

**PROPOSITIONS DE MENU
POUR VOTRE MARIAGE**

Carte 2025/2026

RESTAURANT**TRAITEUR**



Réervations & 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.
« Søren Kierkegaard »**

Vin d'honneur

13,50€ les 9 pièces pour 2h de Vin d'honneur

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

10€ les 6 pièces pour 1h30 de Vin d'honneur

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

« A Chaud »

- Quiche Lorraine
- Vol au vent poulet
- 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
- Corolle de thon et poivron
- Tartinette au beurre de sardine
- Blini mousse de légumes
- Suédois crème aneth et poisson
- Tartelette petits pois menthe
- Opéra mangue foie gras

« Verrine »

- Tartare aux deux saumons
- Guacamole et écrevisse
- Carpaccio de Saint-Jacques
- Foie gras spéculoos
- Mousse betterave et pommes
- Rillettes du pêcheur
- Velouté de potimarron et magret

« Irresistible »

- Navette foie gras
- Briochette crémeux de chèvre
- Petit burger sésame poulet
- Petit burger thon pesto
- Mini Paris-brest crevettes coco

RESTAURANTRAITEUR



Ateliers:

Plancha:

3,50€ par personne

- Gambas et tartare 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€ 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

RESTAURANTRAITEUR



Nos Menus:

- Mise en bouche, plat, fromage et dessert : 37,50€
 - Entrée, plat, fromage et dessert : 38,90€
- Mise en bouche, poisson, viande, fromage et dessert : 41,50€
 - Entrée, poisson, viande, fromage et dessert : 44,50€
 - Trou champenois : 1,90€

Glace pêche de vigne et crémant de Loire

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

RESTAURANTRAITEUR



Mise en bouche:

- Crèmeux de foie gras au pain d'épices
- 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 aromates
- Assiette de la mer :

Terrine de Saint-Jacques, saumon fumé et gambas

- 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 crème de langoustine
- 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 d'oie grillé sauce 5 baies
- Suprême de pintade farci aux cèpes sauce forestière
- Croustillant de poulet jaune d'Ancenis crème curry tomate
- Pavé de veau au jus de cerises noires (+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
- Pommes de terre grenailles en persillade
- Grappe de tomates 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 :

Galet chocolat praliné, Dôme framboises citron,

Coeur de rose et son biscuit madeleine

- Farandole de dessert (+0,90€) :

Tarte citron meringuée, macaron caramel, coque chocolat passion,

fondant pommes caramélisées, galet chocolat

- Pièce montée (+1,50€) :

Crème pâtissière, Nougat, Pistache, Grand Marnier, Chocolat...

« Deux parfums au choix »

RESTAURANTRAITEUR



Nos menus enfants:

A l'assiette : 12€/15€ pour les nounous

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

En box : 10€/12€ pour les nounous

- Crudités à croquer
- Sandwich club poulet et chips
- Compote

Nos menus prestataires:

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

Entrée, plat et dessert en fonction du marché

Nos formules « Invités dessert »:

- **Assiette anglaise 16€**

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

fromage et dessert des mariés

- **Dessert 7€**

Dessert des mariés et café

RESTAURANTRAITEUR



Nos tarifs comprennent:

- La mise en place des nappes, couverts et verrerie la veille de la prestation
 - Le personnel de cuisine et de salle
 - Le nappage et serviettes en tissu blanc
 - La vaisselle et la verrerie
 - Le pain et le café en pôle libre service
- Les frais de transport inférieur à 50 kilomètre du restaurant
(+2,50€ 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 1,90€/pers.
 - Cascade de champagne; mise en place et artifice 100€
 - Brioche avec confitures caramel et café 2,10€/pers.
 - Soupe à l'oignon avec bol et cuillères: 1,90€/pers.
 - Corbeille de fruits minimum 30 personnes: 1,70€/pers.
- Panaché rocher coco chouquettes madeleine 165 pièces: 50€
- Service du bar pour votre soirée 37€/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 2,50€ supplémentaire par personne

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

Prévu sans service, sans vaisselle, sans nappage et sans boissons

« Le Brunch » 14,90€/pers.

Panaché beignets, cake marbré, mini viennoiseries, salade melon pastèque, salade de pâtes au saumon, filet de poulet, jambon sec, et plateaux de fromage; emmental, brie, fromage de chèvre. Pain et condiment

« Le Campagnard » 12,90€/pers.

Taboulé, piémontaise, salade de pâtes au saumon, plateaux de charcuterie; jambon sec rosette, saucisse Lyonnaise, filet de poulet, rôti de porc, salade verte, langue brie et tartelette de saison. Pain et condiments

« Le simplement chaud » 16,90€/pers.

Taboulé, Penne à l'Italienne, salade de riz, plateaux de charcuterie; jambon sec, rosette, saucisse Lyonnaise, 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 condiment

« Option vaisselle à 2,10€/pers. 1 verre 2 assiettes, 1 jeu de couvert »

Retour du matériel à votre charge le lundi avant 18h

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

7,70€/pers.

Crémant de Loire (2 verres par personne),

jus de fruit, soda et eau

Pour le repas

11€/pers.

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

Rouge: Rouge Plaisir « Malidain » 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 Corbières « 4ème génération »

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.**

Le service des boissons est compris dans les forfaits.

RESTAURANTRAITEUR

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

