



Carte mariage 2024





Vin d'honneur

Le service, les tables de buffet nappées, la décoration et les serviettes cocktails sont comprises dans le prix

Formule 6 pièces : 10€TTC / personne

Formule 8 pièces : 12€ TTC / personne

Formule 10 pièces (8 froides + 2 chaudes) : 14€ TTC / personne

Exemples de pièces froides :

Canapés variés

Cuillère saint Jacques et perles de citron

Focaccia poulet curry

Blinis de blé noir à la truite fumée

Tartare de tomate et mozza billes

Carpaccio de bœuf à la ciboulette

....

Exemples de pièces chaudes

St Jacques sautée, crèmeux de courge

Crevette façon thaï

Crème de foie gras

Rouget aux petits légumes

...

Possibilité de rajout de pièces chaudes : 2€/pièce

Huîtres

Accompagnées de vinaigre à l'échalote, citron (+ rinces doigts)

100 pièces n°3 : 160€ TTC

150 pièces N°3 : 230€ TTC

200 pièces N°3 : 300€ TTC



Afin d'agrémenter vos buffets de cocktail nous vous proposons également :

La planche Finistère

Roulés de crêpes au jambon ou andouille de Guéméné, tapenade d'artichaut à tartiner, saucisse bretonne, croûtons

200 bouchées : 120€ TTC

La planche Marine

Effeillé de saumon fumé et truite, rillettes de la mer à tartiner, crevettes, croûtons

200 bouchées : 160€ TTC

La planche sud-ouest

Foie gras maison, jambon cru, magret fumé, chutney de figues, croûtons

200 bouchées : 200€ TTC

La planche voyage

Gravlax de saumon, tataki de thon, crevettes façon thaï, mini burger

200 bouchées : 200€ TTC

La planche fromagère

4 sortes de fromages affinés et diverses confitures, croûtons

200 bouchées : 150€ TTC

La planche VG

Fruits et légumes de saison, billes de mozza, tzatzíki, croûtons

200 bouchées : 70€ TTC



Pour animer votre cocktail, nous vous proposons également des ateliers présentés directement à vos convives par nos cuisiniers

L'atelier bilig

Roulés de crêpes garnis, saucisse bretonne et andouille grillée
3 pièces/personne
5€/personne

La plancha st Jacques

St Jacques en 2 marinades et son risotto crémeux
2 st Jacques / personne
6€/personne

L'atelier du boucher

Bœuf et canard à la plancha
Ecrasé de pomme de terre
2 pièces/personne
6€/personne

L'atelier mixte

Roulés de crêpes
St jacques et crevette
Magret
6.50€/personne





Les boissons du cocktail

Crémant de Loire et crème de cassis (2 verres)	3.75€
Champagne (2 verres)	7€
<i>Prix / personne comprenant vasques, flûtes et glace pillée</i>	
<u>Softs</u> : jus de fruits, Breizh Cola, Orangina, Perrier, eau plate (à discrétion)	1,60€
Cocktail de fruits 5L	25€
<u>Cocktails avec alcool</u> (5L = 30 verres)	
Planteur	45€
Sangria	40€
Cidria	40€
Soupe angevine au crémant	65€

Nos cocktails sont mis à disposition sur les buffets en fontaines à jus

*En cas de fourniture des boissons par le client nous ne prenons pas de droit de bouchon
La location des verres du cocktail est de 0.50€ TTC / personne*

Eaux du repas (bouteilles en verre Plancoët plate et pétillante)	1€/personne
--	-------------





La carte

Mises en bouche

Le foie gras maison, pain d'épices et mesclun aux fruits	7€
Le tube de saumon à la crème d'aneth	7€
Verrine truite fumée, asperge et fromage frais	7€

Entrées froides

Tartare de saumon au citron vert et légumes croquants	10€
Foie gras mi-cuit et sa confiture d'oignon et fruits rouges	12€
Gravlax de saumon et tataki de thon, vinaigrette au sésame	12€
Bœuf mariné, st jacques en carpaccio et mangue fraîche	13€
Terre-mer : foie gras maison, andouille, langoustines et saumon fumé	14€

Entrées chaudes

Poêlée de la mer (fruits de mer aux petits légumes, sauce safranée)	13€
St Jacques, crème de patate douce, tuile croquante	13€
Bricks de volaille au curry coco, jus aux herbes fraîches	13€

Poissons

Dos de saumon grillé,	14€
Pavé de cabillaud	16€
Rouget grillé	17€
Lieu jaune	18€
Brochette de Lotte et Gambas	21€
Demi-homard et St Jacques	30€

Sauce au choix :

Sauce aux algues
Coulis de poivrons doux
Sauce safranée
Sauce citron verveine
Sauce paprika fumé
Beurre blanc Nantais

