

## CARTE DES MARIAGES 2021-2022



### SOMMAIRE :

- 1- Les formules vin d'honneur + Conditions : Page 2
  - 1- (a) le vin d'honneur « chouquettes et gougères »
  - 1- (b) le vin d'honneur cinq mignardises salées
  - 1- (c) le vin d'honneur quatre mignardises salées et deux sucrées
- 2- Les prestations de mariage - les déjeuners/dîners à l'assiette + Conditions :
  - 2- Menu Porcelaine : page 3
  - 2- Menu Boréal : page 4
  - 2- Menu Étoile : page 5
  - 2- Menu Pleine Lune : page 6
  - 2- Menu L'Attentif (Sans gluten) : page 7
  - 2- Menu Le Végétale (Végane) page 8
  - 2- La carte des desserts page 9
  - 2- Les Conditions Tarifaires page 10
- 3- Les prestations de mariage - Les buffets + Conditions :
  - 3- le buffet froid livré page 11 et 12
  - 3- le buffet froid avec plat chaud en réchaud électrique page 12 et 13
- 4- les prestations de mariage - Les combinées + Conditions :
  - 4- L'Original page 14 et 15
  - 4- Le Sympathique page 15 et 16
- 5- Les soirées festives de mariage + Conditions : Page 17
- 6- Les retours de mariage + Conditions : Page 17

## 1 - Les formules vin d'honneur

### a) Le vin d'honneur « gougères et chouquettes » avec les conditions tarifaires

**Le vin d'honneur « gougères et chouquettes » à 2.53 € TTC (soit 2.30 € H.T) (TVA 10%) par personne**

- Chouquettes aux gros cristaux de sucre X 3 pces/pers
- Gougères X 2 pces/pers

**Cette prestation comprend :** la prestation culinaire, l'installation, le nappage de qualité (aux coloris de votre choix), les serviettes à cocktail (aux coloris de votre choix), le débarrassage et la récupération de notre matériel.

**Cette prestation ne comprend pas :** le personnel de service, la verrerie, le mobilier et son emplacement, les boissons, la décoration du buffet, la location de la salle et tout autres éléments non cités ci dessus.

### b) Le vin d'honneur « 5 mignardises salés » avec les conditions tarifaires

**Proposition de vin d'honneur à 6.60 € T.T.C (soit 6.00 € H.T) (TVA 10%) par personne :**

- Coquetier (support plastique réutilisable) bavaroise à la mûre, copeau de foie gras (viande française -origine sud ouest) « Anjou Saveurs assaisonnement fleur de sel de Guérande et poivre gris », brunoise de dés de poire, terminaison en mini pomme flambée au Cointreau (Pièce sans gluten)
- Mini verrine (support plastique réutilisable) au quinoa d'Anjou tartare de tomates-basilic frais, caviar d'aubergine, chips de carottes de couleurs  
(Pièce végétane)
- Briochain (pâte à brioche) tomates - mozzarella – jambon de Parme, chiffonnade de verdure
- Fritot de queue de crevette « panure maison aux herbes fraîches » accompagné de ses petits pots de sauce (curry, ail et fines herbes, confiture de tomates charnues, béarnaise froide)
- Mini brochette de Saku de thon et saumon (poisson mi cuit) marinade vierge aux petits légumes, zestes de citron vert et pointe d'aneth (Pièce sans gluten)  
+ 1 pièce offerte : Gougère au Curé nantais

*Les pièces de cocktails présentés ci dessus sont des exemples et restent modulables, ainsi d'autres mets peuvent vous être proposés si nécessaire*

### C) Le vin d'honneur « 4 mignardises salés et 2 mignardises sucrées » avec les conditions tarifaires

**Proposition de vin d'honneur à 7.00 € H.T (7.70 € T.T.C)/personne :**

- Caquelon (support en porcelaine) de Noix de saint Jacques à la nage d'un coulis de mangue, brisure de noisette, aneth  
(Pièce sans gluten)
- Mini verrine (support plastique réutilisable) bavaroise et dés de melon, brisure de fêta, spaghettis de concombre, pignon de pin et son dôme de framboise (Pièce végétarienne)
- Moricette (pâte à bretzel) à la marmelade de citron jaune et vert, ballotine de sandre, petite chiffonnade de verdure, bille de poissons
  - Mini burger aux confits d'oignon rouge, fine tranche du p'tit mignon de porc, dés de mangue
- Mini tartelette crème chiboust au sirop de rose de Doué la Fontaine, pétales de fraise et bille de meringue à l'italienne
  - Mini choux au caramel au beurre salé aux gros cristaux de sel de Guérande+ 1 pièce offerte : Gougère au Curé nantais

*Les pièces de cocktails présentés ci dessus sont des exemples et restent modulables, ainsi d'autres mets peuvent vous être proposés si nécessaire*

**Le tarif de ces prestations comprennent :** l'installation du cocktail du vin d'honneur, le personnel de service, le débarrassage, le nappage de qualité pour le buffet (aux coloris de votre choix), les serviettes à cocktail en papier de qualité (aux coloris de votre choix) et la verrerie en dure (en fonction des boissons).

**Le tarif de ces prestations ne comprennent pas :** la décoration des buffets, le mobilier et son installation, les boissons et la location de la salle.

