LE TRAITEUR honoré festif

Déploie ses talents avec créativité et savoir-faire pour l'organisation de votre **Mariage**

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2024
Calculés sur la base de 100 convives

Honoré Festif – 6 impasse des Métalliers 44840 Les Sorinières - 02 28 00 06 66

Qui sommes-nous ?

Honoré Festif a été créé il y a maintenant 15 ans par Bérengère et Damien Probst, qui après avoir fait leurs classes dans de grands restaurants et traiteurs parisiens (dont Alain Ducasse, Lenôtre, Potel et Chabot) vous concoctent des produits d'exception.

Honoré Festif c'est aujourd'hui une équipe de 24 permanents venant de l'univers de la haute gastronomie qui est complétée par une dizaine de vacataires fidèles et formés en interne.

Vous allez vivre le plus beau jour de votre vie et nous sommes honorés de vous accompagner dans l'organisation de cette journée d'exception.

Toute notre équipe est à votre disposition pour vous guider, vous conseiller et ainsi créer la réception de vos rêves : vin d'honneur, cocktail, repas assis, pièce montée de choux, fontaine de Champagne, pièce montée de macarons, buffet froid, cocktail dînatoire, grande brioche vendéenne, brunch…

Conscient que chaque demande est unique et que chaque évènement s'organise en « sur-mesure », Honoré Festif est à votre disposition pour tout complément d'information ou pour obtenir un devis personnalisé.

Table des matières

Notre savoir-faire	4
Les conditions de vente et de réservation	5
Le cocktail harmonie – 6 pièces	6
Le cocktail passion – 8 pièces	7
Le cocktail élégance – 10 pièces	8
Les animations culinaires	9
Le menu charme	11
Le menu douceur	12
Le menu cupidon	13
Les gourmets en culotte courte	14
Un instant de fête	15
Les petits plus de votre repas	16
Jusqu'au bout de la nuit …	20
Prolongez le rêve …	21
La dégustation à emporter	25

Notre savoir faire

Tous les mets de notre carte (cocktails, menus, animations, desserts, buffets, pain…)
sont composés de produits de saison et travaillés avec soin pour le plaisir de vos papilles.
L'ensemble de nos produits est de fabrication Maison.

Votre équipe de service

Votre réception est encadrée par un maître d'hôtel, épaulé d'une équipe de serveurs professionnels et compétents, sur la base de 1 serveur pour 25 convives adultes.
Les tarifs de nos prestations cocktails et repas assis comprennent le personnel de service pour une réception de qualité.
Les heures supplémentaires débutent à la fin de la vacation prévue au devis.

Votre table

Tout notre nappage ainsi que nos serviettes sont en coton blanc, une base sobre et élégante qui accueillera vos éléments de décoration.

Notre vaisselle est en porcelaine blanche, les verres sont en verre fin transparents et les couverts en inox lourds argentés. Nous pouvons vous proposer d'autres gammes sur demande.

La provenance de nos produits

Nos principaux fournisseurs sont composés exclusivement d'entreprises locales (Berjac au Min de Nantes, Devaud à Challans, Vives Eaux à Rezé, Fromagerie Pascal Beillevaire à Machecoul).

Cette démarche est le fruit d'une volonté de mutualiser nos moyens et actions pour améliorer notre Eco-efficacité.

Chaque entreprise Fournisseur s'engage à :
• Mutualiser les transports et livraisons afin de les diminuer
• Minimiser au maximum les déchets produits, notamment concernant l'emballage
• Mettre en place une offre locale identifiée et garantie

Le transport des denrées alimentaires

Afin de conserver qualité et fraîcheur des mets qui seront servis à vos invités, tous les transports d'aliments sont effectués en camion frigorifiques.

Notre engagement sur la gestion des déchets

Nous nous sommes engagés à effectuer un tri sélectif des déchets sur le site de réception qui nous accueille : valorisable (verres, cartons…) et non valorisable (déchets alimentaires).
A cet effet, nos équipes ont été formées pour le respect des différentes procédures déjà mises en place au sein de notre structure.
Selon les normes HACCP, il nous est impossible de transporter les déchets. Chaque site de réception intègre la gestion des déchets.

