



***TARIFS PRESTATION DE MARIAGE,
COMMUNION OU ANNIVERSAIRE***



PROPOSITIONS POUR MENUS DE MARIAGES, COMMUNIONS OU AUTRES REPAS DANSANTS

Le taux de TVA applicable à la facturation sera celui en vigueur au moment de la prestation, sauf règles contraires qui seraient précisées par l'administration

TARIFS AU 1er JANVIER 2019

FORMULE CLASSIQUE 62€ / PERSONNE BOISSONS COMPRISES EN 5 SERVICES

Un apéritif et ses amuses-bouche
Une entrée froide ou chaude
Le plat
Le fromage
Le dessert personnalisé

Boissons comprises au menu: (servies à discrétion jusqu'au café)

Vin blanc, Vin rouge, Eaux minérales plates et gazeuses, Jus de fruits, Bière pression
Une coupe de Crémant de Loire servie avec le dessert
Café resservi et mignardises

FORMULE COMPLETE 69,50€ / PERSONNE BOISSONS COMPRISES EN 6 SERVICES

Un apéritif et ses amuses-bouche
Une entrée froide
Un entrée chaude
Le plat
Le fromage
Le dessert personnalisé

Boissons comprises au menu: (servies à discrétion jusqu'au café)

Vin blanc, Vin rouge, Eaux minérales plates et gazeuses, Jus de fruits, Bière pression
Une coupe de Crémant de Loire servie avec le dessert
Café resservi et mignardises

FORMULE PRESTIGE 93€ / PERSONNE BOISSONS COMPRISES EN 8 SERVICES

Un apéritif et ses amuses-bouche
Une mise en bouche
Une entrée froide
Un entrée chaude
Le sorbet
Le plat
Buffet de fromages
Buffet de desserts

Boissons comprises au menu: (servies à discrétion jusqu'au café)

Vin blanc, Vin rouge, Eaux minérales plates et gazeuses, Jus de fruits, Bière pression
Une coupe de Champagne 1er cru servie avec le dessert
Café resservi et mignardises

DETAIL DES PLATS ET BOISSONS PAGES SUIVANTES

MENU AU CHOIX POUR LES FORMULES CLASSIQUE (62€) ET COMPLETE (69,50€)

Lors de l'élaboration du menu avec le chef, pensez à nous indiquer s'il y a des personnes allergiques.

APERITIF

Une coupe de Crémant de Loire « Sélection Maison » avec ses amuses-bouche

Servi nature ou avec crème de cassis, mûre, pêche ou framboise

Si 2ème tournée de Crémant de Loire + 6€ / personne (resservi avec amuses-bouche)

Si Une coupe de Champagne à la place du Crémant + 3 € / personne

si 2ème tournée de Champagne + 9€ / personne (resservi avec amuses-bouche)

ENTREES FROIDES

-Salade de canard à l'huile de noix (salade variée, magret fumé, foie gras, pignon de pin, noix, marron, champignons crus)

-Emincé d'avocat, beignet de crevette, mousseline de tomate au basilic, huile vierge et sirop balsamique

-Salade des mers à la flamande (salade variée, saumon fumé « maison », avocat, crevette, crabe, champignons crus, haricots verts, oeuf mimosa)

-Terrine de haute mer aux crustacés sur coulis « fleur de houblon »

-Dos de poissons de nos côtes, samoussa de fenouil croquant et saladine à l'huile de sésame

-Tartine de maquereau aux céréales, concassée de tomate au piment d'Espelette, mélange d'herbes du jardin

-Foie gras de canard frais et sa gelée (coing, rhubarbe etc suivant la saison)

-Carpaccio de gambas en chaud froid à l'orange et wasabi

-Duo d'asperges vertes et blanches à l'huile de pistache, avocat et agrumes (suivant la saison)

ENTREES CHAUDES

-Minute de saumon, label rouge, cuisiné à la fondue de légumes sauce au Noilly

-Dos de cabillaud de Boulogne poché, crème de petits pois et lard séché

-Feuilleté de truite de mer, fondue de poireaux au safran

-Filet de daurade rôti sur la peau, tagliatelle maraîchère au beurre blanc à la ciboulette

-Paupiette de filet de carrelet aux poivrons doux (oignons, tomates, poivrons, sauce vin blanc)

-Bonbon croquant d'escargots au pistou, girolles concassées à l'ail et crème de persil