**Vous souhaitez une autre formule, nous sommes ouvert à la discussion**  
**2- les prestations de mariage – les déjeuners/dîners à l'assiette + conditions**

## 2 – Menu porcelaine à 39.00 € TTC (TVA 10%)

### Les entrées aux choix :

Verrine Méli Mélo de graines de céréales, nectar et tomates confites, fraîcheur fromagère de brebis et mozzarella, jambon de Parme, gressins et sa tapenade d'olive noire

Ou

Surprise d'orange, mesclun du primeur, gésiers de volaille confits, rouelles d'oignons rouges rôties, cabécou fondant sur son pain aux céréales toasté, pistache dust.

Ou

Dos de cabillaud en médaillon de jambon (entrée chaude), velouté crémeux aux pointes d'asperges vertes

et

### Les plats chauds aux choix :

Le p'tit mignon de porc lardé surprise au fromage frais, petit jus déglacé au Pineau des Charentes  
*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Mijoté de veau sauce crémeuse au cidre doux et aux petit champignons (pleurotes et morilles)  
(présentation en assiette carré creuse)  
*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Roulade de volaille prosciuttodi parma, nuage de sauce gorgonzola, gressin croquant, mini pomme confite au vin jaune  
*Garnitures : carré de lasagne de légumes, aubergine grillée sur peau, brochette de tomates cerises à la fleur de thym*

Ou

Pavé de Truite snackée sur sa chaire, velouté de Bleu d'Auvergne, amandes torréfiées en persillade  
*Garnitures à définir selon la saison*

et

### Les fromages aux choix :

Verdure du Primeur et farandole du Laitier (Sainte Maure de Touraine – Saint Nectaire - Tomme)

Ou

Croustillant de camembert pommé, gougère au Curé Nantais et sa portion de brie sur lit vert

Ou

Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de chèvre, mini écuelle de Saint Nectaire en marinade d'huile d'olive aux baies roses, mini brochette de reblochon aux fruits frais sur son tapis de verdure

Ou

Mini bol tête de Lion à la crème de Crottin de Chavignol en cage de feuilletage, morbier, tomme blanche rôtie au miel et poudre de pistache sur son lit vert

et

### Les desserts aux choix :

(A choisir selon vos souhaits dans la carte des desserts)

Le délice du torréfacteur ou thé selon la convenance des convives

## 2- les prestations de mariage – les déjeuners/dîners à l'assiette + conditions (suite)

### 2 – Menu Boréal à 41.50 € TTC (TVA 10%)

#### Les entrées aux choix :

Tatin mix roll de canard frais et fumé, mousse crémeuse de champignons, roquette, speck de sésame

Ou

Assiette Terre et Mer : buisson de saumon fumé en roulade de fromage frais, apple rose filo, cœur de figues fraîche rôti au miel et farcie de copeaux de foie gras, queue de gambes flambée au Cointreau

Ou

Noix de Saint Jacques (6 pièces calibre 10/20) panées et saupoudrées parmigiano cuisson mi crue mi cuite, chips de chorizo, velouté tiède de crème Limancello, petit rouleau de courgette et carotte fane, spaghettis de navets

et

#### Les plats chauds aux choix :

1/2 magret de canard (cuisson rosé) laqué d'une réduction parfumée à la crème cassis Giffard

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Pavé de cœur de Rumsteak (VBF) sauce délice de girolles au beurre noisette

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Selle de cochon Duroc Batalé et son petit jus de cuisson à la sauge et poivre vert

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Cuisse de pintade à demie farcie d'une mousseline de volaille au cœur de fraise sauce onctueuse au Coteau du Layon

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Joue de sandre à la nage de jus de carottes, fry parsley et fleur de pensée, croquant de tuile salé

*Garnitures à définir selon la saison*

et

#### Les fromages aux choix :

Verdure du Primeur et farandole du Laitier (Sainte Maure de Touraine – Saint Nectaire - Tomme)

Ou

Croustillant de camembert pommé, gougère au Curé Nantais et sa portion de brie sur lit vert

Ou

Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de chèvre, mini écuelle de Saint Nectaire en marinade d'huile d'olive aux baies roses, mini brochette de reblochon aux fruits frais sur son tapis de verdure

Ou

Mini bol tête de Lion à la crème de Crottin de Chavignol en cage de feuilletage, morbier, tomme blanche rôtie au miel et poudre de pistache sur son lit vert

et

#### Les desserts aux choix :

(A choisir selon vos souhaits dans la carte des desserts)

Le délice du torrificateur ou thé selon la convenance des convives

## 2- les prestations de mariage – les déjeuners/dîners à l'assiette + conditions (suite)

### 2 – Menu étoile à 43.70 € TTC (TVA 10%)

#### Les entrées aux choix :

Les plaisirs de la mer dans son panier croquant de brique, confit d'échalote au glacis de vinaigre balsamique, petit pointe d'agrumes.

