



RESTAURANT LA TOILE A BEURRE  
82 RUE SAINT PIERRE  
44150 ANCENIS  
0240988964  
[contact@latoileabeurre.com](mailto:contact@latoileabeurre.com)  
[www.latoileabeurre.com](http://www.latoileabeurre.com)

C  
A  
R  
T  
E

M  
A  
R  
I  
A  
G  
E



2025

---

# SOMMAIRE

NOS COCKTAILS  
NOS ATELIERS SALES ET SUCRES  
NOS FORFAITS BOISSONS  
NOS MENUS  
SUGGESTIONS  
RETOUR DE MARIAGE  
L'HOTELLERIE DE LA TOILE A BEURRE  
NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE

## LA TOILE A BEURRE



CUISINE GOURMANDE RICHE EN  
PRODUITS DU TERROIR  
DE NOTRE REGION  
DIRECTEMENT ISSUS DE NOS  
PRODUCTEURS LOCAUX.

TOUS LES PRODUITS SONT FRAIS ET  
ONT ETE SELECTIONNES PAR LE CHEF  
PIERRE YVES LADOIRE,  
ELABORES ENSUITE AU SEIN DE  
NOTRE CUISINE.

*Les cocktails*



## PIECES COCKTAIL



### LES MINI TARTELETTES

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

### LES MILLE FEUILLES

**Saumon fumé, basilic, tomate et pâte feuilletée**  
**Fromage de chèvre, courgette, poisson et feuille de brick**  
**Morue, piment doux aubergine**  
**Rillettes 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**

## LES ANTILLES

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

## LES OEUFS

**Brouillade d'œuf toqué au safran  
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

**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**



## LES PETITS FARCIS

**Figues fourme d'ambert, filet de cochon fumé  
Pomme de terre grenaille, écrasé 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**

## POISSONS ET CRUSTACES

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

## LES TOASTS 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**





## LE 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



Espadon voilier sur glace

ATELIER SERRANO



ATELIER HUITRES





# LES ATELIERS SALES

## Côte Mer

**TARIF PAR PERSONNE ttc**

**ATELIER DE L'ECAILLEUR 4,30 € TTC**

**Huitres de cancale ou locmariaquer  
Beurre demi sel de notre fromager et pain de seigle**

**ATELIER DECOUPE DE POISSON FRAIS ENTIER SUR GLACE 8,25 € TTC**

**Thon/dorade coryphène**

**ATELIER SUSHIS ET SASHIMIS 6,60 € TTC**

**POISSON FUME 5 € TTC**

**SAUMON SAUVAGE (écosse label rouge)  
Crème fraîche/oignon ciselé/ citron vert/aneth**

**BARBECUE JAPONAIS DE BROCHETTE DE GAMBAS 4,95 € TTC**

**BARBECUE JAPONAIS BROCHETTE DE GAMBAS  
ET SAINT JACQUES 6,50 € € TTC**

**LE SAUMON DANS TOUS SES ETATS 7,50 € TTC**

**En tartare/ carpaccio/ sashimi / soy sauce/Wasabi/yuzu/citron vert  
Pain de campagne et blinis**

**ACCRAS 5 € TTC**

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



# LES ATELIERS SALES

## Côté Terre

**TARIF PAR PERSONNE ttc**

**DECOUPE DE JAMBON SERRANO 4,65 € TTC**

**Sur pain à l'ancienne**

**DECOUPE DE JAMBON BELLOTA 8 € TTC**

**MINI GALETTES 6,50 € TTC**

**Galettes sarrazin garnies**

**RIZZOTO 4,95 € TTC**

**Jambon/asperges vertes/champignons**

**LE FOIE GRAS CANARD 7,50 € TTC**

**En terrine à la fleur de sel, escalope de foie gras poêlé devant vos convives**

**BARBECUE JAPONAIS DE MINI BROCHETTES**

**Poulet fermier 5,50 €**

**Bœuf (race Normande) 6,50 €**

**Agneau 6,40 €**

**ATELIER PATES FRAICHES 5,50 € TTC**

**Carbonara, bolognaise/tomates et basilic**

**WEEK DE BROCHETTE DE LEGUMES 4,30 € TTC**

**DEGUSTATION DE FROMAGES 6 € TTC**

**Vous dégusterez une sélection de fromages maison Bellevaire**

**MINI HAMBURGERS à 6,50 € TTC**

**Nous réalisons un assortiment de mini hamburger pour votre cocktail**



# **LES ATELIERS SUCRES**

**SMOOTHIES 6,80 € 1 verre par personne**  
**CREATION DE SMOOTIES (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**



