



Traiteur - Organisateur de réception

5 rue Victor Hugo

62800 LIÉVIN

📞 : 06.08.91.07.32 / 📩 : le.filet.mignon@orange.fr

Mariage et événement familial

Tarifs 2026



Donnez à vos réceptions l'éclat qu'elles méritent !

POUR VOTRE APÉRITIF, VIN D'HONNEUR ET COCKTAIL

| | |
|--|--------------|
| <i>Show cooking à partir de</i> | 6,90€ |
| <i>Toast salé froid /mignardise sucrée</i> | 0,85€ |
| <i>Toast salé chaud</i> | 0,85€ |
| <i>Verrine salée ou sucrée</i> | 1,80€ |
| <i>Cuillère chinoise</i> | 1,00€ |
| <i>Petits pains garnis</i> | 0,85€ |
| <i>Macotch / Platseck /Macarons</i> | 0,95€ |
| <i>Pain surprise 10 personnes</i> | 35,00€ |
| <i>Pain surprise 12 personnes</i> | 38,00€ |
| <i>Mini wraps / mini bagnat</i> | 0,95€ |
| <i>Brochette de fruits</i> | 0,95€ |
| <i>Mini burger ou brochette tomate/mozza</i> | 1,70€ |
| <i>Forfait boissons vin d'honneur (à discrédition)</i> | 4,90€ |
| <i>Forfait boissons repas à partir de</i> | 10,50€ |



LES POTAGES

| | |
|---|-------|
| <i>Crème Argenteuil (asperges)</i> | 2,70€ |
| <i>Crème de Courgette</i> | 2,70€ |
| <i>Crème Champêtre (champignons)</i> | 2,70€ |
| <i>Crème Dubarry (chou fleur)</i> | 2,70€ |
| <i>Crème Choisy (laitue)</i> | 2,70€ |
| <i>Crème de Butternut (en saison)</i> | 2,70€ |
| <i>Velouté de potiron (en saison)</i> | 2,70€ |
| <i>Soupe à l'oignon (croûtons+ gruyère)</i> | 2,70€ |

LES ENTRÉES FROIDES ET HORS D'ŒUVRE

| | |
|--|--------|
| <i>Duo de saumon</i> | 8,00€ |
| <i>Médaillon de saumon</i> | 6,90€ |
| <i>Saumon fumé maison</i> | 7,50€ |
| <i>Le Périgourdin</i> | 8,80€ |
| <i>Demi langouste garnie en Belle Vue</i> | 26,80€ |
| <i>Duo Scandinave</i> | 7,90€ |
| <i>Assiette Californienne</i> | 7,90€ |
| <i>Ananas à la Tahitienne</i> | 5,80€ |
| <i>Foie gras et son chutney de fruits rouges</i> | 9,10€ |
| <i>Assiette Périgourdine</i> | 9,50€ |
| <i>Pamplemousse cocktail aux crevettes</i> | 4,10€ |
| <i>Melon au porto et jambon cru (selon saison)</i> | 5,80€ |
| <i>Trilogie terre et mer</i> | 9,50€ |
| <i>Assortiment 3 verrines variées</i> | 9,10€ |
| <i>Assiette Parisienne</i> | 8,10€ |
| <i>Assiette Nordique</i> | 9,10€ |
| <i>Avocat au crabe</i> | 3,60€ |



LES ENTRÉES CHAUDES

DIVERS

| | |
|---|--------|
| <i>Trilogie du nord</i> | 9,90€ |
| <i>Mille feuilles de la mer</i> | 5,80€ |
| <i>Feuilleté campagnard</i> | 5,80€ |
| <i>Escalope de foie gras/pomme tatin</i> | 10,90€ |
| <i>Feuilleté de lotte Thermidor</i> | 6,30€ |
| <i>Croustade de volaille / salade composée</i> | 5,80€ |
| <i>Flamiche au choix</i> | 4,10€ |
| <i>Langue de bœuf (sauce aurore avec légumes)</i> | 8,10€ |
| <i>Jambon madère / Tartelette aux pommes</i> | 8,50€ |
| <i>Médaillon de ris de veau aux cèpes</i> | 12,40€ |
| <i>Croustade de ris de veau</i> | 7,80€ |
| <i>Croustillant pomme/chèvre/miel</i> | 7,20€ |
| <i>Assiette Italienne</i> | 10,30€ |

