

## **PIECE MONTEE**

Elle est le clou du dîner et elle doit être mise en valeur ( annonce de son arrivée, musique spéciale... ). Elle peut être faite de choux ou se présenter sous forme de gâteau escalier.

Attention votre traiteur peut s'en occuper à condition qu'il ait un pâtissier sinon vous pouvez la commander chez votre pâtissier favoris.

Le mieux pour la présentation et toujours dans un souci de satisfaire chacun est de proposer une assiette avec plusieurs gâteaux soit individuels, soit en part.

## **CAFE**

Même servi après la pièce montée il est bienvenu de le servir avec des miniardises ou avec un chocolat de préférence parfumé (cannelle, menthe, lait, noir... ).

## **DRAGEES**

La dragée représente le mariage par excellence et reste incontournable.

Pour la distribution libre à vous mais n'oubliez pas les invités qui ne sont restés qu'au vin d'honneur ainsi que ceux qui n'ont pas pu être présents mais qui vous ont fait parvenir un présent.

En général, on opte pour une dragée au moins de qualité surfine ( voir avec les prestataires de dragées pour éventuellement faire une dégustation ) et pour 12 dragées par personne.

Attention, même les boîtes de dragées doivent suivre le thème et les couleurs de votre réception. Certains prestataires peuvent même vous proposer des mises en place selon le thème que vous avez choisit.

**BONS PREPERATIFS ET TOUS NOS VŒUX DE BONHEUR**  
**SARL DOMAINE DE FONTBESPIERRE**