

Plagquette Mariage

2027
2028

LE COCKTAIL

Les pièces cocktail

Les ateliers

LE REPAS

Les menus

Les compléments

Les boissons

LE RETOUR

Le buffet

Le brunch

INFORMATIONS

La dégustation

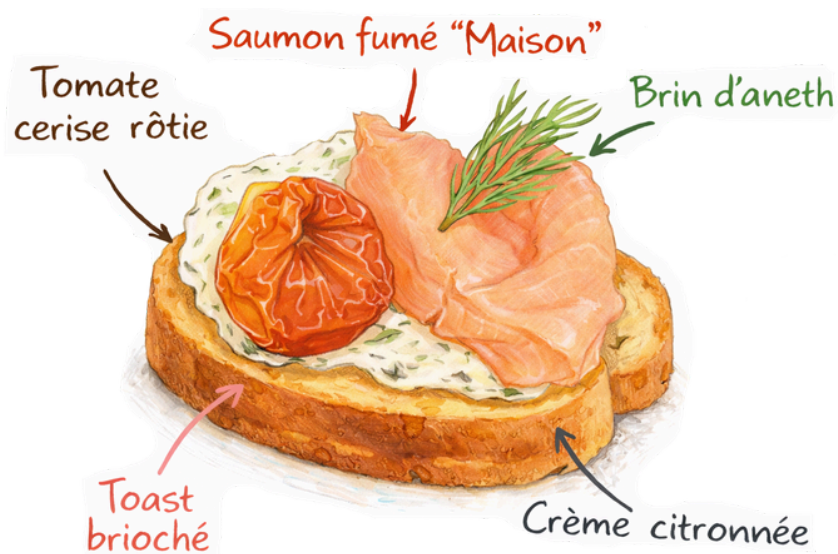
Les frais de déplacement

Les CGV

LES PIÈCES COCKTAIL

6 pièces : 12.00 €/pers. - 8 pièces : 15.00 €/pers.

- Corbeille de légumes croquants
- Rosti Gourmets
- Plateau de célébrations
- Mini tartelettes salées
- Tartines végétales
- Toasts de saumon fumé maison
- Toasts oeuf de caille miroir & avocat*
- Toasts de foie gras de canard*



LES ATELIERS

7.00 €/pers. - 2 pièces par convives

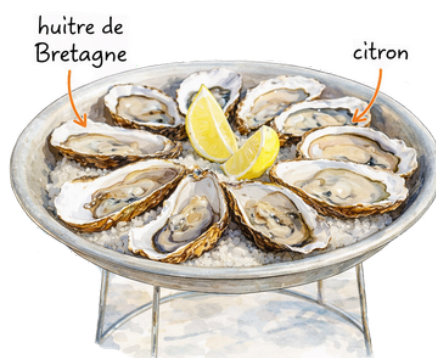
LES ATELIERS CHAUDS

L'atelier brochettes

Cuisson minute de brochettes : Suprême de poulet au tandoori, Mignon de veau au curry, Noix de St Jacques au curcuma, Gambas marinées à l'huile de tomate

Le saumon fumé

Découpe par notre Chef de savoureux dès de saumon fumé maison, agrémentées de pomme de terre grenailles chaudes et sa crème d'aneth



LES ATELIERS FROIDS

Le jambon serrano

Découpe de tendre chiffonnades de jambon Serrano par notre Chef, accompagnées de pains aux graines, beurre et condiments.

Les huîtres

Dégustation d'huîtres de Bretagne, nature ou agrémentées de citron ou de vinaigre d'échalottes

M E N U C H A R M E

A partir de 40.00€/pers.
+ 5€ option fromage

LES ENTRÉES

Cannelloni de chèvre et fine ratatouille, gratiné au parmesan, pesto de basilic 

Tomate façon pomme d'amour, sablé croustillant, rilette de thon au Saté
coulis de tomate

Fleur de saumon fumé, panna cotta de roquette, œuf de caille au plat et toast
de pain aux herbes

LES PLATS

Caille garnie aux shitakés, Eringy sauté à cru, asperges sauvages et crème
de volaille

