



Cocktail / Vin d'honneur – Ateliers (pages 2 et 3)

Menus (pages 4 à 9)

Cocktail avec ateliers et repas (pages 10 et 11)

Menus enfants (page 12)

Menus prestataires et invités de dessert (page 12)

Forfaits boissons (page 13)

Options pour votre soirée (page 14)

Brunch et buffet de retour (page 15)

Toutes nos prestations sont incluses avec :
--

Service à partir de 25 personnes

Vaisselle et verrerie

Le nappage et les serviettes en tissu blanc

La mise en place et l'installation de votre décoration sur table

Le droit de bouchon

Les frais de transport inférieur à 80 km de Nantes

Les prix sont indiqués par personne

Si champagne ou pétillant (fourni par vos soins) nous pouvons réaliser une fontaine avec présentation du dessert ou en ouverture de cocktail, sans supplément

Forfait matériel de cuisson, selon l'équipement des cuisines de votre salle
150€ (pour 120 personnes maximum)

Les dégustations sont réalisables à emporter avec une commande 7 jours avant minimum

Cocktail / Vin d'honneur

La formule classique

Prix : 6€ TTC (dont TVA 10%)

4 Chouquettes
(Jambon cru, fromage, saumon, chorizo ou sucrée)
2 Canapés de pain surprise
panier de légumes croquants



Le 6 pièces

Prix : 8,50€ TTC (dont TVA 10%)

2 Toasts assortis
1 Cookie de saumon à la crème d'aneth
1 Mini-wrap
1 Verrine au choix
1 Mini-brochette au choix



Le 8 pièces

prix : 12€ TTC (dont TVA 10%)
5 pièces froides et 3 pièces chaudes

2 Toasts assortis
1 Mini-burger saumon fumé et concombre
1 Macaron au foie gras et épices
1 Mini-brochette au choix
1 samoussa au choix
1 Croustille de noix de Saint Jacques
1 Croustini pesto-mozzarella

Possibilité de rajouter des pièces cocktails supplémentaires ou atelier

Les ateliers d'animations

Tarif par atelier et par personne

- **Prix : 5€ TTC (dont TVA 10%) 2 à 3 pièces**

Atelier campagnard

Découpe de Jambon d'Auvergne devant vous, Terrine du Chef et rilette
Cornichon, beurre et pain de campagne

Atelier huître

2 huîtres ouvertes devant vous
Beurre demi-sel, citron, perles de vinaigre échalote et pain de seigle

Atelier buffet végétarien

Panier de légumes croquant et ses différentes sauces
Tapenades olive, poivron et tomate séchée
Pain grillé et baguette tranchée

- **Prix : 7€ TTC (dont TVA 10%) 3 à 4 pièces**

Atelier foie gras:

Foie gras de canard poêlé devant vous, Foie gras de canard maison en terrine
Pain d'épices maison, pain grillé,
Compotée de figues, chutney mangue ananas, confiture d'oignons et
Pommes caramélisées

Atelier de la mer :

2 huîtres ouvertes devant vous
Beurre demi-sel, citron, perles de vinaigre échalote et pain de seigle
Saumon fumé en tranchette
Servi avec pain grillé, crème ciboulette et beurre

Atelier plancha poisson:

Pavé de thon aux herbes fraîches, cube de saumon au vinaigre de mangue et brochette de
crevettes ananas

Atelier plancha viande :

Brochette poulet et carotte au cumin
Brochette magret de canard
Brochette bœuf et oignon

Atelier wok poisson:

Préparé devant vous
Crevette et lotte avec différents légumes et sauces

Atelier wok viande :

Préparé devant vous
Poulet et bœuf avec différents légumes et sauces

Nos différents Menus

Menu type 1 à 38€ TTC



Menu type 2 à 40,50€ TTC



Menu type 3 à 44€ TTC



Menu type 4 à 47,50€ TTC



Menu végétarien



Tous nos menus sont modulables suivant la carte (dépliant)

Possibilité sur tous les menus de rajouter :

