sésame ou
crème fouettée aux herbes
Assortiment de pains tranchés traditionnel et spécifique

Comptoir Végétal

Les Tartinables de la Maison : Guacamole et Tapenade d'Artichaut, assortiment de pains tranchés
Bar à Gaspacho :
Le Classique, le Melon vin Rosette d'Ici, le Petit Pois Menthe
(Choix de 2 sur 3)

Comptoir Cassolettes

Cassolette de Sandre Pané au Panko
Cassolette d'Émincé de Bœuf au Piment d'Espelette

Comptoir de Fromages

Ardoise de Fromages :
Cabécou, Brie, Saint Nectaire, Tomme des Croquants
Fruits secs et confiture cerises noires

Comptoir de Desserts

Assortiment de Mignardises
Tartelette Crème Vanille et Fraises,
Chou craquelin aux noix Bergerac Brest,
Sablé breton et Dôme Citron, Mini Succès Périgourdin
Dacquoise aux noix et Ganache chocolat,
Financier framboise, crème légère à la menthe

Ou

Possibilité de Dessert à l'Assiette : toutes nos mignardises peuvent être réalisées en portion individuelle : 1 dessert au choix

Ou
Wedding Cake sur mesure (supplément de 7€50 par personne)
Pièce Montée : 3 choux par personne, parfums vanille, chocolat et café et Nougatine
(supplément de 5.50€ par personne)

TARIF : 106 € TTC / personne

Spritz ou Soupe de Champagne
(2 verres / personne)
ou Autre Boisson nous consulter

Assortiment de Jus de fruits et Soda
Eaux : plate et pétillante « Source des Abatilles »

Stand Plancha :

Thon Rouge Minute Mariné à l'Huile de Sésame et Coriandre
Poulet du Périgord Citron Estragon
Aiguillette de Canard au Vinaigre de Framboise du Moulin des Cépages et Crispy d'Oignons
Lamelle d'Encornet Snacké en Persillade
Brochette de Légumes du Moment
et Pommes de Terre Grenailles Parfumées au Thym

Stand Café et Thé

Café, Thé et infusions en Buffet

Les petits Gourmets

Cocktail Vin d'honneur
Le comptoir des petits gourmets

TARIF : 13 € TTC / personne

Amuse Bouches

Quiche

Pizza

Cookie Lardon, Emmental

Mini Burger

Tomates Cerise et cubes de Melon à croquer

Menu Enfant
Le petit festin

TARIF : 18 € TTC / personne

Plat

Émincé de Volaille Fermière et Écrasé de Pomme de terre

Dessert

Brownie au chocolat et noisettes

Ou

Dessert des Mariés

Cocktail Dînatoire
La petite fête

TARIF : 24 € TTC / personne
Minimum de 15 enfants

1ère Partie
Vin d'honneur

Quiche

Pizza

Cookie Lardon, Emmental

Cubes de Melon et Pastèque à croquer

Tomates Cerise

2ème Partie
Dîner

Mini- Burgers et Rösti de Pommes de terre

Dessert

Brownie au chocolat et noisettes

Ou

Dessert des Mariés



La table des Prestataires

Une formule pensée pour les professionnels qui vous accompagnent tout au long de votre journée de mariage.

TARIF : 20 € TTC / personne

Plat

Suprême de Volaille et garniture plat des mariés

Dessert

Dessert des Mariés

Le Matin d'Après

Prolongez votre mariage le lendemain, autour d'un moment gourmand et convivial avec vos proches.

Le Buffet Champêtre

TARIF 26 € ttc/ pers

Un buffet froid, pensé pour prolonger votre réception dans une ambiance convivale et détendu, le lendemain de votre mariage.

Laissé sur place le soir du mariage,

Prévoir une zone de stockage réfrigérée suffisante.

Salade de Tomate Mozzarella

Salade de Pomme deTerre Amandine

Quartier de Melon

Rôti de Porc et Rôti de Bœuf

Condiments

Plateaux de fromages

Salade de fruits frais

Inclus : le pain et la vaisselle à usage unique



Le Brunch des Mariés

TARIF 35 € ttc/ pers

Un brunch gourmand pour un lendemain convivial

Laissé sur place le soir du mariage.

Prévoir une zone de stockage réfrigérée suffisante.

Café, Thé, Chocolat chaud,

Jus d'orange Pain et Mini Viennoiseries

Crêpes Brioche Confitures,

Miel, Pâte à Tartiner,

Sucre, Beurre

Salade de fruits frais

Plateau de charcuteries

Poulet rôti

Salade de tomate-mozzarella

Salade de pommes de terre Amandine

Plateau de fromages

Tarte aux pommes

Inclus : le pain et la vaisselle à usage unique

Une réception qui vous ressemble







Des tables raffinées aux assiettes gourmandes,
chaque création raconte une partie de votre histoire.