Les conditions de vente et de réservation

Sont compris dans notre prestation :

- *Le nappage (base d'une nappe ronde de 210 cm - 8 pers) et les serviettes en tissu blanc.*
- *La vaisselle en porcelaine blanche, les couverts inox modèle, la verrerie modèle*
- *La décoration des buffets du cocktail.*
- *Le matériel de cuisine nécessaire à la bonne marche de votre prestation : étuves et réchauds.*
- *Le personnel de service ;*
- *Le transport des denrées alimentaires en camions réfrigérés ;*
- *Les frais de mise en glace et de gestion des boissons si elles sont fournies par vos soins ;*
- *Les frais de déplacement sur le site de réception pour une réception à Nantes et proches agglomérations* (jusqu'à 150 convives – *voir document sur les frais de déplacement).*

Ne sont pas compris dans notre prestation :
Les frais de déplacement si la prestation se déroule en dehors de Nantes et proches agglomérations – voir documents sur les frais de déplacement.

Les frais de personnel lorsque le cocktail et le repas ont lieu sur des sites différents.

Les frais de logistique spécifiques liés à une réception en extérieur

Le mobilier (chaises, tables, tables buffets, tables d'office) si le lieu de réception ne les fournit pas.

Un choix de coloris différent pour le nappage et/ou un autre modèle de matériel de service que celui proposé.

La décoration florale.

La décoration de la salle et des tables.

Conditions de dégustation :
La dégustation à emporter est offerte pour 2 personnes si la prestation confirmée est supérieure à 50 couverts.

Aucune dégustation possible pour toute prestation inférieure à 50 convives.

Conditions de réservation et de règlement :
A la réservation : 1ère acompte de 10% du montant global de la prestation.

2 mois avant : 2ème acompte de 40% du montant global de la prestation

1 mois avant : 3ème acompte de 40% du montant global de la prestation.

Le solde à réception de facture

Le cocktail harmonie - 6 pièces

La Corbeille de légumes (2 pièces par personne)
Assortiment de légumes croquants présentés dans une corbeille en osier
Accompagnés d'un fromage battu à l'ail des ours
(Carottes panachés, Radis colorés, Concombre, Sucrines, Tomates cerises)

Le coffret de mini brochettes salées (1 pièce par personne)
Filet de poulet fumé, olive de Kalamata et comté
Mozzarella marinée aux herbes, champignon poêlé et tomates confite
Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma
Crevette au sésame doré, ananas et poivron vert

Le Plateau de pics du Potager (2 pièces par personne)
Grenaille frite, crème à l'ail des ours
Duo de tomate cerise, mozzarella au pesto
Ruban de courgettes jaunes et vertes, tapenade noire
Champignon farci au caviar de cèpes

Le plateau de Canapés « Veggie » (1 pièce par personne)
Crème de poivrons rouges - Olive Kalamata
Caviar de carotte au carvi - Mini carotte fane
Compotée d'édamame à la menthe - Radis rose à l'aigre douce
Caviar d'artichauts au basilic - Asperge verte croquante

11,60 euros TTC par personne

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (nappage, verrerie) ;
Le personnel de service.

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le cocktail Passion - 8 pièces

Le plateau de célébrations (1 pièce par personne)
Confit de canard glacé au Porto, polenta toasté, pistache de Sicile
Burger de Gambas rôtie à l'aneth, chantilly de chèvre, sablé parmesan
Mini blinis, mousse de betterave, Haddock fumé
Filet de poulet fumé, sauce barbecue, rosti croustillante

Le plateau de tartines (2 pièces par personne)
Truite fumée, crème au wasabi
Médaillon de volaille, poivronnade douce
Houmouss de betterave rouge, croquant de concombre
Mousseline de chèvre frais, figue moelleuse

Plateau de pics du Potager (2 pièces par personne)
Millefeuille de courgettes rôties, crème végétale au thym
Duo de tomate cerise, mozzarella au pesto
Maki d'aubergine, compotée de tomate à la ciboulette
Rouleaux de printemps « Maison » (Soja, carotte, nouille de riz, coriandre

Le plateau de mini pitas « Veggie » (1 pièce par personne)
Chèvre frais aux concombres et à la menthe fraîche
Houmous de pois chiche à la betterave
Tamara Maison aux œufs de cabillaud fumé
Fine poivronnade aux légumes grillés

Assortiment de friandises chaudes (2 pièces par personne)
Mini Jalousie Croq', Torsade au saté et amandes, Croustade de volaille aux champignons des bois, tourbillon anchois -olive

14,60 euros TTC par personne

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (nappage, verrerie) ;
Le personnel de service.