Céleri en trois façons, rose de céleri rôti à l'huile d'argan, brunoise de
céleri façon risotto, pomme granny et céleri branche croquant 

Tournedos de saumon farci aux coquillages, purée de vitelottes, capres à
queues et beurre blanc

LES DESSERTS

Tartelette en fleur, pétales de chocolat au lait et cœur passion

Gâteau nantais aux amandes, compotée de mirabelles et glaçage au rhum

Chou Chantilly, crème coco, fraises fraîches et coulis de fraise à la
pimprenelle

Café & Thé

M E N U D O U C E U R

A partir de 46.00€/pers.
+ 5€ option fromage

LES ENTRÉES

Marbré de foie gras de canard, macaron chèvre/noix et confiture de pomme

Asperges vertes, langoustine en portefeuille, panna cotta à la bisque de homard, condiment gingembre et ciboulette

*Tartelettes de pois maraichers, compotée d'oignons nouveaux et condiments
graines de moutarde* 

LES PLATS

Filet de bœuf façon Rosini, gratin de pomme de terre aux cèpes, sauce truffée

Arancini cœur coulant Piquillos, tomates d'Antan, écume de Stracciatella 

Rouget rôti à l'unilatéral, fine piperade de fenouil et coulis crustacé

LES DESSERTS

Macaron aux framboises fraîches, coque amande et mousse légère à la pistache

Sablé croustillant, caramel beurre salé, praliné noisette et noisettes torréfiées

Mille-feuille exotique, crémeux mangue-passion et chantilly vanillée

Café & Thé

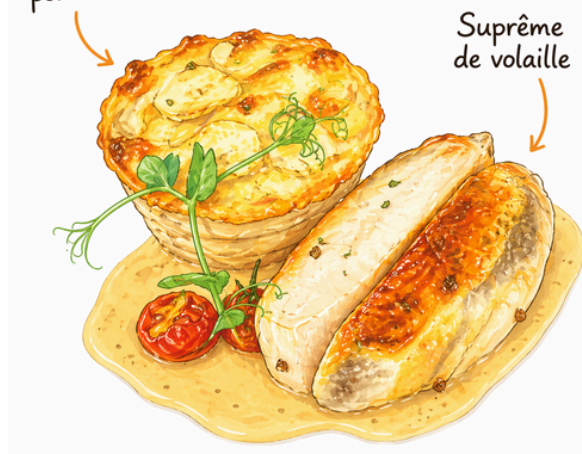
MENU ENFANT

A partir de 18.00€

LES PLATS

1

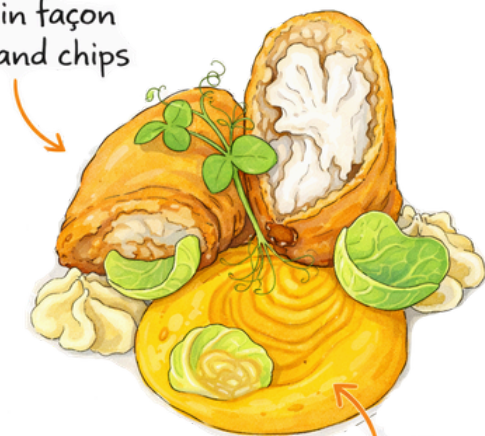
Gratin de
pomme de terre



Suprême
de volaille

2

Colin façon
fish and chips



mousseline
de patate douce

LES DESSERTS

1



Mousse
au chocolat

2

Fruits frais
de saison



LES COMPLÉMENTS

LES REPAS PRESTATAIRES

20.90 €/pers.

Un plateau repas composé d'une entrée, d'un plat, d'un dessert, un kit couverts, un petit pain et une petite bouteille d'eau

LE TROU NORMAND

2.50 €/pers.

Glace pomme & Calvados

Glace citron & Vodka

Glace noix de coco & Rhum blanc

Glace fraise & Crémant de Loire

LA FONTAINE À CHAMPAGNE

2.00 €/pers.

Comprends la fourniture des coupes, le montage de la fontaine et le service

LA BRIOCHE VENDÉENNE

45.00€ la pièce

En forme de coeur, 40 part - 2kg avec sucre grain

LE BUFFET

A partir de 19.00€/pers.

