

PLAQUETTE DE MARIAGE

Hôtel de Loire restaurant les Bateliers



"L'Art de recevoir, l'élégance du goût"

“ Parce qu'un mariage d'exception mérite une signature culinaire à sa hauteur. ”

nous créons des instants rares, empreints de raffinement et d'émotion.

Chaque plat est une œuvre, chaque service une expérience,

pensés pour sublimer votre réception avec distinction et excellence. ”



Nos pièces cocktails

Nos pièces froides 1.90 €TTC par pièce

Canapé à la mousse de gambas

Canapé à la tapenade d'olives noires et anchois

Brochette de foie gras & mangue fraîche

Chouquette au Comté & saumon frais mariné à l'orange chantilly citron

Pétales de noix de saint jacques poêlées, fondue de poireaux & réduction balsamique

Mille feuilles d'aubergines grillées, mozzarella, tomates confites & Pesto

Chiffonnade de jambon d'Espagne sur pain aux figues

Verrine de moules de bouchot à la crème de Safran

Verrine de perles de melon & framboises au vieux Porto

Verrine de brunoise de concombres & crevettes roses, crème Ciboulette

Verrine de mousseline de carottes au curcuma & pointes d'asperges

Petits choux garnis à la rilette d'Oie

Carré de rouget poêlé sur ratatouille au pistou

Canapé à la tapenade de tomates confites

Navette briochée au foie gras maison cuit au torchon maison

Petit pain brioché à la mousse de Foie gras façon mini hamburger

Mini pain de campagne creusé aux rillauds d'Anjou, crème à la graine de moutarde

Petite verrine terre & mer, chiffonnade de bacon cuit, crevettes & asperges

Verrine à la truite fumée, fromage blanc & fines herbes

Panna cotta au coulis de tomates mozzarella

Verrine de mousseline de petits pois & sa feuille de lard frit

Mini brochette avec son carré d'ananas & queue de gambas

Noix de St Jacques sur lit de courgette & clémentine, sauce balsamique à la Mangue
Sablé moelleux au bleu & poivrons

Mini verrine de tartare de filet de Bar, au fenouil à l'huile de pistache

Sablé moelleux au bleu & poivrons
Feuilleté au chorizo

Mi-cuit de saumon aux herbes aromatiques et son capuccino de chou-fleur



NOS CANAPÉS CHAUDS 2.00€ TTC PIÈCE :

Mini feuilleté au boudin blanc et
boudin antillais

Queue de gambas en habit de
pommes de terre sur une crème de
curry

Mini croque-monsieur maison

Mini quiche lorraine maison

Mini samoussa maison

Mini vol au vent d'escargots & sa
persillade

L'acra maison

Pain de campagne creusé & rillauds
chauds

Pruneaux en feuille de lard rôti



NOS ATELIERS DÉCOUPE 4.50€

Nos ateliers découpe et réalisation
de canapé devant les convives :

Foie gras maison cuit au torchon
sur pain aux figues

Saumon frais mariné à l'orange
maison sur navettes briochées

Jambon d'Espagne sur
tranchettes de pain Ardéchois.

Thon mariné au citron vert sur
toast de pain au citron

Huître avec pain de seigle, beurre
salé, vinaigre échalotes :

NOS PIÈCES SUCRÉES 1.90 € TTC PIÈCE

Sélection de réductions sucrées dans 20
variétés

Tartelette framboise

Mousseline de cacao sur biscuit
craquant

Opéra

Financier pistache

Tarte tatin

Notre sélection de macarons..



FORFAITS BOISSONS POUR VOTRE COCKTAIL :

LOGIS HÔTEL DE LOIRE RESTAURANT LES BATELIERS

Forfait à 10.00 € ttc par personne

- Crémant de Loire
- Jus de fruits (orange, pomme, pamplemousse , ananas)
- Coca-Cola
- Eaux plates et gazeuses



Forfait à 12.50 € ttc par personne

- Crémant de Loire
- Anjou Blanc sec
- Jus de fruits
- Coca-Cola
- Eaux plates et gazeuses



Forfait à 17.00 € ttc par personne

- Champagne
- Anjou Blanc sec
- Saumur Rouge
- Rosé de Loire
- Jus de fruits
- Coca-Cola
- Eaux plates et gazeuses



Menus pour votre repas de mariage



MENU À 39,00€ TTC (HORS BOISSONS) AVEC ENTRÉE + POISSON OU VIANDE + FROMAGE + DESSERT

MENU À 49.00€ TTC (HORS BOISSONS) AVEC ENTRÉE + POISSON + VIANDE + FROMAGE + DESSERT

ENTRÉES :

La timbale d'avocat, pommes vertes et tomates confites sur un coulis de crustacés.

Le tartare de Bar et Saumon mariné maison sur un sorbet à l'huiles d'olives.

La mille-feuille d'aubergines grillées, jambon de Parme, Mozzarella et tomates.

La mousseline de fond d'artichauts et son cœur de Foie gras et sa brochette de Saint Jacques poêlée froide, zestes d'agrumes confits

Le feuilleté de langoustine poêlées sur un lit d'épinards frais et sauce homardine.