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le cocktail Elégance - 10 pièces

Le plateau de mini cassolettes salées (1 pièce par personne)
Fraîcheur de légumes en feuille de riz, vinaigrette à la purée de mangue
Saumon au sel d'aneth façon Gravlax, spaghetti de courgettes, sauce aigre douce
Bonbon de volaille à l'estragon, sauce béarnaise, brunoise de légumes
Croustille au parmesan, panna cotta à la morille, magret de canard fumé

Le plateau de Croustade et Buns (2 pièces par personne)
Croustade à l'ananas caramélisé, mousse de curry, poulet fumé maison
Croustade à la brunoise de légumes, Tartare de crabe et noix de cajou
Buns Pavot à la crème de Wasabi et truite fumée
Buns Sésame, sauce béarnaise, effiloché de Rumsteck de Bœuf

Coffret de verrines salées "Veggie" (1 pièce par personne)
Chantilly de carotte au carvi, brunoise de petits légumes à l'estragon
Duo d'houmous pois chiche et betterave, chantilly végétale
Cappuccino de champignons forestiers, pointes d'asperges vertes
Cœur coulant au poivron rouge, granola végétal, guacamole à la gelée de citron jaune

Plateau de canapés "Veggie" (2 pièces par personne)
Crème de poivrons rouges - Olive Kalamata - Pain de mie
Caviar de carotte au carvi - Mini carotte fane - Pain de mie
Compotée d'édamame à la menthe - Radis rose à l'aigre douce - Pain de mie
Caviar d'artichauts au basilic - Asperge verte croquante - Pain de mie

Coffret de mini brochettes salées (2 pièces par personne)
Filet de poulet fumé, olive de Kalamata et comté
Mozzarella marinée aux herbes, champignon poêlé et tomate confite
Crevette au sésame doré, ananas et poivron vert
Truite fumée, crème d'aneth, madeleine au curcuma

Les brochettes marinées d'ici et d'ailleurs (1 pièce par personne)
Suprême de poulet au tandoori
Mignon de veau au curry
Kefta au sésame
Filet de canard laqué à la pékinoise

Les gourmandises chaudes (1 pièce par personne)
Samoussa à l'épaule de veau confit au Curry Bengali - Accras de morue façon Créole - Quiche Lorraine - Gougère au Curé Nantais

17,60 euros TTC par personne

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (nappage, verrerie) ;
Le personnel de service.

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un repas de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Les animations culinaires

Les animations à déguster froides

L'atelier du Sud-Ouest : dégustation de délicieux morceaux de foie gras de canard entier mi-cuit, à savourer natures sur un pain aux graines ou à agrémenter d'un chutney de fruits de saison et de baguette au levain avec fruits confits

L'atelier de l'Atlantique : découpe à la minute par notre chef cuisinier de savoureuses tranches de saumon fumé maison, à picorer simplement ou à agrémenter de mini blinis ou de pain aux graines recouverts d'une crème de raifort

L'atelier Catalan : notre chef cuisinier tranche une tendre chiffonnade de Jambon Serrano devant vos convives, à déguster nature ou à marier avec un pain aux graines « Bûcheron », beurre ½ sel croquant Pascal Beillevaire et de condiments (cornichons, oignons grelots)

L'atelier du Mareyeur : Honoré Festif vous propose une dégustation d'huîtres de Bretagne, à savourer natures ou à agrémenter de beurre ½ sel croquant Pascal Beillevaire, sur pain seigle, de citron et de vinaigre échalote

Les animations à déguster chaudes

L'atelier des Saveurs d'Orient : cuisson minute de brochettes marinées d'ici et d'ailleurs Terre : suprême de poulet au tandoori, mignon de veau au curry, Kefta au sésame et Canard au Saté

L'atelier des Douceurs Marines : cuisson minute de brochettes marinées d'ici et d'ailleurs Mer : Lichette de saumon aux épices douces, noix de Saint Jacques au curcuma, gambas marinées à l'huile de tomate, lotte aux saveurs citronnées

L'atelier des Saveurs D'Italie : notre chef cuisinier prépare un onctueux risotto devant vos convives à marier avec d'une fricassée de champignons, d'un concassé de tomates et de copeaux de parmesan

L'atelier du Soleil Levant : préparation minute d'une poêlée de queues de gambas au niora et noix de pétoncle au curcuma sur lit de nouilles chinoises et légumes croquants sautés au wok

3,30 euros TTC la pièce, 100 pièces minimum

Comprenant :

100 pièces minimum ;
Le pain qui l'agrémente ;
Le cuisinier réalisant l'animation.

