

La plaquette







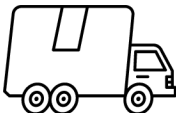
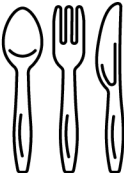

MARIAGE

TARIFS VALABLES JUSQU'EN DÉCEMBRE 2025
sur la base de 100 convives



Le

SOMMAIRE

PAGE 9 COCKTAIL LES ATELIERS			PAGE 5 COCKTAIL LES PIECES
PAGE 21 JUSQU'AU BOUT DE LA NUIT LA SOIRÉE			PAGE 12 LE REPAS LES MENUS
PAGE 27 LES BOISSONS AVEC ET SANS ALCOOL			PAGE 23 LE RETOUR LES FORMULES
PAGE 30 LES FRAIS DE DÉPLACEMENT			PAGE 29 LA DEGUSTATION A EMPORTER
			PAGE 32 LES CGV

QUI SOMMES-NOUS ?

Honoré Festif a été créé il y a maintenant 18 ans par Bérengère et Damien Probst, qui après avoir fait leurs classes dans de grands restaurants et traiteurs parisiens (dont Alain Ducasse, Lenôtre, Potel et Chabot) vous concoctent des produits d'exception.

Honoré Festif c'est aujourd'hui une équipe de 24 permanents venant de l'univers de la haute gastronomie qui est complétée par une dizaine de vacataires fidèles et formés en interne.

Vous allez vivre le plus beau jour de votre vie et nous sommes honorés de vous accompagner dans l'organisation de cette journée d'exception.

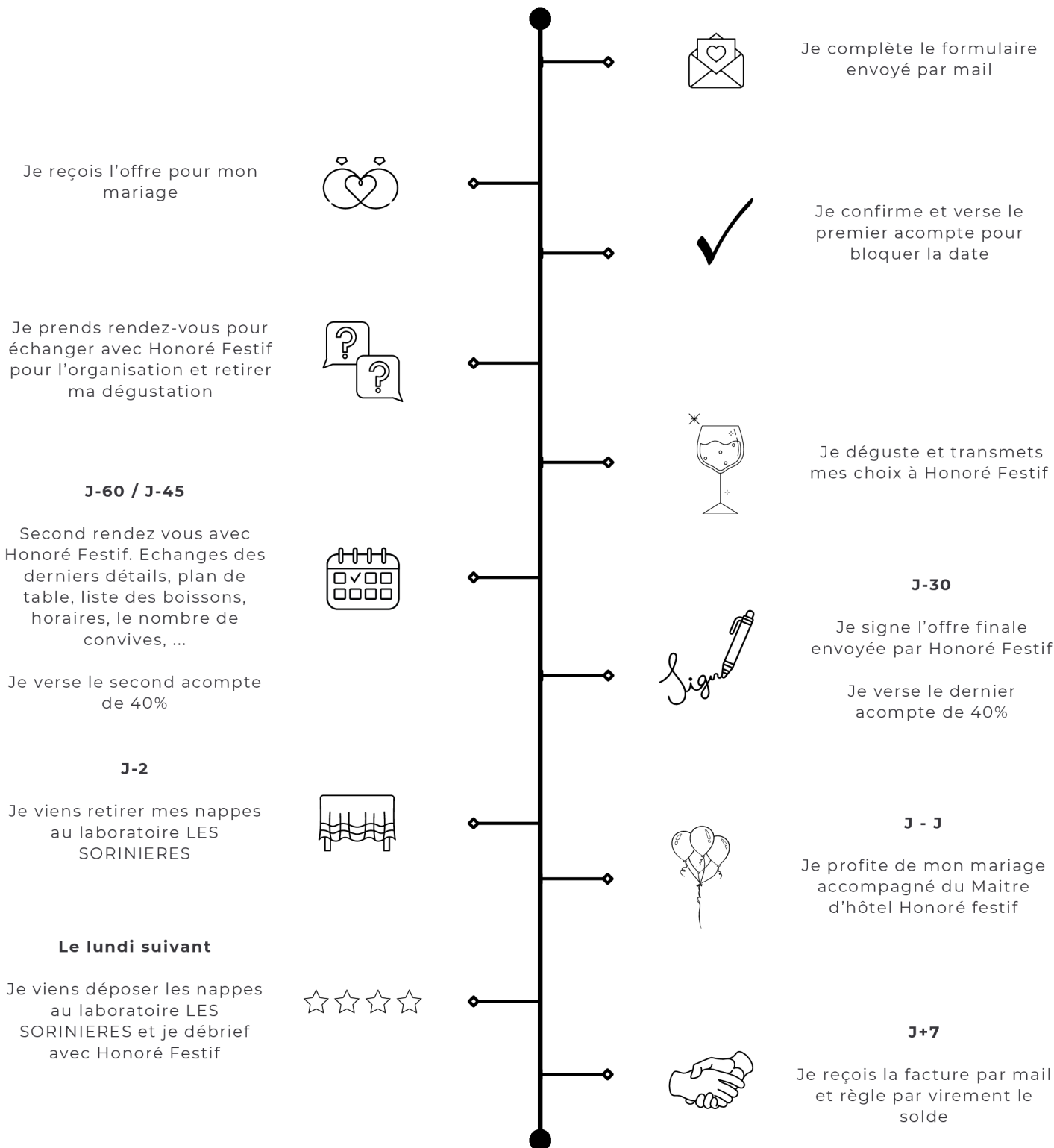
Toute notre équipe est à votre disposition pour vous guider, vous conseiller et ainsi créer la réception de vos rêves : vin d'honneur, cocktail, repas assis, pièce montée de choux, fontaine de Champagne, pièce montée de macarons, buffet froid, cocktail dînatoire, grande brioche vendéenne, brunch...

