

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



2024



# 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 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 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**  
**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

**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**

**Aumônière 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 6,20 € TTC**

*(disponible uniquement avec 2 ateliers minimum)*

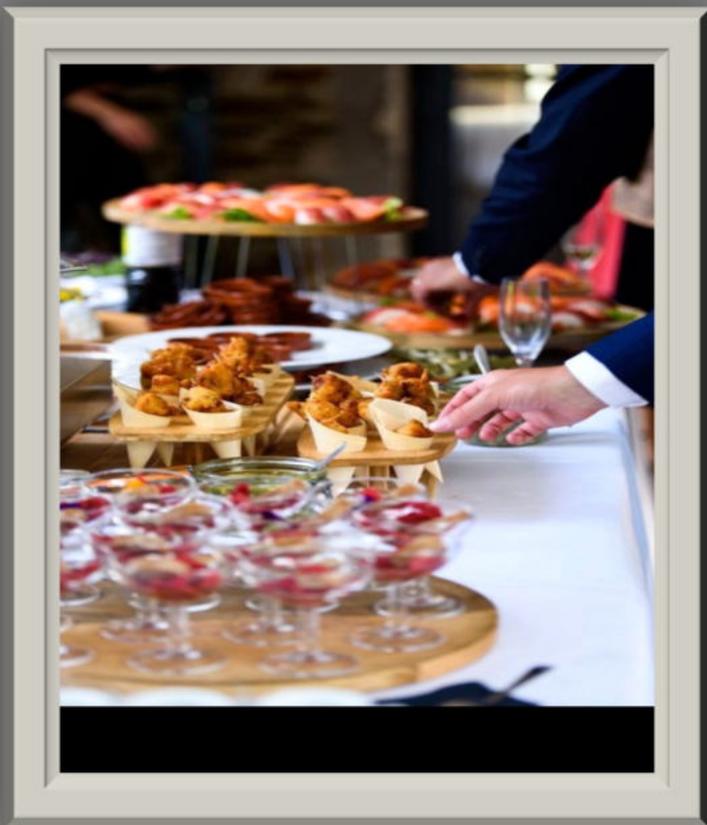
**6 PIECES PAR PERSONNE 9,20 TTC**

**8 PIECES PAR PERSONNE 12,10 € TTC**

**10 PIECES PAR PERSONNE 15,75 € TTC**

**12 PIECES PAR PERSONNE 18,30 € TTC**

*Tarifs valables uniquement pour un cocktail suivi d'un diner*



# LES ATELIERS



Espadon voilier sur glace



ATELIER SERRANO



ATELIER HUITRES

# LES ATELIERS SALES

## Côté Mer

**TARIF PAR PERSONNE ttc**

**ATELIER DE L'ÉCAILLEUR 3,95 € TTC**

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

**ATELIER DECOUPE DE POISSON FRAIS ENTIER SUR GLACE 7,50 € TTC**

**Thon/dorade coryphène**

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

**POISSON FUME 4,50 € TTC**

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

**BARBECUE JAPONAIS DE BROCHETTE DE GAMBAS 4,50 € TTC**

**BARBECUE JAPONAIS BROCHETTE DE GAMBAS  
ET SAINT JACQUES 5,90 € TTC**

**LE SAUMON DANS TOUS SES ETATS 6,95 € TTC**

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

**ACCRAS 4,50 € TTC**



# LES ATELIERS SALES

## Côté Terre

**TARIF PAR PERSONNE ttc**

**DECOUPE DE JAMBON SERRANO 4,30 € TTC**

**Sur pain à l'ancienne**

**DECOUPE DE JAMBON BELLOTA 7 € TTC**

**MINI GALETTES 5.90 € TTC**

**Galettes sarrazin garnies**

**RIZZOTO 4,50 € TTC**

**Jambon/asperges vertes/champignons**

**LE FOIE GRAS CANARD 6 € TTC**

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

**BARBECUE JAPONAIS DE MINI BROCHETTES**

**Poulet fermier 5 €**

**Bœuf (race Normande) 5,90 €**

**Agneau 5,90 €**

**ATELIER PATES FRAICHES 5 € TTC**

**Carbonara, bolognaise/tomates et basilic**

**WOOK DE BROCHETTE DE LEGUMES 3.90 € TTC**

**DEGUSTATION DE FROMAGES 5,90 € TTC**

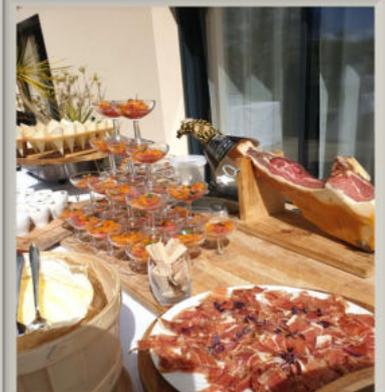
**Vous dégusterez une sélection de fromages maison Bellevoire**

