

RESTAURANT LA TOILE A BEURRE
82 RUE SAINT PIERRE
44150 ANCENIS
0240988964
contact@latoileabeurre.com
www.latoileabeurre.com

C
A
R
T
E

M
A
R
I
A
G
E



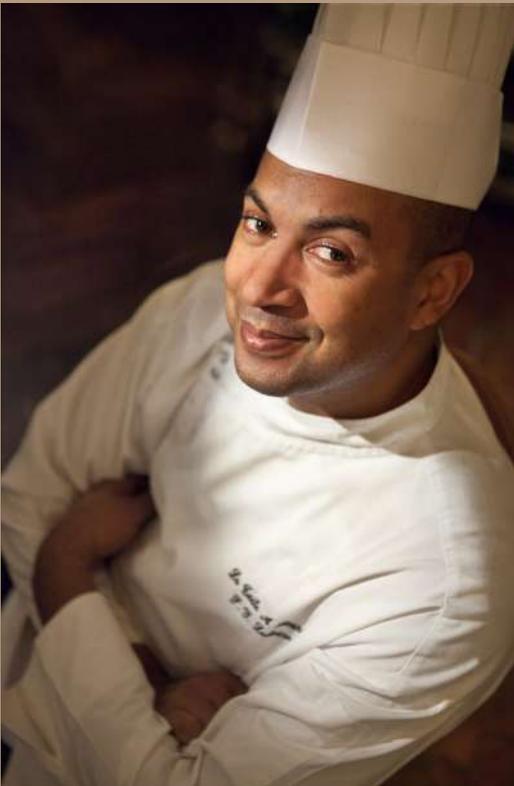
2023



SOMMAIRE

NOS COCKTAILS
NOS ATELIERS SALES ET SUCRES
NOS FORFAITS BOISSONS
NOS MENUS
SUGGESTIONS
RETOUR DE MARIAGE

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

Selection de pièces cocktail

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 MILLE 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 saffran, 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 farcies**

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
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

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 FARCIS

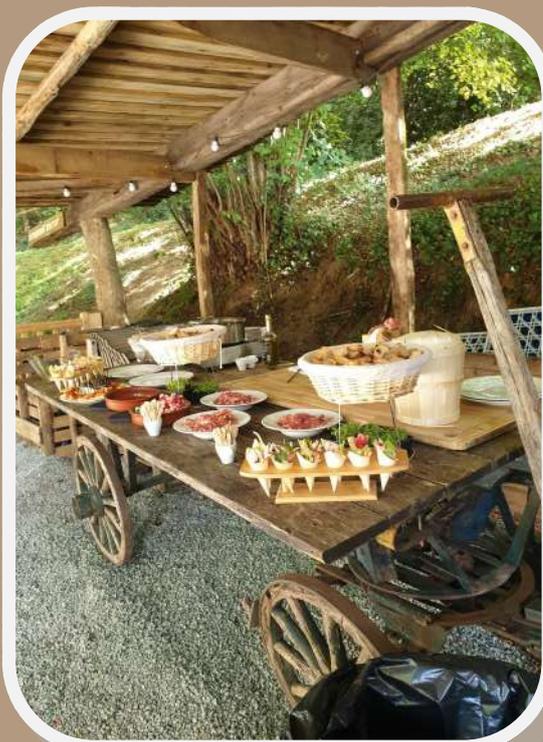
**Figues fourme d'ambert, filet de cochon fumé
Pomme de terre grenaille, écrasé de pomme de terre et
hareng mariné
Tomate cocktail, mousse basilic et sésame torréfié
Champignons de Paris duxelle et noix
Tronçon de courgette, piperade de légumes
À l'huile d'olive de nyons**