Conscient que chaque demande est unique et que chaque événement s'organise en « sur-mesure », Honoré Festif est à votre disposition pour tout complément d'information ou pour obtenir un devis personnalisé.



Votre mariage

LE DÉROULÉ



Le COCKTAIL

LES PIÈCES



2024 - 2025
SUR LA BASE DE 100 CONVIVES

Cocktail

HARMONIE

6 PIÈCES

La Corbeille de légumes

2 pièces par personne

Assortiment de légumes croquants
Accompagnés d'un fromage battu à l'ail des ours

Le coffret de mini brochettes salées

1 pièce par personne

Filet de poulet fumé, olive de Kalamata et comté
Mozzarella marinée aux herbes, champignon poêlé et tomates confite
Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma
Crevette au sésame doré, ananas et poivron vert

Plateau de Fraîcheurs du Potager

2 pièces par personne

Betterave Chiogga, Houmous de pois chiche
Radis noir, Chèvre frais au miel et à la ciboulette
Duo de courgette jaune et verte, fine tapenade noire
Navet Blue Meat, dahl de lentilles corail

Le plateau de Canapés « Veggies »

1 pièce par personne

Crème de poivrons rouges - Olive Kalamata
Caviar de carotte au carvi - Mini carotte fane
Compotée d'édamame à la menthe - Radis rose à l'aigre douce
Caviar d'artichauts au basilic - Asperge verte croquante

11.60 € TTC

PRIX PAR PERSONNE

Comprenant : La nourriture, Le matériel de service (nappage, verrerie), Le personnel de service.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Cocktail

PASSION

8 PIÈCES

Le plateau de célébrations

1 pièce par personne

Confit de canard glacé au Porto, polenta toasté, pistache de Sicile
Burger de Gambas rôtie à l'aneth, chantilly de chèvre, sablé parmesan
Mini blinis, mousse de betterave, Haddock fumé
Filet de poulet fumé, sauce barbecue, rosti croustillante

Le plateau de tartines

2 pièces par personne

Truite fumée, crème au wasabi
Médaille de volaille, poivronnade douce
Houmous de betterave rouge, croquant de concombre
Mousseline de chèvre frais, figue moelleuse

Plateau de Fraîcheurs du Potager

2 pièces par personne

Betterave Chiogga, Houmous de pois chiche
Radis noir, Chèvre frais au miel et à la ciboulette
Duo de courgette jaune et verte, fine tapenade noire
Navet Blue Meat, dahl de lentilles corail

Le plateau de mini pitas « Véggie »

1 pièce par personne

Chèvre frais aux concombres et à la menthe fraîche
Houmous de pois chiche à la betterave
Tamara Maison aux œufs de cabillaud fumé
Fine poivronnade aux légumes grillés

Assortiment de friandises chaudes

2 pièces par personne

Mini Jalousie Croq'
Torsade au saté et amandes,
Croustade de volaille aux champignons des bois
Tourbillon anchois -olive

14.60 € TTC

PRIX PAR PERSONNE

Comprenant : La nourriture, Le matériel de service (nappage, verrerie), Le personnel de service.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage.
Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Cocktail

ELEGANCE

10 PIÈCES

Le plateau de mini cassolettes

1 pièce par personne

Fraîcheur de légumes en feuille de riz, vinaigrette à la purée de mangue
Saumon au sel d'aneth façon Gravlax, spaghetti de courgettes, sauce aigre douce
Bonbon de volaille à l'estragon, sauce béarnaise, brunoise de légumes
Croustille au parmesan, panna cotta à la morille, magret de canard fumé

Le plateau de Croustade et Buns

2 pièces par personne

Croustade à l'ananas caramélisé, mousse de curry, poulet fumé maison
Croustade à la brunoise de légumes, Tartare de crabe et noix de cajou
Buns Pavot à la crème de Wasabi et truite fumée
Buns Sésame, sauce béarnaise, effiloché de Rumsteck de Bœuf

Coffret de verrines "Veggie"

1 pièce par personne

Chantilly de carotte au carvi, brunoise de petits légumes à l'estragon
Duo d'houmous pois chiche et betterave, chantilly végétale
Cappuccino de champignons forestiers, pointes d'asperges vertes
Cœur coulant au poivron rouge, granola végétal, guacamole à la gelée de citron jaune

Plateau de canapés "Veggie"

2 pièces par personne

Crème de poivrons rouges - Olive Kalamata - Pain de mie
Caviar de carotte au carvi - Mini carotte fane - Pain de mie
Compotée d'édamame à la menthe - Radis rose à l'aigre douce - Pain de mie
Caviar d'artichauts au basilic - Asperge verte croquante - Pain de mie

