



Menu De Mariage

*“Cuisiner. C'est l'art le plus beau et le plus complet.
Il engage nos cinq sens, plus un besoin de donner le
meilleur de nous-mêmes”*

Paulo Coelho

Menu

de mariage ESSENTIEL au forfait

En présentiel
Maître d'hôtel et service inclus

70€ / personnes
(à partir de 100 personnes)

En présentiel
sans service

55€ / personnes
(à partir de 70 personnes)

À emporter
Prêt de matériel inclus

de 23 à 45€ / pers.
(à partir de 40 personnes)

♥ ACCORD METS / VINS ♥

Forfait “plaisirs simples” ou “éclat de fête” (+4€)

By Baptiste Brossard, sommelier (Rezé, 44)

♥ ENTRÉE APÉRITIVE EN 4 SERVICES ♥

Houmous aux butternuts, huile de noix et zestes d'agrumes

+ Crackers de drêche

Crevettes apéritives aux 5 saveurs d'Asie

Trio de samoussas

Salade Nagoya Style en verrine

♥ PLAT PRINCIPAL ♥

Poulet, crème de miso et shiitakés

ou

Curry Massaman de crevettes

ou

Civet de pintade à la Créole

Accompagnements : riz et condiment pimenté

♥ FROMAGE ♥

La sélection du fromager / assortiment de 10 fromages

By Gwenaél Gillard (Le Bignon, 44)

♥ DESSERT ♥

Pâtisserie fine individuelle ou trio de mignardises

By La Blanche Hermine (Clisson, 44)

Menu

de mariage PREMIUM au forfait

En présentiel
Maître d'hôtel et service inclus

90€ / personnes
(à partir de 100 personnes)

En présentiel
Sans service

75€ / personnes
(à partir de 70 personnes)

À emporter
Prêt de matériel inclus

de 30 à 60€ / pers.
(à partir de 40 personnes)

♥ ACCORD METS / VINS ♥

Forfait "éclat de fête" ou "prestige et élégance" (+12€)

By Baptiste Brossard, sommelier (Rezé, 44)

♥ ENTRÉE APÉRITIVE EN 4 SERVICES ♥

Rillettes de lotte au curry noir et à l'ail fumé

+ Crackers de drêche

Crevettes apéritives à la crème de Cognac

Trio de samoussas premium

Bar à brochettes du monde

♥ PLAT PRINCIPAL ♥

Pintade, crème de miso et shiitakés

ou

Filet de lotte au beurre blanc aux 3 agrumes

ou

Cari de canette à la vanille Bourbon

Accompagnements : riz et condiment pimenté

♥ FROMAGE ♥

La sélection du fromager / assortiment de 15 fromages

By Gwenaël Gillard (Le Bignon, 44)

♥ DESSERT ♥

Pâtisserie fine individuelle ou trio de mignardises

By La Blanche Hermine (Clisson, 44)

Menu

de mariage sur mesure

En présentiel
Maître d'hôtel et service inclus
sur devis
(à partir de 100 personnes)

En présentiel
sans service
sur devis
(à partir de 70 personnes)

À emporter
Prêt de matériel inclus
sur devis
(à partir de 40 personnes)

♥ *ACCORD METS / VINS* ♥

Forfait au choix : “plaisir simples”, “éclat de fête” ou “prestige et élégance”
By Baptiste Brossard, sommelier (Rezé, 44)

♥ *ENTRÉE APÉRITIVE EN PLUSIEURS SERVICES* ♥

Embarquez vos papilles pour un tour du monde des saveurs!
De la Thaïlande au Japon, en passant par l'Inde ou l'île de la Réunion...
laissez vous guider par vos envies et l'inspiration du chef pour un voyage
gustatif à couper le souffle, de 4 à 7 services

♥ *PLAT PRINCIPAL* ♥

Viandes, volailles, poissons, alternatives végétaliennes, il y en aura pour
tous les goûts... Des grands classiques en passant par des recettes “fusion”,
laissez-vous porter par les suggestions du chef et sublimez votre menu de
mariage avec une touche d'exotisme!

♥ *FROMAGE* ♥

La sélection du fromager / assortiment de fromages
By Gwenaél Gillard (Le Bignon, 44)

♥ *DESSERT* ♥

Pâtisserie fine individuelle ou trio de mignardises
By La Blanche Hermine (Clisson, 44)

Fonfaits Boissons

en présentiel

ACCORD METS / VINS
EFFECTUÉ PAR
BAPTISTE BROSSARD



PLAISIRS SIMPLES

2 verres* à l'apéritif

2 verres de vin
(plat et fromage)

1 coupe de bulle pour le
dessert

Café, thé et infusions

18€ / PERSONNE



ÉCLAT DE FÊTE

2 verres* à l'apéritif

3 verres de vin
(plat et fromage)

1 coupe de bulle pour le
dessert

Eaux plates et pétillantes

Café, thé et infusions

22€ / PERSONNE



PRESTIGE & ÉLÉGANCE

2 coupes de champagne à
l'apéritif

2 verres de vin haut de gamme
(plat et fromage)

1 coupe de champagne
pour le dessert

Eaux plates et pétillantes

Café, thé et infusions

34€ / PERSONNE

* A sélectionner entre coupe de bulle, vin blanc, punch planteur maison by C&C et coupe de champagne (+3€)



Fonfaits Boissons

à emporter

ACCORD METS / VINS
EFFECTUÉ PAR
BAPTISTE BROSSARD
(60 €)



PLAISIRS SIMPLES

2 verres* à l'apéritif

2 verres de vin
(plat et fromage)

1 coupe de bulle pour le
dessert

15€ / PERSONNE

ÉCLAT DE FÊTE

2 verres* à l'apéritif

3 verres de vin
(plat et fromage)

1 coupe de bulle pour le
dessert

18€ / PERSONNE

PRESTIGE & ÉLÉGANCE

2 coupes de champagne à
l'apéritif

2 verres de vin haut de gamme
(plat et fromage)

1 coupe de champagne
pour le dessert

27€ / PERSONNE

* A sélectionner entre coupe de bulle, vin blanc, punch planteur maison by C&C et coupe de champagne (+3€)



Boissons à la carte

ACCORD METS / VINS
EFFECTUÉ PAR **BAPTISTE BROSSARD**

APÉRITIFS ET COCKTAILS



Verre de punch planteur by Citronnelle & Curcuma - 15 cl	3,00 €
Verre de vin blanc - 12 cl	3,50 €
Coupe de bulles locales du pays Nantais - Domaine Braud - 12 cl	3,90 €
Coupe de Champagne - Domaine Harlin - 12 cl	7,00 €
Réalisation de cocktails sur mesure (Spritz, soupe angevine, Hugo...)	5,00 à 7,00 €

VINS REPAS ET DESSERT



Verre de vin en accord avec les différents mets - 12 cl	3,50 €
Verre de vin haut de gamme en accord avec les différents mets - 12 cl	sur devis
Quantités conseillées : 1 à 2 verre pour le plat principal, 1 verre pour le fromage	
Coupe de bulles rosés du Pays Nantais - Domaine Bonnet-Huteau - 12 cl	3,90 €

SOFTS & BOISSONS CHAUDES



Meuh Cola (alternative au Coca-Cola) - 75 cl	4,50 €
Symples (infusions pétillantes de thés à la menthe et au citron - 75 cl	5,00 €
Forfait eaux plates et pétillantes (bouteilles en verre) - 75 cl	1,50 € / pers.
Forfait café/thés/infusions	1,00 € / pers.