LES SALADES

Hollandaise aux 2 saumons

La Dolce Vita

La Fraîcheur d'Ebly

LES HORS D'OEUVRES

Plateaux de charcuteries

Assortiment de viandes froides

Terrines de poissons

Saumon fumé Maison

LE FROMAGE

Plateaux de fromages de France

LES DESSERTS

Assortiment de plusieurs gourmandises sucrées type entremets, gâteaux, tartes ou mousses



LE BRUNCH

A partir de 22.00€/pers.

LES DOUCEURS SUCRÉES

- Assortiment de cakes sucrés
- Salade de fruits de saison
- Fromage blanc

LES METS SALÉES

- Timablins de salades composées
- Plateaux de fromages affinés
- Plateaux de charcuteries artisanales italiennes
- Saumon fumé maison

LES BOISSONS FROIDES

- Cocktail de jus de fruits
- Eau minérale naturelle plate
- Eau minérale naturelle gaze

Ne pas oublier

- Pensez à acheter le pain et les viennoiseries le Jour J
- Prévoyez également les jus de fruits et boissons chaudes

N O S B O I S S O N S

LES PÉTILLANTS

- Champagne Brut “Veuve Pelletier et Fils”
- Crémant de Loire Brut “Domaine de la Prévoté”
- Crémant de Loire AOC Rosé “La Folie des Loups”

LES VINS BLANC

- Anjou blanc Echappée “AOC Fief noir” BIO
- Fiefs Vendéens “Tête de crabe” AOC Mercier
- Fié Gris Moelleux “Domaine du Colombier”
- Chardonnay “Domaine des Tilleuls”
- Muscadet de Sèvre et Maine sur Lie “Vignoble Gilbert Chon”
- Sauvignon blanc “IGP du Colombier”

LES VINS ROUGE

- Castillon Côtes de Bordeaux AOC “Château de Roquevieille”
- Graves rouge “Château Le Bonnat”
- Saint Nicolas de Bourgueil “Domaine de la Cabernelle” BIO
- Cabernet Franc “IGP Val de Loire” Stéphane Orioux BIO
- Saumur Champigny “Domaine du Vieux Bourg”
- Chapeau Melon Château Thébaud “Domaine Huchet”

LES VINS ROSÉ

- Crémant de Loire AOC Rosé “La Folie des Loups”
- Chinon rosé “Cuvée Marie-Justine” Baudry Dutour

LES COCKTAIL AVEC ALCOOL

- Sangria
- Punch : Rhum, sirop de canne, jus multifruits
- Kir Chardonnay au Nantillais Fruits rouges
- Soupe Angevine

LES COCKTAIL SANS ALCOOL

- Tutti Frutti : oranges, raisins, ananas, passion
- Rouge Intense : pommes, myrtilles, cassis et cranberry
- Douceur du Verger : pommes, poires et pêches

LES SOFTS

- Kombucha : Mangue/Passion ou Framboise
- Coca-Cola original ou zéro
- Jus de fruits : Pomme, Orange, Clémentine, Pamplemousse
- Eaux aromatisées : Orientale, Verte ou Caraïbe