-Millefeuille craquant d'aiguillette de canard aux fruits rouges, sauce midi-trottin

-Ris d'agneau braisé au vinaigre de framboise, tombée de jeunes pousses et jus réduit

-Pavé de truite mer sur la peau rôtie à la plancha, sauce crème d'oseille

-Beignets de crevette tigre en mouillette d'aïoli

-Dos de bar rôti, crème fréneuse et miroir cassis

-Filet de poisson du moment à la plancha et piquillos de brandade rôti sauce vierge

-Noix de St Jacques sautée à l'huile de sésame, perle du Nord et betterave rouge (suivant la saison)

-Asperges blanches, espuma à la graine de moutarde et lard croustillant (suivant la saison)

-Marmite de poissons de nos côtes à la Fécampoise de légumes à la crème

SORBET + 3,30 € Sans alcool ou + 6,60 € Avec alcool

Sorbet rhubarbe et Genièvre de Houlle

Ou

Sorbet bière « Bracine » et eau-de-vie de Bière « Coeur de Valenciennes »

PLATS

- Piccatas de porc à la plancha farcis au maroilles
- Fondant de volaille « Casseloise » (filet de volaille fermière farci aux pleurotes et au genièvre)
- Gigot d'agneau rôti sauce: persillade (ail et persil), forestière ou poivre vert
- Médailon de veau fermier braisé à l'orange et au raifort
- Pièce de boeuf rôtie au poivre vert, à la forestière ou à l'échalote et porto
- Croustillant de canard au soja et vermicelle de riz
- Rognonnade de veau farci Matignon (longe de veau ouverte, farce de volaille et rognons de veau, brunoise de légumes, braisé au four sauce porto)
- Caille délicatement farcie aux raisins marinés au vin de muscat (très facile à manger)
- Cuisse de canette cuite au jus et rôtie au miel d'épices
- Chartreuse de pintadeau aux senteurs de truffe et porto
- Souris d'agneau caramélisée au miel d'épices, semoule aux fruits secs et abricots moelleux façon tajine
- Filet de volaille farci aux mangues et épices tandoori, galette de riz au gingembre et citron vert

DELICE DU BERGER

Assiette de 3 fromages locaux et régionaux avec mélange de salade aux noix

Ou

Meule de fromage du moment (Cantal, Salers, Comté, Abondance...)

Si BUFFET DE FROMAGES (environ 15 sortes) + 5€ / personne

DESSERT PERSONNALISÉ ET PRÉSENTÉ

Tous nos desserts, pâtisseries, sorbets, glaces sont préparés « maison »

Au choix toute l'année et suivant la saison(*)

- Croustillant aux trois chocolats
- Paris-Brest
- Craquant chocolat blanc-café
- Tarte au citron meringuée
- Véritable tarte à la crème d'amande et fruits de saison
- Vacherin glacé vanille et spéculoos
- Dôme chocolat aux épices et oranges confites
- Opéra chocolat-café
- Dacquoise aux épices et ananas victoria*
- Gâteau chocolat framboise*
- Verger champenois aux fruits rouges*
- Fraisier avec coulis de fraises ou fruits rouges*
- Gâteau poire-caramel au beurre salé
- Dacquoise aux abricots du Roussillon rôtis au miel et badiane*

SI BUFFET DES DESSERTS (10 Pâtisseries différentes minimum) + 6,60 € / personne

Les invités choisissent ce qu'ils veulent, autant de fois qu'ils le désirent

SOUPE A L'OIGNON avec ses croûtons et emmental râpé + 3,30 € / personne

MENU AU CHOIX POUR LA FORMULE PRESTIGE (93 €)

APERITIF

Une coupe de Champagne 1er cru « Trichet » et ses amuses-bouche
si 2ème tournée de Champagne + 9€ / personne (resservi avec amuses-bouche)

ENTREE FROIDE

- Tranchette de foie gras et sa gelée de fruits accompagné d'un verre de liqueux
- Noix de St Jacques à la plancha, le panais en crème et en chips (suivant la saison)
- Duo d'asperges vertes et blanches à l'huile de pistache, avocat et agrumes (suivant la saison)

ENTREE CHAUDE

- Dos de turbot poché, réduction d'américaine, croustille de seigle et mousseline aux herbes
- Noix de ris de veau et homard infusés au Lemon grass et petits légumes
- Chausson de homard de nos côtes à la crème d'estragon

