
CARTE MARIAGE



2025

contact@latoileabeurre.com

tél : 0240988964

SOMMAIRE

01 - Nos cocktails

02 - Nos ateliers salés sucrés

03 - Nos forfaits boissons

04 - Nos menus

05 - Suggestions

06 - Retour de mariage

08 - Nos conditions de vente

COCKTAILS



LES MINI TARTELETTES

Escargots, crème persillée
Effeillé de lapereau, échalote confite
Rillette de maquereau au citron vert
Mousseline de pommes de terre et magret fumé
Petits pois et gambas à la coriandre

LES MILLES FEUILLES

Saumon fumé, basilic, tomate et pate feuilleté
Fromage de chèvre, courgette, poisson et feuille de brick
Morue, piment doux aubergine
Rillette de thon blanc, choux frisé, effeuillé d'avocat

LES VERRINES

Gaspacho de courgettes aux écrevisses
Pomme de terre grenaille, moutarde à l'ancienne, poitrine de cochon
Tartare de tomates au safran, gravlax de saumon
Asperges vertes en salade, œuf de poule poché
Haddock fumé, crumble de noisette

LES BROCHETTES

Blanc de poulet au citron, olive verte
Saint jacques et poitrine de cochon
Saumon fumé, artichaut et coriandre
Crevette sésame et basilic

LES CROUSTADES

Brunoise de poisson et saint jacques
Saumon et aneth au cumin
Foie de volaille, framboise pistache
Gambas et agrumes confit
Escargots persillés et julienne de céleri

LEGUMES FRAICHEUR

Melon et porto et jambon d'auvergne
Soupe froide de petits pois, menthe poivrée
Asperges, carottes multicolores, vinaigrette de miel
Poisson grillé, olive noire, tapenade
Artichaut, huile de pépins de courges, crumble amande

EXOTIQUES

Brochette, émincé de boudin antillais
Petit pâté créole
Chips de bananes plantain
Gratin de christophines farçies

LES OEUFS

Brouillade d'œuf toqué au saffran
Œuf de caille miroir sur compotée d'oignons
Œuf de poule mimosa, chiffonnade de magret fumé
Œuf de caille bourguignone en cocotte
Omelette sauté à l'oseille sur pain de campagne grillé

LE JARDIN

Sphère, jeunes légumes, vinaigrette de miel
Assortiment de légumes croquants marinés
Aumonière de mini ratatouille à l'huile d'olive de nyons
Basilic et choux fleurs à l'huile de pépins de courges
Tartare de tomates, yuzu poivre de madagascar

MINI COCOTTE

Effeillé de canard, pruneaux aux épices
Caille confite rôtie au gros sel
Lieu jaune et citron confit
Épaule de porcelet au thym
Crevettes au sésame et citron vert

LES BLINIS

Effeillé de poulet des fermiers d'Ancenis, curry citron
Tartare de thon rouge à la mangue
Tomates confites et jambon serrano
Asperges vertes, mozzarella et cerfeuil
Mini ratatouille et bœuf séché
Crevettes et chutney d'ananas

LE CANARD

Magret de canard fumé, rate frottée au gros sel, tomate cocktail
Foie gras poché aux épices, pain à l'huile d'olive
Terrine de foie gras, chutney de poires et brioche
Mille feuille de magret fumé et foie gras
Cou de canard et fromage de chèvre frais sur pain d'épices

LES PETITS FARÇIS

**Figues fourme d'ambert, filet de cochon fumé
Pomme de terre grenaille, écrasée de pomme de terre
et hareng mariné
Tomate cocktail, mousse basilic et sésame torréfié
Champignons de Paris duxelle et noix
Tronçon de courgette, piperade de légumes
À l'huile d'olive de nyons**

POISSON ET CRUSTACÉ

**Noix de saint jacques en coquille, citron confit
Aumônière de saumon et rilette de maquereau
Carpaccio de thon sauce coco**