LES PRODUITS DE LA MER

| | |
|--|--------|
| <i>Noix de St Jacques à la provençale</i> | 9,30€ |
| <i>Noix de St Jacques</i> | 9,30€ |
| <i>Feuilleté de saumon</i> | 7,70€ |
| <i>Poêlée de lotte à la provençale</i> | 10,20€ |
| <i>Saumon à l'oseille</i> | 8,90€ |
| <i>Duo de saumon en ballottine</i> | 9,60€ |
| <i>Filet de sole sauce homard</i> | 9,60€ |
| <i>Filet de sole au saumon</i> | 9,80€ |
| <i>Lotte fondue de poireaux</i> | 10,40€ |
| <i>Duo de poissons sauce citronnée</i> | 9,50€ |
| <i>Filet de turbo sauce Normande</i> | 9,50€ |
| <i>Filet de lieu noir sauce cumin</i> | 9,90€ |
| <i>Filet de bar à la normande</i> | 9,90€ |
| <i>Papillote de poissons à la monégasque</i> | 9,90€ |
| <i>Dos de colin à la dieppoise</i> | 8,90€ |
| <i>Duo St jacques/saumon</i> | 10,20€ |

Sauces : aneth, citronnée, poisson, fruits de mer, hollandaise...



LES VIANDES

| | |
|--|--------|
| <i>Gigot de 7heures</i> | 14,50€ |
| <i>Rôti de porc au poivre vert</i> | 9,60€ |
| <i>Rôti de porc à l'ananas</i> | 9,60€ |
| <i>Rôti de porc Orloff</i> | 9,60€ |
| <i>Sauté de porc provençal</i> | 9,10€ |
| <i>Mignon de porc à la bretonne</i> | 10,90€ |
| <i>Mignon de porc à la moutarde</i> | 10,90€ |
| <i>Grenadin de veau aux cèpes</i> | 11,90€ |
| <i>Carré de veau soubise</i> | 12,40€ |
| <i>Rôti de veau aux champignons</i> | 12,40€ |
| <i>Filet de veau aux morilles</i> | 14,70€ |
| <i>Longe de veau foie gras/pain d'épices</i> | 12,90€ |
| <i>Longe de veau aux morilles</i> | 13,10€ |
| <i>Cœur de Charolais</i> | 12,30€ |
| <i>Souris d'agneau rôtie</i> | 15,60€ |
| <i>Pavé de bœuf Rossini</i> | 14,60€ |

LES VOLAILLES

| | |
|---|--------|
| <i>Caille farcie aux raisins</i> | 8,90€ |
| <i>Cuisse de canard en confit</i> | 10,90€ |
| <i>Magret de canard au poivre vert..</i> | 13,90€ |
| <i>½ Coquelet sauce champagne</i> | 10,90€ |
| <i>Cuisse de lapin au romarin</i> | 11,30€ |
| <i>Jambonnette de dinde en confit</i> | 10,30€ |
| <i>Fricassée de volaille au maroilles</i> | 9,70€ |
| <i>Pintade forestière</i> | 11,10€ |
| <i>Pintade aux pêches</i> | 11,10€ |
| <i>Pintade rôtie à l'ananas</i> | 11,10€ |
| <i>Poulet basquaise</i> | 9,20€ |
| <i>Coq à la bourguignonne</i> | 10,10€ |
| <i>Cuisse de poulet farcie aux bolets</i> | 9,30€ |
| <i>Gigolette de Poulet aux girolles</i> | 9,30€ |
| <i>Chapon à la parisienne (en saison)</i> | 10,90€ |
| <i>Chevreuil sauce chasseur (en saison)</i> | 15,10€ |
| <i>Colombo de poulet antillais</i> | 9,90€ |

Les viandes et les volailles sont accompagnées d'une garniture de légumes.