Coffret de mini brochettes salées

2 pièces par personne

Filet de poulet fumé, olive de Kalamata et comté
Mozzarella marinée aux herbes, champignon poêlé et tomate confite
Crevette au sésame doré, ananas et poivron vert
Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma

Les saveurs asiatiques chaudes

1 pièce par personne

Samoussa à l'épaule de veau confit au Curry Bengali
Accras de morue façon Créole
Nems de volaille, sauce Nuoc cham
Ravioli frit aux crevettes

Les gourmandises chaudes

1 pièce par personne

Samoussa à l'épaule de veau confit au Curry Bengali
Accras de morue façon Créole
Quiche Lorraine
Gougère au Curé Nantais

17.60 € TTC

PRIX PAR PERSONNE

Comprenant : La nourriture, Le matériel de service (nappage, verrerie), Le personnel de service.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le COCKTAIL

LES ATELIERS



2024 - 2025
SUR LA BASE DE 100 CONVIVES

Les

ATELIERS

FROIDS

SUD-OUEST

Dégustation de délicieux morceaux de foie gras de canard entier mi-cuit, à savourer naturels sur un pain aux graines ou à agrémenter d'un chutney de fruits de saison et de baguette au levain avec fruits confits

ATLANTIQUE

Découpe à la minute par notre chef cuisinier de savoureuses tranches de saumon fumé maison, à picorer simplement ou à agrémenter de mini blinis ou de pain aux graines recouverts d'une crème de raifort

CATALAN

Notre chef cuisinier tranche une tendre chiffonnade de Jambon Serrano devant vos convives, à déguster nature ou à marier avec un pain aux graines « Bûcheron », beurre $\frac{1}{2}$ sel croquant Conviette et de condiments (cornichons, oignons grelots)

MAREYEUR

Honoré Festif vous propose une dégustation d'huîtres de Bretagne, à savourer naturels ou à agrémenter de beurre $\frac{1}{2}$ sel croquant Pascal Beillevaire, sur pain seigle, de citron et de vinaigre échalote

3.30 € TTC

PRIX PAR PIÈCE - 100 PIÈCES MINIMUM

Comprenant : Le pain qui l'agrémente ; Le cuisinier réalisant l'animation.

Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Les
ATELIERS
CHAUDS

SAVEURS D'ORIENT

Cuisson minute de brochettes marinées d'ici et d'ailleurs Terre : suprême de poulet au tandoori, mignon de veau au curry, Kefta au sésame et Canard au Saté

DOUCEURS MARINES

Cuisson minute de brochettes marinées d'ici et d'ailleurs Mer : Lichette de saumon aux épices douces, noix de Saint Jacques au curcuma, gambas marinées à l'huile de tomate, lotte aux saveurs citronnées

SAVEURS D'ITALIE

Notre chef cuisinier prépare un onctueux risotto devant vos convives à marier avec d'une fricassée de champignons, d'un concassé de tomates et de copeaux de parmesan

SOLEIL LEVANT

Préparation minute d'une poêlée de queues de gambas au niora et noix de pétoncle au curcuma sur lit de nouilles chinoises et légumes croquants sautés au wok

3.30 € TTC

PRIX PAR PIÈCE - 100 PIÈCES MINIMUM

Comprenant : Le pain qui l'agrémente ; Le cuisinier réalisant l'animation. Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le REPAS

LES MENUS



2024 - 2025
SUR LA BASE DE 100 CONVIVES

Menu

LES AMUSES BOUCHES

LES AMUSES BOUCHES *FROIDS*

Gaspacho à l'andalouse et langoustine rôtie au sésame doré (verrine)

ou

La pomme d'amour avocat-crabe

ou

St Jacques rôtie, émulsion de petits pois et jambon Serrano



LES AMUSES BOUCHES *CHAUDS*

Encornets poêlés aux légumes du soleil, sauce pistou

ou

Fricassée de Pintade aux morilles et son écrasé de pomme de terre Vitelotte

ou

Crème de potiron aux ravioles de Royan

3.30 € TTC

PRIX PAR PERSONNE
Comprenant : La nourriture et le matériel de service

Menu

CHARME

ENTRÉE

Cheesecake de saumon fumé, coulis d'asperges vertes glacées, chips de parmesan

Fraîcheur d'haricots verts et viande des Grisons, mesclun à l'huile de noix, copeaux de foie gras de canard

Tiramisu de chèvre frais, sablé croustillant au piment doux, artichauts fondants et arlequin de poivrons confits

PLAT

Papillote de lieu jaune en écaille de chorizo, riz à l'andalouse et coulis de tomates à la sarriette

Filet de sandre rôti à la fleur de sel au thym, beurre blanc Nantais et pannequet de légumes provençaux

Onglet de bœuf rôti, sauce béarnaise et gratin Dauphinois, bouquet de légumes glacés

Suprême de pintade farci Forestière, sauce vallée d'Auge, gratin de pommes de terre à l'andouille de Vire

FROMAGE

Assiette d'un fromage Sélection Honoré Festif et son lit de salade douceur

DESSERT

Carpaccio d'ananas, cubik de papaye, coulis de mangue, granité coco et brochette de 4 mini-moelleux

