



Maison Fondée depuis 1968

*Organisateur de réceptions
10 à 900 couverts*

Charcutier Traiteur

location de salle

Propositions de menus

pour votre mariage

ou repas de famille

2017-2018

Tarifs cocktails et vins d'honneur

Les toasts 0€60 pièce

Magret fumé & mousse de canard
Saumon fumé & courgette
Tartare & céleri
Mousse de sardine & anchois mariné
Œuf de caille mimosa & tomate confite
Crabe au curry & asperge verte
Rosette & beurre lyonnais

Les wrapps 0€60 pièce

Wraps poulet curry & tomatade
Wraps crudités & crème pita
Wraps chèvre pomme noix & pesto basilic

Les compositions de légumes croquants 25€ pièce (environ 45 pièces)

Radis /tomate cerise/céleri/carotte/navet/olive/chou fleur/melon
Composition suivant saisons

Les pains surprise 22 € pièce (environ 45pièces)

Assortiment de charcuterie/fromages/poissons

Les Tartinettes 0€60 pièce

Rillettes d'oie
Thoionade & olive
Tapenade artichaut basilic & mini poivron pimenté

Les bouchées chaudes 0€60 pièce

Mini galette saucisse
Mini friand
Mini feuilleté saumon
Mini quiche
Acras de morue
Mini brioche escargot
Croustillant de St -Jacques

Les verrines 1€ pièce

Verrine de foie gras & confit de fruits secs spéculoos
Verrine mousse de chèvre & pesto pignon de pin
Verrine guacamole & écrevisse
Verrine concombre & saumon fumé moutardé
Verrine nordique & mousse béarnaise
Verrine de gaspacho andalou
Cuillère de St -Jacques marinée

Supplément service de votre cocktail nous consulter

Mise en place du cocktail par nos soins
Nappage / serviettes / verrerie
Service par notre personnel du cocktail et de vos boissons

Menu tradition 33€40 TTC

Entrées au choix

Carpaccio de melon & mozzarella vinaigre de mangue Chiffonnade de jambon de Sérano
Assiette fraîcheur (terrines de St-Jacques /salade anglaise/saumon fumé /asperges)
Assiette landaise (foie gras/magret fumé/gésiers tièdes/confit d'oignons)
Galette de St-Jacques à la bretonne
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (-2€ sur menu)

Poissons au choix

Filet de perche en croûte de sarrasin au beurre de gamay
Dos de merlu breton écaillé de courgette poché au beurre blanc
Rollmops de sole farcie aux St-Jacques sauce Champagne
Croustillant de saumon aux épices coquillages & crustacés sauce marinère
Nos garnitures poissons suivant plat retenu 2 au choix
Julienne de légumes/flan de poireaux/flan de brocolis /flan de Butternut

Viandes au choix

Cuisse de canard rôtie sauce au muscadet
Rôti de veau braisé à la crème de marsala
Suprême de pintade farci à la cerise sauce raisins ou farci au foie gras sauce cèpes
Médaille de filet de poularde aux marrons à la crème de foie gras
Magret de canard au cidre fermier & miel d'acacia
Nos garnitures de viandes suivant plat retenu 2 au choix
Tomate provençale/gratin dauphinois/champignons braisés (Paris & pleurotes)
Gratin de légumes safrané

Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire
Salade de saison

Desserts au choix

(Nos desserts sont accompagnés soit de crème anglaise soit d'un coulis de fruit)
Framboisier & crème anglaise
Fraisier & crème anglaise
Poire caramel & crème anglaise
Royaltine & crème anglaise
Omelette norvégienne
Nougat glacé & coulis de fruits rouges
Pièce montée 3 choux parfum à définir (supplément 1€)
Farandole gourmande (supplément 0€80)
Ex: (mini crème brûlée/royaltine/framboisier)

Pain

Café

Petit chocolat

Menu Gourmand 38€20 TTC

Entrées au choix

Assiette gourmande (saumon fumé/magret fumé/foie gras)
Cassolette de St-Jacques sauce safran & julienne de légumes aux pointes d'asperges
Assiette cap Nort (saumon fumé/St Jacques marinée/crevette/artichaut)
Tartare de saumon & St Jacques chutney de fruit acidulé crème pita
Aumônières de St-Jacques & crevettes aux agrumes sauce à l'oseille
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (-2€ sur menu)