Accompagnement : purée de légumes, légumes de saison et risotto

Viandes

Mignon de porc lardé	15€
Suprême de poulet au chorizo	15€
Magret de canard	17€
Longe de veau basse température	18€
Filet de bœuf	20€

Sauce au choix :

Jus au thym
Jus au framboise
Réduction cidre et miel
Sauce moutarde à l'ancienne
Sauce aux cèpes

Accompagnement : purée de légumes, légumes de saison et gratin de pomme de terre ou brochette de pommes grenailles

Fromage

Le trio (Brie, comté, chèvre) accompagné de salade et vinaigrette 5€

Le plateau (4 fromages affinés, servis sur ardoise en centre de table) 7€

Fromage de chèvre chaud croustillant, poire confite 8€



Les desserts



Desserts composés

Autour de la fraise (selon saison) Sablé breton au fraises, soupe en verrine et entremet fraise/citron	10€
Le Breton Kouign aman, crêpe au caramel beurre salé et verrine pomme/caramel	10€
Tout chocolat Verrine chocolat blanc et noir, tartelette chocolat aux éclats de caramel et mini fondant	10€
Le composé Brochette de fruits de saison, verrine chocolat croustillant, sablé aux fruits rouges	10€

Gâteaux Maisons

Le trio Entremet 3 chocolats	4€ la part
Le Fraisier (suivant saison)	4.5€ la part
Le pomme/caramel	4€ la part
L'exotique (mangue/passion/coco)	4€ la part

Possibilité de prendre 2 gâteaux différents afin d'avoir une demi part de chaque / assiette

Buffet de dessert

Picking de fruits, verrines sucrées, mignardises, entremets, tartelettes...
5 pièces / personne

11€

Café/thé servit à table

1.80€

Café/thé en open bar

1.50€

Cascade avec le vin du client

0.40€/personne

Cascade au crémant

2.50€/personne

Cascade au champagne

3.80€/personne



Enfants et prestataires

Menu enfant

Cocktail :
biscuits salés, mini clubs, pizza, bonbons

Burger maison
(Bœuf, cheddar, tomate, sauce tomate)
Pomme de terre sautées

Brownies

15€TTC service et vaisselle compris

Menu Prestataire

(animateurs, photographes, baby-sitters...)

Menu du mariage hors fromages

30€TTC service et vaisselle compris

Nous proposons également des menus adaptés sur mesures aux végétariens, végétaliens, allergiques, intolérants, Hallal....

N'hésitez pas à nous consulter !

**Afin de simuler le prix de votre repas,
il vous faudra prendre en compte notre prestation de service**

Celle-ci comprend :

le déplacement sur site à 50km(nous contacter si le lieu est plus loin)

Notre équipe sur place pendant 10h

Le nappage, serviettes

La vaisselle, verrerie, couverts

Le pain et beurre

Tout le matériel nécessaire pour la mise en œuvre de votre repas (étuves, camion réfrigéré, plaques induction...)

11€ TTC / personne



Retour de noces

Formule 1

Salades
2 sortes au choix
(Piémontaise, macédoine, taboulé, coleslaw, riz niçois, pomme de terre au thon)

Terrine de campagne

Viande froide en tranche
(rosbeef, jambon blanc, jambon cru et sauces)

Brie

Tarte aux fruits

12€ TTC

Formule 2

Salades
3 sortes au choix
(Piémontaise, macédoine, taboulé, coleslaw, riz niçois, pomme de terre au thon)

Planche de charcuterie bretonne
(Terrine, andouille, saucissonnerie)

Viande froide en tranche
(rosbeef, jambon blanc, jambon cru et sauces)

Planche fromagère
(Brie, chèvre, Comté)

Mini crêpes desserts
3 / personne
(Confitures, caramel beurre salé)

18€ TTC

(Prix hors vaisselle, buffets dressés sur plateaux jetables)

Conditions Générales de Vente

Prix valables jusqu'au 31 décembre 2023

Le taux de TVA applicable est celui en vigueur au moment de la prestation
(10 % sauf boissons alcoolisées et location de matériel 20%)

Si le cocktail ne se déroule pas au même endroit que le repas, un surcoût pourra être facturé. Nous consulter

Nous ne prenons pas de droit de bouchon

La date n'est retenue qu'après acceptation du devis et le versement des arrhes (10 % à la signature)

Toute annulation de la réception par le client entraînera une facturation :

De 6 à 3 mois, perte des arrhes uniquement

De 3 à 1 mois, 33 % du devis

De 30 jours au jour J, 66 % du devis

Le nombre définitif de convive devra nous parvenir 30 jours avant la prestation

Le plan de table avec les dimensions des tables, 15 jours avant la prestation

La facturation se fera sur ce nombre même en cas de désistement

Le solde de la facture sera à régler dès réception de celle-ci

Règlement par chèque ou virement

Nous nous réservons le droit de facturer toute casse ou dégradation du matériel (vaisselle, nappage, mobilier...)