(Composition : Noix de saint Jacques, coques, couteaux, moules, queues de crevettes)

Ou

L'assiette du Montagnard en régale de fleurs de Pensée

(Composition : Mesclun de verdure, 5 fleurs de Pensée, vinaigrette à l'échalote, mini bol tête de lion au fromage de chèvre en croûte de feuilletage (chaud), fines tranches de porchetta montagnana, viande séchée des Alpes, mini brochette de découpe de saucisson sec aux noisettes et fruits secs)

Ou

Tartare de bar tacheté sauvage, barigoule de légumes d'été (olive verte et noire – artichaut, gelée de vinaigre balsamique, oignons blond et rouge, frisée, poivron, pousses de saison)

et

#### Les plats chauds aux choix :

Tournedos de canard (cuisson rosé) sauce el Diablo

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Corinata de Cochon, ail confit dans sa coque, sauce brillante en déglacage de vin d'Anjou parfumé au romarin

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Faux Filet d'agneau à la Plancha, beurre maître d'hôtel et crème de girolles

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Sucette de jarret de porc laqué et cuisiné au caramel au beurre salé, petite pluie de fruits secs

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Filet de Saint Pierre au beurre moussoux échalote-pistache, speck de pavot

*Garnitures à définir selon la saison*

et

#### Les fromages aux choix :

Verdure du Primeur et farandole du Laitier (Sainte Maure de Touraine – Saint Nectaire - Tomme)

Ou

Croustillant de camembert pommé, gougère au Curé Nantais et sa portion de brie sur lit vert

Ou

Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de chèvre, mini écuelle de Saint Nectaire en marinade d'huile d'olive aux baies roses, mini brochette de reblochon aux fruits frais sur son tapis de verdure

Ou

Mini bol tête de Lion à la crème de Crottin de Chavignol en cage de feuilletage, morbier, tomme blanche rôtie au miel et poudre de pistache sur son lit vert

et

#### Les desserts aux choix :

(A choisir selon vos souhaits dans la carte des desserts)

Le délice du torréfacteur ou thé selon la convenance des convives

## 2- les prestations de mariage – les déjeuners/dîners à l'assiette + conditions (suite)

### 2 – Menu Pleine lune à 50.00 € TTC (TVA 10%)

#### Les entrées aux choix :

Saku de thon (aiguillette de thon juste saisie) sur mer de marinade vierge aux petits légumes de saison, sphère de biscuit croquant, tube de poireaux à la mousseline de cabillaud aux zestes de citron vert.

Ou

Mini cocotte de brochet aux crustacés, petit îlot de julienne de légumes au coulis de homard, petits croûtons frottés à l'ail et algues marines (entrée chaude)

Ou

Ardoise de Tapas (composition à définir avec les mariés)

Ou

Carpaccio de rond de gîte de bœuf (VBF), tatin de légumes d'été grillés et confits à l'huile d'olive parfumé au basilic frais

et

#### Les plats chauds aux choix :

Filet de veau aux oignons confit et son petit jus brun réduit

*Garnitures : Marengo de légumes*

Ou

Tournedos de bœuf (VBF) façon « rossini »

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Souris d'agneau au petit jus balsamique et coriandre fraîche

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Ballotine d'anguille échalote confite, fry Parsley et sauce Layon

*Garnitures à définir selon la saison*

et

#### Les fromages aux choix :

Verdure du Primeur et farandole du Laitier (Sainte Maure de Touraine – Saint Nectaire - Tomme)

Ou

Croustillant de camembert pommé, gougère au Curé Nantais et sa portion de brie sur lit vert

Ou

Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de chèvre, mini écuelle de Saint Nectaire en marinade d'huile d'olive aux baies roses, mini brochette de reblochon aux fruits frais sur son tapis de verdure

Ou

Mini bol tête de Lion à la crème de Crottin de Chavignol en cage de feuilletage, morbier, tomme blanche rôtie au miel et poudre de pistache sur son lit vert

et

#### Les desserts aux choix :

(A choisir selon vos souhaits dans la carte des desserts)

Le délice du torrificateur ou thé selon la convenance des convives

## 2- les prestations de mariage – les déjeuners/dîners à l'assiette + conditions (suite)

### 2 – Menu L'attentif (Sans Gluten) à 39.00 € TTC (TVA 10%)

#### Les entrées aux choix :

Salade de fleurs comestibles segments de melon, ananas rôti sur sa coque, mille feuilles de tomates –mozzarella aux chips de courgette, petite écuelle de tartare d'algues aux dés de fêta, marinade de citron vert

Ou

Surprise d'orange, mesclun du primeur, gésiers de volaille confits, rouelles d'oignons rouges rôties, cabécou fondant

Ou

Le petit échiquier gourmet aux cubes de saumon mi crue mi cuit marinade aneth, Crottin de Chavignol au lacet de miel, tomates cerise, mozzarella Bufala au basilic frais

et

#### Les plats chauds aux choix :

Le p'tit mignon de porc lardé surprise au fromage frais, petit jus déglacé au Pineau des Charentes (sans liaison)

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Mijoté de veau sauce crémeuse au cidre doux et aux petit champignons (pleurotes et morilles) (sans liaison)  
(présentation en assiette carré creuse)

*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Roulade de volaille prosciuttodi parma, nuage de sauce gorgonzola (sans liaison), gressin croquant, mini pomme confite au vin jaune