LES SALADES (la part)

| | |
|---|-------|
| <i>Chèvre à dorer et sa salade</i> | 4,20€ |
| <i>Jambon à l'os et sa salade</i> | 3,95€ |
| <i>Jambon des Ardennes et sa salade</i> | 3,95€ |
| <i>Brioche au maroilles</i> | 4,30€ |
| <i>Les deux jambons et leur salade</i> | 3,95€ |
| <i>Brioché de chèvre aux lardons</i> | 4,30€ |



LES SPECIALITES

| | |
|---|--------|
| <i>Couscous (poulet, mouton, merguez)</i> | 12,10€ |
| <i>Cassoulet (saucissons, saucisse, lard frais, agneau)</i> | 11,50€ |
| <i>Choucroute (saucissons, saucisse, lard frais, lard fumé)</i> | 11,90€ |
| <i>Blanquette de veau</i> | 12,20€ |
| <i>Paella</i> | 12,80€ |
| <i>Tajine d'agneau Avec accompagnements</i> | 10,90€ |
| <i>Carbonnade flamande</i> | 11,90€ |

LES FROMAGES

| | |
|---|-------|
| <i>Assiette de fromages (3sortes, beurre)/ salade</i> | 3,80€ |
| <i>Buffet 5 à 7 fromages avec salade, jambon cru</i> | 4,60€ |

LES SORBETS avec alcool

| | |
|--|-------|
| <i>Citron Vodka / Poire Poirette</i> | 2,50€ |
| <i>Pomme Calvados</i> | 2,50€ |
| <i>Pêche sanguine Cachaça</i> | 2,50€ |
| <i>Fruit de la passion Mandarine Impériale</i> | 2,50€ |
| <i>Glacé à la chicorée Fleur de Bière</i> | 2,50€ |
| <i>Framboise / Champagne</i> | 3,10€ |
| <i>Mais aussi violette, spéculos, melon, rhubarbe...</i> | |

LA PALETTE DES DESSERTS

| | |
|--|-------|
| <i>Chambord fruits exotiques, passion...</i> | 3,90€ |
| <i>Fraisier ou Framboisier</i> | 3,90€ |
| <i>Forêt noire</i> | 3,90€ |
| <i>Craquant au chocolat ou spéculos</i> | 3,90€ |
| <i>Délice poire caramel</i> | 3,90€ |
| <i>Multi fruits rouges ou jaunes</i> | 3,90€ |
| <i>Marbré 3 chocolats</i> | 3,90€ |
| <i>3 choux/convives</i> | 6,30€ |
| <i>Café gourmand (4 pièces)</i> | 5,60€ |

LES INDIVIDUELS ET TARTES

| | |
|----------------------------------|-------|
| <i>Tarte tatin</i> | 2,60€ |
| <i>Tarte citron meringuée</i> | 2,10€ |
| <i>Tarte aux poires</i> | 1,80€ |
| <i>Tarte normande aux pommes</i> | 1,80€ |
| <i>Tarte à la rhubarbe</i> | 2,60€ |
| <i>Tarte à la crème</i> | 1,70€ |

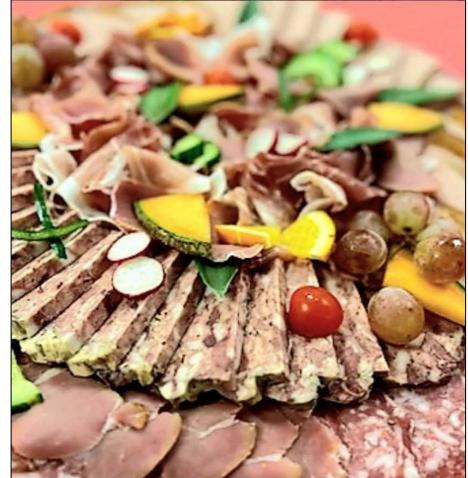
LES PETITS PLAISIRS

| | |
|--|-------|
| <i>Brochette de fruits / fontaine chocolat</i> | 0,95€ |
| <i>Café, thé, sucres</i> | 0,50€ |