# **FORFAIT BOISSONS**

UNE LOCATION DE 3,10 € PAR PERSONNE VOUS  
SERA FACTUREE POUR LE COKTAIL ET 3,10 € POUR  
LE REPAS

Ce prix correspond au nappage des tables repas (nappe de dimension 220/220), les serviettes, la verrerie, la vaisselle, le service du personnel (mise en place et service)  
pour le cocktail et le repas pour une durée de 6h de prestation sur le forfait cocktail suivi du repas entrée, plat, fromage, dessert

## **FORFAIT EAUX MINERALES REPAS**

EAUX MINERALES PLATES ET GAZEUSES  
en verre

FORFAIT à 4,90 € par personne

## **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)

EN CE QUI CONCERNE LES FORFAITS NOUS FOURNISSONS LE  
MATERIEL ET NOTRE PERSONNEL ASSURE LE SERVICE POUR UNE  
DUREE MAXIMALE DE DEUX HEURES



*Les menus*

Nous vous informons que le restaurant est ouvert de mi novembre à fin mars où nous vous proposons de goûter notre cuisine à travers notre carte restaurant le week end, pas d'autres choix disponibles en dehors de la carte restaurant proposée et pas de dégustation à emporter possible.



**Tous nos mets sont préparés  
dans nos locaux  
Uniquement à partir de produits  
frais en direct du producteur et des marchés,**





# 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/ crémeux de fèves/ croustillant de tourteau

Sablé basilic/jeunes légumes des jardins/ gambas rôtie

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 rôtie au miel de citronnier/ coulis de tomates

Merlu à l'unilatéral/fumet crémé

Ballotine de pintade fermière 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

Ardoise de fromages de notre fromager

Croustillant de curé nantais, salade de jeunes pousses

Chavignol pané, confit de fraises au poivre rouge

## CARTE DES DESSERTS





# Le Romarin

MENU à 65 € tte : 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

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

Possibilité de modifier les garnitures

## LE FROMAGE

Ardoise de fromages maison Bellevaire

Croustillant de curé nantais/ jeunes pousses

Chavignol pané/ confit de fraises au poivre rouge

## 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

Médailillon de canard façon Rossini/caramel d'agrumes

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

Possibilité de modifier les garnitures

## LE FROMAGE

Plateau de fromages de notre fromage Beillevaire

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

Matigon 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**

Ardoise de fromages maison Bellevaire

Croustillant de curé nantais/salade de jeunes pousses

Chavignol pané/confit de fraises au poivre rouge

**\*\***

Carte des desserts

# CARTE DES FROMAGES

Maison bellevaire

## Pâte molle croute lavée :

Curé nantais

Livarot AOP

Pont l'évêque



## Pâte pressée cuite :

Comté 18 mois

Emmental grand cru

Meule du jura

## Pâte pressée non cuite :

Cantal entre deux

Morbier Aop

Saint nectaire fermier

Tomme de savoie

## Pâte molle croute fleurie:

Brie de Meaux

Camembert

Brie de Melun

Coulommiers



## Pâte persillée :

Bleu d'auvergne AOP

Fourme d'ambert fermière

Gorgonzola

## Fromage de chèvre :

Crottin de chavignol

Pont d'yeu

Selles sur chère

Valençay

Trois cornes blanc





# CARTE DES DESSERTS



# Nos 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)**

\*\*\*

**Inspiration amandes : biscuit moelleux amandes/confit de fraises et crèmeux chocolat amandes**

\*\*\*

**Cara : biscuit caramel/crèmeux caramel à la fleur de sel/  
mousse au confit de lait/glaçage miroir caramel**

\*\*\*

**L'indonésie : biscuit financier chocolat/mousse trois chocolats/glaçage chocolat noir**

\*\*\*

**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 yuzu)**

**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**

## Macarons

**Fruits rouges, citron, vanille, chocolat, caramel  
beurre salé**

## Petits gâteaux

**Financier noisettes, confit mangues  
Cake chocolat, vanille, glaçage pistache  
Biscuit amandes, crémeux châtaignes  
Gâteau 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