Tarte chocolat-lait passion, sauce chocolat noir intense

Gâteau Nantais aux fruits rouges, crème à la vanille Bourbon

Sablé breton à la fleur de sel, abricots rôtis, inclusion confiture de lait

CAFÉ

Entrée - Plat - Dessert ou Plat - Fromage - Dessert : **39.40 € TTC**

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : **43.40 € TTC**

Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

Comprenant : la nourriture, le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café), Le personnel de service. Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Menu

DOUCEUR

ENTRÉE

Ballotine de raie et saumon fumé Maison, fine gelée de légumes et câpres acidulés

Panna cotta de jeunes carottes bardées d'une chiffonnade de magret de canard fumé par nos soins

Charlotte de gambas aux petits légumes de saison, Huile d'aneth et saté et son bouquet de salade douceur

PLAT

Dos de saumon farci aux coquillages de nos côtes et sauté de pommes de terre grenaille de Noirmoutier
à la fleur de sel

Brochette de l'Atlantique (Saint Jacques, Cabillaud, Langoustine, Truite de mer), Spaghetti de légumes et coulis de
poivrons jaunes

Noix de veau braisée aux coteaux du Layon, poêlée de légumes verts à l'huile de noisettes
et chips croquants de légumes

Carré de porcelet rôti au miel-sésame, gratin d'endives au lard croustillant et tagliatelle fraîches

FROMAGE

Assiette de 3 Fromages (Brie de Meaux, Ste Maure, Fourme d'Ambert) et bouquet de Mesclun

Pannequet de Chèvre aux herbes de Provence, salade de Mâche Nantaise (à déguster tiède)

DESSERT

Savarin Maison à la liqueur de Limoncello et framboises fraîches fondantes

Saint Honoré à la violette, coulis de cassis et sablé croquant aux pépites de chocolat

Macaron à la crème de nougat paré de fraises fraîches et coulis de fraises Sengana

Tarte profiterole façon festif (crémeux fondant à la vanille Bourbon, sauce chocolat noir intense et biscuit brownie)

CAFÉ

Entrée - Plat - Dessert ou Plat - Fromage - Dessert : **45.80 € TTC**

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : **50.80 € TTC**

Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

Comprenant : la nourriture, le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café), Le personnel de service. Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Menu

CUPIDON

ENTRÉE

Fondant aux 2 poivrons, saumon fumé Maison, réduction de vinaigre balsamique

Tatin de tomates Cœur de Bœuf et langoustines et coulis de crustacé parfumé à la réglisse

Timbale de rougets et homard à la mousseline de sandre agrémenté de champignons grelots, Poireaux, carottes étuvés et d'une émulsion coraillée (entrée chaude)

Foie gras de canard mi- cuit, fraîcheur fraises-framboises et son petit pain aux fruits secs

Tourte de canard et foie gras aux jeunes girolles marinées à l'huile de noisettes et sa sauce rouennaise (*chaude*)

PLAT

Médaille de lotte rôtie à la ventrèche, cocotte de risotto crémeux aux tomates confites et fèves

Tarte fine de saint jacques, marmelade des bois et truffes du Périgord et salade d'herbes fraîches

Filet de bœuf Rossini sur croustillant de pommes de terre aux champignons des bois et sa sauce Périgueux

Banderille de filet caille et foie gras de canard, moelleux de patates douces et tomates cocktail rôties au beurre de girolles (sauce servie en saucière)

FROMAGE

Assiette de 3 fromages affinés et bouquet de Mesclun

Plateau de fromages de nos régions

DESSERT

Sabayon de fruits rouges à la liqueur de Nantillais et sa madeleine de Commercys

Moelleux au Chocolat au cœur fondant et perle de glace à la vanille Bourbon

Macaronnade aux framboises, crème anglaise onctueuse à la pistache

CAFÉ

Entrée - Plat - Dessert ou Plat - Fromage - Dessert : **51.20 € TTC**

Entrée - Plat - Fromage - Dessert : **57.20 € TTC**

Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

Comprenant : la nourriture, le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café), Le personnel de service. Ne comprend pas : les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Menu

GOURMETS EN CULOTTE COURTE

de 4 à 9 ans

LES SALADES COMPOSÉES EN TIMBALINE

1 pièce par personne

La Fraîcheur : concombres à la crème et aux fines herbes
Le méli-mélo : billes de melon et chiffonnade de jambon de pays

PLATEAU DE MINI SANDWICHES

4 pièces par personne

Navette sésame, compotée de figues, Chèvre frais
Navette pavot, tarama aux œufs de cabillaud maison, saumon fumé
Navette Provence, rôti de veau aux herbes, tapenade d'olives kalamata
Navette nature / Œufs Mimosa à la ciboulette

LES PIÈCES CHAUDES

4 pièces par personne

Les friandises chaudes : Mini jalousie croq', Torsade au saté
Les gourmandises chaudes : Quiche Lorraine, Gougère au Curé Nantais

LE DESSERT

1 pièce par personne

Mousse au chocolat Maison, cookies fondant
ou Salade de fruits frais, mini financier
ou Crème caramel, madeleine au miel

15.60 € TTC

Menu

UN INSTANT DE FETE

de 10 à 16 ans

LES SALADES COMPOSÉES EN TIMBALINE

1 pièce par personne

La piémontaise : Pomme de terre, tomates, cornichons, jambon, œuf dur et mayonnaise

