

CARTE MARIAGE



2027

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



P I E C E S C O C K T A I L

LES MINI TARTELETTES

**Escargots, crème persillée
Effeuillé 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**

P I E C E S C O C K T A I L

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 bourguignonne en cocotte
Omelette sauté à l'oseille sur pain de campagne grillé

P I E C E S C O C K T A I L

LE JARDIN

Sphère, jeunes légumes, vinaigrette de miel
Assortiment de légumes croquants marinés
Aumônière 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

Effeuillé 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

Effeuillé 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

PIÈCES COCKTAIL

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
Aumonière de saumon et rillette de maquereau
Carpaccio de thon sauce coco

LES TOATS SUR BAGUETTE

Rillette 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

PIECES COCKTAIL

NOTRE TARIF

4 PIECES PAR PERSONNE 7,80 € TTC

(disponible uniquement avec 2 ateliers minimum)

6 PIECES PAR PERSONNE 11,50 TTC

8 PIECES PAR PERSONNE 15,60 € TTC

10 PIECES PAR PERSONNE 19,50 € TTC

12 PIECES PAR PERSONNE 23,40 € TTC

Tarifs valables uniquement pour un cocktail suivi d'un diner





LES ATELIERS CULINAIRES

CÔTÉ TERRE

DÉCOUPE DE SERRANO 4,95 €

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 6,80 €

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, emmenthal rapé, andouille, saucisse fumée, mousse de chèvre.

LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS 7,80 €

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 4,60 €

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



PÂTES FRAICHES 5,80 €

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 5,80 €
Boeuf (race Normande) 6,85 €
Agneau 6,75 €

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 maison, 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 vos goûts et vos envies.



CÔTÉ MER

ATELIER DE L'ÉCAILLEUR 4,70 €

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 5 € (2 pièces)

Brochettes gambas et Saint Jacques 6,90 € (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 8€

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

pain de campagne/beurre de baratte/blinis



ACCRAS 5,25€

Préparés devant vous et servis avec sauce
chien spécialité antillaise

ATELIER SUSHIS/SASHIMIS/MAKIS 7,20 €

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



CÔTÉ MER

ATELIER POISSON SUR GLACE 8,40 €



Selon l'arrivée, 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 7,50 €

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

RIZ AU LAIT DE GRAND MERE 5,50 €

PREPARATION D'UN RIZ AU LAIT A LA CANNELLE PARSEMEE DE BRISURES DE SPECULOS

LES MINI CREPES DE NOTRE ENFANCE 7,50 €

CREPE SUCREE ACCOMPAGNEE DE DIVERSES CONFITURES NUTELLA ET BEURRE

FONDUE DE CHOCOLAT 9,50 €

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

L'ATELIER DU GLACIER 9,50 €

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

Sous réserve de modification



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 47€ ttc : une entrée, un plat , fromage et dessert

MENU à 42 € ttc : un plat , fromage et dessert

MENU à 67 € ttc : une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert

Les entrées



Aumonière de saumon/crémeux de fèves/croustillant de tourteau

Sablé basilic/jeunes légumes des jardins/gambas rôtie

Ravioles de crabe /coulis de crustacés/parmesan

Délice noisette champignons/mousseline de champignons/ caille confite

Pâté en croute de canard/fruits de saison confits aux épices/copeaux de foie gras

Terrine de foie gras de canard à la fleur de sel (4 €)/brunoise de pain d'épices et fruits secs

La terre et la mer



Dos de cabillaud rôti/crumble de chorizo/sauce berçy

Dorade sébaste rôtie au miel de citronnier/coulis de tomates

Merlu à l'unilatéral/fumet crémé

Ballotine de pintade fermière farcie jus corsé

Carré de veau cuit en basse température/sauce financière

Carré de porc fermier Breton (élevé sur paille)/jus réduit vinaigre de balsamic

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

Brasero pièce de boeuf (rumsteak sup 4 €/côte de boeuf 8 €)

Deux garnitures au choix à sélectionner

1 ère garniture : fondue de poireaux ou fricassée de champignons ou embeurrée de choux ou mini ratatouille ou légumes rôtis des jardins des sables 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