LES FRUITS

| | |
|---|--------|
| <i>Corbeille de fruits frais (15 personnes)</i> | 60,20€ |
|---|--------|

& Nos buffets froids &



Menu à 15,10€

Assortiment de Crudités (coleslaw, macédoine, céleris)
La Palette de Charcuteries (Roulades, Rosette, terrine)

Poulet Rôti en Gelée
Rôti de Porc à l'Ancienne

Salade de Pâtes Colorées
Salade Piémontaise / Salade Niçoise

Plateau Trois Fromage
Pain et Beurre

Tarte au choix
Ou supplément pour Gâteaux (3,20 la part)



Menu à 19,80€

Assortiment de Crudités (coleslaw, macédoine, céleris)

Tomate au Thon ou Pêche au Thon

La Palette de Charcuteries (Roulades, rosette)

Terrines



Jambon des Ardennes

Rosbif

Poulet Rôti en Gelée

Rôti de Porc à l'Ancienne

Salade de Nordique, Salade Paysanne,

Salade de Niçoise et Salade Strasbourgeoise

Plateau de Fromage

Pain et Beurre

Tarte au choix

Ou supplément pour Gâteaux (3,10€ la part)



Menu à 27,90€

Ananas à la Tahitienne ou Melon au porto

Buffet parisien ou Buffet nordique

Gigolette de Poulet Farci

Rosbif

Rôti de Porc à l'Ancienne



Salade Piémontaise

Salade Italienne

Salade Grecques

Salade Mexicaine et Salade Californienne

Jambon à l'Os et Jambon des Ardennes

Duo de Salades

Buffet de Fromages

Gâteau au choix ou Buffet de desserts



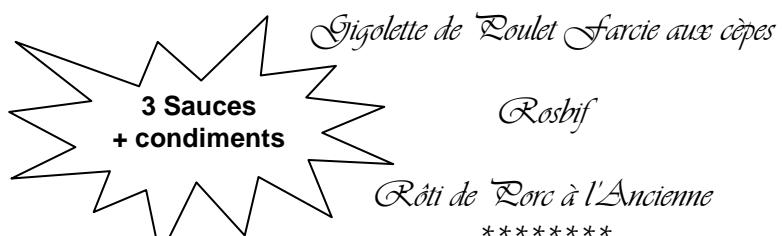


Menu à 29,10€

Duo de Saumon ou Buffet périgourdin

Avocat au crabe ou Assortiment de wraps

Ralette de cochonnailles (roulades, cornet Argenteuil, filet fumé, terrines...)



Salade Grecques

Petits légumes grillés

Salade de Pommes de Terre aux lardons

Salade Perles marines

Salade du chef

Jambon à l'Os et Jambon des Ardennes

Duo de Salades

Buffet de Fromages

Gâteau au choix ou Buffet de desserts





FORMULE 1 – 15€

ENTRÉE – pizza, ficelle picarde, quiche...

PLAT – escalope de volaille/dôme de pdt, pâtes bolognaises, pâtes carbo, lasagnes...

DESSERT – buffet de dessert ou fondant chocolat

FORMULE 2 – 13€

PLAT – escalope de volaille/dôme de pdt, pâtes bolognaises, pâtes carbo, lasagnes...

DESSERT – buffet de dessert ou fondant chocolat

♪ Nos idées de menus chauds ♪

Buffet Chaud/froid

à 32,30€

BUFFET D'ENTRÉES

Melon au porto, Filet fumé, Bruschetta,
Verrine Californienne, Brochette de Requin
mariné, Verrine gazpacho tomate/burrata/roquette.