- Un plat (prix entre 6,50€ et 12€)
- Un trou normand avec sorbet sans l'alcool (+ 1€)

Menu Type 1

Prix : 38€ TTC (dont TVA 10%)

Blinis maison, rémoulade de pomme granny et saumon fumé

ou

Marbré de foie gras de canard, compotée de figues

ou

Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais et chorizo

❧

Pavé de saumon, sauce champagne

ou

Suprême de pintade à l'ananas ou sauce forestière

Accompagnements: 2 au choix

❧

Trio de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

ou

Aumônière de brie et chutney de fruit sec et pommes sur salades mêlées

❧

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant la forme de votre choix)

❧

Café et thé avec amande chocolatée

❧

Petit pain et pain tranché

❧

Menu Type 2

Prix: 40,50€ TTC (dont TVA 10%)

Saumon fumé salade crémée et brochettes de noix de Saint-Jacques
ou

Tartare aux deux saumons et crème montée

ou

Terrine de queue de bœuf au foie gras et compotée d'oignon

ou

Médailon de foie gras, cube de pomme façon tatin

ou

Salade de filets de cailles

❧

Dorade sauce aux coquillages

ou

Filet de sandre au beurre blanc

ou

Caille désossée et farcie raisins ou griottes

ou

Suprême de pintade et escalope de foie gras

ou

Quasi de veau et son jus

Accompagnements: 2 au choix

❧

Trio de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

ou

Croustillant de Curé Nantais sur salades mêlées

❧

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant la forme de votre choix)

❧

Café et thé avec amande chocolatée

❧

Petit pain et pain tranché

❧

Menu Type 3

Prix: 44€ TTC (dont TVA 10%)

Foie gras aux deux cuissons, mini-poire au vin rouge épicé
ou

Salade de langoustines au saveur du sud

ou

Tartare de fruits de mer et son sablé au parmesan

❧

Filet de bar, en écaille de chorizo ou au beurre blanc

ou

Queue de lotte sauce passion

ou

Mignon de veau et sa sauce périgourdine

ou

Croustillant de confit de canard

Accompagnements: 2 au choix

❧

Trio de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salades mêlées

ou

Ardoise de 4 fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

❧

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant la forme de votre choix)

❧

Café et thé avec amande chocolatée

❧

Petit pain et pain tranché

❧

Menu Type 4

Prix: 47,50€ TTC (dont TVA 10%)

Soupière de homard aux billes de légumes

ou

Assiette gourmande

Médailillon de foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard fumé, bouquet de verdure et pain grillé

❧

Filet de Saint-Pierre

ou

Pavé de filet de bœuf sauce foie gras (cuisson à la demande)

Accompagnements: 2 au choix

❧

Trio de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Ardoise de fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

ou

Tartine de Curé Nantais et pomme fondante sur salades mêlées

❧

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant la forme de votre choix)

❧

Café et thé avec amande chocolatée

❧

Petit pain et pain tranché

❧

Menu Végétarien

Adaptable en menu végétan

Pressé de légumes du soleil et mousse de fromage frais aux herbes

ou

Assiette végété

Gaspacho en verrine, tagliatelles de courgettes marinées

Tartelette de légumes servie chaude sur bouquet de verdure

❧

Trois légumes dont deux identiques au menu choisi

❧

Fromage et salade mêlée identiques au menu choisi

❧

Dessert

Identique au menu choisi

Ou

Salade de fruits de saison

❧

Café avec amande chocolatée

❧

Petit pain et pain tranché

❧

Liste des accompagnements

Crumble de légumes
Ecrasé de pomme de terre au citron
Fagot de haricots verts
Fondue de fenouil
Fondue de poireau
Fricassé de champignons
Gratin dauphinois
Gratin de carottes, épinard et tomme
Gratin de céleri
Gratin de patate douce
Gratin de pomme de terre aux amandes
Mousseline de carottes au cumin ou à l'orange
Poêlée de légumes de saison
Poêlée de pleurote