*Garnitures : à définir selon la saison*

Ou

Pavé de Truite snackée sur sa chaire, velouté de Bleu d'Auvergne

*Garnitures à définir selon la saison*

et

#### Les fromages aux choix :

Verdure du Primeur et farandole du Laitier (Sainte Maure de Touraine – Saint Nectaire - Tomme)

Ou

Croustillant de camembert pommé, gougère au Curé Nantais et sa portion de brie sur lit vert

Ou

Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de chèvre, mini écuelle de Saint Nectaire en marinade d'huile d'olive aux baies roses, mini brochette de reblochon aux fruits frais sur son tapis de verdure

Ou

Mini bol tête de Lion à la crème de Crottin de Chavignol en cage de feuilletage, morbier, tomme blanche rôtie au miel et poudre de pistache sur son lit vert

et

#### Les desserts aux choix :

Avalanche de fruits de saison au petit sirop angevin (Cointreau) dans sa coque de melon

Ou

Verrine (support en verre) bavaroise au thé vert, mousse au coulis de fruits rouges, tombée de nectarine accompagné de son sorbet

Le délice du torréfacteur ou thé selon la convenance des convives

## 2- les menus de mariage – les déjeuners/dîners à l'assiette + conditions (suite)

### 2 – Menu Le Végétal (VÉGANE) à 39.00 € TTC (TVA 10%)

#### Les entrées aux choix :

Salade de fleurs comestibles segments de melon, ananas rôti sur sa coque, mille feuilles de tomates –mozzarella aux chips de courgette, petite écuelle de tartare d'algues aux dés de fêta, marinade de citron vert

Ou

Surprise d'orange, mesclun du primeur, gésiers de volaille confits, rouelles d'oignons rouges rôties, cabécou fondant

Ou

Le petit échiquier gourmet aux cubes de saumon mi crue mi cuit marinade aneth, Crottin de Chavignol au lacet de miel, tomates cerise, mozzarella Bufala au basilic frais

et

#### Les plats chauds aux choix :

Le p'tit mignon de porc lardé surprise au fromage frais, petit jus déglacé au Pineau des Charentes (sans liaison)  
*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Mijoté de veau sauce crémeuse au cidre doux et aux petit champignons (pleurotes et morilles) (sans liaison)  
(présentation en assiette carré creuse)  
*Garnitures à définir selon la saison*

Ou

Roulade de volaille prosciuttodi parma, nuage de sauce gorgonzola (sans liaison), gressin croquant, mini pomme confite au vin jaune  
*Garnitures : à définir selon la saison*

Ou

Pavé de Truite snackée sur sa chaire, velouté de Bleu d'Auvergne  
*Garnitures à définir selon la saison*

et

#### Les fromages aux choix :

Verdure du Primeur et farandole du Laitier (Sainte Maure de Touraine – Saint Nectaire - Tomme)

Ou

Croustillant de camembert pommé, gougère au Curé Nantais et sa portion de brie sur lit vert

Ou

Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de chèvre, mini écuelle de Saint Nectaire en marinade d'huile d'olive aux baies roses, mini brochette de reblochon aux fruits frais sur son tapis de verdure

Ou

Mini bol tête de Lion à la crème de Crottin de Chavignol en cage de feuilletage, morbier, tomme blanche rôtie au miel et poudre de pistache sur son lit vert

et

#### Les desserts aux choix :

Avalanche de fruits de saison au petit sirop angevin (Cointreau) dans sa coque de melon

Ou

Le drakkar d'ananas aux pétales de fruits frais de saison

Le délice du torréfacteur ou thé selon la convenance des convives

**Tous nos menus sont modulables et seront réévalués en fonction de vos souhaits !**



## 2- la carte des desserts

- Le Fraisier revisité à notre façon accompagné de son coulis de pommes vertes
  - Le délice aux trois chocolats crème vanille
  - Le scintillant chocolat au caramel au beurre salé, coulis de poire
  - Le Passion aimant l'exotique sur son araignée de coulis de mangues
- Le Précieux bavaroise caramel au beurre salé, marmelade de citron vert, mousse vanille accompagné de son coulis de pommes vertes
  - Le framboisier revisité à notre façon, petit coulis de fruits rouges
- La Pièce Montée de trois choux par personne à différents parfums (supplément 1.50 € TTC par menu)
  - Le saveur « Pêche Melba » accompagné de son coulis de fruits
  - Le Parfait « Bananas Split » à la crème chocolat noir, brisure de pistache
  - Les Plaisirs « Tatin »

**Cette liste de desserts sous forme de gâteaux est à titre d'exemple, nous pouvons également vous proposer des desserts individuels, nous sommes ouverts à vos souhaits, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies**

## 2- les prestations de mariage – les déjeuners/dîners à l'assiette + conditions (suite)

### Les conditions tarifaires :

**Le prix de ces menus comprend :** L'installation du couvert sur table, le personnel de cuisine et de service, le débarrassage, la platerie « assiette porcelaine blanche à liseret gris », la verrerie « formule Ango », les couverts (gamme liseret), le nappage non tissé de qualité (plusieurs coloris disponibles), les serviettes de qualité non tissé (plusieurs coloris disponibles), le matériel de cuisine et de service (étuve....), le petit pain individuel et le complément en baguette

**Le prix de ces menus ne comprennent pas :** le mobilier (son installation et sa désinstallation), les boissons et la location de la salle