**MINI HAMBURGERS à 6 € TTC**

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

**ATELIER SOUPE 4,50 € TTC**

**bisque, légumes**



# **LES ATELIERS SUCRES**

**SMOOTHIES (6 EUROS) 1 verre par personne**  
**CREATION DE SMOOTIES (POMME, MANGUE, FRUITS ROUGES)**  
**FACON ESPUMA**

**RIZ AU LAIT DE GRAND MERE (4 EUROS)**  
**PREPARATION D'UN RIZ AU LAIT A LA CANNELLE PARSEMEE**  
**DE BRISURES DE SPECULOS**

**LES MINI CREPES DE NOTRE ENFANCE (6 EUROS)**  
**CREPE SUCREE ACCOMPAGNEE DE DIVERSES CONFITURES**  
**NUTELLA ET BEURRE**

**FONDUE DE CHOCOLAT (7 EUROS)**  
**DE DELICIEUSES BROCHETTES DE FRUITS, KIWIS, POMMES,**  
**FRAISES ET CHAMALLOW A PLONGER DANS UNE FONTAINE DE**  
**CHOCOLAT CHAUD**

**L'ATELIER DU GLACIER 7 €**  
**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 2.80 € PAR PERSONNE VOUS  
SERA FACTUREE POUR LE COKTAIL ET 2.80 € POUR  
LE REPAS

Ce prix correspond au nappage des tables repas (dimension  
220/220, autre dimension à partir de 12 € la nappe), la  
verrerie, le service du personnel (mise en place et service), la  
vaisselle, pour le cocktail et le repas pour une durée de 6  
heures de prestation.

## **FORFAIT EAUX MINERALES REPAS**

EAUX MINERALES PLATES ET GAZEUSES  
en verre

FORFAIT à 4,25 € par personne

## **FORFAIT SOFTS COCKTAIL 3.90 €**

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

## **FORFAIT SOFTS SOIREE 3.90 €**

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,**



## GRANDE RÔTISSERIE



# Le Thym



MENU à 41 € ttc : une entrée, un plat, fromage et dessert

MENU à 36 € ttc : un plat, fromage et dessert

MENU à 59 € 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 bercy

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 €)/ ail en chemise/ jus au thym

Grande rôtisserie (sup cochon 6 €, gigot d'agneau ou carré de bœuf 7,90 €)



### Deux garnitures (choix 1 plus 2)

Choix 1 : fondue de poireaux ou fricassée de champignons ou embeurrée de choux ou mini ratatouille ou printanière de légumes ou pomme darphin

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

Supplément purée de pomme de terre 1,15 € 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 55 € ttc : une entrée, un plat, fromage et dessert  
MENU à 77 € ttc une entrée/poisson/une viande/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/ 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 Beillevaire

Croustillant de curé nantais/ jeunes pousses

Chavignol pané/ confit de fraises au poivre rouge

\*\*

Carte des desserts

# La Livèche



MENU A 70 € 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

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

Chavignol pané, confit de fraises au poivre rouge

Carte des desserts



# **Menu végétarien 41 € 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**

\*\*\*

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

\*\*\*

**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

# Desserts signature Créations vincent Guerlais

Supplément de 5,90 € 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 2,40 €/choux  
En plus du dessert 2.90 € /choux



Pièce montée colorées  
En remplacement du dessert 2.80 €/choux  
En plus du dessert 3,10 € /choux  
Devis sur mesure



Pièce montée macarons classique cône ou cylindre  
En remplacement du dessert 2 ,35 €/macaron  
En plus du dessert 3 € /macaron  
Devis sur mesure



Entremet et wedding cake  
Devis sur mesure

# Pâtisseries Vincent Guerlais – Wedding Cake

Tarif :

En remplacement du dessert à partir de 6,80 € 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...



