

# Le Repas

Composez le menu de votre mariage selon vos envies !

## La prestation

Nous utilisons une vaisselle sophistiquée et de qualité pour que rien ne dénature la magie de la journée. Les tarifs présentés incluent le service dans une limite de temps définie au paravant, le pain, la vaisselle et verrerie du repas ( eau et vin) les nappes rectangles et serviettes qualités Célisoft.

Nappe ronde qualité Célisoft 8€ L'unité

Forfait nappage et serviette tissus blanc 2.20 € par personne

Nous prévoyons 1h30 à 2 h de vin d'honneur et 4h pour un repas.

Passé ce temps nous pourrons facturer 25 € de l'heure par personne présente en salle comme en cuisine.

## Ce qu'il vous faut prévoir

Le placement des tables et chaises avant notre arrivée pour l'installation. Vous avez la possibilité de récupérer le nappage quelques jours avant la prestation. La puissance électrique et les branchements devront nous être communiqués. En cas d'équipements cuisine manquant des frais de locations pourrons vous être facturés.



# Les Entrées

Une envie précise ? Un régime particulier ? Dites-le nous ! Rien n'est figé, tout se module !

Mise en bouche 7 €

ex: verrine Tartare de saumon et wakamé ou mini ballotin ...

Salade Veggie de saison 12€

Salade Océane (saumon fumé, crevettes, agrumes et salade coquante) 12.50 €

Assiette gourmet: tataki de boeuf, verrine saumon fumé et crevettes, mini burger de thon escabèche 15.50 €

Cassolette de crevettes, sèche, lotte, chorizo et curry 12.50 €

Ballotin de saumon fumé, crème mascarpone et légumes croquant 12.50 €

Finger de foie gras au pain d'épices 17 €  
façon pommes tatin

Brochette de Saint-Jacques, crevettes et mangues, sauce vanille et mesclun 15.50 €

Salade gourmande 16.50 €

Toast foie gras, saumon fumé, langoustine, vinaigrette framboise

Dôme mascarpone wasabi/coco, 14 €  
son coeur tartare de thon et tomates confites sur biscuit aux sésames

Verrine de magret fumé mousse Parmesan, 11.50 €  
focaccia, mesclun aux fruits secs

Tartare de saumon au yuzu et coriandre 15 €  
sur crumble aux agrumes

Possibilité d'adapté les plats de poissons format entrée

# Les Plats

Ils seront servis avec l'accompagnement que nous définirons ensemble

**Mille feuilles de la mer** 19 €  
Sauce Armoricaïne

**Merlu** 16 €  
au beurre blanc

**Lieu jaune** 22 €  
Pesto et légumes croquants

**Filet de Saint Pierre** 22 €  
crème de poivrons safranée

**Saint Jacques snackées** 24 €  
crème corail

**Filet de boeuf en basse température** 24 €  
Jus myrtilles

**Filets de caille** 23 €  
crème Périgourdine

**Brochette de canard** 20 €  
à l'orientale

**Paleron de porc confit** 16 €  
crème moutarde aux aromates

**Pintade farcie** 20 €  
Jus forestier

**Cuisse de canard confite** 15 €

**Poêlée veggie** 15 €  
aux céréales

**vegé**

**Pour digérer entre deux temps, trou Normand à 3.50 €**

ex: mangue/rhum brun, chocolat blanc/get 27, pêche/pétillant rosé, poire/poire williams, citron vert/vodka, pomme/calvados, exotique/malibu.... (-1 euro si vous fournissez l'alcool)

# Les plats Conviviaux

Ils seront servis avec l'accompagnement que nous définirons ensemble.  
Dans l'esprit convivial, le service se fait en buffet



**Cochon farci** 21 €

**Cochon à la broche** 19 €

**Barbecue «prestige»** 21 €

boeuf, andouillette de canard, saucisse, poitrine, poulet...

**Paëlla** 14 €

Poulet, crevettes, langoustines, fruits de mer, seiches, chorizo

**Couscous** 15 €

Agneau, poulet, merguez...

Choucroute 14 €

Choucroute de la mer 16 €

Rougail saucisse 12 €

Jambalaya 13 €



# Les Fromages

Chaud, froid, à l'assiette ou au plateau,  
pasteurisé ou au lait cru... Tous les  
choix sont bons tant que le plaisir est là  
! Servis avec salade verte



**Tatin de Saint Nectaire aux abricots** 4.50 €

**Galette de sarazin au chèvre** 4€  
flambée au Calvados

**Tartelette crumble de pommes au Pont Leveque** 4 €  
coulis de cidre

**Assiette de fromage pasteurisés** 3.50 €  
3 morceaux

**Assortiment de fromages au plateau** 5 €  
Pasteurisés et affiné (1 plateau pour 8/10 pers.)



Gourmands de fromage ? Pensez à notre atelier !

# Les Desserts

Nous travaillons en partenariat avec différents prestataires, chefs pâtisseries, nous trouverons comment sublimer la fin de votre repas !

## **Assiette gourmande 6 €**

ex: Tartelette, macaron, chou garni, cannelé Bordelais et glace

## **Pièce montée 3 choux de chez Justine & CO 7 €**

parfums à définir: vanille, chocolat, Grand Marnier, caramel, framboise, pistache

## **Gâteau présenté 6 €**

Type fraisier, framboisier, bavarois...

## **Part de Gâteau ou Pièce montée (1choux) 7 €**

servi sur assiette gourmande

## **Pavlova aux fruits de saison 6 €**

## **Buffet de mignardises 6.50 €**

## **Service du dessert fourni par autre prestataire 2 €**



## **Les Petits**



Forfait café «perco» 1€

Forfait café «expresso» 2 €

Présentation de coupe à champagne en cascade 50 €



# Pour les Enfants

Pas d'âge limite imposé ! Cependant la quantité reste la même pour tous... A vous de juger ! Possibilité de faire des demies portions du repas adulte sélectionné



**Menu Enfant 12 €**  
9 € sans l'entrée  
(-12 ans)

Assiette de charcuteries et crudités

Filet de poulet  
à  
la crème  
pommes de terres sautées

Eclair chocolat ou mousse



# Les options Prestataires

Photographe, DJ, musiciens, nounous...  
A chacun ses préférences de repas,  
retrouvez ici des solutions simples et  
efficaces pour rassasier leurs estomacs !

## Plateau repas «prestige» - 15 €

2 entrées  
plat froid  
Fromages  
Dessert



## Repas simplifié avec plat chaud - 18 €

Assiette anglaise  
plat chaud  
2 fromages  
Pâtisseries