**Pour votre information, nous ne prenons pas de droit de bouchon et nous pourrions vous servir vos boissons sans aucun supplément !!!**

### 3 - Les prestations de mariages – Les buffets + conditions

#### Proposition de buffet froid livré à 24.45 € H.T (26.90 € T.T.C)/personne :

##### Les entrées froides (3 salades aux choix) : Présentation en saladiers avec les condiments à part

- Salade croustillante aux champignons persillés, chips du p'tit mignon de porc fumé (viande française), segments de cabillaud, râpures de petits légumes de couleurs et de saison, queues de gambas rôti au four au jus de citron « Yuzu », segment de tomate « Pulpa » (**Salade sans gluten**)
  - Les condiments : vinaigrette classique
- et/ou**
- Salade aux agrumes (pamplemousses et oranges), assortiment de légumes grillés « ratatouille », pousses de bambou et pointe d'artichaut, noix de Saint Jacques mi crues mi cuites, queues de crevettes rôti aux algues marines, chips de chorizo (Salaison française) (**Salade sans gluten**)
  - Les condiments : vinaigrette au jus de citron et miel
- et/ou**
- Salade aux pétales de fruits (nectarine, pêche), petites allumettes de porc (viande française) déglacés au vinaigre balsamique, pommes et poires en fines tranches, billes de raisins, 1/2 lune de tomates cerises olivettes, cerneaux de noix (**Salade sans gluten**)
  - Les condiments : vinaigrette au chutney de figues
- Salade croustillante aux pointes d'asperges vertes, segments de pamplemousses, lanières de saumon fumé façon gravelax à notre façon, (label rouge), œufs pochés, petits croûtons frits, tomates confites, olives vertes et noires, spaghettis de radis roses et noires
  - Les condiments : vinaigrette classique
- et/ou**
- Salade de mâche aux dés de melon, pétales de fraises et framboises, spaghettis de concombre, fine tranche de pastèque (**Salade végétane et sans gluten**)
  - Les condiments : vinaigrette parfumée au vinaigre de framboise
- et/ou**
- Salade de chou rouge, dés de mangues, tombée de poires, feuillantine de magrets de canard frais et fumé (volaille française origine Sud Ouest), oreillons d'abricots secs, fenouils poêlés à l'huile d'olive (**Salade sans gluten**)
  - Les condiments : vinaigrette parfumée à l'estragon
- et/ou**
- Salade de mâche aux gésiers de volaille (origine France) à la crème cassis giffard (49), dés de mangues, brunoise d'avocats, raisins secs, mimosa d'œufs (**Salade sans gluten**)
  - Les condiments : vinaigrette aux fruits de la passion

**et**

##### Le poisson froid : présentation sur plats de présentation

- Ballotine de cabillaud en surprise de saumon fumé (3 tranches/pers) sur son socle de marmelade de citron verts et jaunes, pointe d'aneth et billes de poissons (**met sans gluten**)

**et**

##### Les viandes froides : présentation sur des plats de présentation

- Le damier du p'tit mignon de porc frais et fumé (viande française) (2 tranches de chaque variété par personne) accompagné de ses petits pots de sauces (Crème de pamplemousse, curry, béarnaise froide)
  - Rôti de bœuf (VBF - cuisson cocotte aux laurier) (3 fines tranches par personne) laqué de son petit jus
- et**
- Magret de canard (volaille du Sud ouest de la France) (3 tranche par personne) aux trais de caramel au beurre salé aux gros cristaux de sel de guérande
- et**
- Accompagnements : Flan de pomme de terre à la brisure de pistache (**met végétarien et sans gluten**) et son petit panier de courgette aux bâtonnets de carottes de couleurs glacés au jus de pommes (**met végétane et sans gluten**)

**et**

##### Le fromage au choix : présentation au buffet sur des plats de service

- Camembert entier pané « panure maison aux herbes fraîches », Saint Nectaire portion et sa petite écuelle de tomme grise à la compotée de pomme verte accompagné de sa salade verte
- ou**
- Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de Sainte Maure de Touraine, brie à la poussière de noisette, brochette de tomme noire au fruits exotiques
- ou**
- Trilogie de fromage sur son lit vert

**et**

**Le dessert : Un gâteau présenté devant les convives aux choix + 3 mignardises présentées sur des présentoirs à étage :**

1) Le gâteau présenté selon votre choix :

- Le fraisier revisité à notre façon accompagné de sa crème vanillé
- ou
- Le scintillant chocolat au caramel au beurre salé accompagné de son coulis de pommes vertes
- ou
- L'onctueux aux saveurs Pêche Melba accompagné de son coulis de fraises
- ou
- Le Passion aimant l'Exotique, bille de meringue à l'italienne au coulis de mangue
- ou
- Le délice aux trois chocolat accompagné de sa crème anglaise

(Inscription selon votre choix sur un parchemin en appareil à cigarette russe)

et

3 mignardises à définir ensemble suite à votre choix de parfum de gâteau  
(nous vous ferons un large choix en fonction de votre retour)

**D'autres mets peuvent vous être proposées si nécessaire**

**Le tarif de cette prestation comprend :** la livraison et le pain (pains spéciaux sous plusieurs formes et farines).

**Le tarif de cette prestation ne comprend pas :** l'installation du couvert sur table, le personnel de service, le débarrassage, le nappage de qualité pour le buffet et les tables des convives (aux coloris de votre choix), les serviettes en papier de qualité (aux coloris de votre choix), la vaisselle en dure, la verrerie en dure, le mobilier et son installation, les boissons et la location de la salle.