LES TOATS SUR BAGUETTE

**Rilette de saumon à la coriandre, tuile parmesan
Baguette sésame, suprême de caille fumé
Pain italien à l'huile d'olive, chiffonnade serrano
Pain aux noix carpaccio de bœuf poivre de madagascar
Pain de campagne basilic, tomate confite mozzarella**



**Toutes nos pièces cocktail sont fabriquées dans notre atelier
à base de produits frais**

NOTRE TARIF

4 PIECES PAR PERSONNE 7 € TTC

(disponible uniquement avec 2 ateliers minimum)

6 PIECES PAR PERSONNE 10,80 TTC

8 PIECES PAR PERSONNE 14,40 € TTC

10 PIECES PAR PERSONNE 18 € TTC

12 PIECES PAR PERSONNE 21,60 € TTC

Tarifs valables uniquement pour un cocktail suivi d'un diner





LES ATELIERS CULINAIRES

CÔTÉ TERRE

DÉCOUPE DE SERRANO 4,65 €

Le Jambon 100% Duroc Gran Reserva est un jambon de la plus haute qualité avec une cure de plus de 20 mois. Cette race de porcs est issue d'un croisement entre le Vieux Duroc et le Red Jersey et ils ont été nourris avec différents types de céréales.

Servi avec toasts et beurre de baratte



ATELIER MINI GALETTES 6,50 €

Nos mini galettes sont confectionnées devant vous, garnies selon vos goûts et vos envies elles vous raviront tout au long de votre cocktail.

Nos choix de garniture : jambon blanc, emmental rapé, andouille, saucisse fumée, mousse de chèvre.

LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS 7,50 €

En terrine à la fleurs de sel découpé sur une brioche ou sur une tranche de pain d'épices tapissée de notre confiture de figues maison avec une pointe de poivre de phu quoc.

L'escalope de foie gras poêlée à la minute devant vous et servie chaude viendra complétée notre terrine.



CÔTÉ TERRE

ATELIER LEGUMES 4,30 €

Assortiment de légumes bio des Jardins des sables à Couffé (wook, grillés au barbecue)



PÂTES FRAICHES 5,50 €

**Assortiment de pâtes fraîches artisanales cuites et préparées devant vous.
un choix de garnitures et sauces et vous sont proposés : basilic, bolognaise, carbonara, emmental, parmesan.**



CÔTÉ TERRE

BARBECUE JAPONAIS DE MINI BROCHETTES

Poulet fermier 5,50 €
Boeuf (race Normande) 6,50 €
Agneau 6,40 €

**Les brochettes sont grillées devant vous à la
minute.**



ATELIER DÉGUSTATION DE FROMAGES 6 €

**Nous vous proposons un choix de fromages
affinés par xavier Thuret (meilleur ouvrier de
France fromager) agrémentés de confitures
maisons, fruits secs et frais, beurre de baratte et
toasts**

MINI BURGERS 6,50 €

**Préparés devant vous nous vous proposons
un choix de garnitures à déguster selon
selon vos goûts et vos envies.**



CÔTÉ MER

ATELIER DE L'ÉCAILLEUR 4,30 €

Huitres bretonne de l'île de Bréhat

**Ouvertes devant vous et déposées sur son lit
d'algues, vous pouvez choisir votre
assaisonnement (citron ou vinaigrette
d'échalotes)**

Servies avec beurre de baratte et pain de seigle



ATELIER BARBECUE JAPONAIS

Brochettes de gambas 4,95 € (2 pièces)

Brochettes gambas et Saint Jacques 6,50 € (2 pièces)

POISSON FUMÉ 5 €

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre et baies roses tranché devant vous. (servi avec pain de campagne et beurre de baratte)