Poissons au choix

Pavé de cabillaud rôti sur peau compotée au fenouil crémeux vin de madiran
Filet de sandre en écaille de chorizo & courgette au beurre blanc
Filet de rouget barbet sur feuilleté provençal coulis de tomate au chorizo
Croustillant du val de Loire (sandre & saumon) au beurre de cidre fermier
Nos garnitures de poissons suivant plat retenu 2 au choix
Julienne de légumes/flan de poireaux/flan de brocolis/flan de Butternut

Viandes au choix

Suprême de caille farci aux cerises sauce raisins ou farci au foie gras sauce cèpes
Croustillant de bœuf braisé au beurre persillé réduction d'échalotes au vin de bordeaux
Feuilleté de filet de porc au foie gras sauce forestière
Noisettes d'agneau rôti au thym & sa crème d'ail
Nos garnitures de viandes suivant plat retenu 2 au choix
Tomate provençale/gratin dauphinois/champignons braisés (Paris & pleurotes)
Gratin de légumes safrané

Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire
Salade de saison

Dessert au choix

(Nos desserts sont accompagnés soit de crème anglaise soit d'un coulis de fruit)
Framboisier & crème anglaise
Fraisier & crème anglaise Poire
caramel & crème anglaise
Royaltine & crème anglaise
Omelette norvégienne
Nougat glacé & coulis de fruits rouges
Pièce montée 3 choux parfum a définir (supplément 1€)
Farandole gourmande (suppléments 0€80)
Ex: (crème brûlée/royaltine/framboisier)

Pain

Café

Petit chocolat

Menu Plaisir du chef 40€60 TTC

Entrées au choix

Rillons de foie gras & cannelloni de saumon et St-Jacques
Assiette de saumon mariné Gravelax & thon mariné au poivre citron pesto basilic
Nage de homard & écrevisses coulis de langoustine
Tatin de St-Jacques & foie gras poêlé aux petits légumes
Mise en bouche 3 par pers à définir ensemble (- 2€ sur menu)

Poissons au choix

Brochette de St-Jacques au lard purée de vitelotte & crème de curry
Filet de bar rôti crémeux au vin de madiran
Filet de daurade snacké à la fleur de sel de Guérande crème acidulée au citron yuzu

Nos garnitures de poissons suivant plat retenu 2 au choix

Nem de légumes/flan de poireaux /flan de brocolis/flan de butternut
Tagliatelles à l'encre de seiche et son huile parfumée/Purée de patate douce au gingembre
Fagot d'asperges & courgette/purée de vitelotte/courgette farcie aux légumes provençaux

Viandes au choix

Croustillant de bœuf braisé au beurre persillé réduction d'échalotes au vin de bordeaux
Tournedos de canard au foie gras poêlé jus aux cinq épices
Médailon de filet de veau à la crème de morille
Noisette de cerf lardé sauce acidulée aux fruits rouges & oignons à la Borétane

Nos garnitures de viandes suivant plat retenu 2 au choix

Tomate provençale/gratin dauphinois/champignons braisés (Paris & pleurotes) Fagot de haricot vert lardé /gratin de légumes safrané/purée de patate douce aux cèpes Flan forestier

Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire
Salade de saison

Desserts au choix

(Nos desserts sont accompagnés soit de crème anglaise soit d'un coulis de fruit)

Framboisier & crème anglaise
Fraisier & crème anglaise
Poire caramel & crème anglaise
Royaltine & crème anglaise
Omelette norvégienne
Nougat glacé & coulis de fruit rouge
Pièce montée 3 choux parfum a définir (supplément 1€)
Farandole gourmande (suppléments 0€80)
Ex: (crème brûlée/royaltine/framboisier)