**Proposition de buffet froid avec plat chaud à 28.73 € H.T (31.60 € T.T.C)/personne :**

**Les entrées froides (3 salades aux choix) : Présentation en saladiers avec les condiments à part**

- Salade croustillante aux champignons persillés, chips du p'tit mignon de porc fumé (viande française), segments de cabillaud, râpures de petits légumes de couleurs et de saison, queues de gambas rôti au four au jus de citron « Yuzu », segment de tomate « Pulpa » (Salade sans gluten)
  - Les condiments : vinaigrette classique
  - et/ou
- Salade aux agrumes (pamplemousses et oranges), assortiment de légumes grillés « ratatouille », pousses de bambou et pointe d'artichaut, noix de Saint Jacques mi crues mi cuites, queues de crevettes rôtie aux algues marines, chips de chorizo (Salaison française) (Salade sans gluten)
  - Les condiments : vinaigrette au jus de citron et miel
  - et/ou
- Salade aux pétales de fruits (nectarine, pêche), petites allumettes de porc (viande française) déglacés au vinaigre balsamique, pommes et poires en fines tranches, billes de raisins, 1/2 lune de tomates cerises olivettes, cerneaux de noix (Salade sans gluten)
  - et/ou
  - Les condiments : vinaigrette au chutney de figues
- Salade croustillante aux pointes d'asperges vertes, segments de pamplemousses, lanières de saumon fumé façon gravelax à notre façon, (label rouge), œufs pochés, petits croûtons frits, tomates confites, olives vertes et noires, spaghettis de radis roses et noires
  - Les condiments : vinaigrette classique
  - et/ou
- Salade de mâche aux dés de melon, pétales de fraises et framboises, spaghettis de concombre, fine tranche de pastèque (Salade végétarienne et sans gluten)
  - Les condiments : vinaigrette parfumée au vinaigre de framboise
  - et/ou
- Salade de choux rouge, dés de mangues, tombée de poires, feuillantine de magrets de canard frais et fumé (volaille française origine Sud Ouest), oreillons d'abricots secs, fenouils poêlés à l'huile d'olive (Salade sans gluten)
  - Les condiments : vinaigrette parfumée à l'estragon
  - et/ou
- Salade de mâche aux gésiers de volaille (origine France) à la crème cassis giffard (49), dés de mangues, brunoise d'avocats, raisins secs, mimosa d'œufs (Salade sans gluten)
  - Les condiments : vinaigrette aux fruits de la passion

et

**Le poisson froid : présentation sur plats de service**

- Ballotine de cabillaud en surprise de saumon fumé (2 tranches/pers) sur son socle de marmelade de citron verts et jaunes, pointe d'aneth et billes de poissons (met sans gluten)

et

**Les plats chauds aux choix : présentation au buffet en réchauds électriques**

- Pavé de sandre en écailles de pommes de terre « vitelotte » et son beurre crémeux à l'échalote
- ou
- Pavé de bar sauce crémeuse à l'échalote en infusion de bâtonnets de citronnelle, petite coupe de ciboulette fraîche
- ou
- Mijoté de veau (noix de veau -origine France) sauce onctueuse aux lanières de poireaux et brisures du p'tit champignon du saumurois, petits oignons gelots caramélisés
- ou
- Brochette du p'tit mignon de porc frais et fumé (viande française) laqué d'une sauce sangria, terminaison en rondelle d'orange cristallisé
- ou
- Sauté de canard (viande française -origine sud ouest) au caramel au beurre salé, noix de cajou pour le côté croustillant et ciboulette fraîchement taillé
- ou
- Poirine de pintade (cuisse de pintade française entièrement désossée) farcie à la mousseline de volaille à la brisure de pistache au coeur foie gras de canard (viande française -origine sud ouest) « Anjou Saveurs assaisonnement fleur de sel de Guérande et poivre gris », sauce au vin jaune
- ou
- Navarin d'agneau (viande française) aux fruits secs et brisure d'amandes
- Accompagnements : Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive (met végétarienne et sans gluten), carottes fanes braisées (met végétarienne et sans gluten), et son petit panier de courgette aux bâtonnets de carottes de couleurs glacés au jus de pommes (met végétarienne et sans gluten)

et

**Le fromage au choix : présentation au buffet sur des présentoirs**

- Camembert entier pané « panure maison aux herbes fraîches », Saint Nectaire portion et sa petite écuelle de tomme grise à la compotée de pomme verte accompagné de sa salade verte
- ou
- Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de Sainte Maure de Touraine, brie à la poussière de noisette, brochette de tomme noire au fruits exotiques

et

**Le dessert : Un gâteau présenté devant les convives aux choix + 3 mignardises présentées sur des présentoirs à étage :**

1) Le gâteau présenté selon votre choix :

