



Carte mariage 2021/2022

Vin d'honneur

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

Formule 6 pièces : 9€ TTC / personne

Formule 8 pièces : 11€ TTC / personne

Formule 10 pièces (8 froides + 2 chaudes) : 13€ TTC / personne

Formule 12 pièces (10 froides + 2 chaudes) : 15€ TTC / personne

Exemples de pièces froides :

Canapés variés
Opéra foie gras et figues
Cuillère saint Jacques et perles de citron
Tataki de saumon à l'huile de sésame
Blinis de blé noir à la truite fumée
Roulé au magret fumé et fromage frais

Exemples de pièces chaudes :

pilon de poulet
feuilletés
crevettes grillées

Options :

Verrines chaudes (2/personne) : 3€ TTC / personne

Exemples de pièces :

St Jacques sautée, crémeux de courge
Crevette à la thai
Crème de foie gras
Magret grillé et compotée de pomme

Huîtres

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

100 pièces n°3 : 150€ TTC

150 pièces N°3 : 220€ TTC

200 pièces N°3 : 290€ TTC



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

La planche Finistère

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

200 bouchées : 100€ TTC

La planche Marine

Effeillé de saumon fumé et truite, sardines de Douarnenez, rillettes de la mer et terrine de crabe, croûtons

200 bouchées : 150€ TTC

La planche sud-ouest

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

200 bouchées : 150€ TTC

La planche voyage

Gravelax de saumon, tataki de thon, brochettes de poulet tandoori, crevettes façon thaï

200 bouchées : 200€ TTC

La planche fromagère

4 sortes de fromages affinés et diverses confitures, croûtons

200 bouchées : 100€ TTC

La planche VG

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

200 bouchées : 60€ 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
4,5€/personne

La plancha st Jacques

St Jacques en 2 marinades et son risotto crémeux
2 st Jacques / personne
5,5€/personne

L'atelier du boucher

Bœuf et canard à la plancha
Ecrasé de pomme de terre
2 pièces/personne
5,5€/personne



Les boissons du cocktail

Crémant de Loire et crème de cassis (2 verres)	3,5€
Champagne (2 verres)	6,5€
<i>Prix / personne comprenant vasques, flûtes et glace pillée</i>	
Softs : jus de fruits, Breizh Cola, Perrier, eau plate (à discrétion)	1,50€
<i>Prix / personne comprenant les éco-cups</i>	
Cocktail de fruits (5 litres, en jarre avec éco-cups)	25€
<u>Cocktails avec alcool</u> (5 litres, en jarre avec éco-cups)	
Planteur	40€
Sangria	35€
Cidria	35€
Soupe angevine au crémant	60€

Les bières bretonnes

3 sortes de bières de dégustations, artisanales et locales 160€ les 40 bouteilles de 33cl
(avec éco-cups)

Possibilité de location de verres si vous apportez vos boissons



La carte

Mises en bouche

Le foie gras maison, pain d'épices et mesclun aux fruits	6€
Le saumon mariné et son émulsion d'aneth	7€
Le tourteau et ses blinis de sarrasin	7€

Entrées froides

Tartare de saumon au citron vert et légumes croquants	9€
Foie gras mi-cuit et sa confiture d'oignon et fruits rouges	11€
St Jacques et saumon en carpaccio, légumes acidulés et vinaigrette mangue	11€
Mi-cuit de thon façon tataki, crémeux petit pois et jeunes pousses	11€
Terre-mer breton : foie gras, andouille, crevettes et tourteau	13€

Entrées chaudes

Foie gras frais, pommes en chips et compotées, miel réduit	12€
St Jacques, crème de carotte acidulée, tuile croquante	12€
Bisque de homard, moules et coques bretonnes	13€



Poissons

Dos de saumon grillé, sauce aux algues	13€
Pavé de cabillaud, coulis de poivrons doux	15€
Rouget grillé, sauce safranée	16€
Lieu jaune, sauce citron verveine	17€
Filet de bar, sauce vierge	18€

Accompagnement : purée de patate douce, légumes de saison et risotto

Viandes

Mignon de porc, réduction lardée	14€
Suprême de poulet au tomates confites	14€
Magret de canard, jus réduit	16€
Pintade farcie au chorizo	16€
Pavé de bœuf au houblon breton	16€
Longe de veau basse température, jus aux pommes rôties	17€
Filet de bœuf, sauce aux cèpes	19€

Accompagnement : purée de carottes, légumes de saison et pomme de terre 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€



Desserts composés

Autour de la fraise (selon saison) Sablé breton au fraises, soupe en verrine et entremet	10€
Le Breton Kouign aman, pomme rôtie et crêpe au chocolat	10€
Tout chocolat Verrine chocolat blanc et noir, mousse chocolat crêpes dentelle et chocolat chaud	10€

Gâteaux individuels

Le coeur coulant au chocolat, servi tiède	8€
Le rubis mousse framboise, insert coulant et pistache	8€
Le trio entremet 3 chocolats	8€
L'exotique tartelette passion, mangue et coco	8€

Buffet de dessert

Picking de fruits, verrines sucrées, mignardises, entremets, tartelettes 3 pièces / personne	11€
---	-----



Enfants et Prestataires

Menu enfant

Cocktail :
biscuits salés, mini clubs, pizza

Burger maison
(Boeuf, 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 (hors Finistère nous consulter)

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...)

10,50€ TTC / personne



Retour de nocces

Formule 1

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

Terrine de campagne

Jambon à l'os tranché
Pomme de terre en persillade et sauces froides

Brie

Tarte aux fruits

11€ TTC

Formule 2

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

Planche de charcuterie bretonnes
(terrines, 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)

17€ TTC

(Prix hors vaisselle, buffets dressés sur plateaux jetables avec couverts de services jetable)



Conditions Générales de Vente

Prix valables jusqu'au 31 décembre 2021

A partir de 50 convives le repas des mariés est offert

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, 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...)