CÔTÉ MER

LE SAUMON DANS TOUS SES ÉTATS 7,50 €

**En tartare/sashimi/rillette/carpaccio
soy sauce/wasabi/yuzu/citron vert**

pain de campagne/beurre de baratte/blinis



ACCRAS 5 €

**Préparés devant vous et servis avec sauce
chien spécialité antillaise**

ATELIER SUSHIS/SASHIMIS/MAKIS 6,60 €

**Laissez vous séduire par notre assortiment
créatif de la cuisine japonaise**



CÔTÉ MER

ATELIER POISSON SUR GLACE 8,25 €



**Selon l'arrivage, nous vous proposons un espadon
voilier, soit dorade coryphène ou thon entier**

**Préparés devant vous sous forme d'atelier
En tartare/mi cuit/shashimi**

**Tous nos ateliers culinaires inclus le personnel
de cuisine, la mise en place, le service et le
débarrassage.**

LES ATELIERS SUCRES

SMOOTHIES 6,80 € 1 verre par personne
CREATION DE SMOOTHIES (POMME, MANGUE, FRUITS ROUGES)
FACON ESPUMA

RIZ AU LAIT DE GRAND MERE 4,50 €
PREPARATION D'UN RIZ AU LAIT A LA CANNELLE PARSEMEE
DE BRISURES DE SPECULOS

LES MINI CREPES DE NOTRE ENFANCE 6,60 €
CREPE SUCREE ACCOMPAGNEE DE DIVERSES CONFITURES
NUTELLA ET BEURRE

FONDUE DE CHOCOLAT 7,50 €
DE DELICIEUSES BROCHETTES DE FRUITS, KIWIS, POMMES,
FRAISES ET CHAMALLOW A PLONGER DANS UNE FONTAINE DE
CHOCOLAT CHAUD

L'ATELIER DU GLACIER 8,50 €
Nous vous proposons un large choix de glaces et sorbets maison
Servis avec topping, chantilly, fraises et framboises fraiches, sauce
chocolat et caramel maison





LES FORFAITS SOFTS

FORFAIT EAUX MINERALES REPAS 4,90 €

**EAUX MINERALES PLATES ET GAZEUSES BOUTEILLES EN VERRE à
DISCRETION**

FORFAIT SOFTS COCKTAIL 4,50 €

**JUS D'ORANGE, JUS DE POMMES, COCA COLA, ICED TEA, ORANGINA,
EAU MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES (BOUTEILLES PLASTIQUES)**

FORFAIT SOFTS SOIREE 4,50 €

**JUS D'ORANGE, JUS DE POMMES, COCA COLA, ICED TEA, ORANGINA,
EAU MINÉRALES PLATES ET GAZEUSES (BOUTEILLES PLASTIQUES)**

MENUS



Notre restaurant est ouvert de mi novembre à fin mars en dehors de la saison des mariages.

Nous vous proposons de découvrir et goûter notre cuisine durant cette période.

Le Thym



MENU à 45€ ttc : une entrée, un plat , fromage et dessert
MENU à 39,50 € ttc : un plat , fromage et dessert
MENU à 65 € ttc : une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert

LES ENTREES



Aumonière de saumon/crèmeux de fèves/croustillant de tourteau

Sablé basilic/jeunes légumes des jardins/gambas rôti

Ravioles de crabe /coulis poivrons rouges

Délice noisette champignons (sablé noisettes, mousseline de champignons, caille confite)

Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel (6 €)/brunoise de pain d'épices et fruits secs



LES PLATS

Dos de cabillaud rôti/crumble de chorizo/sauce berçy

Dorade sébaste rôti au miel de citronnier/coulis de tomates

Merlu à l'unilatéral/fumet crémé

Ballotine de pintade fermière farçie jus corsé

Carré de veau cuit en basse température/sauce financière

Noisette d'agneau (4,90 €)/ail en chemise/jus au thym

Grande rôtisserie (sup 7,90 € /pers gigot d'agneau ou pièce de bœuf, sup 6,50 € cochon à la broche)



Deux garnitures au choix à sélectionner

1ere garniture : fondue de poireaux ou fricassée de

champignons ou embeurrée de choux ou mini ratatouille ou printanière de légumes ou pomme darphin

2 ème garniture : duxelle de champignons ou purée de céleri ou purée de patate douce ou concassée de tomates