Le méli-mélo : billes de melon et chiffonnade de jambon de pays

PLATEAU DE BUNS

2 pièces par personne

Buns Pavot à la crème de Wasabi et truite fumée

Buns Sésame, sauce béarnaise, effiloché de Rumsteck de Bœuf

PLAT CHAUD

1 plat au choix

Papillote de lieu jaune en écaille de chorizo, riz à l'andalouse et coulis de tomates à la sarriette

Filet de sandre rôti à la fleur de sel au thym, beurre blanc Nantais et pannet de légumes provençaux

Onglet de bœuf rôti, sauce béarnaise et gratin Dauphinois, bouquet de légumes glacés

Suprême de pintade farci Forestière, sauce vallée d'Auge, gratin de pommes de terre à l'andouille de Vire

LE DESSERT

1 pièce par personne

Mousse au chocolat Maison, cookies fondant

ou Salade de fruits frais, mini financier

ou Crème caramel, madeleine au miel

20.40 € TTC

Comprenant : La nourriture, Le matériel de service (serviette papier, nappage tissu, assiette, couvert, verre).
Ce tarif n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale de mariage.

Menu

LES TROUS NORMANDS

LE TROU NORMAND CLASSIQUE

Glace pomme et Calvados

ou Glace citron et Vodka

ou Glace orange et Grand Marnier



LE TROU NORMAND REVISITÉ

Glace Noix de Coco et Rhum blanc

ou Sorbet fraise et Crémant de Loire

ou Glace plombière (fruits confits) et Kirsch

2.60 € TTC

PRIX PAR PERSONNE
Comprenant : La glace, l'alcool, la coupe et la cuillère

Menu

DESSERT

L'assiette Gourmande

Composer votre assiette trois éléments - selon la saison

Dessert :

- Tarte chocolat lait passion, sauce chocolat noir intense
- Moelleux au Chocolat au cœur fondant
- Macaron à la crème de nougat paré de fraises fraîches et coulis de fraises Sengana
- Gâteau Nantais aux fruits rouges, crème à la vanille Bourbon

Accompagnement :

- Salade de fruits de saison
- Sabayon de fruits rouges à la liqueur de Nantillais
- Carpaccio d'ananas, cubik de papaye, coulis de mangue
- Duo de mousse chocolat noir et lait / Biscuit brownie

Sorbet / glace :

- Vanille
- Chocolat
- Citron
- Noix de coco,
- Framboise
- Pistache

La pièce montée de choux ou de macarons

Pièce montée de choux - 3 pièces/pers.

2 parfums au choix : Choux vanille, grand marnier, rhum, chocolat et pistache

ou

Pièce montée de macarons - 3 pièces/pers.

2 parfums au choix : Macarons chocolat, pistache, framboise, caramel au beurre salé, citron et vanille

La Grande Pièce de Dessert avec scintillants

Le Belle-Hélène

Biscuit chocolat, mousse chocolat et crème brûlée vanille et poires caramélisées

Le Sous-Bois

Biscuit joconde, pailleté feuilletine, fruits rouges et bavaroise à la vanille Bourbon

Le Tropical

Biscuit dacquoise coco, crémeux coco, ananas rôtis et mousse mangue

Le Fraisier (en saison)

Biscuit génoise, mousseline à la vanille, fraises fraîches

Le Verger

Biscuit noisette, pommes caramélisées au miel, mousse caramel

L'Amandine

Biscuit à la cuillère, crémeux miel, brunoise de pêches

2.80 € TTC /pers. - supplément

Comprenant : La nourriture, les scintillants (pour les pièces montées et les grandes pièces de dessert).
Présentation en salle sur un présentoir réalisé par nos soins (unique ou à étages) pour un service à l'assiette
(1 parfum de gâteau au choix) ou au buffet (jusqu'à 3 parfums de gâteaux au choix)

Menu

DESSERT

La fontaine à champagne



1.60 € TTC /pers.

Comprenant : La fourniture des coupes ; La mise en place de la fontaine.



Invités supplémentaires au dessert



8.80 € TTC / pers.

Comprenant : Le dessert ; Le café ; Le nappage et la serviette ; La vaisselle nécessaire (1 assiette, 1 couvert, 2 verres, 1 service à café).

Jusqu'au
BOUT DE
LA NUIT



2024 - 2025
SUR LA BASE DE 100 CONVIVES

Jusqu'au
BOUT DE LA NUIT



LE CAFÉ EN COURS DE SOIRÉE

Mise à disposition du percolateur avec 1kg de café Incluant les tasses jetables, les agitateurs et les sucres emballés

1.80 € TTC / pers.



LA TIREUSE À BIÈRE

Bière blonde Burgerbrau (1 fût de 30L – environ 120 verres)
Incluant 100 gobelets 25cl Location de la tireuse à bière offerte Nous reprenons les fûts non entamés Autres références de bières et cidres sur demande

185.00 € TTC



PERSONNEL DE SERVICE POUR L'OPEN BAR

Incluant 1 maître d'hôtel et 1 serveur en service pendant 3 heures
Les nappes du buffet, 3 verres par personne
base pour 100 personnes (hors boissons)

5.20 € TTC / pers.