Pain

Café

Petit chocolat

Cocktail dinatoire 15 pièces & dîner 39€80 TTC

Assortiments de toasts 2 pièces par pers

Magret fumé & mousse de canard

Saumon fumé & courgette

Mousse de sardine & anchois mariné

Les wraps 2 pièces par pers

Wraps poulet curry & tomatade

Wraps crudités & crème pita

Wraps chèvre pomme noix & pesto basilic

Les Tartinettes 2 pièces par pers

Rillettes d'oie

Thoionade

Tapenade d'artichaut

Assortiment de verrines 2 pièces par pers

Verrine de foie gras & confit de fruits secs spéculoos

Verrine mousse de chèvre & pesto pignon de pin

Verrine guacamole & écrevisse

Verrine concombre & saumon fumé moutardé

Verrine nordique & mousse béarnaise

Verrine de gaspacho andalou

Cuillère de St-Jacques marinée

Ateliers saumon fumé maison & gravelax 2 pièces par pers

Accompagné de pain de campagne toasté

Citron/crème acidulée/beurre

Ateliers foie gras 2 pièces par pers

Foie gras poêlé à la fleur de sel de Guérande

Foie gras mi-cuit pain toasté & confit de fruits secs

Atelier plancha mer 3 pièces par pers

Noix de St-Jacques naturellement

Crevette marinée au gingembre & citron

Cube de saumon mariné au curry

Servi en cassolette avec penne à la provençale

ou

Atelier plancha terre 3 pièces par pers

Brochette de canard mariné au poivre

Brochette de bœuf mariné

Brochette de dinde au chorizo

Servi en cassolette avec tombée d'oignons & champignons

Viandes au choix

Croustillant de bœuf braisé au beurre persillé réduction d'échalotes au vin de bordeaux

Tournedos de canard au foie gras poêlé jus aux cinq épices

Médailillon de filet de veau à la crème de morille

Noisette de cerf lardé sauce acidulée aux fruits rouges & oignons à la Borétane

Nos garnitures suivant plat retenu 2 au choix

Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire

Salade de saison

Desserts au choix

Pain Café et Petit chocolat

Menu Champêtre 33€40 TTC

Buffet d'entrée

Fonds d'artichaut à la mousse de thon
Tomate confite/involtini de speck/œuf mimosa
Mini poivron farci/éventail de melon (suivant saison)

En mini coupelle

Salade Anglaise/salade d'ananas maîté /salade adriatique
Terrines de poissons & marquise de saumon fumé
Sauce cocktail

Plat de résistance au choix

Cochon de lait rôti au four à bois sauce poivre vert
ou

Agneau rôti au four à bois & sa crème d'ail

Nos garnitures viandes suivant plat retenu 2 au choix

Tomate provençale/gratin dauphinois/champignons braisés (Paris & pleurotes)
Gratin de légumes safrané

Fromage

Plateaux de fromages Maison Beillevaire
Salade de saison

Dessert au choix

(Nos desserts sont accompagnés soit d'une crème anglaise soit d'un coulis de fruit)

Framboisier & crème anglaise

Fraisier & crème anglaise

Poire caramel & crème anglaise

Royaltine & crème anglaise

Omelette norvégienne

Nougat glacé & coulis de fruit rouge

Pièce montée 3 choux parfum à définir (supplément 1€)

Farandole gourmande (suppléments 0€80)

Ex: (crème brûlée/royaltine /framboisier)

Pain

Café

Petit chocolat

Formule Invités de Dessert

Formule 6 €50

Dessert des mariés

Café

Formule Assiette anglaise 13€

-Assortiment de charcuteries & viandes froides

Crudités

-Plateau de fromages

-Dessert des mariés

-Café

Formule plat chaud 16€50

-Viande chaude de votre mariage

Garniture

-Plateau de fromages

-Dessert des mariés

-Café

Menu enfant à 10 euros

Salade de melon & tomate cerise

ou

Salade piémontaise

Escalope de Volaille à la crème & Pommes dauphines

ou

Steak haché & Pommes dauphines

Éclair au chocolat

ou

Dessert des mariés (1/2 part)

Pour votre fin de soirée

Formule soupe à l'oignon

Avec croûtons & gruyère 1€50 par pers

Pour votre retour de mariage

Formule Buffet froid 12€50

Livraison incluse

Salades composées au choix par pers.300g

Taboulé, piémontaise, anglaise, paysanne, niçoise, céleri rémoulade, adriatique, carotte râpée

Plateaux de charcuteries

Jambon blanc, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami, galantine

Terrine de campagne & Rillettes

~

Buffet de viandes froides, deux au choix

Rôti de porc, rôti de bœuf, poulet rôti

~

Plateau de fromages

Assortiment de fromages

~

Dessert

Tarte ou éclair

Pain

Formule avec plat chaud 12€50

Livraison incluse

Salades composées au choix par pers.300g

Taboulé, piémontaise, anglaise, paysanne, niçoise, céleri rémoulade, adriatique, carotte râpée

