



Catalogue Mariage

2024



*Une équipe de professionnels qui réalise pour vous :
Vins d'honneur, repas assis, cocktails, buffets*



SALLE DE RECEPTION (conditions) :

Pour la meilleure conception de votre repas, notre équipe a besoin d'un équipement adéquat, c'est pour cela que si votre salle de réception n'est pas équipée du matériel suivant, nous devons vous le facturer en supplément :

- Lave-vaisselle : 120.00 €
- Etuve ou armoire chauffante : 80.00 €
- Four : 120.00 €
- Congélateur (si sorbet ou glace dans le menu) : 40.00 €

DEFINITION DU MENU : entre le 1° Février et le 30 Avril 2024 (si possible)

Nous vous proposons 2 week-ends de dégustations avec la possibilité de goûter différents plats et ainsi vous permettre de définir votre menu, que vous nous communiquerez par la suite lors d'un rendez-vous.

Lors de ce rendez-vous, nous revoyons ensemble tous les détails concernant la future prestation.

DRESSAGE DES TABLES : La veille du Jour J

Lors de notre arrivée, les tables devront être disposées par vos soins (ne mettre pas les chaises avant que l'on dresse). Prévoir un plan de table à transmettre à notre responsable de salle.

Tous les échanges concernant les animations et l'organisation en général du jour J seront vus à ce moment là avec notre responsable de salle.

LE REPAS : Le jour J

L'horaire du repas convenu lors du rendez-vous doit être au mieux respecté le Jour J. Dans le cas contraire un supplément pourra être facturé.

Le rangement des tables, chaises et décorations de tables à la fin du repas doit être effectué par vos soins (avec l'aide de notre maître d'hôtel pour vous guider).

RETOUR ET REGLEMENT

Le retour du matériel et autres fournitures laissés à votre disposition devront être rapportés le mardi suivant le Jour J. Le paiement de votre facture devra être effectué à ce moment-là.

A NOTER : Nous contacter 15 jours avant le Jour J pour :

- **Nous communiquer le nombre définitif de personnes et allergies et intolérances s'il y a , vous pourrez apporter des modifications sur le nombre de personnes jusqu'au mercredi précédent le Jour J, passé ce délai les repas non servis vous seront proposés et facturés en formule à emporter.**
- **Définir l'horaire de notre intervention la veille pour le dressage de vos tables et nous renseigner les dimensions de vos tables pour un éventuel nappage.**





COCKTAILS ET VIN D'HONNEUR

Formule simple à 2.65 €

- Ardoise jambon sec, rosette, fromage et petits pains grillés
Ou
- Ardoise cochonnaille : Jambon Serrano, andouille, chorizo, rosette de Lyon, mini-rillauds et petits pains grillés.

Formule dégustation à 5.20 €

- 1 wrap
- 1 sablé breton
- 1 tartelette
- 1 brochette plaisir

Formule plaisir à 6.30 €

- 1 bouchée fraîcheur
- 1 wrap
- 1 tartelette
- 1 cuillère chinoise
- 1 bretzel farci

Formule délice à 7.20 €

- 1 brochette plaisir
- 1 bouchée fraîcheur
- 1 sablé breton
- 1 cuillère chinoise
- 1 moelleux carotte-houmous-écrevisse
- 1 wrap

Pièce à l'unité

- Gougère0.65€/pièce
- Chouquette non garnie0.45€/pièce
- Cannelé bordelais 1.00€/pièce
- Financier 1.00 €/pièce





NOS ATELIERS

Le service n'est pas compris dans le tarif

- Découpe de jambon à l'os et condiments 3.00 €
- Mini-rillauds d'Anjou (chaud) 2.30 €
- Bar à huîtres et condiments (2/pers) 3.00 €
- Découpe de saumon Gravlax et condiments 3.00 €

Plancha ou poêlon

- Wok de poulet façon Thaï 4.90 €
- Boeuf mariné à la provençale 4.90 €
- Thon rouge et sauce vierge 2.80 €
- Saumon au lait de coco 3.50 €
- Gambas ail et persil 2.20 €
- St Jacques et sauce champagne 3.90 €

TARIFS SUPPLEMENTS COCKTAIL

- Service (1 serveur pour 30 à 40 convives) 38.00€/heure/pers
- Fourniture nappage et serviettes cocktail 0.50€/pers
- Location de verre ou flûte 0.25 €/pièce
- Location de fontaine à apéritif 20.00 € l'unité
- Location de mange-debout avec housse blanche 16.00€ l'unité
- Bar lumineux (devis sur mesure selon le nombre de module)