POISSONS ET CRUSTACES

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

LES TOASTS 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**



LE TARIF

4 PIECES PAR PERSONNE 5.90 € TTC
(disponible uniquement avec 2 ateliers minimum)

6 PIECES PAR PERSONNE 8.80 € TTC

8 PIECES PAR PERSONNE 11.50 € TTC

10 PIECES PAR PERSONNE 15 € TTC

12 PIECES PAR PERSONNE 17,40 € TTC

Tarifs valables uniquement pour un cocktail suivi d'un diner



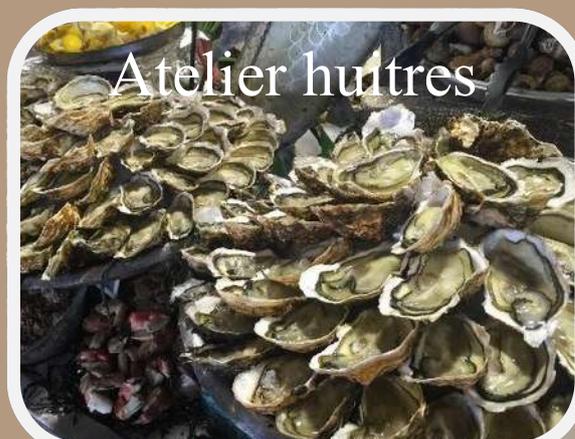
LES ATELIERS



Espadon voilier sur glace



Le serrano



Atelier huitres



Le foie gras



Minis burgers

LES ATELIERS SALES

Côté Mer

TARIF PAR PERSONNE ttc

ATELIER DE L'ÉCAILLEUR 3.80 € TTC

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

ATELIER DECOUPE DE POISSON FRAIS ENTIER SUR GLACE 7 € TTC

Thon/dorade coryphène

ATELIER SUSHIS ET SASHIMIS 5.50 € TTC

POISSON FUME 4 € TTC

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

BARBECUE JAPONAIS DE BROCHETTE DE GAMBAS 4 € TTC

BARBECUE DE BROCHETTE DE GAMBAS ET SAINT JACQUES 5,50 € TTC

LE SAUMON DANS TOUS SES ETATS 6,50 € TTC

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

ACCRAS 4 € 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 € TTC

Sur pain à l'ancienne

DECOUPE DE JAMBON BELLOTA 7 € TTC

MINI GALETTES 5.80 € TTC

Galettes sarrazin garnies

RIZZOTO 4 € TTC

Jambon/asperges vertes/champignons

LE FOIE GRAS CANARD 5,90 € TTC

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

BARBECUE JAPONAIS DE MINI BROCHETTES

Poulet fermier 4,80 €

Bœuf race normande 5,50 €

Agneau 5,50 €

ATELIER PATES FRAICHES 5 € TTC

Carbonara, bolognaise/tomates et basilic

WOOK DE BROCHETTE DE LEGUMES 3.50 € TTC

DEGUSTATION DE FROMAGES 5,90 € TTC

Vous dégusterez une sélection de fromages maison Bellevoire

MINI HAMBURGERS à 6 € TTC

Nous réalisons un assortiment de mini hamburger pour votre cocktail

ATELIER SOUPE 4 € TTC

bisque, légumes



LES ATELIERS SUCRES

SMOOTHIES (5.90 EUROS) 1 verre par personne
CREATION DE SMOOTIES (POMME, MANGUE, FRUITS ROUGES)
FACON ESPUMA

RIZ AU LAIT DE GRAND MERE (3,50 EUROS)
PREPARATION D'UN RIZ AU LAIT A LA CANNELLE PARSEMEE
DE BRISURES DE SPECULOS

LES MINI CREPES DE NOTRE ENFANCE (5 EUROS)
CREPE SUCREE ACCOMPAGNEE DE DIVERSES CONFITURES
NUTELLA ET BEURRE

FONDUE DE CHOCOLAT (6.50 EUROS)
DE DELICIEUSES BROCHETTES DE FRUITS, KIWIS, POMMES,
FRAISES ET CHAMALLOW A PLONGER DANS UNE FONTAINE DE
CHOCOLAT CHAUD

L'ATELIER DU GLACIER 6.50 €
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 2.40 € PAR PERSONNE VOUS
SERA FACTUREE POUR LE COKTAIL ET 2.40 € POUR
LE REPAS

Ce prix correspond au nappage des buffets et tables, la
verrerie, le service du personnel (mise en place et service)
pour le cocktail et le repas.