Supplément purée de pomme de terre 1,30 € par personne pour tous les plats



LE FROMAGE

Assortiment de 3 fromages par xavier Thuret (meilleur ouvrier de France fromager)

Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de Touraine) autres choix disponibles sur devis

Croustillant de curé nantais, salade de jeunes pousses

CARTE DES DESSERTS



Le Romarin

MENU à 65 € ttc : une entrée, un plat , fromage et dessert



LES ENTREES

Langoustines et aubergines rôties/tuile au parmesan/huile d'olive de nyons

Chiffonnade de Belotta/asperges vertes/tomates confites/shiso rouge/balsamic

Tartare de thon rouge et tataki/ sésame noir/wasabi

Foie gras de canard poché aux épices (sup 5 €)/confit de fraises

LES PLATS

Dos de lieu jaune/risotto aux asperges /beurre de homard
Dos de maigre sauce américaine/jeunes épinards

Carré d 'agneau rôti au miel et au thym /fricassée de légumes

Duo de canette en deux cuissons/sauce salmi/fricassée de champignons/mousseline de patates douces



Pour tous les plats
Possibilité de modifier les garnitures

LE FROMAGE

Assortiment de 3 fromages maison par xavier Thuret
(meilleur ouvrier de France fromager
(Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de
Touraine)

autres choix disponibles sur devis

Croustillant de curé nantais/jeunes pousses



CARTE DES DESSERTS

La Livèche



MENU A 75 € ttc : une entrée, un plat , fromage et dessert



LES ENTREES

Marbré de foie gras de canard et magret fumé/chutney de poires

Homard bleu, bouillon de tomate, émulsion basilic

Noix de Saint Jacques juste saisies au beurre demi sel/
matignon de légumes, coulis granny smith



LES PLATS

Dos de bar de ligne à l'unilatérale/au beurre blanc
Nantais/ aubergine rôtie/confit d'ail

Saint Pierre cuit vapeur/artichauts bretons au beurre
demi sel/beurre de yuzu

Filet de boeuf en habit de serrano/poêlée de champignons
à l'ail fumé/jeunes légumes



Médailon de canard façon Rossini/caramel d'agrumes

Possibilité de modifier les garnitures

LE FROMAGE

Assortiment de 3 fromages par xavier Thuret (meilleur
ouvrier de France fromager

(Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de
Touraine) autres choix disponibles sur devis

Croustillant de curé Nantais, salade de jeunes pousses à
l'huile de Noix

Chavignol pané, confit de fraises au poivre rouge



CARTE DES DESSERTS

Menu végétarien 45 € TTC

En dessous de 10 personnes choix menu imposé

LES ENTREES

Verrine de tomates melba/coulis de roquette

Ou

Tarte sablée à la coriandre/petits légumes des jardins nantais

Ou

Matignon de tomates et sa soupe

Ou

Mille feuilles de tomates mozzarella coulis basilic

Ou

Panacota de chèvre/mousse basilic/ dés de tomates confites

LES PLATS

Pommes de terre anna/tombée d'épinards/coulis poivrons/purée de patates douces

Ou

Pastilla de légumes

Ou

Effeillé de cougettes/aubergines /sauce soja

Ou

Rizzotto d'asperges vertes, tuile au parmesan

LE FROMAGE

Assortiment de 3 fromages par xavier Thuret meilleur ouvrier de France fromager
(Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de Touraine)
autres choix disponibles sur devis

Croustillant de curé nantais/salade de jeunes pousses

**

Carte des desserts

Carte des desserts

PIÉMONT AUX ABRICOTS : BISCUIT NOISETTE/BAVAROIS NOISETTE/COULIS ABRICOTS

SABLÉ AGRUMES MERINGUE CITRON VERT

ROYAL CHOCOLAT : BISCUIT MOELLEUX AMANDES/PRALINÉ CROQUANT FRAISES SEMI CONFITES/MOUSSE CHOCOLAT NOIR

MACARON FRAMBOISES

SABLÉ FRAISES RHUBARBE/MOUSSE CHOCOLAT BLANC

PAVLOVA (MERINGUE, CHANTILLY, FRUITS ROUGES)