Menu douceur à 42.30€

40.00€ sans mise en bouche

Mise en bouche

Noix de pétoncles sur sauce Thermidor (chaud)

Ou

Gaspacho Andalou

Ou

Duo de magret fumé et pêche rôtie, vinaigrette aux herbes

Entrée

Crabe fondant citronné, miroir mangue, coriandre et noix de cajou

Ou

Foie gras mi-cuit, gaufre de patate douce, confiture de cerise

Plat

Filet de merlu au beurre blanc

Ou

Mignon de porc aux épices

Ou

Fondant de pintade farci aux pommes et champignons des bois

Ou

Filet de poulet jaune rôti aux herbes à la crème de champignons

&

Légumes au choix (x2)

Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerise

Ou

Aumônière de St Nectaire au miel, herbes de Provence et tapas de Brie (chaud)

Dessert

Le Lagon

Ou

Assiette gourmande

(Millefeuille 3 chocolats, tartelette fraise, smoothie ananas)

Ou

Nuage acidulé

&

Café



Menu Trésor à 43.00€

40.70€ sans mise en bouche

Mise en bouche

Calamar à la provençale

Ou

Finger foie gras, pain d'épices et abricot sec

Poisson

Filet de dorade royale et crème aux herbes

Ou

Pavé de saumon à la crème d'oseille

&

Légume au choix (x1)

Plat

Carré de veau à la crème de morilles

Ou

Coeur de Rumsteak sauce au poivre vert

Ou

Filet de poulet en croûte de noix sauce Noilly Prat

&

Légumes au choix (x2)

Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerise

Ou

Aumonière de Reblochon au miel et tapas de Chèvre frais (chaud)

Dessert

Le Merveilleux

Ou

Assiette gourmande

(Croquant choco-caramel, tarte citron meringuée, sorbet framboise)

Ou

Pavlova et coulis de fruits exotiques

&

Café



Menu Tentation à 45.70€

41.90€ sans entrée

Entrée

Tataki de thon rouge, concombre et avocat, sauce aigre douce et pignon de pin

Ou

Sablé au parmesan, légumes fondants et huile de Truffe

Poisson

Filet de bar sur peau à la crème de chorizo

Ou

Dos de cabillaud sauce champagne

&

Légume au choix (x1)

Plat

Magret de canard sauce poivre vert ou sauce miel

Ou

Noisette de cerf sauce grand veneur

&

Légumes au choix (x2)

Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerise

Ou

Aumonière de Fourme d'Ambert et tapas de St Nectaire au miel (chaud)

Dessert

Fraisier et coulis de fruits rouges

Ou

Assiette gourmande

(Millefeuille citron meringué, éclair aux fruits frais, sorbet pomme)

&

Café

Menu Désir à 48.60€

44.00€ sans entrée

Entrée

Salade gambas, pétoncles, pomelos, brunoise de légumes à la provençale en coupelle
et vinaigrette aux agrumes

Ou

Gravlax de saumon, chutney de myrtilles, pickles d'oignons et crème citron-aneth

Poisson

Nage de St Jacques et gambas à la fondue de poireaux

Ou

Curry de lotte

&

Légume au choix (x1)

Plat

Filet de boeuf rôti au thym

Ou

Grenadin de veau à la crème de morilles

&

Légumes au choix (x2)

Fromage

Assiette de 3 fromages, salade et gelée de cerise

Ou

Croustillant de Curé Nantais au miel (chaud)

Dessert

Dessert du chef

Ou

Assiette gourmande

(Macaronade de fruits frais, moelleux au chocolat, glace vanille)

Ou

Buffet de dessert (4 choix de mignardises) Supplément: 1.20€

&

Café



Nos légumes

Légumes au choix avec le poisson:

- Julienne de légumes (carotte, céleri, courgette)
- Purée de pommes de terre à la ciboulette
- Riz basmati parfumé curry et curcuma
- Fondue de poireau et fenouil

Légumes au choix avec la viande:

- Pommes de terre grenaille
- Poêlée de légumes de saison
- Poire au vin rouge
- Pommes de terre nouvelles
- Tian de légumes
- Mousseline de patate douce
- Pomme fruit rôtie aux épices
- Gratin dauphinois
- Tomates en grappe rôties au thym
- Légumes grillés (courgette, aubergine, oignon, carotte)
- Garniture forestière (Pleurotes et champignons de Paris)

Carte des gâteaux

- Croquant choco-caramel:

Mousse chocolat au lait, caramel au beurre salé, croustillant praliné feuilletine, biscuit aux amandes

- Merveilleux:

Mousse mascarpone, croquant spéculos, insert myrtilles, biscuit dacquois

- Lagon:

Mousse abricot, crémeux passion-ananas, croustillant passion, biscuit dacquois noix de coco

- Nuage acidulé

Meringue, framboise, myrtille, groseille, fraise (en saison), crème chantilly chiboust

- Pavlova:

Meringue, fruits frais de saison, chantilly

- Dessert du chef:

Mousse au chocolat, crémeux au miel, biscuit chocolat/noix/pistache/raisin, crème sarasin, tuile sésame

- Supplément chou - pièce montée:

1 chou/pers à 0.50€/pers

3 choux/pers à 1.00€/pers





Menu enfant

- Entrée / Plat / Dessert à 13.50 €
- Plat / Dessert à 10.50 €

Cornet de jambon, macédoine et surimi ou melon (selon saison)

** * **

Nuggets de poulet ou hamburger & frites

&

Assiette gourmande (Eclair au chocolat et brochette de bonbons)

Menu prestataire à 18.00 €

Entrée / Plat chaud / Fromage / Dessert / Café

Assiette anglaise

Entre 23.90 € et 25.50 € (selon le menu choisi)

*Demi médaillon de foie gras, thon rouge snacké et sauce vierge,
rouleau de printemps avocat/saumon/mangue, wrap de poulet et légumes croquants*

&

Fromage, dessert et café (idem invités)

A NOTER:

- Il est possible d'intervertir les sauces avec le choix du poisson, selon vos souhaits.
- Il est possible de modifier le contenu de vos assiettes gourmandes et de recomposer les menus selon vos goûts (le prix sera revu lors de votre rendez-vous)





Complément d'informations

Le tarif comprend :

- La fourniture de la vaisselle - (3 verres par pers. dont 1 flûte à champagne)
- Les nappes en non-tissé blanc
- Les serviettes en non-tissé blanc ou de couleur
- Le dressage des tables la veille
- Le service du repas
- Le pain (1 petit pain + baguette tradition)

Possibilité de supplément par personne

- Kir royal..... 2.20 €
- Cocktail maison avec et sans alcool..... 2.10 €
- Trou Normand (Sorbet + Alcool + Coupe)..... 2.40 €
- Trou Normand (Sorbet + Coupe)..... 1.80 €
- Service du vin..... 1.40 €
- Soupe à l'oignon (avec bols, cuillères, gruyère, croûtons)..... 1.20 €
- Fontaine à Champagne (boisson non comprise) 0.70 €
- Nappes et serviettes en tissu..... 0,50 €
- Nappes en non-tissé couleur..... 0,40 €
- Supplément verre..... 0,25 €
- Location verre pour vin d'honneur..... 0,25 €
- Supplément nappes en non tissé (tables rondes ou doubles tables)..... 0,50 €
- Location mange-debout + housse..... 16.00 €

- **Forfait présentation du gâteau : 60.00€**





LES BUFFETS SOIR

Buffet campagnard avec service 11.90 €
Buffet campagnard sans service 10.20 €

Crudités

Salade piémontaise, salade niçoise, tagliatelles au surimi, duo carotte et céleri remoulade, betteraves et pommes Granny, concombres à la crème

Charcuterie

Jambon de Bayonne, jambon blanc, saucisson sec et à l'ail, andouille, terrines pâté et rillettes, mini-rillauds et boudins.

Viandes froides

Rôti de porc / Rôti de bœuf

Fruits de saison

Café

Pain (boules coupées)

Condiments (beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Supplément :

- Plateau de fromages 1.40 €
- Tartellette assortie 1.60 €
- 2 gâteaux de soirée 2.10 €
- 2 chouquettes garnies 1.50 €

Cocktail avec service 15.40 €
Cocktail sans service 13.60 €

- 1 wrap poulet / légumes croquants
- 1 brochette melon-pastèque / gambas au beurre d'ail
- 1 tartellette tomate / feta / basilic
- 1 bouchée fraîcheur
- Ardoise de cochonnaille
- 1 pain navette briochée
- 1 pain pita
- 1 mini-hamburger
- 1 chouquette garnie
- 2 mignardises