Pas de droit de bouchon

FORFAIT EAUX MINERALES REPAS

EAUX MINERALES PLATES ET GAZEUSES
en verre

FORFAIT à 4 € par personne

FORFAIT SOFTS COCKTAIL 3.50 €

Jus d'orange, jus de pommes, coca cola,
iced tea, orangina, eau minérales plates et
gazeuses (bouteilles plastiques)

FORFAIT SOFTS SOIREE 3.50 €

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, pêche en
provenance de nos côtes**

Le Thym



MENU à 39,50 € ttc : une entrée, un plat, fromage et dessert

MENU à 34.50 € ttc : un plat, fromage et dessert

MENU à 58 € ttc : une entrée, un poisson, une viande, fromage et dessert

LES ENTREES

Aumonière de saumon/ crèmeux de fèves/langoustine

Sablé basilic/jeunes légumes des jardins/gambas rôties

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(sup 5.50€)/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

Poitrine de pintade fermière jus corsé

Carré de veau cuit en basse température/sauce financière

Noisette d'agneau (sup 3 €) / ail en chemise/jus au thym

Grande rôtisserie (gigot d'agneau ou pièce de bœuf ou cochon)
(Supplément 5.50 € par personne)

Deux garnitures au choix

Choix 1 : fondue de poireaux, fricassée de champignons, embeurrée de choux, mini ratatouille, printanière de légumes

Pomme darphin

Choix 2 : duxelle de champignons, purée de céleri, purée de patate douce, concassée de tomates

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

LE FROMAGE

Ardoise de fromages de notre fromager

Croustillant de curé nantais, salade de jeunes pousses

Fromage de chèvre pané, confit de fraises au poivre rouge

Carte des desserts





Le Romarin

MENU à 50 € ttc : une entrée, un plat, fromage et dessert
MENU à 67 € ttc une entrée/poisson/une viande/fromage et dessert

LES ENTREES



Emulsion de fèves et langoustines/ tuile aux pépins de courges

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



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

Fromage de chèvre pané/ confit de fraises au poivre rouge

**

Carte des desserts

La Livèche



MENU A 62€ ttc : une entrée, un plat , fromage et dessert
MENU à 80 € ttc : une entrée, un poisson, une viande, 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

Médaille 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

Fromage de chèvre pané, confit de fraises au poivre rouge

Carte des desserts

Menu végétarien 39,50 €

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 Bellevalire

Croustillant de curé nantais/ salade de jeunes pousses

Fromage de chèvre 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**

**Belle praline/croustillant noisette/crèmeux praliné
Poires**

**Sélection de nos glaces et sorbet maison disponible selon la saison
À rajouter avec le dessert**

2 € la boule par personne

Mangue au poivre de timut, abricot, verveine, fruits rouges, vanille de madagascar, chocolat noir, caramel

Desserts signature

Créations vincent Guerlais

Supplément de 4,10 € 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



Bulle de saveur

Biscuit aux noisettes/sphère chocolat noir garnie crème
Vanille/mousse chocolat noir et caramel coulant aux noix de
pécan caramélisées



Confetti

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

Pièce montée/entremet Créations vincent Guerlais

Forfait livraison sur site à partir de 48 €



Pièce montée classique cône ou cylindre
En remplacement du dessert 2,15 €/choux
En plus du dessert 2.80 € /choux



Pièce montée colorées
En remplacement du dessert 2.65 €/choux
En plus du dessert 3 € /choux
Devis sur mesure



Pièce montée macarons classique cône ou cylindre
En remplacement du dessert 2,10 €/macaron
En plus du dessert 2.90 /macaron
Devis sur mesure



Entremet et wedding cake
Devis sur mesure

Pâtisseries Vincent Guerlais – Wedding Cake

Tarif :

En remplacement du dessert à partir de 6.50 € la part

En supplément dessert à partir de 8.50 € la part

Frais de livraison sur site à partir de 55 €



Absolu

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



Confetti

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



Délice

Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait et ganache chocolat au lait.