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage.
Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le menu charme

Cheesecake de saumon fumé, coulis d'asperges vertes glacées, chips de parmesan

Fraîcheur d'haricots verts et viande des Grisons, mesclun à l'huile de noix, copeaux de foie gras de canard

Tiramisu de chèvre frais, sablé croustillant au piment doux, artichauts fondants et arlequin de poivrons confits

---

Papillote de lieu jaune en écaille de chorizo, riz à l'andalouse et coulis de tomates à la sarriette

Filet de sandre rôti à la fleur de sel au thym, beurre blanc Nantais et pannequet de légumes provençaux

Onglet de bœuf rôti, sauce béarnaise et gratin Dauphinois, bouquet de légumes glacés

Suprême de pintade farci Forestière, sauce vallée d'Auge, gratin de pommes de terre à l'andouille de Vire

---

Assiette d'un fromage Sélection Honoré Festif et son lit de salade douceur

---

Carpaccio de melon, cubik de pastèque, coulis d'agrumes, granité Menthe poivrée et brochette de 4 mini-moelleux

Tarte chocolat-lait passion, sauce chocolat noir intense

Gâteau Nantais aux fruits rouges, crème à la vanille Bourbon

Sablé breton à la fleur de sel, abricots rôtis, inclusion confiture de lait

---

Le Café servi avec sa « festive » gourmandise

Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

39.40 euros TTC par personne (entrée, plat, dessert ou plat, fromage, dessert)

43.40 euros TTC par personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Plat supplémentaire : 10,60 euros TTC par personne

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café) ;
Le personnel de service…

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le menu douceur

Ballotine de raie et saumon fumé Maison, fine gelée de légumes et câpres acidulés
Panna cotta de jeunes carottes bardées d'une chiffonnade de magret de canard fumé par nos soins
Charlotte de gambas aux petits légumes de saison, Huile d'aneth et saté et son bouquet de salade douceur

---

Dos de saumon farci aux coquillages de nos côtes et sauté de pommes de terre grenaille de Noirmoutier à la fleur de sel
Brochette de l'Atlantique (Saint Jacques, Cabillaud, Langoustine, Truite de mer), Spaghetti de légumes
(Carottes, céleri rave, courgettes), et coulis de poivrons jaunes
Noix de veau braisée aux coteaux du Layon, poêlée de légumes verts à l'huile de noisettes et chips croquants de légumes
Carré de porcelet rôti au miel-sésame, gratin d'endives au lard croustillant et tagliatelle fraiches

---

Assiette de 3 Fromages (Brie de Meaux, Ste Maure, Fourme d'Ambert) et bouquet de Mesclun
Pannequet de Chèvre aux herbes de Provence, salade de Mâche Nantaise (à déguster tiède)

Savarin Maison à la liqueur de Limoncello et framboises fraîches fondantes
Saint Honoré à la violette, coulis de cassis et sablé croquant aux pépites de chocolat
Macaron à la crème de nougat paré de fraises fraîches et coulis de fraises Sengana
Tarte profiterole façon festif (crémeux fondant à la vanille Bourbon, sauce chocolat noir intense et biscuit brownie)

Le Café servi avec sa « festive » gourmandise
Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

45.80 euros TTC par personne (entrée, plat, dessert ou plat, fromage, dessert)

50.80 euros TTC par personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Plat supplémentaire : 13.20 euros TTC par personne

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café) ;
Le personnel de service…

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Le menu cupidon

Fondant aux 2 poivrons, saumon fumé Maison, réduction de vinaigre balsamique

Tatin de tomates Cœur de Bœuf et langoustines et coulis de crustacé parfumé à la réglisse

Timbale de rougets et homard à la mousseline de sandre agrémenté de champignons grelots,

Poireaux, carottes étuvés et d'une émulsion coraillée (entrée chaude)

Foie gras de canard mi- cuit, fraicheur fraises-framboises et son petit pain aux fruits secs

Tourte de canard et foie gras aux jeunes girolles marinées à l'huile de noisettes et sa sauce rouennaise (entrée chaude)