CARA : BISCUIT CARAMEL/CRÊMEUX CARAMEL À LA FLEUR DE SEL/MOUSSE AU CONFIT DE LAIT/GLAÇAGE MIROIR CARAMEL

L'INDONÉSIA : BISCUIT FINANCIER CHOCOLAT/MOUSSE TROIS CHOCOLATS/GLAÇAGE CHOCOLAT NOIR

3 réductions sucrées (supplément de 2 € par personne)

SÉLECTION DE NOS GLACES ET SORBET MAISON DISPONIBLE SELON LA SAISON À RAJOUTER AVEC LE DESSERT 2,40 € PAR PERSONNE

MANGUE AU POIVRE DE TIMUT, ABRICOT, VERVEINE, FRUITS ROUGES, VANILLE DE MADAGASCAR, CHOCOLAT NOIR, CARAMEL

Réductions sucrées

CHOUX

PARIS BREST / PRALINÉ / ÉCLAT DE NOISETTE
RELIGIEUSE (CAFÉ, CHOCOLAT, VANILLE)
CHOUX GARNI (COINTREAU, VANILLE, CARAMEL,
CHOCOLAT NOIR)
ECLAIR (CHOCOLAT, VANILLE, CAFÉ)

SABLÉS

SABLÉ FRAISES RHUBARBE
SABLÉ CITRON (MERINGUE OU GELÉE DE YUZZU)
SABLÉ FRAMBOISE, MOUSSELINE VANILLE)
SABLÉ CACAO, GANACHE CHOCOLAT NOIR

ENTRÉMET

ROYAL CHOCOLAT
PIÉMON ABRICOTS / BISCUIT NOISETTE
ARABICA (CROUSTILLANT SPÉCULOS, CRÉMEUX CAFÉ,
MOUSSE CHOCOLAT)
DUO CHOCOLAT CARAMEL

VERRINES

TIRAMITSU, CRUMBLE CACAO
PAVLOVA FRUITS ROUGES
POMMES CARAMEL BEURRE SALÉ
CHOCOLAT, AGRUMES, CRUMBLE PISTACHE

Réductions sucrées

MACARONS

FRUITS ROUGES, CITRON, VANILLE, CHOCOLAT, CARMEL
BEURRE SALÉ

PETITS GÂTEAUX

FINANCIER NOISETTES, CONFIT MANGUES
CAKE CHOCOLAT, VANILLE, GLAÇAGE PISTACHE
BISCUIT AMANDES, CRÉMEUX CHÂTAIGNES
GATEAU ANANAS, VIEUX RHUM

Desserts signature Créations vincent Guerlais

Supplément de 7 € ttc par personne
Forfait livraison sur site à partir de 55 €



Absolu

Mousse chocolat noir/coeur de ganache au chocolat au lait
Caramel beurre salé



Délice

Dacquoise aux noisettes/praliné feuilleté
Fines feuilles de chocolat au lait
Ganache chocolat au lait



Yuzu

Sablé breton, mousse chocolat noir de domaine et crémeux au
yuzu.



Confetti

Mousse chocolat blanc fondante/crêmeux au yaourt/compotée de
fraises

Vincent Guerlais

Agitateur de papilles



- PIÈCES MONTÉES - WEDDING CAKE -

PIÈCE MONTÉE CHOUX

Vincent Guerlais



PIÈCE CLASSIQUE : 3,20 € TTC le chou en plus du dessert
2,50 € TTC le chou à la place du dessert
Choux caramélisés garnis

2 formes possibles sur base nougatine :

- Cône : 32 choux minimum
- Cylindre : 60 choux minimum
- Chiffres, lettres et autres personnalisations) : 30 choux minimum par chiffre

PIÈCE COLORÉE : 3,50 € TTC le chou en plus du dessert
3 € TTC le chou à la place du dessert
Choux colorés garnis

3 formes possibles sur base chocolat :

- Cône : 32 choux minimum
- Cylindre : 60 choux minimum
- Chiffres, lettres et autres personnalisations : 30 choux minimum par chiffre

Couleurs disponibles : selon nuancier

- De 32 à 80 choux : 2 couleurs maximum
- Plus de 80 choux : 3 couleurs maximum



Nous vous conseillons 3 choux par personne minimum

Parfums disponibles : Vanille, Chocolat, Praliné, Cointreau, Café, Caramel, Passion, Framboise.