LA BRIOCHE VENDÉENNE

Brioche Coeur 40 parts 2 kg Sucre Grains

45.00 € TTC

Le RETOUR

NOS FORMULES



2024 - 2025
SUR LA BASE DE 100 CONVIVES

Buffet

GOURMAND

ASSORTIMENT DE SALADES COMPOSÉES

150g par personne – 2 salades au choix

La piémontaise : pommes de terre, tomates, cornichons jambon, œuf dur et mayonnaise

La Niçoise : riz, tomates, poivrons, thon, olives noires et vinaigrette

La macédoine aux 2 thons : haricots verts, petits pois, navets, carottes et mayonnaise

Carottes râpées au jus d'orange Coleslaw : carotte, céleri, oignon rouge et mayonnaise

Le taboulé : semoule, tomates, courgettes, poivrons et vinaigrette

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET VIANDES FROIDES EN CHIFFONNADE

60g par personne

Jambon blanc cuit au torchon, Saucisse sèche, Saucisson à l'ail, Rosette de Lyon,
Andouille de Pays rôti de porc, rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau, filet de poulet aux herbes

ASSORTIMENT DE TERRINES DE POISSON

60g par personne

Printanière de rougets et gambas au safran Terrine aux deux saumons et julienne de poivrons

LE PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS

30g par personne

Assortiment de fromages de France Fourme d'Ambert, Comté, Ste Maure Boulette d'Avesne, Mimolette, Curé Nantais

LES DESSERTS EN TAILLE LUNCH

1.5 part par personne

Selon nos arrivages et les saisons, l'assortiment peut être le suivant : Mousses, entremets, tartes, corbeille de fruits...

19.60 € TTC / pers.

Pensez au pain tranché : nous vous conseillons 100g par personne

Ce buffet comprend les condiments : beurre et sauces d'accompagnement,

Comprenant : la nourriture laissée à disposition le jour du mariage ; La vaisselle jetable (par personne : 1 serviette, 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, 1 kit couverts (fourchette, couteau, cuillère, sel et poivre).

Buffet BRUNCH

CHEZ LE BOULANGER

Les mini Viennoiseries

Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins, Mini tresse pistache et pépites de chocolat, mini jésuite à la framboise

Le Pain et ses petits plus...

A agrémenter de beurre salé et de confitures gourmandes (fraise, abricot)

CHEZ LE CRÉMIER

Assortiment laitages de notre Maître laitier

Fromage blanc nature ou aux fruits, Grand Suisse aux fruits Petits pots de crème caramel, chocolat et café

LES DOUCEURS SALÉES

Assortiment de salades composées

La Rustique : pommes de terre, emmental, maïs, jambon, œuf dur et mayonnaise
L'Italienne : mini Penne, tomates, mozzarella, parme, courgettes pignons et vinaigrette
La Vigneronne : raisins blancs, haricots verts, chou blanc, poulet, noisettes et vinaigrette
Concombres à la crème et fines herbes, Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne

CHEZ LE GRILLARDIN

Œufs brouillés au saumon ou au lard sur pain grillé

Chipolatas nature ou aux herbes, poitrine fumée, brochettes de poulet marinées accompagnées de pommes de terre en robe des champs

CHEZ LE MAÎTRE FROMAGER

Plateau de Fromages de France découpés

Fourme d'Ambert, Comté, Sainte Maure, Gouda au cumin, Mimolette, Curé Nantais

CHEZ LE PATISSIER

Assortiment de desserts en taille lunch

Selon nos arrivages et les saisons, l'assortiment peut être le suivant : Mousses, entremets, tartes, corbeille de fruits...

36.00 € TTC / pers.

Café, thé, jus de fruits 100% pur jus pressé. Ce brunch comprend condiments, beurre et les sauces d'accompagnement ainsi que le pain de notre fabrication

Comprenant : la nourriture ; le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café) ; les boissons chaudes et les jus de fruits ; le personnel de service (1 maître d'hôtel et 1 cuisinier pendant 6 heures). Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale de mariage. Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Les
BOISSONS

POUR VOTRE COCKTAIL ET REPAS



2024 - 2025
SUR LA BASE DE 100 CONVIVES

Boissons

AVEC ALCOOL

- Champagne
- Crémant
- Cidre
- Bière
- Vin rouge
- Vin blanc
- Vin rosé
- Cocktail
 - Sangria
 - Punch
 - Rosé /pamplemousse
 - Kir Chardonnay au Nantillais Fruits rouges
 - Soupe Angevine

Boissons

SANS ALCOOL

- Jus de fruits
- Cola
- Thé glacé
- Eaux aromatisées
- Virgin cocktail
 - Douceur des Iles (Ananas, pomme, banane, fruits de la passion)
 - Verger Plaisir (Pommes, litchi, fraises)
 - Rouge Intense (Pommes, fraises, framboises)
 - Multi-des-tropiques (Orange, mangue, banane, passion)

A emporter
DÉGUSTATION



Déguster votre repas de mariage

Le cocktail de votre choix

6 ou 8 pièces / pers.