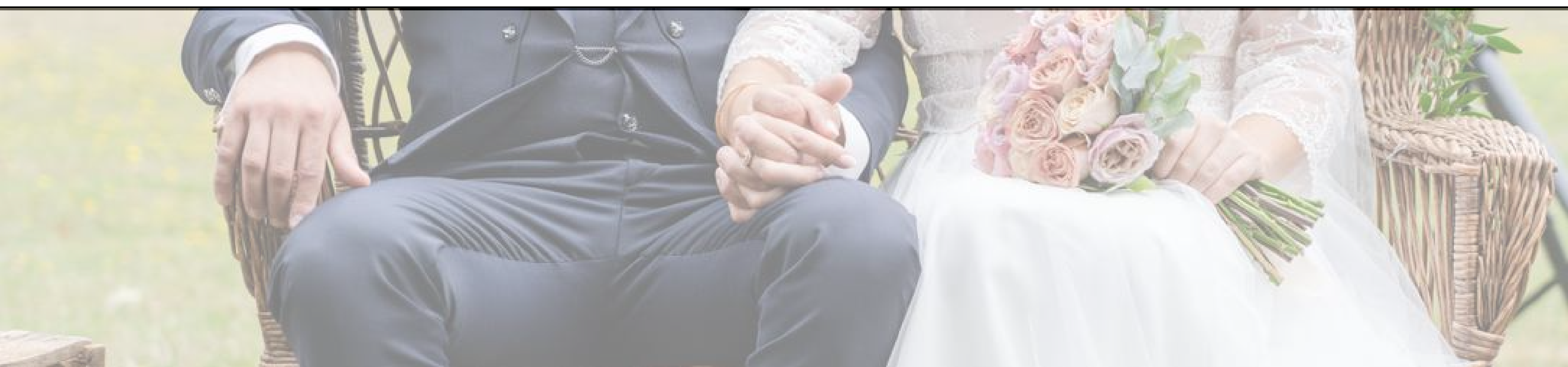
Buffet tradition - sans service 8.00 €

- Charcuterie (assortiment)
- Viandes froides (rôti de porc / rôti de bœuf)
- Plateau de fromage
- Fruits de saison
- Café
- Pain (boules coupées)
- Condiments (beurre, moutarde, cornichons, mayonnaise)

Formule brioche - sans service 3.60 €

- Brioche, confiture, compote
- Café

Le tarif comprend le nappage et serviettes





LES BUFFETS SOIR / BRUNCH RETOUR

Buffet cocktail avec service 15.00 €

Buffet cocktail sans service 13.30 €

- Crudités

Salade piémontaise, salade niçoise, tagliatelles au surimi, duo carotte et céleri remoulade, taboulé, concombres à la crème, champignons à la grecque

- 2 mini-hamburgers (poulet/crudités et jambon/fromage)

- 1 pain navette campagne (Serrano)

- 1 pain navette briochée (fromage)

- Terrines pâté et rillettes

- Mini-rillauds et boudin

- Fruits de saison

- 1 chouquette garnie

- 2 gâteaux de soirée

Café

Pain (boules coupées)

Buffet fouace (5/pers) - avec service 11.00 €

- Rillettes de porc

- Beurre de sardine

- Rillauds (tiède)

- Mogettes-lardons (chaud)

- Beurre à l'ail

- Caramel au beurre salé

- Confiture

- Nutella

- Chèvre frais

- Café

Buffet simple - sans service 7.40 €

- Terrines pâté et rillettes

- Plateau de fromage

- Condiments (beurre, moutarde, cornichons)

- Brioche tranchée et ronde

- Fruits de saison et compote

- Pain (baguette et boules coupées)

- Café

Buffet de desserts avec service 7.00 €

Buffet de desserts sans service 5.70 €

- Fruits de saison

- Compote

- Cocktail de fruits au sirop

- Brioche ronde ou tranchée

- Confiture

- Café

Fontaine à chocolat sans service 3.10 €

Accompagnée par ses fruits frais, bonbons et chamallows

Brunch retour - sans service 17.20 €

- Salades composées

Salade pois chiche, riz, raisin sec

Tagliatelles aux fruits de mer

- Planche de charcuterie

Jambon sec, andouille, rosette, boudin, rillauds, jambon blanc et chorizo

- Brouillade d'oeuf et lard fumé (à réchauffer sur place)

- Crêpes, nutella et confiture (froid ou à réchauffer sur place)

- Planche de fromage à partager

- Fromage blanc, salade de fruits et moelleux chocolat

- Café et jus d'orange

A noter :

Le pain et les viennoiseries sont à fournir par vos soins.

Pour tout autre buffet retour que le brunch, il est possible de se référer à notre carte "Buffets 2024"

Le tarif comprend le nappage et serviettes