Pomme de terre rôtie à la scandinave
Purée de betterave à l'aneth
Purée de fond d'artichaut
Purée de pomme de terre aux échalotes et lards confits
Riz à l'encre de seiche
Riz pilaf safrané
Rizotto forestier
Tagliatelles de carottes
Tagliatelles de légumes
Tatin de cèpes et caviar d'aubergine
Tatin de navet au miel et au thym
Tian de légumes
Tomate provençale
Trio de mousseline : légumes selon saison

Formule Complète :
Cocktail avec Atelier et Repas
Prix: 59 € TTC (dont TVA 10%)

Cocktail avec ateliers

Cocktail de 8 pièces et 2 ateliers au choix

Prix du cocktail seul : 22€ TTC (dont TVA 10%)

Exemple de choix

Atelier foie gras:

Foie gras de canard poêlé devant vous
Foie gras de canard maison en terrine
Pain d'épices maison, pain grillé,
Compotée de figes, chutney mangue ananas, confiture d'oignons et
Pommes caramélisées

Atelier wok poisson:

Préparé devant vous
Crevette et lotte avec différents légumes et sauces

Amuse-gueule froid :

2 Toasts variés sur pain de mie maison
1 Carpaccio de bœuf et parmesan
1 Verrine au choix
1 Mini-brochette au choix

Amuse-gueule chaud :

1 beignet de crevette
1 mini-tartes chaudes
1 croustini au curé nantais

Pour votre repas
Prix du repas seul: 37€ TTC (dont TVA 10%)

Mise en bouche :

Tartine de confit d'oignon aux airelles et petit médaillon de foie gras
ou

Mini-cassolette de noix de Saint Jacques et purée à l'huile d'olive
ou

Raviole de langoustine, bouillon de volaille poivre et menthe

❧

Médaillon de lotte à la vendéenne sauce au thym

ou

Filet de bar au beurre blanc

ou

Jarret de veau

ou

Tatin de confit de canard

Accompagnements: 2 au choix

❧

Trio de fromages du terroir sur salades mêlées

ou

Rouleau de Sarrazin au curé nantais servi chaud sur salades mêlées

ou

Ardoise de fromages en centre de table, salades mêlées en saladiers

❧

Dessert

Possibilité de combiner 3 desserts, de votre convenance, afin de créer une assiette gourmande

Exemple : un chou de pièce montée, une part de gâteau et une brochette de fruits frais
(nos pièces montées seront réalisées suivant le forme de votre choix)

❧

Café et thé avec amande chocolatée

❧

Petit pain individuel et pain gris coupé

❧

Menu enfant

Prix: 12€ TTC (dont TVA 10%)

Prix du menu pour babysitter : 15€ TTC (dont TVA 10%)

Assortiment de salades

ou

Assortiment de charcuterie

ou

Melon jambon blanc (selon saison)

ou

Emincé de dinde et purée de pommes de terre maison

ou

Pavé de saumon et riz

ou

Eclair au chocolat ou Tarte aux pommes ou Brownies

Menu demi-part (adolescent)

Il correspond à une demi-part du menu adulte

Prix du menu adulte par personne divisé par deux

Box enfant

Prix : 10€ TTC (dont TVA 10%)

Carotte râpée ou une barquette de bille de melon (selon saison)

ou

1 sandwich club au jambon (ou autre)

ou

1 paquet de chips

ou

1 yaourt ou 1 compote à boire

ou

1 surprise

Repas pour prestataire

Prix : 16,50€ TTC (dont TVA 10%)

Plateau repas froid

ou

Plat chaud, fromage, dessert et café

Invités de dessert

Soit prix : 15€ TTC (dont TVA 10%)

Assiette anglaise :

2 tranches de rôti de bœuf, 1 tranche de jambon d'Auvergne, 1 de pavé au poivre

Tarte provençale servie chaude ou melon en saison

ou

Fromage et dessert identiques au menu choisi

ou

Pain et café

Ou bien

Prix : 6€ TTC (dont TVA 10%)