Médaillon de lotte rôtie à la ventrèche, cocotte de risotto crémeux aux tomates confites et fèves

Tarte fine de saint jacques, marmelade des bois et truffes du Périgord et salade d'herbes fraîches

Filet de bœuf Rossini sur croustillant de pommes de terre aux champignons des bois et sa sauce Périgueux

Banderille de filet caille et foie gras de canard, moelleux de patates douces

et tomates cocktail rôties au beurre de girolles (sauce servie en saucière)

Assiette de 3 fromages affinés Pascal Beillevaire et bouquet de Mesclun

Plateau de fromages de nos régions, sélection Pascal Beillevaire

---

Sabayon de fruits rouges à la liqueur de Nantillais et sa madeleine de Commercy

Moelleux au Chocolat au cœur fondant et perle de glace à la vanille Bourbon

Macaronnade aux framboises, crème anglaise onctueuse à la pistache

---

Le Café Servi avec sa « festive » gourmandise
Le menu est servi avec un petit pain froment 50g puis du pain de campagne et noix tranché

51.20 euros TTC par personne (entrée, plat, dessert ou plat, fromage, dessert)

57.20 euros TTC par personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Plat supplémentaire : 15.80 euros TTC par personne

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café) ;
Le personnel de service…

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale incluant un cocktail de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Les Gourmets en culotte courte

Elaboré pour des enfants de 4 à 9 ans

Les salades composées en timbalines (1 pièce par pers)
La Fraîcheur : concombres à la crème et aux fines herbes
Le méli-mélo : billes de melon et chiffonnade de jambon de pays

Plateau de mini sandwiches (2 pièces par pers)
Navette sésame, compotée de figues, Chèvre frais
Navette pavot, tarama aux œufs de cabillaud maison, saumon fumé
Navette Provence, rôti de veau aux herbes, tapenade d'olives kalamata
Navette nature / Œufs Mimosa à la ciboulette

Plateau de mini suédois (2 pièces par pers)
Rillette de cabillaud, Fenouil croquant confit au citron vert, Feuilles de moutarde
Pastrami de dinde, Tomates confites, Pousse de roquette
Chèvre frais, Menthe fraîche, Concombre, Bouquet de mâche

Les pièces chaudes (4 pièces par pers)
Les friandises chaudes : Mini jalousie croq', Torsade au saté
Les gourmandises chaudes : Quiche Lorraine, Gougère au Curé Nantais

Le dessert (1 au choix par pers)
Mousse au chocolat Maison, cookies fondant
ou
Salade de fruits frais, mini financier
ou
Crème caramel, madeleine au miel

15.60 euros TTC par enfant

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (serviette papier, nappage tissu, assiette, couvert, verre).

Ce tarif n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale de mariage.

Un instant de fête

Elaboré pour des enfants de 10 à 16 ans

Les salades composées en timbalines (1 pièce par pers)
La piémontaise : Pomme de terre, tomates, cornichons, jambon, œuf dur et mayonnaise
Le méli-mélo : billes de melon et chiffonnade de jambon de pays

Plateau de Croustades et Buns (2 pièces par pers)
Croustade à l'ananas caramélisé, mousse de curry, poulet fumé maison
Croustade à la brunoise de légumes, Tartare de crabe et noix de cajou
Buns Pavot à la crème de Wasabi et truite fumée
Buns Sésame, sauce béarnaise, effiloché de Rumsteck de Bœuf

Plateau de célébrations (2 pièces par pers)
Rosti croustillant, tomate, langoustine rôtie
Burger de chèvre, pesto à la menthe, sablé parmesan
Coquettas de poulet fumé, caviar de cèpes
Pissaladière végétarienne, chantilly d'olives Kalamata

Les pièces chaudes (2 pièces par pers)
Les friandises chaudes : Mini jalousie croq', Torsade au saté et amandes
Les gourmandises chaudes : Quiche Lorraine, Gougère au Curé Nantais

Plat chaud (1 au choix par pers)
Voir le plat principal du menu charme

Le dessert (1 au choix par pers)
Mousse au chocolat Maison, cookies fondant
ou
Salade de fruits frais, mini financier
ou
Crème caramel, madeleine au miel

20.40 euros TTC par enfant

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (serviette papier, nappage tissu, assiette, couvert, verre).