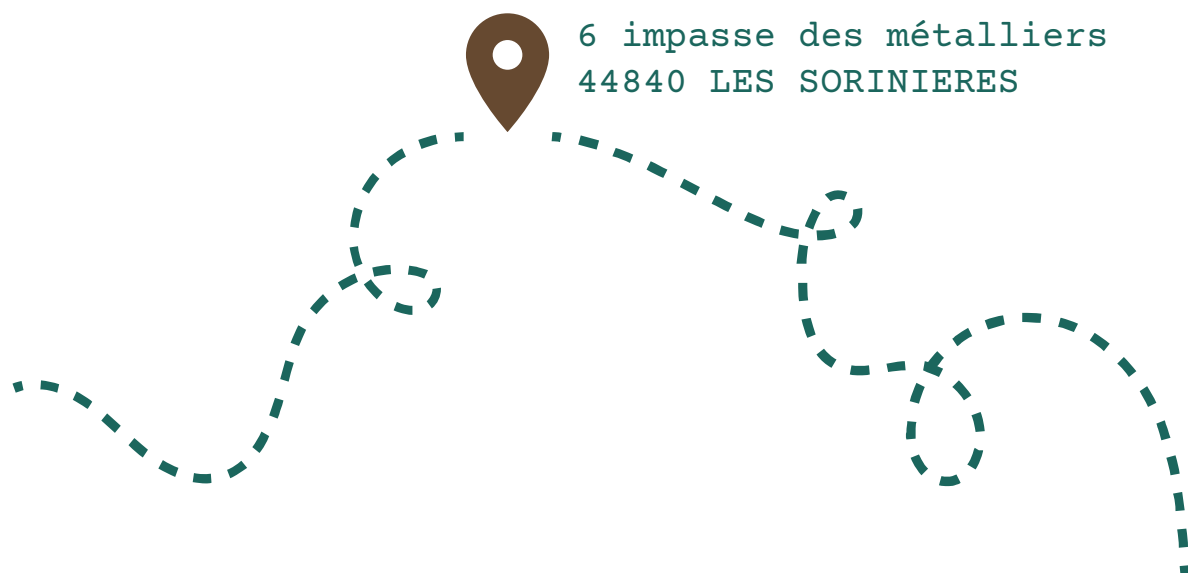
DÉGUSTATION

Prenez rendez-vous avec Honoré Festif et choisissez votre menu à déguster,

Composez votre dégustation en sélectionnant 2 entrées, 2 plats et 2 desserts du menu charme ou du menu douceur.

Nous vous invitons à venir récupérer votre sélection directement au laboratoire, afin de savourer vos plats chez vous, en toute tranquillité.

Dégustation offerte pour deux personnes, après confirmation de votre mariage (10% d'acompte).



LES FRAIS DE DÉPLACEMENT

Liste des villes / communes par zones :

Zone 1 : Nantes et proches agglomérations – frais de déplacement inclus dans les tarifs de la carte, jusqu'à 150 convives

Rezé, Pont-Rousseau, Saint-Sébastien-sur-Loire, Les Couëts, Sainte-Luce-sur-Loire, Bouguenais, Orvault, Vertou, Les Sorinières, Saint-Herblain, Haute-Indre, Basse-Goulaine, Basse-Indre, Haute-Goulaine, La Chapelle-sur-Erdre, Thouaré-sur-Loire, Carquefou, Sautron, La Chabossière, La Montagne, Pont-Saint-Martin, Indret, Saint-Fiacre-sur-Main, Saint-Jean-de-Boiseau, Saint-Julien-de-Concelles, La Haie-Fouassière, Bouaye, Brains, Couëron, La Chevrolière, Treillières, Mauves-sur-Loir, Le Pellerin.

Zone 2 : frais de déplacement de 160,00 € TTC (TVA à 10%) – pour toute réception jusqu'à 150 convives

Le Loroux-Bottereau, Saint-Léger-les-Vignes, La Chapelle-Heulin, La Paquelaie, La Chapelle-Basse-Mer, Monnières, Port-Saint-Père, Vigneux-de-Bretagne, Saint-Mars-de-Coutais, Maisdon-sur-Sèvre, Saint-Étienne-de-Montluc, Casson, Le Cellier, Le Pallet, Montbert, Le Landreau, Saint-Mars-du-Désert, Aigrefeuille-sur-Maine, Cheix-en-Retz, Le Temple-de-Bretagne, La Varenne, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Barbechat, Mouzillon, Notre-Dame-des-Landes, Petit-Mars, Saint-Lumine-de-Clisson, Vallet, Saint-Lumine-de-Coutais, La Remaudière, Gorges, Remouillé, Landemont, Héric, La Planche, Sainte-Pazanne, Rouans, Saint-Hilaire-de-Clisson, Nort-sur-Erdre, Oudon, Champtoceaux, Clisson, Vue, Ligné, Saint-Philbert-de-Bouaine, La Limouzinière, Cordemais, Les Touches, Saint-Hilaire-de-Chaléons, La Marne, Saint-Jean-de-Corcoué, La Regrippière, Gétigné, Cugand, La Bernardière, Saint-Même-le-Tenu, Couffé, Saint-Laurent-des-Autels, Malville, Saint-Hilaire-de-Loulay, Fay-de-Bretagne, La Chevalleraie, Vieilleville, Frossay, Bouée, Chéméré, Tillières, Mouzeil