Accompagnements froids : légumes grillés (aubergine,
courgette, poivron), salade italienne, salade d'anchois,
salade perles marines

BUFFET PLAT

Rosbif froid, Gambas snackée, Brochette de
poulet tandoori, St jacques snackée,
Lasagnes de légumes

Accompagnements : légumes snackés, salade grecques,
pomme de terre braisée, salade paysanne

~~~~~

Buffet de Fromage (5 à 7 sortes), duo de salade,  
jambon cru à la coupe

~~~~~

Buffet de dessert

~~~~~

Café



## Menu à 25,60€

### Rotisserie au choix

Crème Argenteuil (Asperges)  
Crème Champêtre (champignons)  
Crème Dubarry (chou fleur)  
Crème Choisy (laitue)  
Crème de Cresson

~~~~~

Entrée au choix

Médaillon de Saumon en Bellevue
Langue de Bœuf sauce Aurore
Jambon au Madère
Croustade Campagnarde
Croustillant pomme/chèvre/miel

~~~~~

### Plat principal au choix

Rôti de Porc Orloff  
Blanquette de veau  
Cuisse de Canard en confit  
Carbonnade flamande  
Mignon de porc à la moutarde  
Gigolette de Poulet aux girolles  
Accompagnés de Garnitures au choix

~~~~~

Assiette de Fromage

~~~~~

### Tarte Villageoise

Ou supplément pour Gâteaux (3,10€ la part)



## Menu à 28,60€

### Rôtisserie

### Entrée au choix

- Papillote de Poisson à la Monégasque  
Brochette Saint Jacques/Saumon  
Assiette Parisienne  
Langue de Bœuf sauce Aurore  
Filet de Sole sauce Homard  
Jambon madère/tartelette aux pommes  
Filet de Lieu noir sauce cumin

### Rôtisserie

### Plat principal au choix

- Mignon de porc à la moutarde  
Gigolette de poulet aux bolets  
Cuisse de Canard en confit

### Rôti Basquaise

- Emincés de volailles au maroilles  
Blanquette de veau  
Carbonnade flamande

### Accompagnés de 3 garnitures au choix

### Rôtisserie

### Buffet de fromage

### Les Deux Jambons avec Salade

### Rôtisserie

### Tarte à l'Ancienne

Ou supplément pour Gâteaux (3,10 € la part)



## Menu à 35,60€

### Entrée froide au choix

- Saumon fumé et ses Toasts  
Médaillon de Saumon en Bellevue  
Périgourdin

- Melon au Porto  
Ananas farci

### Rôtisserie

### Entrée chaude au choix

- Croustillant pomme/chèvre/miel  
Croustade aux ris de veau  
Brochette st jacques/saumon  
Duo de Poisson sauce Citronnée

### Rôtisserie

### Plat principal au choix

- Caré de Veau Soubise  
Gigot d'Agneau  
Mignon de porc à la bretonne  
Rôti de Veau Forestier  
½ coquelet sauce champagne

### Trilogie du Nord

- Rintade Forestière au Calvados  
Rintade aux Pêches

### Accompagnés de 3 garnitures au choix

### Rôtisserie

### Buffet de fromage

### Les Deux Jambons avec Salade

### Rôtisserie

### Dessert au choix



## Menu à 38,90€

### *Entrée froide au choix*

Trio de Saumon

Foie Gras d'Oie

Assiette Nordique

Trilogie du Nord

ou ou ou

### *Entrée chaude au choix*

Filets de Sole sauce Homard

Assiette Italienne

Croustade aux ris de veau

Lotte et sa fondue de Poireaux

ou ou ou

### *Plat principal au choix*

Pintade aux Poires

Paré de Veau Rossini

Veau aux Morilles

Magret de Canard

au poivre vert ou au vinaigre de framboise

Cœur de Charolais

Accompagné de leur garniture au choix

ou ou ou

### *Buffet de fromage*

Les Deux Jambons avec Salade

ou ou ou

### *Dessert au choix*



## Menu à 43,80€

### *Foie Gras de Canard et ses Toasts*

Trilogie terre et mer

ou ou ou

Escalope de foie gras et chutney de fruits

Médaillasson de ris de veau aux morilles

ou ou ou

### *Sorbet au choix*

ou ou ou

### *Paré d'Autruche*

Longe de Veau Rossini

Accompagné de sa garniture au choix

ou ou ou

### *Brochette de fruits, Salade*

ou ou ou

### *Buffet de fromages Ou*

Croustillant poire/chèvre

ou ou ou