Le menu incluant 1 entrée, 1 plat principal, 1 dessert

(hors desserts spécifiques)

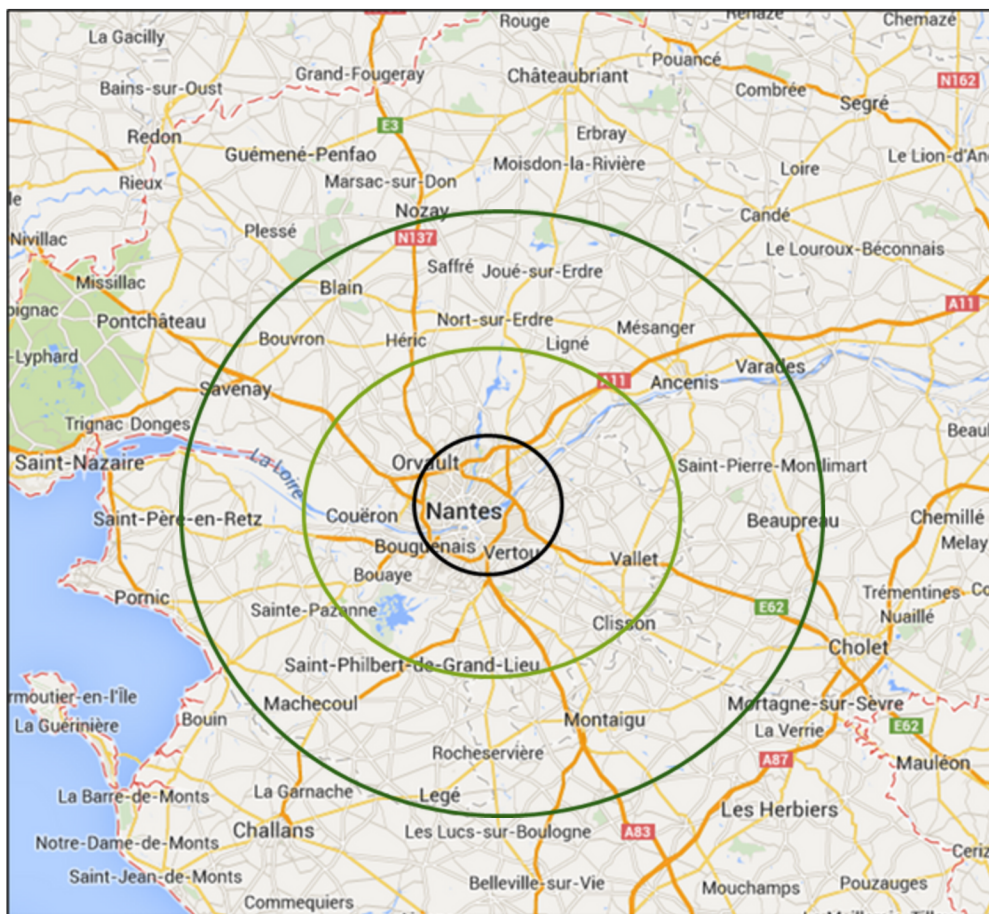
Nos plats peuvent être déguster uniquement après confirmation de votre mariage



Retrait de votre dégustation

Votre dégustation est à retirer à notre laboratoire des Sorinières,
Du lundi au vendredi, de 9h à 17h sur rendez-vous.

Les frais de DÉPLACEMENT



Zone 1 : Nantes et proches agglomérations – frais de déplacement inclus dans les tarifs de la carte, jusqu'à 150 convives

Zone 2 : frais de déplacement de 160,00 € TTC (TVA à 10%) – pour toute réception jusqu'à 150 convives

Zone 3 : frais de déplacement de 280,00 € TTC (TVA à 10%) – pour toute réception jusqu'à 150 convives

*Liste des communes concernées page suivante
Pour toute réception de plus de 150 convives, nous consulter.*

Les frais de DÉPLACEMENT

Liste des villes / communes par zones :

Zone 1 : Nantes et proches agglomérations – frais de déplacement inclus dans les tarifs de la carte, jusqu'à 150 convives

Rezé, Pont-Rousseau, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Couëts, Sainte-Luce-sur-Loire, Bouguenais, Orvault, Vertou, Les Sorinières, Saint-Herblain, Haute-Indre, Basse-Goulaine, Basse-Indre, Haute-Goulaine, La Chapelle-sur-Erdre, Thouaré-sur-Loire, Carquefou, Sautron, La Chabossière, La Montagne, Pont-Saint-Martin, Indret, Saint-Fiacre-sur-Main, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, La Haie-Fouassière, Bouaye, Brains, Couëron, La Chevrolière, Treillières, Mauves-sur-Loir, Le Pellerin.

Zone 2 : frais de déplacement de 160,00 € TTC (TVA à 10%) – pour toute réception jusqu'à 150 convives
Le Loroux-Bottereau, Saint-Léger-les-Vignes, La Chapelle-Heulin, La Paquelais, La Chapelle-Basse-Mer, Monnières, Port-Saint-Père, Vigneux-de-Bretagne, Saint-Mars-de-Coutais, Maisdon-sur-Sèvre, Saint-Étienne-de-Montluc, Casson, Le Cellier, Le Pallet, Montbert, Le Landreau, Saint-Mars-du-Désert, Aigrefeuille-sur-Maine, Cheix-en-Retz, Le Temple-de-Bretagne, La Varenne, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Barbechat, Mouzillon, Notre-Dame-des-Landes, Petit-Mars, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet, Saint-Lumine-de-Coutais, La Remaudière, Gorges, Remouillé, Landemont, Héric, La Planche, Sainte-Pazanne, Rouans, Saint-Hilaire-de-Clisson, Nort-sur-Erdre, Oudon, Champtoceaux, Clisson, Vue, Ligné, Saint-Philbert-de-Bouaine, La Limouzinière, Cordemais, Les Touches, Saint-Hilaire-de-Chaléons, La Marne, Saint-Jean-de-Corcoué, La Regrippière, Gétigné, Cugand, La Bernardière, Saint-Même-le-Tenu, Couffé, Saint-Laurent-des-Autels, Malville, Saint-Hilaire-de-Loulay, Fay-de-Bretagne, La Chevallerais, Vieillevigne, Frossay, Bouée, Chéméré, Tillières, Mouzeil