Zone 3 : frais de déplacement de 280,00 € TTC (TVA à 10%) – pour toute réception jusqu'à 150 convives

La Chaussaire, Drain, Saint-Crespin-sur-Moine, Saint-Géréon, Montaigu, Machecoul, Saffré, Rocheservière, Paulx, Boufféré, Bouvron, Arthon-en-Retz, Liré, Trans-sur-Erdre, Lavau-sur-Loire, Gesté, Joué-sur-Erdre, Saint-André-Treize-Voies, Blain, Boussay, Ancenis, Saint-Germain-sur-Moine, Le Fuilet, Chauvé, Fresnay-en-Retz, Puceul, Mésanger, Notre-Dame-des-Langueurs, Savenay, La Bruffière, Montigné-sur-Moine, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Bouzillé, Saint-George de-Montaigu, Montfaucon, Treize-Septiers, Bourgneuf-en-Retz, La Chapelle-Launay, L'Herbergement, La Guyonnière, La Grigonnais, Le Gâvre, Touvois, Saint-Sulpice-le-Verdon, Abbaretz, Legé, Pannecé, Campbon, Torfou, La Meilleraye-de-Bretagne, Vay, Falleron, Pouillé-les-Côteaux, Riaillé, Nozay, La Roche-Blanche, La Boissière-de-Montaigu, Quilly, Les Brouzils, Bois-de-Cené, Notre-Dame-de-Grâce, Froidfond, Chavagnes-en-Paillers, Bonnoeuvre, Le Coudray, Saint-Étienne-du-Bois, Les Lucs-sur-Boulogne, Les Landes-Génusson, Plessé, Saint-Mars-la-Jaille, Châteauneuf, La Copechagnière, Marsac-sur-Don, Treffieux, Jans, Guenrouet, La Rabatelière, Issé, Grand-Landes, Grand-Auverné, Guénouvry, Saint-Christophe-du-Ligneron, Moisdon-la-Rivière, Palluau, Conquereuil, Saint-Denis-la-Chevasse, Saint-Paul-Mont-Petit, Bazoges-en-Paillers, Saligny, Challans, Saint-Vincent-des-Landes, La Chapelle-Palluau, Petit-Auverné, Belleville-sur-Vie, Saint-Fulgent, Chauché, Boulogne

LES CGV

Sont compris dans notre prestation :

- Le nappage
 - Cocktail : Nappes 400x200, tissu blanc
 - Repas : base d'une nappe carré de 210 cm et les serviettes, en tissu blanc.
- La vaisselle en porcelaine blanche, les couverts inox modèle, la verrerie modèle
- 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 nos soins
- Durée de présence sur site :
 - Pour le cocktail : 4 heures
 - Pour le repas : 8 heures

Ne sont pas compris dans notre prestation :

- Les frais de déplacement si la prestation se déroule en dehors de Nantes et proches agglomérations – voir plus haut les frais de déplacement.
- Les frais de personnel lorsque le cocktail et le repas ont lieu sur des sites différents
- Les frais de personnel dépassant une prestation globale (cocktail et repas) de plus de 12 heures.
- Les frais de logistique spécifiques liés à une réception en extérieur
- Le mobilier (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 de la salle et des tables.
- La gestion des déchets
- Gestion des boissons si fournies par vos soins

Conditions de dégustation : La dégustation à emporter est offerte pour 2 personnes si la prestation est confirmée (10% d'acompte versé) et 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

Conditions fin de soirée : les nappes, verrerie et autres éléments laissés lors de votre mariage sont à nous ramener le lundi suivant en matinée à notre laboratoire aux Sorinières.

Conditions particulières :

Les prix sont établis sur une base de 100 convives.

Une majoration sera appliquée lors d'une réception où le nombre de convives est inférieur à 100 ou supérieur à 150 personnes.

Toute prestation mariage sera facturée au minimum sur une base de 50 menus adultes.