Ce tarif n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale de mariage.

Les petits plus de votre repas

Surprenez vos invités en remplaçant l'entrée du menu par un amuse-bouche, effet garanti !

Les Amuse-Bouche Froids

Gaspacho à l'andalouse et langoustine rôtie au sésame doré (verrine)

ou

La pomme d'amour avocat-crabe

ou

St Jacques rôtie, émulsion de petits pois et jambon Serrano

OU

Les Amuse - bouche Chauds

Encornets poêlés aux légumes du soleil, sauce pistou

ou

Fricassée de Pintade aux morilles et son écrasé de pomme de terre Vitelotte

ou

Crème de potiron aux ravioles de Royan

5,40 euros TTC par personne

Comprenant : La *nourriture et le matériel de service*

Les petits plus de votre repas

Prolongez le plaisir et mettez votre repas de mariage sur pause en savourant le célèbre Trou Normand

Le Trou Normand Classique

Glace pomme et Calvados

ou

Glace citron et Vodka

ou

Glace orange et Grand Marnier

OU

Le Trou Normand Revisité

Glace Noix de Coco et Rhum blanc

ou

Sorbet fraise et Crémant de Loire

ou

Glace plombière (fruits confits) et Kirsch

2,60 euros TTC par personne

Comprenant : La glace, l'alcool, la coupe et la cuillère

Les petits plus de votre repas

Sublimez votre dessert, transformez-le en un moment inoubliable pour vous et vos invités

L'assiette Gourmande de 3 desserts

Composez votre assiette en sélectionnant les desserts dans notre carte

Voici un exemple d'assiette gourmande :

Tarte chocolat-lait passion, sauce chocolat noir intense

Sablé à la fleur de sel, abricots rôtis, inclusion de confiture de lait

Sabayon de fruits rouges à la liqueur de Nantillais

En substitution de l'un de ces 3 desserts, nous vous proposons une quenelle de glace ou une salade de fruits frais de saison.

Notre chef pâtissier est également à votre disposition pour échanger sur la composition parfaite de ce dessert qui ravira vos papilles et celles de vos convives

La pièce montée de choux ou de macarons

Pièce montée de choux conique - 3 pièces par personne - 2 parfums au choix

(Choux vanille, grand marnier, rhum, chocolat et pistache)

Uniquement pour les réceptions à Nantes ou proches agglomérations

ou

Pièce montée de macarons conique - 3 pièces par personne - 2 parfums au choix

(Macarons chocolat, pistache, framboise, caramel au beurre salé, citron et vanille)

Honoré Festif peut aussi vous proposer des formes de pièces montées différentes selon vos envies.

Tarifs sur demande.

La Grande Pièce de Dessert avec scintillants

Le Belle-Hélène

(Biscuit chocolat, mousse chocolat et crème brûlée vanille et poires caramélisées)

Le Sous-Bois

(Biscuit joconde, pailleté feuilletine, fruits rouges et bavaroise à la vanille Bourbon)

Le Tropical

(Biscuit dacquoise coco, crémeux coco, ananas rôtis et mousse mangue)

Le Fraisier (en saison)

(Biscuit génoise, mousseline à la vanille, fraises fraîches)

Le Verger

(Biscuit noisette, pommes caramélisées au miel, mousse caramel)

L'Amandine

(Biscuit à la cuillère, crémeux miel, brunoise de pêches)

Présentation en salle sur un présentoir réalisé par nos soins (unique ou à étages) pour un service à l'assiette (1 parfum de gâteau au choix) ou au buffet (jusqu'à 3 parfums de gâteaux au choix)

2,80 euros TTC par personne (supplément)

Comprenant : La nourriture, les scintillants (pour les pièces montées et les grandes pièces de dessert).

Les petits plus de votre repas

Offrez un feu d'artifice à vos invités pour le dessert,
Laissez-vous tenter par la fontaine de Champagne

1,60 euros TTC par personne

Comprenant :
La fourniture des coupes ;
La mise en place de la fontaine.

Invités supplémentaires au moment du dessert

8,80 euros TTC par personne

Comprenant :
Le dessert ;
Le café ;
Le nappage et la serviette ; La vaisselle nécessaire (1 assiette, 1 couvert, 2 verres, 1 service à café).

Jusqu'au bout de la nuit...