Yuzu

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



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...

Décoration



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

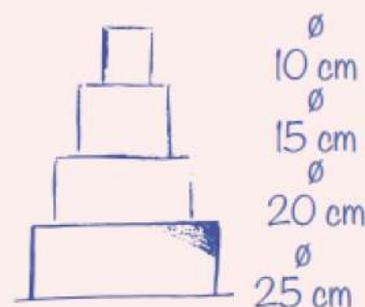
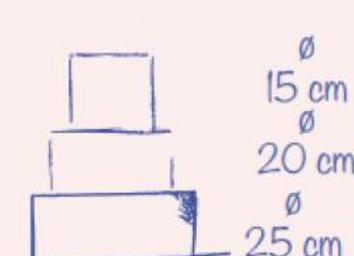
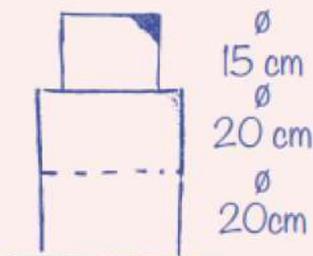
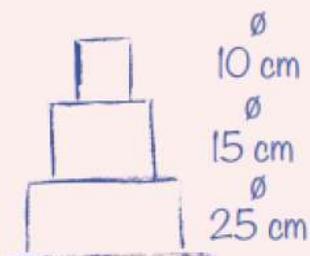
*Fourchette de prix

42 parts
3 étages
À partir de 294 €*

60 parts
2 étages
À partir de 420 €*

74 parts
4 étages
À partir de 518 €*

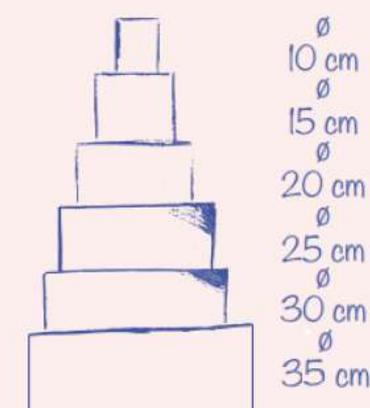
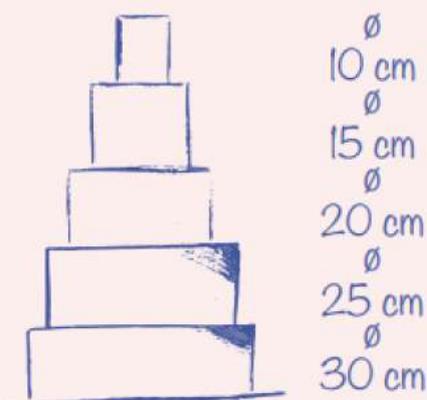
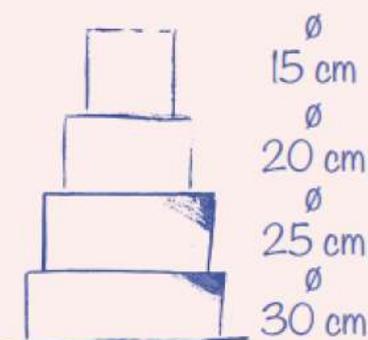
80 parts
4 étages
À partir de 560 €*



130 parts
4 étages
À partir de 910 €*

140 parts
5 étages
À partir de 980 €*

200 parts
6 étages
À partir de 1400€*



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

 4 rue Lamoricière
44000 Nantes

 hello@sugar-sugar.fr

 www.sugar-sugar.fr



À très vite !