Zone 3 : frais de déplacement de 280,00 € TTC (TVA à 10%) – pour toute réception jusqu'à 150 convives
La Chaussaire, Drain, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Géréon, Montaigu, Machecoul, Saffré, Rocheservière, Paulx, Boufféré, Bouvron, Arthon-en-Retz, Liré, Trans-sur-Erdre, Lavau-sur-Loire, Gesté, Joué-sur-Erdre, Saint-André-Treize-Voies, Blain, Boussay, Ancenis, Saint-Germain-sur-Moine, Le Fuiet, Chauvé, Fresnay-en-Retz, Puceul, Mésanger, Notre-Dame-des-Langueurs, Savenay, La Bruffière, Montigné-sur-Moine, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Bouzillé, Saint-George de-Montaigu, Montfaucon, Treize-Septiers, Bourgneuf-en-Retz, La Chapelle-Launay, L'Herbergement, La Guyonnière, La Grigonnais, Le Gâvre, Touvois, Saint-Sulpice-le-Verdon, Abbaretz, Legé, Pannecé, Campbon, Torfou, La Meilleraye-de-Bretagne, Vay, Falleron, Pouillé-les-Côteaux, Riaillé, Nozay, La Roche-Blanche, La Boissière-de-Montaigu, Quilly, Les Brouzils, Bois-de-Céné, Notre-Dame-de-Grâce, Froidfond, Chavagnes-en-Paillers, Bonnoeuvre, Le Coudray, Saint-Étienne-du-Bois, Les Lucs-sur-Boulogne, Les Landes-Génusson, Plessé, Saint-Mars-la-Jaille, Châteauneuf, La Copechagnière, Marsac-sur-Don, Treffieux, Jans, Guenrouet, La Rabatelière, Issé, Grand-Landes, Grand-Auverné, Guénouvry, Saint-Christophe-du-Ligneron, Moisdon-la-Rivière, Palluau, Conquereuil, Saint-Denis-la-Chevasse, Saint-Paul-Mont-Penit, Bazoges-en-Paillers, Saligny, Challans, Saint-Vincent-des-Landes, La Chapelle-Palluau, Petit-Auverné, Belleville-sur-Vie, Saint-Fulgent, Chauché, Boulogne

NOS CONDITIONS GÉNÉRALES



Sont compris dans notre prestation :

- Le nappage
 - Cocktail : Nappes 400x200, tissu blanc
 - Repas : base d'une nappe carré de 210 cm et les serviettes, en tissu blanc.
- La vaisselle en porcelaine blanche, les couverts inox modèle, la verrerie modèle
- Le matériel de cuisine nécessaire à la bonne marche de votre prestation : étuves et réchauds.
- Le personnel de service
 - Le transport des denrées alimentaires en camions réfrigérés
 - Les frais de mise en glace et de gestion des boissons si elles sont fournies par nos soins
- Durée de présence sur site :
 - Pour le cocktail : 4 heures
 - Pour le repas : 8 heures

Ne sont pas compris dans notre prestation :

- Les frais de déplacement si la prestation se déroule en dehors de Nantes et proches agglomérations – voir documents sur les frais de déplacement.
- Les frais de personnel lorsque le cocktail et le repas ont lieu sur des sites différents
- Les frais de personnel dépassant une prestation globale (cocktail et repas) de plus de 12 heures.
- Les frais de logistique spécifiques liés à une réception en extérieur
- Le mobilier (chaises, tables, tables buffets, tables d'office) si le lieu de réception ne les fournit pas.
- Un choix de coloris différent pour le nappage et/ou un autre modèle de matériel de service que celui proposé.
- La décoration de la salle et des tables.
- La gestion des déchets
- Gestion des boissons si fournies par vos soins

Conditions de dégustation : La dégustation à emporter est offerte pour 2 personnes si la prestation est confirmée (10% d'acompte versé) et supérieure à 50 couverts. Aucune dégustation possible pour toute prestation inférieure à 50 convives.

Conditions de réservation et de règlement : A la réservation, 1ère acompte de 10% du montant global de la prestation. 2 mois avant, 2ème acompte de 40% du montant global de la prestation. 1 mois avant, 3ème acompte de 40% du montant global de la prestation. Le solde à réception de facture

Conditions fin de soirée : les nappes, verrerie et autres éléments laissés lors de votre mariage sont à nous ramener le lundi suivant en matinée à notre laboratoire aux Sorinières.

Conditions particulières : Une majoration sera appliquée lors d'une réception où le nombre de convives est inférieur à 100 ou supérieur à 150 personnes.