Dessert identique au menu choisi avec café

Les boissons

Calculées en fonction du nombre de menu adulte

Pour le cocktail

Forfait 1

Prix : 4,50€ TTC (dont TVA 20%)

Punch ou sangria maison
(2 verres par personne)
Jus de fruits
Coca-cola
Eau plate et Badoit

Forfait 2

Prix : 6,50€ TTC (dont TVA 20%)

Crémant de Loire ou champagne (+ 6€)
(2 verres par personne)
Jus de raisin pétillant
Jus de fruits
Coca-cola
Eau plate et Badoit

Les softs (jus de fruits, coca cola et les eaux) sont à volontés durant le cocktail.

Pour le repas

Forfait 1

Prix : 8,50€ TTC (dont TVA 20%)

Le vin blanc
Muscadet ou Sauvignon
Le vin rouge
Cabernet ou Gamay
Les bulles
Crémant de Loire ou champagne (+ 3€)
(1 verre par personne)
Les eaux
Bouteilles en verre d'Evian et de Badoit

Forfait 2

Prix : 11,50€ TTC (dont TVA 20%)

Le vin blanc
Chardonnay ou Quincy ou Malvoisie
Le vin rouge
St Nicolas de Bourgueil ou Saumur
Champigny ou Bordeaux
Les bulles
Crémant de Loire ou champagne (+ 3€)
(1 verre par personne)
Les eaux
Bouteilles en verre d'Evian et de Badoit

UNIQUEMENT LES EAUX
Prix : 1,50€ TTC (dont TVA 20%)

Bouteilles en verre d'Evian et de Badoit
Pour le cocktail et le repas

Option pour votre soirée

Service au bar

Verres et nappage inclus

2 serveurs (pour 200 personnes max)

Prix : 30€/heure TTC par serveur

Verrerie

Verre à pied, tumbler, flûte ou tasses

Prix : 0,25€ TTC pièce

Amuse-gueule salé ou sucré

Navette (jambon cru, saumon fumé, fromage frais ou rilette de poisson) : 1,20€ TTC pièce

Pain surprise de 48 canapés : 25€ TTC le pain

Pain surprise de 60 canapés : 30€ TTC le pain



Brochette de fruits frais 1€ TTC pièce

Réductions sucrées 1€ TTC pièce

Chouquettes 0,30€ TTC pièce

Brioche

Présenté en roue avec le brancard 2,00€ TTC la part

Bière

Prix du fût de 30L : 95€ TTC

Tireuse à bière et gobelets inclus

Brunch ou buffet de retour livré entre 9h et 12h30
Prévu sans service

Formule brunch

Prix : 14 euros TTC (TVA 10% incluse)

2 Mini-viennoiseries par personne
1/3 de baguette moulée avec beurre et 2 sortes de confiture
Assortiment de charcuterie tranchée (jambon blanc, jambon cru, saucisson sec)
Terrine du chef et rillettes de poissons
Dés de cake aux légumes
Plateau de fromages
Salade de fruits frais

Pain et condiments

Formule buffet

Prix : 14 euros TTC (dont TVA 10%)

Buffet de 3 salades :
Au choix suivant la liste
Terrine du chef ou rilette de poisson

Viandes froides

Rôti de boeuf (2 tranches par personne) et rôti de porc (1 tranche par personne)
Flan de légumes et salade verte
Plateau de fromages
Tarte aux pommes
ou tarte normande au poire ou tarte aux fruits de saison

Pain et condiments

Formule buffet chaud

Prix : 14 euros TTC (dont TVA 10%)

4 canapés de pain surprise

Plat livré chaud en caisson isotherme

Exemple : paëlla, hachis parmentier de confit de canard, lasagne (au choix)
avec salade verte

Tarte aux pommes
ou tarte normande au poire ou tarte aux fruits de saison

Pain et condiments

Les tarifs sont compris avec la livraison mais sans fourniture de vaisselle
Option vaisselle + 2€ TTC

<p>Le retour du matériel et de la vaisselle est à votre charge en début de semaine suivant la prestation</p>
--