Comment choisir son menu de mariage ?

Et encore une question épineuse de l’organisation de votre mariage ! Décidément, vous commencez à croire que vous n’y arriverez jamais ? C’est normal et tous les futurs mariés sont passés par ces étapes que vous rencontrez aujourd’hui. Alors ne paniquez pas : il y a des solutions à tous vos problèmes. Voici donc un petit guide pour trouver comment choisir votre menu de mariage.

# La première étape : les allergies et les interdits religieux

Eh oui ! Au moins, comme ça, vous pourrez assez rapidement faire le tri parmi les nombreux choix qui s’offrent à vous ou alors décider, si les personnes ayant des interdits alimentaires sont peu nombreuses, de proposer un menu aménagé.

Pour ce faire, c’est très simple : dans vos faire-part, ou sur votre blog de mariage, vous demandez à vos convives de vous indiquer leurs éventuels interdits alimentaires. Fixez une date limite tout de même afin de pouvoir vous organiser avec votre restaurateur, votre traiteur ou votre cuisinier.

Si vous êtes sûrs par exemple que certains de vos invités ne mangent pas de porc ou de fruits de mer, vous pouvez également tout simplement bannir ces mets de votre menu. Il y a un tas d’autres options et au moins ça évitera à ces convives de se sentir exclus en ayant un menu à part. Même si c’est votre mariage, vous pouvez aussi faire preuve de délicatesse…

# Le thème du menu

Si votre mariage a un thème, cela simplifiera sans doute les choses. En effet, il y a de fortes chances que votre thème impose presque un menu spécifique. Un mariage médiéval ? La nourriture devra suivre. Un mariage zen ou minimaliste-chic ? Sushis, cuisine moderne, verrines et compagnie !

De la même manière, si votre thème est orienté sur certaines couleurs, cela guidera vos choix de menus : créez une harmonie entre votre déco et vos assiettes. L’effet sera garanti !

# Le menu classique

Traditionnellement, un menu de mariage est assez cadré. Un buffet pour le cocktail avec des amuse-bouche divers. Ensuite, à l’assiette, une entrée puis un plat de poisson accompagné de vin blanc. Le trou normand, coupe de sorbet à la pomme accompagnée de Calvados, s’insère à cet endroit du repas. En effet, l’alcool a un effet digestif : il minimise la sensation de satiété et permet de repartir de plus belle. Vient ensuite la viande accompagnée d’un vin rouge, puis le fromage, le/les dessert(s) servis avec du champagne et enfin le café accompagné de mignardises !

Et encore, cet aperçu est une version light : le menu de mariage classique peut comporter plusieurs entrées, plusieurs plats principaux… Bref, c’est gargantuesque. Le gros inconvénient c’est qu’il faut aimer passer des heures à table. Il faudra donc bien briefer le DJ et le cuisinier pour s’assurer que des pauses, des jeux et des animations vont venir s’insérer entre les plats.

# Le repas buffet

Particulièrement indiqué pour les mariages champêtres, le menu buffet peut être un très agréable moment plein de charme. Assortiment de salades, de crudités et de sauces en tous genres ; charcuteries artisanales de grande qualité ; viandes froides du type rôtis ou gigots ; fromages fermiers très fins et variés et enfin, une fois tout cela terminé, le buffet des desserts !

L’inconvénient de ce type de menus de mariage ? À l’inverse du menu classique, ici, il faut aimer se lever à chaque fois que l’on veut se servir… par ailleurs, si le menu buffet est parfait pour un mariage en extérieur dans un cadre champêtre, il y a le problème des insectes (du type guêpes et abeilles) qui ne manqueront pas d’être attirées par les odeurs de viandes et de fruits…

# Le repas mixte

Vous pouvez tout à fait proposer une solution alternative à ces deux extrêmes : un menu de mariage mixte. Par exemple, puisque l’apéritif est par définition en buffet, proposez l’entrée servie à l’assiette. Vos convives se relèveront pour se servir un buffet chaud et froid pour le premier plat. Ils seront à nouveau à table pour le plat principal (question de confort) et pourront retrouver un buffet de desserts.

Pourquoi un buffet de desserts ? Parce que visuellement c’est hors du commun. Vos invités, et vous-mêmes, ne vous remettrez pas de sitôt de la vue d’un magnifique buffet où se chevauchent les différents desserts proposés, disposés autour de la majestueuse pièce montée. Un délice pour les yeux… et pour les papilles !