SORBET OFFERT à la rhubarbe et genièvre de Houlle
ou à la bière et eau-de-vie de bière « coeur de valenciennes »

PLAT

- Tournedos à la plancha, sauce à la graine de moutarde
- Selle d'agneau farcie « Maraîchère »
(selle d'agneau désossée et farce de volaille aux petits légumes, sauce porto)
- Filet de jeune pigeon en croustillant aux champignons des bois
- Carré de veau braisé aux petits oignons à la réglisse

BUFFET DE FROMAGES (environ 15 sortes)

BUFFET DE DESSERTS (minimum 10 sortes) **personnalisé**

**VINS COMPRIS DANS LES MENUS FORMULE CLASSIQUE (61€)ET COMPLETE (68,50€)
(servis à discrétion)**

Nous vous conseillons suivant les plats choisis pour accorder au mieux les vins à votre menu

Quelques exemples de vins blancs et rouges:

Côte de Gascogne Blanc « Domaine de guillaman »
Loire, muscadet sur Lie « Domaine des Encloses »,
Sauvignon « Maison Morin »,
Coteau du Layon (avec le foie gras),
Vin de Pays d'Oc « Domaine Casal Viel »

Bordeaux « ch Les Jouberts » Côte de Blaye
Bordeaux « ch Les Artigues » Médoc
Bordeaux « Roc de Giraudon » Lussac St Emilion
Côte de Gascogne « Dubosc Monplaisir »
Loire Anjou rouge « Domaine du Landreau »
Côte du Rhône « Domaine St Privat » vieilles vignes

Crémant de Loire Maison Morin pour le dessert

**VINS COMPRIS DANS LE MENU FORMULE PRESTIGE (93€)
(servis à discrétion)**

Nous vous conseillons suivant les plats choisis pour accorder au mieux les vins à votre menu

Quelques exemples de vins blancs et rouges:

Loire Côteau du layon (pour le foie gras) « Maison Morin »
Loire Pouilly fumé « Maison Blanchet »
Loire Sancerre blanc
Bourgogne blanc Mâcon Villages

Bordeaux Ch Les Margelles Montagne St émilien
Bordeaux Ch Layauga Dubosc Médoc
Bourgogne rouge « Domaine Brintet »
Loire Chinon « Maison Morin »

Champagne 1er cru « Trichet » pour le dessert

FORMULE VIN D'HONNEUR 18 € / PERSONNE

PRESTATION COMPLETE MIGNARDISES SALEES ET SUCREES, BOISSONS COMPRISES

Cakes maison salés: (1 tranche minimum par personne)

Jambon, mozzarella, olives, emmental, lardons, champignons

Brochette jambon-fromage-tomate

Gourmandises salées: (6 par personne)

Toasts saumon fumé maison

Toasts beurre de crevettes

Toasts terrine de foie de volaille

Toasts à la tapenade

Toasts au beurre de crabe

Toasts au fromage blanc et fines herbes

Chou à la mornay

Cuillère chinoise avec salmis d'artichaut et estragon

Croûton ficelle avec mousseline de homard

Croûton ficelle avec farce de volaille au gingembre et raisin

Croûton ficelle avec mousse de thon

Croûton baguette aux fruits secs avec foie gras de canard

Gourmandises sucrées: (3 par personne)

Opéra chocolat-café en petits cubes

Cuillère chinoise ananas, coriandre et banane au rhum

Meringues assorties

Chou café

Chou vanille

Verrine de mousseline de fruits du moment (fraise, framboise, pêche etc...)

Brochette de fruits frais de saison

Guimauves vanille fleur d'oranger

Brownies au chocolat et noisettes

Le coin des enfants: (petits et grands...)

Fontaine à chocolat avec les guimauves maison et machine à pop corn!

Boissons comprises:

1 bouteille de pétillant de Loire Nantais pour 3 personnes

Jus de fruits, limonade

Eaux minérales plates et gazeuses

Changements éventuels:

Si remplacement du pétillant Nantais par le Champagne « sélection maison » la formule vin d'honneur **24 €/ pers**

Si boissons apportées par vos soins, la formule vin d'honneur sans aucune boisson **15€/ pers**

Service compris pas de location de salle si on assure également le repas de mariage

Dans le cadre d'un vin d'honneur seul dans notre salle ou véranda + forfait location de 250 €

Si vin d'honneur en extérieur (dans une salle des fêtes, une salle privée, à la maison etc...)