- De 32 à 80 choux : 2 parfums maximum
- Plus de 80 choux : 3 parfums maximum



Vincent Guerlais

PIÈCE MONTÉE MACARONS

PIÈCE CLASSIQUE :

2,50 € TTC le macaron en remplacement du dessert

3,00 € TTC le macaron en plus du dessert

Macarons sur cône, cylindre ou chiffre

2 formes possibles sur base chocolat :

- Cône : 32 macarons minimum
Cylindre : 60 macarons minimum

PIÈCE SPÉCIALE : sur devis

Macarons en forme personnalisé sur devis

- Taille minimale : 30 macarons minimum par chiffre

Nous vous conseillons 3 macarons par personne minimum

Parfums disponibles : en assortiment ou au choix selon la gamme disponible



WEDDING & NUDE CAKE

A partir de 7 € la part

Étages en dessert : plusieurs parfums selon la gamme disponible.

Nombre de parts minimum : 24 parts
Possibilité de 2 parfums à partir de 42 parts

Délais de commande pour le Wedding Cake de 15 jours.

Dégustation des pâtisseries en individuel pour le client.
(Délais de commande d'une semaine)

Absolu -
Crème chocolat noir, ganache chocolat noir et caramel
beurre salé.

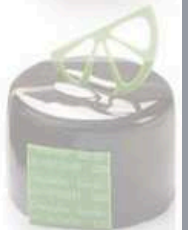
Délice -
Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de
chocolat au lait, ganache chocolat au lait et crème
onctueuse au chocolat lait.

Confetti -
Mousse chocolat blanc fondante, crémeux au yaourt et
compotée de fraises.

- Yuzu -
Sablé breton, mousse chocolat noir de domaine et crémeux
au yuzu.

Pacoma -
Dacquoise coco, compotée de mangue, crémeux exotique,
mousse coco, biscuit sablé.

Parfum Nude Cake :
Fraisier - Framboisier- Délice





Wedding cake

« **Nude Cake** »

....Ou...

recouvert de pâte à sucre

Ils peuvent être entièrement recouverts de crème ou ils peuvent laisser entrevoir partiellement le biscuits.

Ils sont décorés par un fin glaçage en sucre



Décor en fleurs naturelles ou en sucre, fruits frais, fruits secs...



Décoration



Décor en sucre, figurines, fleurs, peinture alimentaire...

À mettre au frigo et le sortir 1 heures avant la dégustation.

Aucun contact entre les fleurs naturelles et le gâteau, elles seront posées sur une protection transparente.

Conservation



Ces gâteaux ne vont pas au frigo !

Ils sont conçus pour rester à température ambiante, dans un endroit sec jusqu'au moment de sa dégustation

Gâteau sur mesure sur le thème de votre mariage avec un devis personnalisé
(Supplément en fonction de la complexité du décors choisi)





Les parfums

Nos gâteaux sont faits d'une succession de couches de génoises, de crème avec la possibilité d'ajouter un croustillant en supplément (+0,50€).