Le Café en cours de soirée (pour 100 personnes)
Mise à disposition du percolateur avec 1kg de café
Incluant les tasses jetables, les agitateurs et les sucres emballés
1,80 euros TTC par personne

La tireuse à bière (1 bec)
Bière blonde Burgerbrau (1 fût de 30L – environ 120 verres)
Incluant 100 gobelets 25cl
Location de la tireuse à bière offerte
Nous reprenons les fûts non entamés
Autres références de bières et cidres sur demande
185,00euros TTC

Forfait personnel de service pour l'open bar (base 100 personnes)*
Incluant 1 maître d'hôtel et 1 serveur en service pendant 3 heures
Incluant les nappes du buffet
Incluant 3 verres par personne
5,20 euros TTC par personne
***le personnel de service jusqu'à la fin de la réception peut être imposé par le site de réception. Renseignez-vous.**

La célèbre brioche Vendéenne Maison, forme rectangulaire (4kk, soit 50 personnes)
Nature aux perles de sucre
Aux pépites de chocolat
45,00 euros TTC la brioche

Prolongez le rêve…

Continuez la féérie et retrouvez vos invités pour le retour de mariage

Le buffet Gourmand

Assortiment de salades composées (150g par personne – 2 salades au choix)

La piémontaise : pommes de terre, tomates, cornichons jambon, œuf dur et mayonnaise
La Niçoise : riz, tomates, poivrons, thon, olives noires et vinaigrette
La macédoine aux 2 thons : haricots verts, petits pois, navets, carottes et mayonnaise
Carottes râpées au jus d'orange
Coleslaw : carotte, céleri, oignon rouge et mayonnaise
Le taboulé : semoule, tomates, courgettes, poivrons et vinaigrette

Assortiment de Charcuteries et viandes froides en chiffonnade (60g par personne)
Selon notre arrivage, l'assortiment peut être le suivant :
Jambon blanc cuit au torchon, Saucisse sèche, Saucisson à l'ail, Rosette de Lyon, Andouille de Pays
rôti de porc, rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau, filet de poulet aux herbes

Assortiment de Terrines de Poisson (60g par personne)
Printanière de rougets et gambas au safran
Terrine aux deux saumons et julienne de poivrons

Le Plateau de Fromages découpés (30g par personne)
Assortiment de fromages de France
Fourme d'Ambert, Comté, Ste Maure
Boulette d'Avesne, Mimolette, Curé Nantais

Les desserts en taille lunch (1,5 part par personne)
Selon nos arrivages et les saisons, l'assortiment peut être le suivant :
Mousses, entremets, tartes, corbeille de fruits…

Ce buffet comprend les condiments : beurre et sauces d'accompagnement,
Pensez au pain tranché : nous vous conseillons 100g par personne

19,60 euros TTC par personne

Comprenant :
la nourriture laissée à disposition le jour du mariage ;
La vaisselle jetable (par personne : 1 serviette, 2 assiettes, 1 gobelet, 1 verre à pied, 1 kit couverts (fourchette, couteau, cuillère, sel et poivre).

Prolongez le rêve…

Le Brunch Traditionnel

Chez le Boulanger
Les mini Viennoiseries (2 pièces par personne)
Mini croissant, mini pain au chocolat, mini pain aux raisins,
Mini tresse pistache et pépites de chocolat, mini jésuite à la framboise

Le Pain et ses petits plus… (30g par personne)
à agrémenter de beurre salé et de confitures gourmandes (fraise, abricot)

Chez le Crémier
Assortiment laitages Pascal Beillevaire (1 pièce par personne)
Fromage blanc nature ou aux fruits, Grand Suisse aux fruits
Petits pots de crème caramel, chocolat et café

Les douceurs salées
Assortiment de salades composées (60 gr par personne – 2 salades au choix)
La Rustique : pommes de terre, emmental, maïs, jambon, œuf dur et mayonnaise
L'Italienne : mini Penne, tomates, mozzarella, parme, courgettes pignons et vinaigrette
La Vigneronne : raisins blancs, haricots verts, chou blanc, poulet, noisettes et vinaigrette
Concombres à la crème et fines-herbes,
Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne

Chez le grilladin (150g par personne)
Œufs brouillés au saumon ou au lard sur pain grillé
Chipolatas nature ou aux herbes, poitrine fumée, brochettes de poulet marinées (grillades accompagnées de pommes de terre en robe des champs)