### *Dessert au choix*



# *Formule broche ou barbecue*

*Convivialité garantie avec notre prestation barbecue et mèchoui !*

*Pour les professionnels, vous qui réunissez vos collaborateurs, optez pour l'originalité et la convivialité du barbecue !*

*Barbecue à partir de 40 convives*

*Formule à 37€/convive*

*Cocktail dinatoire :*

- 2 minis wraps
- 2 cuillères chinoises
- 2 minis bagnats

*Ou Buffet d'entrées ( charcuteries, poissons...) + 4€/convive*

*Broche Porc et Agneau Ou Jambons braisés....*

*Ou Barbecue (viandes, volailles, poissons...)*

*Accompagnements Salades : salade nantaise, salade paysanne, salade de pâtes, salade italienne, pomme de terre braisée, pomme braisée, petits légumes snackés (ou autre au choix)*

*Buffet de Fromages, salade, jambon cru*

*Buffet de desserts*

*Café*

*Nos prix comprennent le matériel +1 personne pour la cuisson et la découpe*



Retrouvez toute notre offre sur : [www.lefiletmignon.fr](http://www.lefiletmignon.fr) / Rejoignez nous sur [facebook](#)

# ♪ Nos idées de Vin d'honneur ♪



## « Formule à 5.95€/ convive »

2 noshes au choix (jambon, fromage, saumon...)  
2 toasts salés  
2 mignardises sucrées  
1 brochette de fruits

## « Formule à 6.95€/ convive »

2 noshes au choix (jambon, fromage, saumon...)  
2 toasts salés  
3 mignardises sucrées  
1 pain surprise au choix/40 convives



## « Formule à 8.05€/ convive »

2 noshes au choix (jambon, fromage, saumon...)  
2 toasts salés  
2 cuillères chinoises  
2 brochettes de fruits  
1 mignardise sucrée

## « Formule à 8.95€/ convive »

1 nosh  
1 verrine salée  
1 mini wrap  
1 toast froid  
1 toast chaud  
2 mignardises sucrées  
1 brochette de fruits  
1 pain surprise / 30 convives





### La soirée de mariage, pour une réussite parfaite...

Peu importe le style de repas que vous choisirez, buffet, repas chaud, mixte des 2... nous dirons que l'important va être la cohésion et l'entente entre le Filet Mignon et votre équipe d'animation DJ.

Cela paraît sans grande importance lorsqu'on est au début de ses préparatifs, mais sincèrement, cela peut vite devenir moins marrant le Jour J.

Questionnez le DJ sur sa façon de se coordonner avec le Traiteur, c'est très important. C'est primordial même pour une soirée réussie. En général notre équipe calcule la chronologie du repas en fonction de l'heure à laquelle vous souhaitez votre gâteau (à ce propos 1h 30 du matin paraît être un bon deal), ensuite donc l'équipe connaît comment timer votre repas.

Imaginez le cuisinier en cuisine qui se tient prêt à envoyer 130 assiettes chaudes en même temps, les serveurs dans les starting blocks et le DJ, dans le noir, boule à facettes et casque sur les oreilles, qui mixte sans se préoccuper de ce qui se passe en cuisine...

Non, non, là, ça ne le fait pas parce que les deux prestataires doivent être totalement raccord. Le plat chaud arrive et bien, la lumière revient, le son baisse, on bascule sur une musique d'ambiance, les danseurs se rassoiront et on mange chaud!

Si vos invités font "waouh" en découvrant votre salle, "très très bon" en mangeant et qu'ils sont 95% du temps sur la piste, vous avez tout gagné !

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

**LE FILET MIGNON**, entreprise de mariage reconnue comme l'une des meilleures de France, est lauréate des Wedding Awards 2026

**Liévin, le 21 Janvier 2026**

Mariages.net, plateforme de mariage de référence faisant partie du groupe The Knot Worldwide Inc., a annoncé les entreprises lauréates de sa **12ème édition des Wedding Awards**. **LE FILET MIGNON**, PAS-DE-CALAIS, a été plébiscité par les couples et fait partie des prestataires de mariage les mieux notés du pays.