Génoises :

- Vanille Chocolat Noisette
- Amande Noix de coco
- Sans gluten Zeste d'orange ou citron Citron et graines de pavot Vegan
- : amande
-
-
-

Crèmes :

- Caramel
- Nougat
- Praliné
- Sablé breton
- Pistache
- Spéculos
- Nutella
- Oréo
- Chocolat blanc- fleur d'oranger
- Chocolat blanc- vanille
- Chocolat blanc
- Chocolat Noir
- Chocolat au lait
- Vegan : Chocolat noir

- Fruit de la passion
- Citron
- Framboise
- Noix de coco
- Fraise

Croustillants :

- Feuillantine de Spéculos
- Praliné Pistache Nougat
- Coco Amandes
- caramélisées Noisettes
- caramélisées Crumble sablé
- breton Crumble Oréo Kit
- Kat Vegan: amande ou noisette
-
-
-

Chocolat noir- passion
Chocolat noir- framboise





Les tarifs

«Nude Cake»

Gâteau recouvert de pâte à sucre

Prix de la part à partir de :
devis sur mesure



Prix de la part à partir de :



Dégustation

Livraison

Pour une commande de plus de 42 parts :

Rendez-vous dégustation
OFFERT à notre atelier (deux
personnes)

Un moment privilégié et l'occasion de
partager l'ambiance désirée pour votre
wedding cake.

Tout cela autour d'une sélection de
parfums pré choisis par nos soins, afin de
vous faire découvrir notre gamme !


À partir de 42 parts, la livraison de
votre gâteau est de 1€ du km
(aller+retour)

Un forfait de 50€ pour les livraisons
de moins de 15 km ou venez le
chercher directement à l'atelier

Un forfait cœur de ville vous est
également proposé, 20€ pour
moins de 5 km

Contactez-

 **nous:** 
Marie Le Mignant
09.51.19.35.82
hello@sugar-sugar.fr www.sugar-sugar.fr

 4 rue Lamoricière
44000 Nantes



À très vite !

Marie, créatrice
de gâteaux

LES PETITES PAUSES





La brioche vendéenne 1,70 € par personne

Brochette de fruits 4 € par personne (deux pièces)

Assortiment de mini club 4,60 € (deux pièces)

**Plancha de charcuteries servi avec pain et beurre 7,10 €
par personne**

**Plancha de fromages affinés servi avec pain et
beurre 7 € par personne**

Soupe à l'oignon 4,40 € servie avec croustons et fromage

Trou normand à 3,85 € (sorbet au choix et alcool)

Café et thé 1,60 €

LES SUGGESTIONS



REPAS ENFANT à partir de 12 ans

Une entrée, un plat et un dessert établi en fonction des marchés avec le chef servi à l'assiette

MENU 16 € entrée/plat ou plat/dessert

MENU 18,50 € une entrée/un plat /un dessert

REPAS PRESTATAIRE 23 €

Une entrée, un plat et un dessert

Repas servi en même temps que les convives

FONTAINE A CHAMPAGNE

Mise en place de la fontaine avec verrerie (alcool fourni par vos soins)

Tarif 0,90 € par personne

PIECE MONTEE FROMAGES

Tarif supplément de 3,50 € par personne

Nous vous proposons un choix de fromages affinés par Xavier Thuret (meilleur ouvrier de France fromager), découpés, agrémentés de confitures maisons, fruits secs et frais, beurre de baratte, disposé sous forme de pièce montée

LES RETOURS



BRUNCH 36 €

Jus d'orange
Boissons chaudes (café, thé chocolat)
Pain, viennoiseries, beurre, miel, confiture
Les œufs : brouillade, sur le plat
Charcuteries
Fromages, fromage blanc (vache et chèvre)
Gigot d'agneau, pièce de bœuf grillée, pomme de terre (rattes au gros sel)
Buffet de mini desserts



BRASERO 30 €

Carré de boeuf grillé au braséro
servi avec pommes grenailles rôties au thym,
légumes grillés de saison et salade verte
Assortiment de fromages
Tarte aux fruits de saison

ATELIER GALETTES CRÊPES 19 €

Deux galettes et deux crêpes au choix

Garniture salée : jambon, fromage, andouille
Saucisse, œuf, mousse de chèvre, fricassée de champignons, concassée de tomates
Garniture sucrée : caramel beurre salé maison, sucre
Confitures maison, chocolat

Salade verte bio (jardin des sables) en accompagnement
0,80€ par personne
Crêpes supplémentaires 1 €