Mouse chocolat blanc fondante/crémeux au yaourt/compotée de fraises

# Vincent Guerlais

*Agitateur de papilles*



- PIÈCES MONTÉES - WEDDING CAKE -

# PIÈCE MONTÉE CHOUX

Vincent Guerlais



PIÈCE CLASSIQUE : 3,90 € TTC le choux en plus du dessert

2,60, € TTC le choux 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 : 4,50 € TTC le choux en plus du dessert

3,10 € TTC le choux 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 :

2,90 € 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





# 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



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



Décors 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 tailles standards

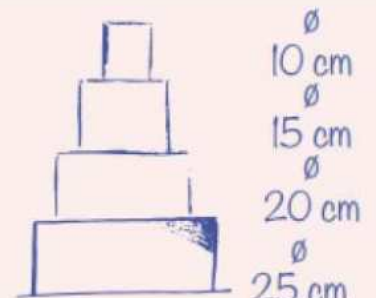
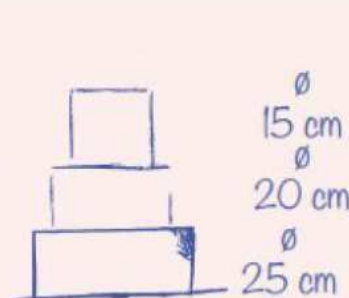
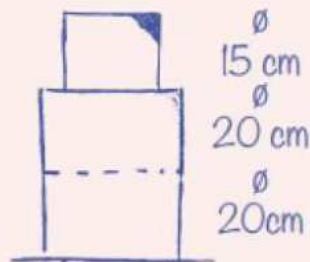
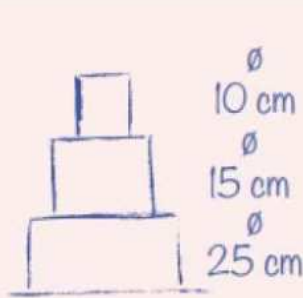
\*Fourchette de prix

42 parts  
3 étages  
À partir de 294 €\*  
[Voir la fiche](#)

60 parts  
2 étages  
À partir de 420 €\*  
[Voir la fiche](#)

74 parts  
4 étages  
À partir de 518 €\*  
[Voir la fiche](#)

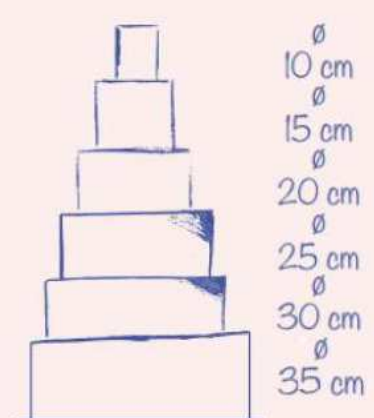
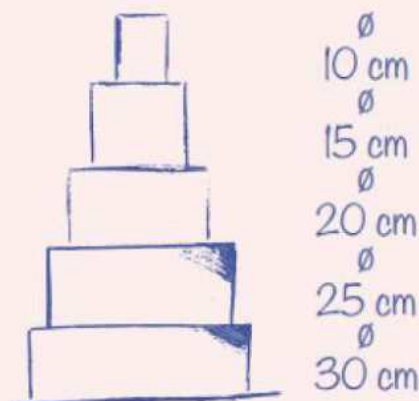
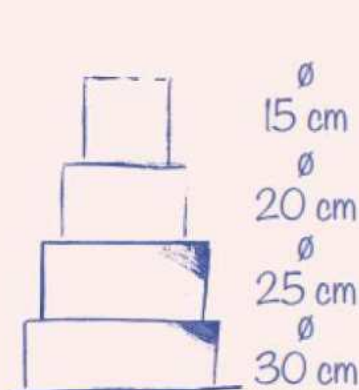
80 parts  
4 étages  
À partir de 560 €\*  
[Voir la fiche](#)



130 parts  
4 étages  
À partir de 910 €\*  
[Voir la fiche](#)

140 parts  
5 étages  
À partir de 980 €\*  
[Voir la fiche](#)

200 parts  
6 étages  
À partir de 1400 €\*  
[Voir la fiche](#)



Possibilité d'ajouter un faux étage pour gagner en hauteur







## 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
  - Chocolat noir- passion
  - Chocolat noir- framboise
- 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







## Les tarifs

### « Nude Cake »

Prix de la part à partir de :

7€

### Gâteau recouvert de pâte à sucre

Prix de la part à partir de :

7,50€

## Dégustation

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 !