- Le fraisier revisité à notre façon accompagné de sa crème vanillé
- ou
- Le scintillant chocolat au caramel au beurre salé accompagné de son coulis de pommes vertes
- ou
- L'onctueux aux saveurs Pêche Melba accompagné de son coulis de fraises
- ou
- Le Passion aimant l'Exotique, bille de meringue à l'italienne au coulis de mangue
- ou
- Le délice aux trois chocolat accompagné de sa crème anglaise

(Inscription selon votre choix sur un parchemin en appareil à cigarette russe)

et

- 3 mignardises à définir ensemble suite à votre choix de parfum de gâteau  
(nous vous ferons un large choix en fonction de votre retour)

**Le tarif de cette prestation comprend :** l'installation du couvert sur table, le personnel de service, le débarrassage, le nappage de qualité pour le buffet et les tables des convives (aux coloris de votre choix), les serviettes en papier de qualité (aux coloris de votre choix) , la vaisselle en dure, la verrerie en dure, le pain (pains spéciaux sous plusieurs formes et farines) .

**Le tarif de cette prestation ne comprend pas :** le dessert, le mobilier et son installation, les boissons et la location de la salle

**Ces buffets sont à titre d'exemple, nous pouvons également vous proposer d'autres mets, nous sommes ouverts à vos souhaits, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies. Vous souhaitez prendre en charge la partie dessert c'est également possible !!!**

## 4- Les prestations de mariages – les combinées + conditions

### 4-1 L'original

Tarif : Nous consulter

#### 1<sup>er</sup> temps : Proposition de vin d'honneur debout

##### Atelier Planchas : 3 pièces par personnes cuisinés devant les convives

- Mini brochette de Saint Jacques aux rouelles de chorizo, poudre de parmesan **1 pce/pers**
- Mini brochette de queue de crevettes marinade huile d'olive, baies roses, basilic fraîchement taillé **1 pce/pers**
- Mini brochette de magret de canard aux pétales de fruits frais et de saison **1 pce/pers**

(D'autres pièces peuvent vous être proposées si nécessaire)

+

##### Atelier Wok : 3 pièces par personnes cuisinés devant les convives

- ↳ Avalanche de légumes : carottes, oignons, brocolis, soja, pousse de bambou, courgette (10 grammes/pers)
- ↳ Seiche à l'ail et jus de tomates basilic fraîchement taillé (10 grammes/pers)
- ↳ Rouelle de volaille (1 tranche par personne) au caramel beurre salée

(D'autres pièces peuvent vous être proposées si nécessaire)

+

##### Atelier «Street food sur le pouce» : 6 pièces froides par personnes en libre service

- ↳ Mini burger crème de citron, gravelax de saumon, petits billes d'œuf de capelan, pluche d'aneth **1 pce/pers**
- ↳ Mini brochette tomates olivette, jambon de parme, mozzarella olive marinade huile d'olive au pesto **1 pce/pers**
  - ↳ Navette brioché confiture de tomates, 1/2 lune de bacon, roquette **1 pce/pers**
  - ↳ Coquetier à l'écrasé de petit pois, pétales de radis rose et noir, tomate confite **1 pce/pers**
  - ↳ Mini verrine de quinoa, brisure d'échalote et ses petits légumes croquant **1 pce/pers**
- ↳ Canapé marmelade de citron vert, ballotine de sandre, petit confit d'oignon rouge **1 pce/pers**

(D'autres pièces peuvent vous être proposées si nécessaire)

#### Les conditions du vin d'honneur :

**Le tarif comprend :** la prestation culinaire, le dressage sur des plats de présentation, l'installation du vin d'honneur, le personnel de service et de cuisine, le débarrassage du vin d'honneur, le nappage en non tissé de qualité (plusieurs coloris disponibles), les serviettes à cocktail en non tissé (plusieurs coloris disponibles), la verrerie (selon les boissons et en gamme classique).

**Le tarif ne comprend pas :** la décoration des buffets, le mobilier (son installation et sa désinstallation), les boissons et la location de la salle

et

#### 2<sup>ème</sup> temps : Proposition de déjeuner/dîner assis servit à l'assiette

##### Mise en bouche gourmande :

Verrine (verre boule diamètre 8 cm) poudre de biscuit spéculoos, bavaroise de citron vert, queue de gambas flambée, algues marine, brisure de salicorne, pointe de mâche

(D'autres variétés de mise en bouche peuvent vous être proposées si nécessaire)

et

### Le plat au choix :

A choisir dans le menu Boréal ou le menu Étoile

et

### Les fromages aux choix :

Verdure du Primeur et farandole du Laitier (Sainte Maure de Touraine – Saint Nectaire - Tomme)

Ou

Croustillant de camembert pommé, gougère au Curé Nantais et sa portion de brie sur lit vert

Ou

Macaron « Anjou Saveurs » à la crème de fromage de chèvre, mini écuelle de Saint Nectaire en marinade d'huile d'olive aux baies roses, mini brochette de reblochon aux fruits frais sur son tapis de verdure

Ou

Mini bol tête de Lion à la crème de Crottin de Chavignol en cage de feuilletage, morbier, tomme blanche rôtie au miel et poudre de pistache sur son lit vert

et

### Les desserts aux choix :

(A choisir selon vos souhaits dans la carte des desserts)