Marie, créatrice
de gâteaux

LES PETITES PAUSES

La brioche vendéenne 1.40 € par personne

Brochette de fruits 3.50 € par personne (deux pièces)

Assortiment de mini club 3,90 € (deux pièces)

Plancha de charcuteries servi avec pain et beurre 6 € par personne

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

Trou normand à 3.20 € (sorbet au choix et alcool)

Café et thé 1.40 €



SUGGESTIONS

MENU ENFANT à 16 EUROS

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

MENU 14 € une entrée/un plat ou plat/dessert

Menu sous forme de buffet 18 €

REPAS PRESTATAIRE à 20 €

Une entrée, un plat et un dessert

Nous nous engageons à servir le même menu sans le fromage

Repas servi en même temps que les convives



RETOUR DE MARIAGE

BRUNCH à 36 € 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 27 € ttc

Petit cochon à la broche

Ou agneau de lait à la broche

Pièce de boeuf

Choix de trois salades variées

Plateaux de fromages de notre fromager

Tarte aux fruits

BUFFET FROID à 22 € 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 15.50 € 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 15,50 € ttc

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

A LA BROCHE 23 € ttc

Petit cochon ou agneau à la broche

Servi avec pommes grenailles et salade verte

Tarte aux fruits de saison

Les retours ne comprennent pas de personnel de service en salle, ni de vaisselle

Forfait vaisselle retour galettes, burger, à la broche à 2.50 €

Personnel de service 42 € de l'heure

Location de nappes à partir de 12 €

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 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 service des boissons pendant le repas et le cocktail

Le pain est inclus pour le repas.

Le tarif est basé sur une prestation pour un minimum de 50 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 42 € 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.

Une location verrerie de 2.40 € correspondant au service du personnel pour le cocktail et le repas est facturée correspondant à :

dressage des tables et service , nappage et serviette en coton blanc, vaisselle, verrerie, pain.

Une dégustation est disponible dans notre restaurant hors saison de mariage. Les choix de la dégustation se font en fonction des approvisionnements possibles et basés sur notre carte restaurant disponible à la date de la dégustation.

Enlèvement des déchets :

Dans le cas ou le lieu de réception ne permet pas de laisser nos déchets alimentaires un forfait de 80 € 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^{er} JANVIER 2014



Notre restaurant est disponible pour une dégustation, pour plus de renseignements merci de nous consulter

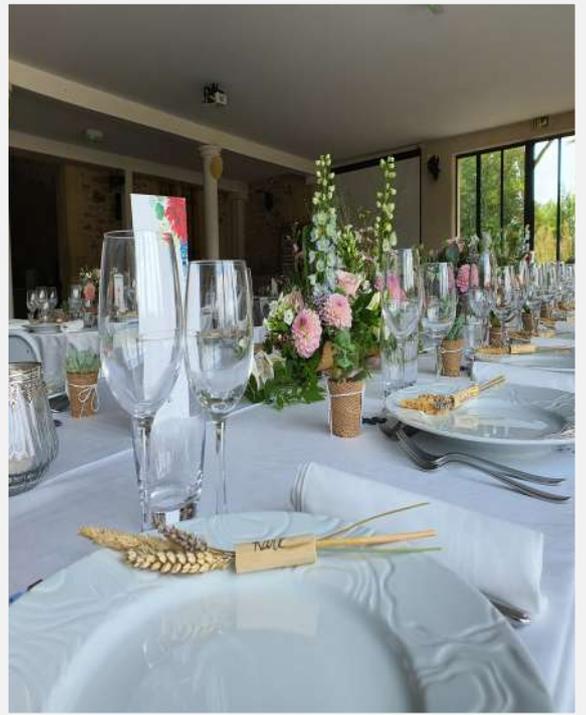
Dressages de tables







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 75 €

