



Plaque mariage 2024

PIÈCES COCKTAILS FROIDES (2.20€/PIÈCE)

- *Wrap aux deux saumons*
- *Sablé au parmesan*
- *Transparence de moutarde à l'ancienne*
- *Panna cotta de légumes*
- *Brochette de saumon gravelax*
- *Brochette d'abricot sec et pancetta*
- *Marbré de carotte à l'orange, chantilly au cumin*
- *Toast de boudin noir et banane caramélisée*
- *Croustade de chèvre*
- *Gel de melon et chantilly au porto*
- *Croustade de Haddock et confit de fenouil*
- *Toast ciabatta, crème d'olive et anchois*
- *Wrap crème d'olive noire, tomates confites et jambon serrano*
- *Toast de magret de canard, foie gras et poire pochée*



ATELIERS
(3.50€/PERSONNE PAR
ATELIER)

- *Atelier découpe de jambon serrano (minimum 50 personnes) 2 toasts /personne*
- *Atelier Huître accompagnée de beurre, vinaigre et pain au seigle : 2 huîtres/personne*
- *Atelier découpe de saumon gravelax mariné à la betterave ou fumé maison (minimum 50 personnes) 2 toast/personne*
- *Atelier découpe de foie gras maison : 2 toasts/personne (+3€ /personne)*
- *Atelier plancha: 2 pièces/personne avec au choix:*
 - brochette de saumon et chorizo
 - brochette de thon et crevette au thym et citron
 - bœuf mariné au soja ou nature
 - Rillauds sautés au romarin
 - brochette de canard à l'orange
 - Gambas au citron et coco

Ces tarifs comprennent : la verrerie, le service, et le nappage des buffets.

Le nombre de pièces sélectionnées conditionnera la durée du cocktail.








Carte des repas déjeuner ou dîner

Formule 4 plats (entrée, plat, fromage, dessert 60€TTC/personne
Formule plat, fromage, dessert 48€TTC/personne.
(location de vaisselle, service, nappage et pain compris)

ENTRÉES

- *Ceviche de poisson de la marée, yuzu et aromates, huile d'herbes*
- *Daurade royale servie froide, légumes de saison, sauce passion*
- *Ballotine de volaille fermière aux crustacés*
- *Gaspacho de carottes, orange et safran, mousse de lait au basilic *
- *Velouté de légumes, flan, croûtons et huile d'herbes *

PLATS *(accompagné de légumes de saison)*

- *Cuisse de canette farcie au Royal Combiér*
- *Suprême de pintade rôti aux langoustines*
- *Dos de cabillaud étuvé, crème de chenin*
- *Tournedos de mignon de porc au lard et fruits secs*
- *Option végétarienne possible *

FROMAGE

Assortiment de 2 fromages, salade

DESSERTS

Avec ou sans présentation:

- *Croquembouche 3 choux (parfums à préciser)*
- *Entremets chocolat et passion*
- *Délice chocolat blanc et framboises*
- *Carapommes*

Assortiment de 3 desserts:

- *Entremets de votre choix, parfait glacé au cointreau et macaron crémeux aux fruits rouges*

CAFÉ OU THÉ

OPTIONS DÉJEUNER OU DÎNER

MENU PRESTATAIRE : 38€ TTC/PERSONNE
(comprenant l'entrée, le plat, le fromage et le dessert du mariage)

MENU ENFANT: 16€ TTC/PERSONNE
(Terrine et salade de tomates, burrata et pesto, ballotine de volaille aux champignons, mousse au chocolat)

EAUX MINÉRALES PLATES OU PÉTILLANTES (BOUTEILLE EN VERRE
CONSIGNÉE) 5€ TTC LA BOUTEILLE

NAPPAGE ET SERVIETTES EN TISSUS: 3.50€ TTC/ PERSONNE

TIREUSE ET FÛTS DE BIÈRE : NOUS POUVONS VOUS METTRE EN
RELATION AVEC NOTRE FOURNISSEUR : LES CAVES DE L'AUTHION

PRESTATIONS DU SOIR OU DU LENDEMAIN

*Suivant vos besoins, nous pouvons vous proposer buffets ou brunches.
N'hésitez pas à nous demander.*

SERVICES

° Mise en place du couvert, cocktail, repas et débarrassage de la vaisselle.

° La vacation horaire de l'équipe de salle est de 8h dès présence du personnel sur le site. Nous comptons 2h de mise en place, 2h de cocktail et 4h de service.

° Nous prévoyons un serveur pour 25 convives dont un maître d'hôtel (responsable de votre réception).

° Au delà de ces heures, nous facturerons 42€TTC par heure et par membre du personnel.

° Si vous souhaitez un service de vos boissons et produits après minuit, nous ferons une proposition adaptée à vos besoins.

REPAS TEST AUX TERRASSES DE BONNEZEAUX

*Le repas test comprend la sélection de 5 pièces
cocktails de votre choix et le repas.*

*Il est possible d'apporter vos vins pour déguster
votre repas.*

*Ce repas test est facturé 40€ TTC/personne (hors
boissons). Les 2 repas tests des futurs mariés sont
offerts à la signature du contrat.*

*Nous pouvons vous proposer un forfait boissons au
restaurant de 15€TTC/personne*

OPTIONS

Si le lieu de réception n'est pas équipé de matériels de chauffe, il faudra compter une location d'étuve de 90€TTC.

Au delà de 20kms de déplacement, nous appliquerons un forfait adapté aux coûts de carburant et des frais de déplacement du personnel.

Nous vous recommandons fortement la location d'une remorque réfrigérée pour vos boissons et autres produits.

Nous n'appliquons pas de droit de bouchon. Nous glaçons, ouvrons et servons vos boissons.