Le délice du torréfacteur ou thé selon la convenance des convives

### Les conditions de la prestation assis :

**Le prix de ces menus comprend :** L'installation du couvert sur table, le personnel de cuisine et de service, le débarrasage, la platerie « assiette porcelaine blanche à liseret gris », la verrerie « formule Ango », les couverts (gamme liseret), le nappage non tissé de qualité (plusieurs coloris disponibles), les serviettes de qualité non tissé (plusieurs coloris disponibles), le matériel de cuisine et de service (étuve....), le petit pain individuel et le complément en baguette

**Le prix de ces menus ne comprennent pas :** le mobilier (son installation et sa désinstallation, les boissons et la location de la salle

\*\*\*\*\*

### **4- Les prestations de mariages – les combinées + conditions (suite)**

4- 1 La formule : .....

Tarif :

### **1<sup>er</sup> temps : Proposition de cocktail sous forme de mises en bouche faisant office de vin d'honneur et d'entrée (debout) :**

Panière de croques légumes et ses diverses petites sauces en mini bol tête de Lion **1 pce/pers**  
Canapé duxelle de champignons, tomates confites, roquette, lanière de jambon de Vendée, pétales de radis noire et rose, germe de poireaux **1 pce/pers**

Mini cocotte rouelles de ballotine de sandre au beurre nantais (pièce chaude) **1 pce/pers**

Caquelon de petite Saint Jacques à la crème bréhatine, petite pluie de ciboulette (pièce chaude) **1 pce/pers**

Mini bagel au confit d'oignons rouges, fine tranche de mignon de porc fumé, brisure de noisette **1 pce/pers**

Petit pain boule à la fondue de poireaux, queue de crevette rôtie aux algues marines, aneth et citron vert **1 pce/pers**

Moricette marmelade d'orange, feuillantine de magret de canard frais, 1/2 lune d'orange confite **1 pce/pers**

Sphère de pain d'épice, chutney de figes, bonbon de foie gras, pistache, triangle de feuille de brique **1 pce/pers**



Coquetier (support plastique rigide) crème guacamole, sphère de saumon fumé, petites bille de poisson, mimosa d'œuf et sa pluche de cerfeuil **1 pce/pers**  
Mini briochain confiture de tomates, 1/2 lune de bacon, brisure de fêta, pluche de roquette **1 pce/pers**

**(D'autres pièces de cocktail peuvent vous être proposées si nécessaire)**

**et**

**2ème temps : Proposition de plats chauds suivant : repas assis avec service du plat chaud au buffet**

Ballotin de volaille (volaille française) farci à la confiture d'ananas, sauce crémeuse au lait de coco et brisure de noix de cajou

**Ou**

Sauté de canard (volaille française) à la nage d'un petit jus brun au soja et sa coriandre finement taillé

**Ou**

Rouelles de poitrine de pintade (volaille française) farcie à la mousseline de volaille à l'échalote sauce, pousse de Bamboo et sauce curry

**Ou**

Mijoté de bœuf (viande française finement coupé) au piment doux

**Ou**

Nage de crevettes flambées au Saké-rouget-dos de cabillaud à la citronnelle

**(D'autres plats peuvent vous être proposées si nécessaire)**

*Accompagnements : à définir selon la saison*

**et**

**Le dessert : sous forme de mignardises avec une présentation de gâteau**

Assortiment de 3 mignardises gourmandes :

- Croquant au caramel beurre salé-spéculoos
- Mini coqueline chocolat au lait, émulsion chocolat blanc, dôme saveurs After eight, brisure de noisette
- Macaron blanc « Anjou Saveurs » gelée de fruits rouges

**(D'autres pièces peuvent vous être proposées si nécessaire)**

**+ Pièce Montée de forme carré avec supports en nougatine présenté : 2 choux par personne**

Un large choix de parfum existe

**Le délice du torrificateur ou thé selon la convenance des convives**

**Les conditions de la prestation assis :**

**Le prix de ces menus comprend :** L'installation du couvert sur table, le personnel de service, le débarrassage, la platerie « assiette porcelaine blanche à liseret gris », la verrerie « formule Ango », les couverts (gamme liseret), le nappage en non tissé de qualité des tables et des buffets (plusieurs coloris disponibles), les serviettes de qualité non tissé (plusieurs coloris disponibles), la location des réchauds électriques, le petit pain individuel et le complément en baguette.

**Le prix de ces menus ne comprennent pas :** la décoration, le mobilier (son installation et sa désinstallation), les boissons et la location de la salle

**Pour votre information, nous ne prenons pas de droit de bouchon et nous pourrons vous servir vos boissons sans aucun supplément !!**

**5- Les soirées festives + conditions**

Vous avez bien mangé et vous souhaitez poursuivre les festivités autour de réductions salés et sucrés, n'hésitez pas à nous consulter, nous avons des formules adaptées à votre souhait et à votre budget

Les devis sont personnalisés ou nous vous proposerons des mets à base de produits que vous n'avez pas encore goûté

## **6- Les retours de mariage + conditions**

Vous souhaitez un brunch ou un buffet simple, n'hésitez pas à nous en parler, nous vous ferons une proposition commerciale adaptée à vos souhaits