Même prestation à **18€/pers**, on s'occupe de tout, des verres nécessaires, personnel etc...

on ramène vos fleurs si besoin dans notre salle de réception.

+ FORFAIT LIVRAISON de **84€** au-delà de 100km aller -retour **+1€** du km

MENU ENFANT JUSQUE 10 ANS

(Menu établi avec le chef)

Menu à 22€ Plat, dessert, boissons comprises

Menu à 27€: Entrée, plat, dessert, boissons comprises

à partir de 8 enfants, pour une réception sans soucis ni énervements, nous vous demandons de prévoir une nounou pour les surveiller.

Ils peuvent profiter d'une salle de jeux rien que pour eux!

Pour les « grosses fatigues » des petits, nous mettons à disposition des lits dans notre mezzanine.

SONORISATION

Forfait 158€ (comprenant les frais divers, droits de diffusion, l'électricité etc...)

Confettis à l'arrivée ou en soirée interdits.

Si besoin, nous pouvons vous conseiller un DJ.

HEURES SUPPLEMENTAIRES

Parce que vous n'êtes jamais livrés à vous-mêmes, notre équipe est toujours là pour vous

A partir de l'heure prévue d'arrivée, nous comptons

6 heures passées à table pour la formule à 62€, au-delà 65€/heure supplémentaire

7 heures passées à table pour les formules à 69,50€ et 93€, au-delà 65€ heure supplémentaire

CHAUFFAGE DE LA SALLE

De Octobre à Mai suivant le temps FORFAIT **120€**

UTILISATION DES ESPACES VERTS ET AIRES DE JEUX EXTERIEURES ET INTERIEURES

Sous la responsabilité civile des parents, les dégâts occasionnés (fleurs piétinées, casse de vaisselle, de jeux extérieurs, jouets, de mobilier de jardin etc...) seront facturés au prix des réparations ou remplacement, avec facture fournie à l'assurance.

Pour éviter les problèmes, les ballons sont interdits. Nous déclinons toute responsabilité en cas d'accident.

Nous mettons à disposition notre terrain pour vos invités qui désirent venir en caravane ou camping-car

Pour leur confort, pensez à nous prévenir si des personnes à mobilité réduite font partie de vos invités.

CONDITIONS GENERALES DE LA SALLE DE RECEPTION

ACOMPTE

Nous demandons 1000€ par famille pour la réservation ferme de la salle de réception.

50% déposé le jour de la réservation et 50% déposé en début d'année de la réception.

LOCATION DE SALLE OFFERTE (1500€) SI RESERVATION FERME SOUS 3 SEMAINES SUIVANT VOTRE PREMIERE VISITE

FACTURATION (au tarif en vigueur de l'année de la réception)

Afin de ne pas nous plonger mutuellement dans les comptes le jour de votre réception, nous demandons un chèque approchant le montant total de la facture en début de semaine de votre repas (quand vous nous apportez le plan de table par exemple)

Ce chèque ne sera déposé qu'après la réception.

Quant au solde, vous aurez le temps de passer nous voir plus tard, en début de semaine suivante.

Le nombre de convives prévu et commandé au plus tard 3 jours avant la réception sera obligatoirement le nombre facturé, même s'il y a moins de monde présent le jour même (pour le vin d'honneur ou le repas)

SUPPLEMENTS EVENTUELS

| | |
|---|---------------------------|
| 2ème dessert | +5 €/ personne |
| Bouteille de crémant de Loire « Sélection maison » | 29 €/ bouteille |
| Bouteille de Champagne « Trichet 1er cru » | 43 €/ bouteille |
| Bière « Anosteké » de la Brasserie du Pays Flamand | 3,40 € le demi |
| | OU |
| | 310 € le fût de 30 litres |
| Bouteille litre de jus de fruits, jus de pomme | 8,80 €/ bouteille |
| Bouteille d'eau minérale plate ou gazeuse | 5 €/ bouteille |
| Buffet de fruits frais de saison en soirée ou après-midi selon la réception | + 5€/ personne |

INVITES EN SOIREE

Pour les formules à 62 € et 69,50 €:

A partir du dessert et toutes boissons jusqu'au café **19,50€**

A partir du fromage, dessert et toutes boissons jusqu'au café **24,50 €**

Pour la formule à 93 €:

A partir du buffet dessert et toutes boissons jusqu'au café **24 €**

A partir du buffet fromage, buffet dessert et toutes boissons jusqu'au café **34 €**