~

Cochon de lait rôti sauce poivrade

Garniture au choix

Gratin dauphinois, haricots blancs ou ratatouille

~

Plateau de fromage

Assortiment de fromages

~

Dessert

Tarte ou éclair

Pain

Possibilité de prêt de vaisselle pour votre retour 1€ par pers
(Gratuite si rendue propre)

Carte des vins sélectionnés par notre caviste

Entrée avec poissons froids

Chardonnay - Domaine Huteau Hallerae (Loire)
Touraine Sauvignon - Domaine de La Renaudie (Loire)
Vouvray - Domaine Margalleau (Loire)

Entrée avec foie gras

Côtes de Gascogne – « Ode à la Joie » - Domaine de Joy (Sud Ouest)
Chardonnay - Domaine de Grézan (Languedoc)
Montlouis - Domaine de Cray (Loire)

Poissons

Muscadet Sur Lie - Domaine de la Tour du Ferré (Loire)
Pouilly Fumé - « Les Chaumes » - Domaine Bardin (Loire)
Menetou Salon – Domaine Pellé (Loire)
Macon Prissé – Domaine Thibert (Bourgogne)
Fleurie (Rouge) - Domaine Gravallon (Beaujolais)

Viandes blanches & volailles

Bourgogne Pinot Noir – Domaine Chaumont (Bourgogne)
Juliéna – Domaine Poitevin (Beaujolais)
Saumur Champigny - Domaine du Ruault (Loire)

Canard

Bergerac - Château Le Fagé (Sud Ouest)
Cahors - « Solis » - Domaine Cosse (Sud Ouest)
Faugères - Domaine Sylva Plana (Languedoc)

Gibier

Coteaux du Tricastin – Domaine Saint Luc (Rhône)
Madiran – Domaine Berthoumieu (Sud Ouest)
Corbières – Château Cascadais (Languedoc)

Bœuf

Chinon – « Les Terrasses » - Domaine
Lambert Vinsobres - Domaine Chaume
Arnaud (Rhône) Côtes de Bourg Château
Rousselle (Bordeaux)
Côtes de Thongue – « Le Champ du Coq » - Domaine de la Croix Belle (Languedoc)

Agneau

Pinot Noir - Domaine de Cray (Loire)
Ladoix - Domaine Petitot (Bourgogne)
Côtes de Francs – Château Nardou (Bordeaux)

Dessert

Côtes de Gascogne – « Saint André » - Domaine de Joy (Sud Ouest)
Montlouis Moelleux - Domaine de Cray (Loire)
Trophée - Méthode Traditionnelle – Louis de Grenelle (Loire)
Saumur Pétillant Rosé – Louis de Grenelle (Loire) Champagne ½ sec Domaine Colin

Vous préférez un autre vin, une autre appellation?

Vous souhaitez un devis ? Nous sommes à votre écoute

Aussi disponible : Vin en vinibag de différentes régions, Bières et cidres pression

La Cave de l'Erdre

Nort sur Erdre (44, Loire Atlantique) Tel : 02 40 72 13 13



Si vous le souhaitez nous finirons ce repas

Avec une cascade de Champagne illuminée

Mise en place par nos soins

Pour la soirée dansante

Nous mettons à votre disposition & dressons un buffet café

(Avec prêt du percolateur, tasses, petites cuillères)

A votre charge la fourniture du café & sucre

Tous nos prix comprennent, la vaisselle, le nappage, les serviettes (non tissées) le dressage des tables, le service, le débarrassage des tables

Nettoyage de la cuisine

En Supplément :

Service de vos boissons du repas par nos soins sans droit de bouchon

Service du bar pour votre soirée

Nappage tissu blanc : 1€20 par pers

(Caution demandée pour la location)

Reste à votre charge

La mise en place de vos tables suivant votre plan de table

La veille ou le matin de la réception

La décoration & les boissons

Nos chiffres

Plus de 125 mariés nous ont fait confiance en 2015

Dans l'attente de votre réponse et restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie de croire, à l'assurance de nos salutations distinguées

Bruno Rabouin