## Livraison

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 1,50 € 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

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

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

Café et thé 1,60 €



# SUGGESTIONS

## MENU ENFANT à 18 EUROS

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

MENU 16 € une entrée/un plat ou plat/dessert

## REPAS PRESTATAIRE à 23 €

Une entrée, un plat et un dessert

Repas servi en même temps que les convives



*Les retours*



## BRUNCH à 38 € ttc de 11h à 14 h

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

## LES GRILLADES à 28,90 € ttc

Brochette de bœuf

Brochette de poulet fermier

Pommes grenailles rôties au thym

Fromages maison Beillevaire

Tarte aux fruits

## BUFFET FROID à 25 € ttc

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 de personnel vaisselle, nappage pain et café

## L'ATELIER GALETTES ET CREPES

Formule à 19,50 € ttc

Deux galettes et deux crêpes

Garniture salée : jambon, fromage, andouille

Saucisse, tomate, œuf, mousse de chèvre, duxelle de  
champignons

Garniture sucrée : caramel beurre salé maison, sucre  
Confiture, chocolat

Crêpes supplémentaires 1 €

## L'ATELIER BURGERS

Formule à 17 € ttc

Un hamburger servi avec frites maison  
et tarte aux fruits de saison

Les retours galettes, à la broche, grillades et burger ne  
comprennent pas de personnel de service en salle, ni  
de vaisselle

Forfait vaisselle retour galettes, burger, à la broche 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 prix indiqués sont des tarifs TTC par personne incluant sur la base d'un cocktail et d'un menu :

- \_ le nappage (dimension 220/220) , autre dimension en supplément et les serviettes en coton blanc
- \_ la vaisselle, la verrerie (gamme élégance guy Degrenne)
- \_ le personnel de service en salle et en cuisine pour une durée de 6 h cocktail compris (un serveur pour 25 convives)
- \_ le droit de gestion des boissons du client pour le cocktail au tarif de 3,10 € : location de la verrerie, refroidissement des boissons, manutention, mise en place, service.

Pour le diner , € par personne : location, verrerie, service

Le pain est inclus pour le repas.

Le tarif est basé sur une prestation pour un minimum de 70 personnes à table, en dessous des frais supplémentaires seront calculés.

Le tarif est valable pour un cocktail suivi d'un repas.

Notre personnel est inclus pour une durée de 6 heures de prestation, service cocktail et repas, au-delà le taux horaire est de 45 € de l'heure jusqu'à minuit et 50 € de minuit à 4 heures du matin. . Le nombre de serveurs compris est calculé en fonction du nombre de convives (un serveur pour 25 convives) .

Le nombre de couverts définitifs devra être communiqué 15 jours avant la prestation.

### Conditions de réservation :

Toute confirmation fait l'objet d'un contrat entre le restaurant la toile à beurre et le client, la réservation ne devient définitive qu'après le versement du premier acompte. Deux chèques d'acompte vous seront demandés : 1 chèque de 500,00 € encaissé lors de la réservation 1 chèque de 30 % du montant prévisionnel total encaissé quatre semaines avant la réception Solde à régler à l'issue de la prestation à notre départ de la salle.

### Enlèvement des déchets :

Dans le cas où le lieu de réception ne permet pas de laisser nos déchets alimentaires un forfait de 100 € sera facturé pour le retrait.

### Les marchandises :

Aucune marchandise ne pourra être reprise ou rapportée pour des questions d'hygiène.

TOUS NOSTARIFS SONT EN TTC AVEC LA TVA EN VIGUEUR  
DANS LA RESTAURATION à 10 % Au 1<sup>er</sup> JANVIER 2014





# Dressages de tables











Cochon à la broche  
Pour votre retour



# **L'Hôtellerie de la Toile à Beurre**

**Huit chambres sont à votre disposition dont 6 équipées d'une kitchenette, micro ondes, réfrigérateur et plaque induction.**

**Chaque chambre dispose de salle de bain privative avec douche à l'italienne.**

**Le wifi est gratuit dans tout l'établissement**

**Tarif à partir de 90 €**