ANNULATION DE LA RECEPTION

La facture du repas est due selon le barème suivant:

1 mois avant la date du repas: 100 % de la facture totale

2 mois avant la date du repas: 90 % de la facture totale

3 mois avant la date du repas: 80 % de la facture totale

4 mois avant la date du repas: 70 % de la facture totale

5 mois avant la date du repas: 60 % de la facture totale

6 mois avant la date du repas: 50 % de la facture totale

BUFFET FROID POUR RETOUR DE NOCE

TARIF SPECIAL à 30€ / personne si minimum 50 personnes

En deçà compter **+ 2 €** / personne par tranche de 10 personnes en moins.

Si mariage effectué chez nous ou en extérieur par nos soins

COMPOSITION DU BUFFET

BUFFET CRUDITES : Carottes râpées, tomates en salade, betteraves rouges, céleri rémoulade, taboulé à la menthe fraîche, oeufs durs...

BUFFET CAMPAGNARD: Terrines maison, saucissons et charcuteries diverses, rôti de boeuf au thym, rôti de porc piqué à l'ail, poulet rôti, salade de pomme de terre et haricots, poisson en Bellevue (cuit entier sur l'arête et servi froid)

Sauces diverses; mayonnaise, cocktail, mayonnaise aux herbes...

FROMAGE: Roue de Brie

DESSERT: Tarte en bande aux fruits de saison à la Bourdaloue (crème d'amandes)

BOISSONS: Punch apéritif et amuse-bouches
Vin rouge de pays en tonneau ou en bouteille suivant le nombre de convives
Bière pression « Anosteké »
Eaux minérales plates et gazeuses en 1,5 L
Café simple

Prestation prévue pour 3 heures à table à partir de l'heure prévue d'arrivée si chez nous
Au-delà compter 65€ / heure supplémentaire

Si prestation en extérieure, livraison offerte, service par vos soins

Possibilité de mise à disposition sur place de notre véhicule réfrigéré:

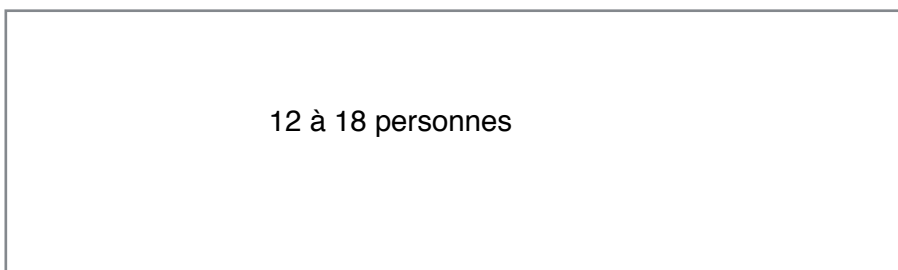
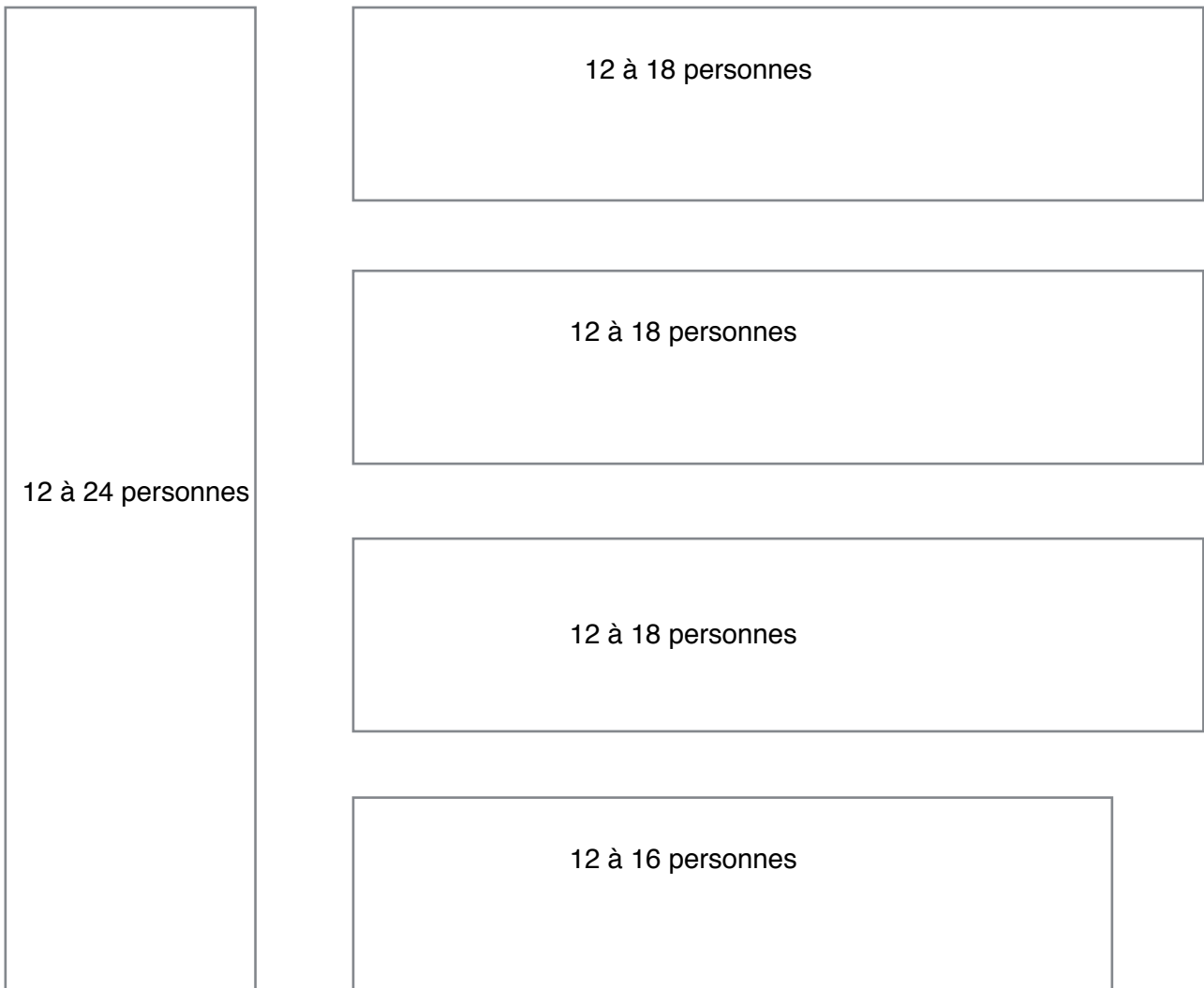
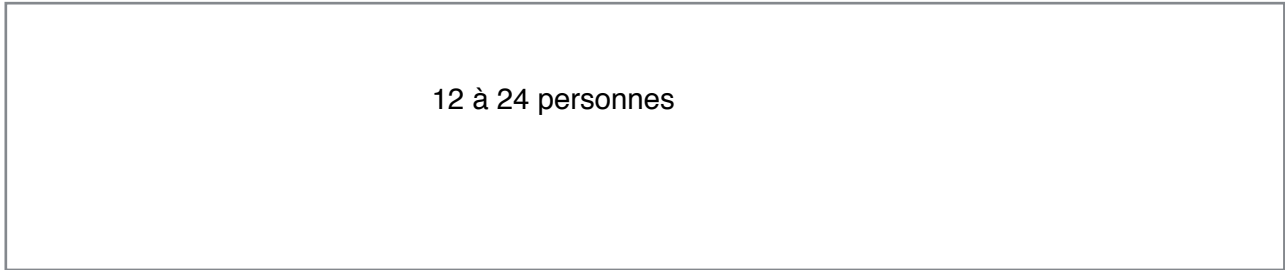
Location 168 € par 24 heures, à brancher sur le courant à 220

Notre véhicule devra rester sur place

Chèque de caution de 5000€ rendu à la récupération du véhicule, suivant feuille d'état du véhicule à signer par les deux parties dont copie remise au client au moment de la livraison du buffet.

CI-APRES EXEMPLE DE PLAN DE SALLE

Pour le confort de tous; le nombre de convives à table est à respecter dans le maximum annoncé par table



Pour cette configuration de salle:
maximum 136 personnes

12 à 24 personnes

10 à 12 personnes

10 à 12 personnes

10 à 12 personnes

10 à 12 personnes

10 à 12 personnes

10 à 12 personnes

12 à 18 personnes

**Pour cette configuration de salle:
Maximum 114 personnes**

**Possibilité de plan de table avec tables rondes de maximum 8 personnes,
Mélange de tables possible à voir selon le nombre de convives**