

PROPOSITIONS DE MENU

POUR VOTRE MARIAGE

Carte 2027/2028

RESTAURANTRAITEUR



Réservations & Renseignements

02 40 31 96 93

contact@restaurant-lacolombiere.fr

3 Bis les Roulières 44310 St Colomban

**Le mariage est et restera le voyage de découverte le plus important
que l'homme puisse entreprendre.
« Sören Kierkegaard »**

Vin d'honneur

15€ les 9 pièces pour 2h de Vin d'honneur

2 Verrines, 2 Irrésistibles et 5 « A chaud »/ « A froid »

11,50€ les 6 pièces pour 1h30 de Vin d'honneur

3 « A chaud » / « A froid » et 3 Verrines/ Irrésistibles

9€ les chouquettes x 6/pers 1h30 de Vin d'honneur

« A Chaud »

- Quiche Lorraine
- Vol au vent forestier
- Cake aux saveurs du sud
 - Tartelette morue
- Cromesquis de mozzarella
- Croustillant d'escargot
 - Gougère
- Moelleux olives chorizo
- Samoussa légumes

« A Froid »

- Wrap de poulet
- Toast de jambon serrano
- Toast de saumon fumé
- Corolle de thon et poivron
- Tartinette au beurre de sardine
 - Blinis fromage frais et noix
- Suédois crème aneth et haddock
- Tartelette petits pois menthe
- Opéra mangue foie gras

« Verrine »

- Tartare aux deux saumons
 - Guacamole et écrevisses
- Carpaccio de Saint-Jacques
 - Ricotta crevette au curry
- Mousse betterave et pommes
- Velouté d'houmous et magret fumé
 - Crémeux de saumon fumé

« Irresistible »

- Navette foie gras
- Briochette crémeux de chèvre
 - Mini burger sésame poulet
 - Mini burger thon pesto
- Mini Paris-Brest crevette coco

RESTAURANTRAITEUR



Ateliers:

Plancha:

3,90€ par personne

- Gambas et tartares d'algues
- Filet de canard et julienne de légumes à l'asiatique
- Andouille sur lit de pommes et cannelle
- Saint-Jacques et purée d'artichaut

Atelier animation:

5,50€ par personne

- Campagnard: Découpe de jambon, pâté de campagne, cornichon beurre
et pain rustique
- Norvégien: Découpe de saumon gravlax, crème ciboulette,
pain grillé et beurre

Nos Menus:

- Mise en bouche, plat, fromage et dessert : 41,50€
 - Entrée, plat, fromage et dessert : 43€
- Mise en bouche, poisson, viande, fromage et dessert : 46€
 - Entrée, poisson, viande, fromage et dessert : 49€
 - Trou normand 2,10€

Sorbet fruit de la passion et limoncello

Ou

Sorbet pomme et pommeau

Nous pouvons adapter votre menu aux particularités alimentaires;
végétarien, végan, allergies, intolérances...

Menu végétarien

- Mille-feuille fromage frais et tomate
ou
- Crème brûlée carotte fête cumin

- Tatin de légumes et garnitures des mariés
ou
- Crumble de légumes

- Fromage des mariés

- Dessert des mariés

Menu Végan

- Mille-feuille betteraves pommes
ou
- Toast d'avocat et pesto

- Curry de légumes
ou
- Tomates farcies au quinoa

- Salade verte et rapé de pommes

- Carpaccio de fruits de saisons

RESTAURANTRAITEUR



Mise en bouche:

- Rillettes de cabillaud et sa crème d'aïolis
- Verrine ricotta, truite fumée et brocolis
- Panna cotta tomate et jambon serrano
- Sablé aux noix, fromage frais et magret fumé

Entrées:

- Duo de saumon et écrevisses
- Brochette de Saint-Jacques aux arômes
- Assiette de la mer :

Terrine de Saint-Jacques, saumon fumé et gambas et sa mousse yuzu

- Roulé de saumon fumé aux petits légumes
- Assiette terre et mer (+1,50€) :

Saumon fumé, gambas, terrine de foie gras, et magret fumé

- Assiette du Gers :

Gésiers, pressé de canard et filet de pigeonneau

RESTAURANTRAITEUR



Poissons:

- Dos de lieu sauce safranée
- Escalope de cabillaud au beurre d'agrumes
- Filet de merlu beurre Champigny
- Dorade coulis d'écrevisses
- Sandre croûte de pain d'épice au beurre blanc (+1,50€)

Viandes:

- Tournedos de porc sauce foie gras
- Magret de canard jus de griotte
- Suprême de pintade farcie aux cèpes sauce forestière
- Croustillant de poulet jaune d'Ancenis crème curry tomate
- Pavé de veau au jus de betterave (+1,50€)

Garnitures:

2 garnitures au choix pour le plat

1 garniture pour le poisson quand il précède la viande

- Gratin dauphinois
- Tagliatelles de légumes
- Purée de patate douce
- Poêlée des sous bois
- Fondue de poireaux
- Tarte tatin aux légumes du soleil
- Brochette de pommes de terre grenailles en persillade
- Grappe de tomate provençale

RESTAURANTRAITEUR



Fromages:

- Assiette de trois fromages
 - Croustillant de brie
 - Croustillant de curé Nantais au miel (+1,00€)
- Plateaux de fromages affinés disposé au centre de la table (+1,00€)

Desserts:

- Gâteaux à partager :

Fraisier, Framboisier, Poirier, 3 chocolats, Mangue passion...