**Les Wedding Awards récompensent l'excellence dans le secteur nuptial en France.** Les entreprises gagnantes remportent le prix uniquement à partir des avis donnés par les couples récemment mariés. Plus de 105 000 avis vérifiés ont été recueillis et analysés en 2025, pour plus de 75 000 professionnels référencés sur Mariages.net.

Cette distinction est donc l'une des plus complètes et des plus transparentes du secteur du mariage en France. Par ailleurs, pour être éligible, les entreprises devaient recueillir au moins 7 avis entre le 1er janvier et le 31 décembre 2025, avec une note moyenne de 4,75/5.

### La reconnaissance de l'excellence

L'entreprise **LE FILET MIGNON (PAS-DE-CALAIS )** a été désignée lauréate dans la catégorie **TRAITEUR EVENEMENTIEL** de Mariages.net. Ce prix est le reflet de son engagement, de son professionnalisme et de l'expérience exceptionnelle qu'elle offre aux couples. Le label Wedding Awards est désormais visible sur son profil de Mariages.net. Il est gage d'excellence pour des centaines de milliers de couples qui, tous les ans, utilisent le site ou l'application pour trouver les professionnels de leur mariage.

### Le mot de Raina Moskowitz, CEO de The Knot Worldwide (société mère de Mariages.net)

« Chez The Knot Worldwide, nous sommes fiers de célébrer le talent et l'engagement incroyables des professionnels du mariage qui rendent possibles les plus beaux moments de la vie », explique Raina Moskowitz, CEO du groupe The Knot Worldwide. « Les Wedding Awards de Mariages.net mettent en lumière le meilleur du secteur nuptial de France. Il s'agit de professionnels qui gagnent la confiance et les éloges des couples grâce à un service d'exception, à de la créativité et de l'engagement sans faille. Ces lauréats représentent à la perfection le cœur de notre travail : aider tous les couples à célébrer des moments uniques qui leur ressemblent. »

### Les entreprises lauréates

Les Wedding Awards de Mariages.net sont décernés dans les catégories suivantes : Lieux de mariage, Traiteur, Photo, Vidéo, Musique, Voiture, Faire-part, Cadeaux aux invités, Fleurs et Décoration, Animation, Organisation, Officiants, Wedding cake, Mariée et Accessoires, Marié et Accessoires, Beauté et bien-être, Bijoux, Lune de Miel et Autres services.

La liste complète des lauréats peut être consultée via ce lien :  
<https://www.mariages.net/wedding-awards>

## À propos de Mariages.net

Mariages.net, du groupe international The Knot Worldwide, est un site leader dans le secteur du mariage en France. Grâce à ses sites de mariage personnalisables, ses outils de planification, son annuaire de prestataires, son contenu inspirant et ses applications mobiles, Mariages.net aide les couples à gérer leur budget, à trouver des professionnels et à les guider à chaque étape de l'organisation de leur mariage. Dans plus de 10 pays d'Europe, d'Amérique du Nord, d'Amérique latine et d'Asie, The Knot Worldwide accompagne et soutient toutes les célébrations. Les marques de l'entreprise proposent des produits, services et contenus d'exception pour transformer les projets de fête et les rêves de chacun, en réalité. Avec l'ensemble de ses marques spécialisées dans le secteur nuptial comme The Knot, WeddingWire, Bodas.net, Hitched.co.uk, Mariages.net, Matrimonio.com, Casamentos.pt et bien d'autres, le groupe dispose d'une vaste base de données rassemblant des centaines de milliers de professionnels du mariage pour aider les couples à organiser le plus beau jour de leur vie.

**Pour plus d'informations sur LE FILET MIGNON, merci d'utiliser les contacts suivants :**

**Numéro de téléphone : 06.09.78.32.08**

**E-mail : sevinclaudy@orange.fr**