Le fromage



Assortiment de 4 fromages maison Beillevaire
(Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire fermier)
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**

**MENU à 50 € ttc
un plat , fromage et dessert**

Les entrées

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 /confit de
fraises

La terre et la mer

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 4 fromages maison Beillevaire
(Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de Touraine, Saint Nectaire
fermier)
autres choix disponibles sur devis

Croustillant de curé nantais, salade de jeunes pousses

Chavignol pané/confit de fraises au poivre rouge

Carte des desserts



La livèche



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



Les entrées

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

La terre et la mer

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

Médaillon de canard façon Rossini/caramel d'agrumes

Possibilité de modifier les garnitures

Le fromage

Assortiment de 4 fromages maison Beillevaire
(Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de Touraine,
Saint Nectaire fermier)
autres choix disponibles sur devis

Croustillant de curé nantais, salade de jeunes pousses

Chavignol pané/confit de fraises au poivre rouge

Carte des desserts

Menu végétarien 47 € TTC

En dessous de 10 personnes choix menu imposé

Les entrées

Verrine de tomates melba/coulis de roquette

**

Tarte sablée à la coriandre/petits légumes des jardins nantais

**

Matignon de tomates et sa soupe

**

Mille feuilles de tomates mozzarella coulis basilic

**

Panacota de chèvre/mousse basilic/ dés de tomates confites

Les suites

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

**

Pastilla de légumes

**

Effeuillé de courgettes/aubergines /sauce soja

**

Risotto d'asperges vertes, tuile au parmesan

Le fromage

Assortiment de 3 fromages maison Beillevaire

(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/CRÈMEUX 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

SABLÉ CHOCOLAT NOIR/ESPUMA CACAO/GANACHE CHOCOLAT DULCEY CARAMEL BEURRE SALÉ

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

ENTREMET

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, CARAMEL
BEURRE SALÉ**

PETITS GÂTEAUX

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

Vincent Guerlais

Agitateur de papilles



- PIÈCES MONTÉES - WEDDING CAKE -

PIÈCE MONTÉE CHOUX

Vincent Guerlais

PIÈCE CLASSIQUE : 3,15 € TTC le choux



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 :

3,75 € TTC le choux

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 : 3 € TTC le macaron

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



LES PETITES PAUSES





La brioche vendéenne 1,80 € par personne

Brochette de fruits 4,25 € par personne (deux pièces)

Assortiment de mini club 4,80 € (deux pièces)

Plancha de charcuteries 7,50 € par personne

Plancha de fromages affinés 7,20 € par personne

Soupe à l'oignon 5 € servie avec croutons et fromage

Trou normand à 3,95 € (sorbet au choix et alcool)

Café et thé 1,60 €

LES SUGGESTIONS



REPAS ENFANT jusqu'à 12 ans

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

MENU 17,80 € entrée/plat ou plat/dessert

MENU 21 € une entrée/un plat /un dessert

REPAS PRESTATAIRE 25 €

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 1,50 € par personne

PIECE MONTEE FROMAGES

Tarif supplément de 3,90 € par personne

Nous vous proposons un choix de fromages affinés maison Beillevaire (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 38 €

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 CARRÉ DE BOEUF 34 €

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 22 €

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 26 €

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 23 €

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 26 €

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 20 €

Possibilité d'agneau à la broche, nous consulter



GRILLADES AU BRASERO 26€

Formule grillades au choix (2 pièces)

à sélectionner avant

Poisson

Poulet fermier

Boeuf

Légumes grillés

Brie de Meaux et tarte aux fruits de saison



**Les retours 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 3 €**

Personnel de service 55 € de l'heure en journée

Tarif de nuit 60 €/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 3,50 € par personne pour le service du cocktail et 3,50 € 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. La mise en place, le service et le débarrage des tables.

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 115 € (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 0,90 € pièce)**

Les chemins de table et éléments de décoration

Tarif heure supplémentaire

Au delà de notre vacation, le tarif horaire est de 50 € 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 100 € (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 client, 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