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

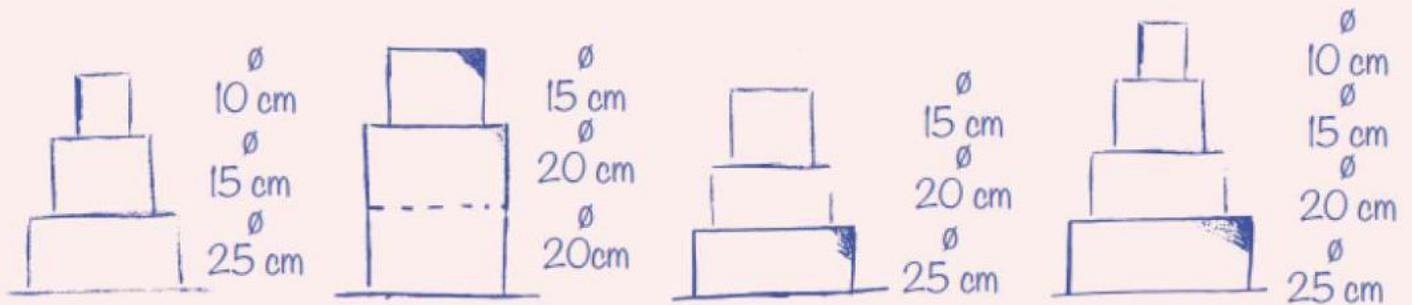
\*Fourchette de prix

42 parts  
3 étages  
À partir de 294 €\*

60 parts  
2 étages  
À partir de 420 €\*

74 parts  
4 étages  
À partir de 518 €\*

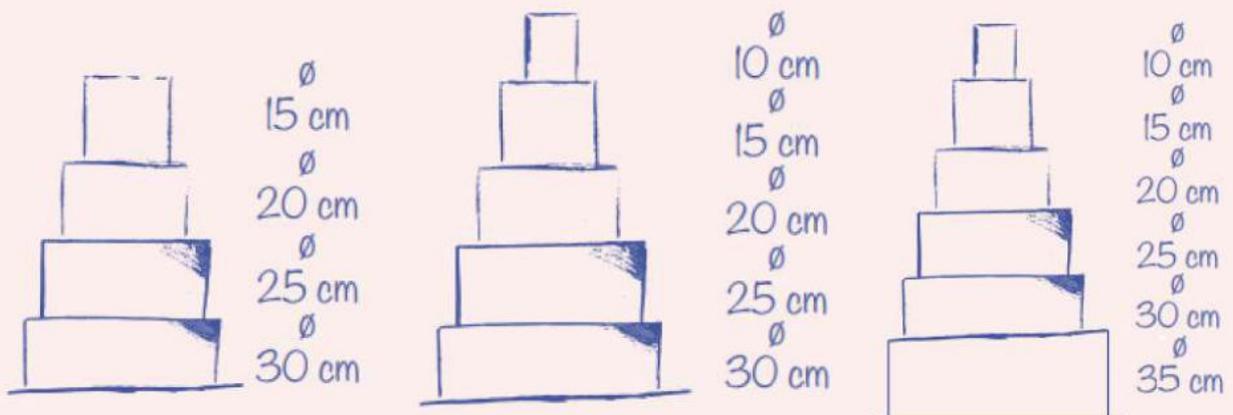
80 parts  
4 étages  
À partir de 560 €\*



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

 [hello@sugar-sugar.fr](mailto:hello@sugar-sugar.fr)

 09.51.19.35.82

 [www.sugar-sugar.fr](http://www.sugar-sugar.fr)

 4 rue Lamoricière  
44000 Nantes



À très vite !

Marie, créatrice  
de gâteaux

# LES PETITES PAUSES

La brioche vendéenne 1,40 € par personne

Brochette de fruits 3.70 € par personne (deux pièces)

Assortiment de mini club 4,20 € (deux pièces)

Plancha de charcuteries servi avec pain et beurre 6,50 €  
par personne

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

Trou normand à 3.50 € (sorbet au choix et alcool)

Café et thé 1.50 €



# 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**

Brochette de poulet fermier

Brochette de bœuf

Pommes grenailles rôties au thym

Fromages maison Beillevaire

Tarte aux fruits de saison

## **BUFFET FROID à 23 € 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 17,50 € 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 16 € ttc

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

A LA BROCHE 23 € ttc

Petit cochon ou agneau (sup 3 €) 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 à 2.80 €

Personnel de service 42 € de l'heure en journée

Tarif de nuit 50 €/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 (dimension 220/220), autre dimension en supplément) pour le repas 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 2,80 € : location de la verrerie, refroidissement des boissons, manutention et service

Pour le diner 2,80 € par personne : service de vos boissons et location verrerie

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 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 réception de la facture 2 semaines avant la prestation.

## Enlèvement des déchets :

Dans le cas ou 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



**La toile à beurre**

# 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 €**