Les Délices en supplément

Des options gourmandes pour personnaliser votre menu et répondre à toutes vos envies

Mise en Bouche



Capuccino de Foie gras, émulsion
et tuile de pain d'épices

Tarif 5 € TTC / personne

Crémeux de Concombre Coco Curry
Ou
Variation de Tomates
Huile Basilic et Burrata

Tarif 3 € TTC / personne

Menu Végé ou Vegan

Supplément 1,50€ TTC / personne

Raviole de champignons, crémeux champignon
Accompagnée de la même garniture que le plat des mariés
Possibilité de fromages Vegan

Régimes, Intolérances ou allergies alimentaires : nous consulter

Option Brasero

Atelier cuisson cocktail

Forfait 350 € TTC





Option Wedding Cake sur mesure

Supplément 7,50 € TTC/PERS
en complément du buffet de mignardises

Forfait Eau Plate et Gazeuse Abatilles (dîner)

TARIF : 4 € TTC / personne

Fin de réception



Gestion de la fin de réception

Enlèvement des éléments de service

TARIF à partir de 350 € TTC

Enlèvement des déchets de cocktail, de repas et bouteilles en verre

Arts de la Table - Verrerie

Pour le cocktail et le dîner

Parce que chaque détail compte, la verrerie participe à l'harmonie de votre réception et contribue à créer une table élégante, raffinée et à votre image.

Pour le cocktail comprend par personne :

- 1,5 verre à vin
- 2 flûtes
- 1 verre à soft

Sélection 3 pièces
Pour le dîner comprend par personne:

- 1 verre à vin 30 cl
- 1 verre à eau
- 1 flûte

VERRES ELEGANCE



Arts de la Table - Couvert

Le dîner



Sélection 3 pièces :

- 1 assiette de présentation
- 1 assiette plate
- 1 assiette à dessert
- couverts à viandes
- couverts à fromages
- 1 cuillère à dessert

Sélection 4 pièces :

- 1 assiette de présentation
- 1 assiette plate
- 1 assiette à dessert
- couverts à viande
- couverts à fromages
- 1 cuillère à dessert
- 1 assiette
- 1 jeu de couverts supplémentaire au choix



COUVERTS TUNIS

NAPPAGE EN TISSU



NAPPE BLANCHE RECTANGULAIRE

300 cm x 180 cm

TARIF 15 € TTC



NAPPE RONDE BLANCHE

300 cm

TARIF 26 € TTC



NAPPE BUFFET BLANCHE STRETCH

TARIF 15 € TTC

NAPPE RONDE BLANCHE

280 cm

TARIF 20 € TTC



MANGE DEBOUT ET NAPPE BLANCHE STRETCH

TARIF 24 € TTC



SERVIETTE DE TABLE

TISSU BLANC
TARIF 1 € TTC

TISSU COTON BLANC
TARIF 1€45 TTC

Le Jour J

LA VEILLE

- Livraison de la vaisselle et du nappage

JOUR J

Nos équipes arrivent généralement 3 heures avant le cocktail afin d'assurer une mise en place complète.

- Installation des espaces cocktail ; nappage, matériel de service, organisation des zones techniques
- Nappage et dressage de vos tables selon votre plan de table fourni en amont
- Service assuré pour le cocktail et le dîner

PERSONNEL DE SERVICE

Un service pensé pour votre sérénité : nos équipes de service sont mobilisées dans le cadre d'un forfait global, défini selon le lieu, la configuration de votre réception et le nombre de convives.
Un maître d'hôtel devient votre interlocuteur privilégié tout au long de la réception. Il coordonne les équipes et veille au respect du timing.

Pour le service : 2 serveurs minimum pour les 25 premiers convives, puis 1 serveur supplémentaire par tranche de 25 invités.

Afin de garantir le bon déroulement de votre événement, les horaires de service sont établis jusqu'à :

- 16h30 pour une réception en journée

- 00h30 pour une réception en soirée

Au-delà de ces horaires, des frais sont facturés pour les prolongations.

FIN DE PRESTATION

Débarrassage du cocktail, débarrassage des tables du dîner : nous vous laissons les nappes et un verre sur table pour la soirée.
Fourniture de gobelet eco-cup ou de verrerie supplémentaire pour votre soirée.
Nous installons le buffet de café en libre service et votre bar de nuit.
La cuisine est nettoyée,
les éléments de service sont rassemblés (déchets et bouteilles en verre) - ils sont évacués si un forfait est souscrit.
Un service spécifique peut être assuré pour votre bar de nuit.

Le lendemain

RETOUR DE NOCES

Le repas et le matériel sont laissés sur place la veille (prévoir une zone de stockage réfrigérée suffisante)

JOUR OUVRÉ SUIVANT
Récupération du matériel :

Le petit matériel, la vaisselle utilisée et la verrerie sont récupérés le jour ouvré suivant la réception, par notre prestataire de location.
Les verres mis à disposition pour le soir du mariage sont à ranger dans les racks prévus à cet effet.
Les nappes en tissu sont à rassembler et plier avant enlèvement.

La reprise du matériel ne nécessite pas votre présence sur place.

CLÔTURE DE VOTRE RÉCEPTION
Un échange téléphonique est organisé afin de faire le point sur votre réception et recueillir vos impressions.