Le vol au vent de ris de veau sauce forestière **(avec un supplément de 2.50 €)**

PLATS :

Filets de Rougets rôtis, fondue de Shitakés de saison,
sauce au jus d'orange frais & gingembre confit.

Le dos de Sandre de Loire poêlé sur une sauce
Homardine & ses tagliatelles de légumes frais

Le pintadeau désossé et farcis au foie gras sur une
sauce au vieux Porto & truffes, sélection de légumes
de saison

Filet de canette fermière rôtie sur peau, sauce aux
griottes et sa tartelette aux échalotes confites façon
tatin

Filet de Rascasse sur un écrasé de pommes de terre
à l'huile d'olive, sauce au coulis de Langoustines
Tournedos

de filet de bœuf au poivre concassé, sauce
Philomène (Cointreau)

FROMAGE :

Le traditionnel trio des fromages sur un mesclun de jeunes pousses

L'assiette de 3 fromages travaillés :

Poire rôtie à la fourme d'Ambert et au Coteaux du Layon sur pain d'épices
tradition

Camembert au lait cru, Mascarpone et truffes

Quart de Saint Marcelin rôti en feuille de lard sur un mesclun de jeunes
pousses

DESSERT :

Symphonie surprise de fruits frais, sorbet fruits rouges & coulis de fruits frais

Entremet chocolat Entremet chocolat noir pistache sur une crème anglaise maison

Feuilleté minute aux fraises d'Anjou, crème fleurette fouettée

Sablé Breton maison, framboises fraîches sur un coulis de fruits rouges



PROPOSITION FORFAIT BOISSON REPAS

10.00 € TTC PAR PERSONNE

SELECTION DE VINS BLANCS ET
ROUGES EN FONCTION DU
MENU CHOISI

EAU MINÉRALE PLATE

EAU MINÉRALE GAZEUSE

JUS DE FRUITS À LA DEMANDE

CAFÉS / INFUSIONS

Open Bar pour la soirée jusqu'à
2h00 du matin (12,00€ TTC par
personne) :

Mise à disposition d'une Machine
à bière

Crémant de Loire

Jus de Fruits (Orange,
pamplemousse, ananas) Cafés /
Infusions

Supplément de 3.00 € par personne si une
coupe de Crémant de Loire sur le dessert.

Supplément 8.00 € par personne si une coupe
de champagne sur le dessert.

Proposition de menu retour de réception



BUFFET FROID SANS SERVICE ET SANS VAISSELLE, 25.00€ TTC PAR CONVIVE

ENTRÉE :

salade de pâtes, jambon de Parme, pignons de pin & pesto.

salade taboulé maison

salade de pommes de terre & Saumon frais mariné maison

PLATS :

Miroir de viandes rouges et blanches finement tranchées sauce à la graine de moutarde, sauce cocktail, salade verte & pommes chips

FROMAGE :

La grande brie à discrétion au buffet

DESSERT :

Croquant aux trois chocolats

Ou

Tartelette Bourdalou (poires, frangipane) maison

Ou

Entremet au caramel beurre salé

**PROPOSITION FORFAIT VAISSELLE VERRERIE PLUS SIMPLE
À 2.80€ TTC PAR CONVIVE HORS NAPPAGE**

**IL CONVIENDRA D'AJOUTER À L'ENSEMBLE DES
PRESTATIONS RETENUES CI-DESSUS :**

Forfait déplacement : 85€ TTC par jour

Forfait vaisselle et verrerie : 5.20€ TTC par personne

Forfait nappage : 2.50€ TTC par personne

Service compris et mise en place jusqu'à 2h du matin
au-delà de 2h et selon votre demande, merci de prévoir
39€ TTC par heure et par serveur

**PROPOSITION EN SUPPLÉMENT MENU RETOUR DE
RÉCEPTION**

Apéritif maison à 4.00€ TTC

coupe de crément ou Kir à 2.60€ TTC par personne

Coupe de Crémant de Loire sur dessert 2.60€ TTC par
personne

IMPORTANT:

Si vous souhaitez apporter vos boissons, une mise en condition et le service des boissons vous seront facturés au tarif de 1.60€ par personne, par chaque service. A titre d'information, pour nos clients de réception extérieure, nous disposons d'un hôtel de 49 chambres modernes, spacieuses et tout confort sur réservation (prix préférentiel pour chambre single, double ou twin à 72€ en Bed & Breakfast, garage privé compris) Si vous souhaitez approfondir cette proposition, notre équipe se tient à votre disposition pour convenir ensemble d'un rendez-vous afin de la faire évoluer si besoin. Sachez que nos équipes travaillent exclusivement avec des produits frais et que notre expérience de ce genre de prestation nous permet de vous assurer que notre professionnalisme sera au rendez-vous. Merci également de prendre en compte que certains plats ne seront pas possibles en fonction des saisons. Pour information, ces informations s'appliqueront jusqu'au troisième trimestre 2024, au-delà de cette période une majoration de 5 % à 10 % en fonction des aléas sera appliquée

CETTE PLAQUETTE CONSTITUE UNE BASE INDICATIVE DE
NOS PRESTATIONS, TOUTES MODULABLES AFIN DE S'AJUSTER
PARFAITEMENT À VOS ATTENTES GASTRONOMIQUES

Hotel de la
Les *Bateliers*
Restaurant
*Salmon
Lepage*