Chez le Maître Fromager
Plateau de Fromages de France découpés (30g par personne)
Fourme d'Ambert, Comté, Sainte Maure, Gouda au cumin, Mimolette, Curé Nantais

Chez le pâtissier
Assortiment de desserts en taille lunch (1,5 part par personne)
Selon nos arrivages et les saisons, l'assortiment peut être le suivant :
Mousses, entremets, tartes, corbeille de fruits…

Café, thé, jus de fruits 100% pur jus pressé

Ce brunch comprend condiments, beurre et les sauces d'accompagnement ainsi que le pain de notre fabrication
(50g par personne)

36,00 euros TTC par personne (minimum 50 personnes)

Comprenant :
la nourriture ;
le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café) ;
les boissons chaudes et les jus de fruits ;
le personnel de service (1 maître d'hôtel et 1 cuisinier pendant 6 heures).

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale de mariage.

Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

Prolongez le rêve…

Le Buffet Champêtre

Assortiment de salades composées (150g par personne – 2 salades au choix)
La Niçoise : riz, tomates, poivrons, thon, olives noires et vinaigrette
La Madras : carottes, choux blanc, raisins secs, pommes, poivrons et lait de coco au curry
La Del mare : risoni, 2 saumons, concombres, tomates et mayonnaise
La Valencia : riz, petits pois, poivrons, tomates, chorizo et vinaigrette
La piémontaise : pommes de terre, tomates, cornichons jambon, œuf dur et mayonnaise
Concombres à la crème et fines-herbes
Coleslaw : carotte, céleri, oignon rouge et mayonnaise

Cochon de lait rôti (300g par personne)
La cuisson du cochon se fait devant les convives par notre chef cuisinier, dans une grande cuve avec broche à méchoui, prévue à cet effet.
Honoré Festif vous propose 2 garnitures au choix (200g par personne)
Tomates provençales, gratin Dauphinois, tagliatelle à la crème de champignons
Haricots verts au beurre d'herbes, pommes de terre en robe des champs – crème fraîche persillée
Bouquet de légumes de saison, ratatouille niçoise

Le Plateau de Fromages découpés 30g
Assortiment de fromages de France
Fourme d'Ambert, Comté, Ste Maure
Boulette d'Avesne, Mimolette, Curé Nantais

Assortiment de Tartes aux fruits cuits découpées (1 part par personne)
Selon nos arrivages et les saisons, l'assortiment peut être le suivant :
Tarte aux pommes, tarte au chocolat,
Tarte aux abricots et pistache, tarte aux poires et crème d'amandes…
Café / thé

Ce buffet comprend les condiments : beurre et sauces d'accompagnement ainsi que les assortiments de pain de notre fabrication (100g par personne).

40,20 euros TTC par personne (minimum 50 personnes)

Comprenant :
La nourriture ;
Le matériel de service (serviettes, nappage, assiettes, couverts, verrerie, service à café) ;
La cuve et la broche à méchoui ;
Les boissons chaudes ;
Le personnel de service (1 maître d'hôtel et 1 cuisinier pendant 8 heures).

Ce tarif ne comprend pas les frais de déplacement sur le site de réception et n'est valable que dans le cadre d'une prestation globale de mariage.
Toute variation du nombre de participants peut entraîner une modification du coût par personne.

La dégustation à emporter

Vous souhaitez organiser une dégustation des mets proposés ?

Vous pouvez déguster votre repas de mariage :
Le cocktail de votre choix (**6 ou 8 pièces** par personne) ;
Le menu incluant 1 entrée, 1 plat principal, 1 fromage, 1 dessert (hors desserts spécifiques).

Choisissez 2 entrées, 2 plats, 2 fromages, 2 desserts à déguster dans la carte

34,40 euros TTC par personne (menu seul)

38,40 euros TTC par personne (cocktail 6 pièces + menu)

41,60 euros TTC par personne (cocktail 8 ou 10 pièces + menu)

La nourriture est conditionnée en jetable ;
Une fiche technique vous est fournie pour la réchauffe des plats.

Retrait de votre commande
Vous pourrez alors retirer cette commande à notre laboratoire des Sorinières,
Du lundi au vendredi, de 9h à 17h ou le samedi sur demande en période estivale.

La dégustation sera offerte aux mariés pour tout mariage confirmé de plus de 50 convives.
(Déduction sur facture de solde du mariage)