BUFFET FROID 25 €

**Quatre salades variées, buffet de charcuteries
Roti de bœuf et porc froid
Salade aux noix et curé Nantais
Crumble aux pommes
Le buffet ne comprend pas (personnel
vaisselle, nappage pain et café)**



L'ATELIER BURGER 20,50 €



**Un hamburger (viande de race française et
pain burger maison) servi avec frites maison
et tarte aux fruits de saison
Personnel de cuisson compris pour 1H30 de
service**

VIANDE À LA BROCHE

Cuisson artisanale dans nos tournebroches

Formule à 25 €

**Poulet fermier ou cochon à la broche servi avec
salade verte, pommes de terres grenailles , deux
fromages et tarte aux fruits de saison.**

Formule plat seul avec garniture 18 €

Possibilité d'agneau à la broche, nous consulter





GRILLADES AU BRASERO 24 €

Formule grillades au choix (2 pièces)

Poisson

Poulet fermier

Boeuf

Légumes grillés

Brie de Meaux et tarte aux fruits de saison



Les retours galettes, à la broche, grillades, brasero, buffed froid ne comprennent pas de personnel de service en salle, ni de vaisselle
Mise à disposition de vaisselle retour galettes, à la broche, buffet froid à 2,90 €

Personnel de service 45 € de l'heure en journée

Tarif de nuit 50 €/heure

Location de nappes à partir de 15 €



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Les tarifs indiqués sont des tarifs TTC par personne sur la base d'un cocktail et d'un repas

Forfait de 3,10 € par personne pour le service du cocktail et 3,10 € pour le repas incluant :

La mise en place du cocktail : table, nappage, verrerie, gestion et refroidissement de vos boissons durant le cocktail, service et débarrassage.

Le nappage de vos tables en coton blanc (dimension 220/220 ou 160/250 autre dimension sur devis)

La vaisselle en porcelaine et couverts de marque guy Degrennes

La verrerie (une verre à eau et, deux verres à vin, une flûte pour le dessert)

Le pain artisanal pour le repas

Le personnel de service en salle compris pour 6h de vacation (service du cocktail et du repas hors mise en place et débarrassage)

Un maitre d'hôtel et un serveur pour 25 adultes inclus au repas

Le tarif est basé sur un minimum de 60 personnes

Dressage des tables du repas, service de vos boissons au repas.

Nous ne prenons pas de droit de bouchon.

Le tarif ne comprend pas :

La mise en place de vos tables et chaises.

**Le forfait gestion de nos déchets alimentaires 100 €
(nous évacuons tous nos déchets alimentaires de la cuisine),
gestion de l'enlèvement de vos bouteilles vides gérée par vos
soins.**

**La verrerie de votre soirée
(location de verre à partir de 0,80 € pièce)**

Les chemins de table et éléments de décoration

Tarif heure supplémentaire

**Au delà de notre vacation, le tarif horaire est de 45 € par
heure et par serveur en journée, à partir de minuit le tarif
horaire est de 50 € de l'heure.**

**La décoration des tables est gérée par vos soins ainsi que la
gestion des housses de chaises.**

**Lorsque la cuisine n'est pas équipée, nous facturons une
étuve de remise en température**

Tarif pour 100 personnes 90 € (minimum)

**L'enlèvement de vos tables et de vos chaises à la fin de la
prestation**

**La casse de notre vaisselle ou verrerie occasionnée par le
client (tarif au prix du neuf). Une facture sera envoyée après
inventaire.**

Conditions de réservation

Toute confirmation de réservation fait l'objet d'un contrat entre le restaurant la toile à beurre et le clien, la réservation ne devient définitive qu'après versement du premier acompte. Nous demandons 500 € d'acompte à la réservation, 30 % deux mois avant le solde à réception de la facture 10 jours avant.



**Restaurant traditionnel
Traiteur
Chambres en appart'hôtel**

**82 rue Saint Pierre
44150 Ancenis
0240988964**

contact@latoileabeurre.com