« Possibilité de faire deux gâteaux en demi-part (+0,70€) »

- Dessert individuel :

- Rosace chocolat lait et nougatine

- Dôme passion coeur citron

- Coeur vanille et insert framboise

- Farandole de dessert (+0,90€) :

Tarte citron meringuée, macaron caramel, coque chocolat passion,

fondant pommes caramélisées, choux (1 parfum au choix)

- Pièce montée (+1,50€) : (en cône)

Crème pâtissière (vanille) , Nougat, Pistache, Grand Marnier, Chocolat, Caramel,
Spéculoos, Framboise, ...

« Deux parfums au choix »

RESTAURANTRAITEUR



Nos menus enfants:

A l'assiette : 13,50€/16,50€ pour les nounous ou ados

- Assiette de charcuterie ou Melon jambon sec
- Poulet tagliatelles ou Cabillaud pané riz
- Eclair au chocolat ou Feuilleté aux pommes

En box : 12€/15€ pour les nounous ou ados

- Crudités à croquer
- Sandwich club poulet et chips
- Compote et son cookie au trois chocolats
- Capri - Sun tropical

Nos menus prestataires:

- Plateaux repas froid 15,50€
- Repas chaud à l'assiette 27,60€

Suprême de poulet et les garnitures des mariés, assiette trois fromages, feuilleté aux pommes

Nos formules « Invités dessert »:

- **Assiette anglaise 18€**

Terrine de poisson, aiguillettes de poulet, jambon sec, melon, taboulé

fromage et dessert des mariés

- **Dessert 8€**

Dessert des mariés et café

Nos tarifs comprennent:

- La mise en place des nappes, couverts et verreries la veille de la prestation
 - Le personnel de cuisine et de salle
 - Le nappage et serviettes en coton blanc
 - La vaisselle et la verrerie
 - Le café et thé en pôle libre service
- Boule de pain individuelle et boules de pains tranchés pour le repas
- Les frais de transport inférieur à 50 kilomètres du restaurant (aller/retour)
(+3€ du klm supplémentaire)

En supplément:

- Service de vos boissons pour la journée 120€ jusqu'à 200 personnes
(Obligatoire si stockage des boissons en cuisine)
- Bouteilles d'eau en verre; plate et pétillante pour votre repas 2,10€/pers.
 - Cascade de champagne; mise en place et artifice 100€
 - Brioche avec confitures, caramel et café 2,50€/pers.
- Soupe à l'oignon avec bol et cuillère, croûton et emmental: 2,10€/pers.
 - Corbeille de fruits minimum 30 personnes: 1,90€/pers.
 - Panaché rocher coco chouquettes madeleine 165 pièces: 60€
- Service du bar pour votre soirée 50€/heure 2 serveurs minimum

Cuisine non équipée:

- Forfait matériel de cuisson selon l'équipement
des cuisines de votre salle 180€ (120 personnes maximum)
- Si pas de lave-vaisselle forfait de 3,50€ supplémentaire par personne



Pour votre retour livré le lendemain entre 9h et 12h

Prévu sans service, sans vaisselles, sans nappages et sans boissons

« Le Brunch » 16,50€/pers.

Panaché beignets, cake marbré, minis viennoiseries, salade melon pastèque (selon saison coleslaw) , salade de pâtes au saumon, filet de poulet, jambon sec, et plateaux de fromages; emmental, brie, fromage de chèvre, pain et condiments

« Le Campagnard » 14,50€/pers.

Taboulé, piémontaise, salade de pâtes au saumon, plateaux de charcuteries; jambon sec rosette, andouille, jambon blanc, filet de poulet, rôti de porc, salade verte, langue de brie et tartelette de saison, pain et condiments

« Le simplement chaud » 19€/pers.

Taboulé, penne à l'italienne, salade de riz, plateaux de charcuteries; jambon sec, rosette, andouille, mignon de porc poêlée des sous-bois OU pavé de saumon riz et petits légumes, salade verte, langue de brie et tartelette de saison, pain et condiments

« Option vaisselle à 2,50€/pers. 1 verre, 2 assiettes, 1 jeu de couvert »

Retour du matériel à votre charge le mardi au restaurant avant 17h

RESTAURANTRAITEUR



Nos Boissons:

Pour le vin d'honneur

5,50€/pers.

Punch ou sangria blanche/rouge (2 verres par personne),

jus de fruits, soda et eau à volonté

7,90€/pers.

Crémant de Loire (2 verres par personne),

jus de fruit, soda et eau à volonté

Pour le repas

11€/pers.

Blanc: Muscadet « La Garnaudière » ou Chapeau Melon « J.Huchet »

Rouge: Cuvé prestige « La Garnaudière » ou Saumur Champigny « Les Tuffes »

Bulles: Crémant de Loire ou Jade'or « Malidain » (1 verre par pers.)

13,50€/pers.

Blanc: Menetou-salon « Assadet » ou Reuilly « Cuvée Topaze »

Rouge: Coteaux Bourguignons « La Pépité » ou Beaumes-De-Venise

ou Puisseguin Saint - Emilion « Fleur la Chapelle »

Bulles: Crémant de Loire ou Jade'or « Malidain » (1 verre par pers.)

Nous sommes sujets aux changements de millésime ou rupture de stock

un vin similaire vous sera alors proposé avec accord préalable.

Vous pouvez apporter votre vin sans supplément ni droit de bouchon.

RESTAURANTRAITEUR

