

---

# CARTE MARIAGE



# 2025

[contact@latoileabeurre.com](mailto: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



## 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 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

## 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 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 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  
Aumônière de saumon et rilette de maquereau  
Carpaccio de thon sauce coco**

### LES TOATS 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**



**Toutes nos pièces cocktail sont fabriquées dans notre atelier  
à base de produits frais**

# NOTRE 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 CULINAIRES

# CÔTÉ TERRE

## DÉCOUPE DE SERRANO 4,65 €

**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 6,50 €

**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 7,50 €

**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 compléter notre terrine.**



# CÔTÉ TERRE

## ATELIER LEGUMES 4,30 €

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



## PÂTES FRAICHES 5,50 €

**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 5,50 €**  
**Boeuf (race Normande) 6,50 €**  
**Agneau 6,40 €**

**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  
maisons, 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  
selon vos goûts et vos envies.**



# CÔTÉ MER

## ATELIER DE L'ÉCAILLEUR 4,30 €

**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 4,95 € (2 pièces)**

**Brochettes gambas et Saint Jacques 6,50 € (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 7,50 €

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

**pain de campagne/beurre de baratte/blinis**



## ACCRAS 5 €

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

## ATELIER SUSHIS/SASHIMIS/MAKIS 6,60 €

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



# CÔTÉ MER

ATELIER POISSON SUR GLACE 8,25 €



**Selon l'arrivage, 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 6,80 € 1 verre par personne**  
**CREATION DE SMOOTHIES (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**





## 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



**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 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 farçie 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

Assortiment de 3 fromages par xavier Thuret (meilleur ouvrier de France fromager)

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



## Le Romarin

MENU à 65 € ttc : une entrée, un plat , fromage et dessert

### LES ENTREES

Langoustines et aubergines rôties/tuille 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



Pour tous les plats  
Possibilité de modifier les garnitures

### LE FROMAGE

Assortiment de 3 fromages maison par xavier Thuret  
(meilleur ouvrier de France fromager  
(Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de  
Touraine)

autres choix disponibles sur devis

Croustillant de curé nantais/jeunes pousses

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



Médailon de canard façon Rossini/caramel d'agrumes

Possibilité de modifier les garnitures

## LE FROMAGE

Assortiment de 3 fromages par xavier Thuret (meilleur  
ouvrier de France fromager

(Comté 18 mois, Brie de Meaux, Sainte Maure de  
Touraine) autres choix disponibles sur devis

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

Matignon 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

Assortiment de 3 fromages par xavier Thuret meilleur ouvrier de France fromager  
(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/CRÊMEUX 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**

\*\*\*

**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, CARMEL,  
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

## ENTRÉMET

ROYAL CHOCOLAT  
PIÉMON ABRICOTS / BISCUIT NOISETTE  
ARABICA (CROUSTILLANT SPÉCULOS, CRÉMEUX CAFÉ,  
MOUSSE CHOCOLAT)  
DUO CHOCOLAT CARMEL

## VERRINES

TIRAMITSU, CRUMBLE CACAO  
PAVLOVA FRUITS ROUGES  
POMMES CARMEL BEURRE SALÉ  
CHOCOLAT, AGRUMES, CRUMBLE PISTACHE

# Réductions sucrées

## MACARONS

**FRUITS ROUGES, CITRON, VANILLE, CHOCOLAT, CARMEL  
BEURRE SALÉ**

## PETITS GÂTEAUX

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

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

# Vincent Guerlais

*Agitateur de papilles*



- PIÈCES MONTÉES - WEDDING CAKE -

# PIÈCE MONTÉE CHOUX

Vincent Guerlais



PIÈCE CLASSIQUE : 3,20 € TTC le chou en plus du dessert  
2,50 € TTC le chou 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 : 3,50 € TTC le chou en plus du dessert  
3 € TTC le chou 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 :

2,50 € TTC le macaron en remplacement du dessert

3,00 € TTC le macaron en plus du dessert

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...



*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 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

- 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
- 
- 
- 

Chocolat noir- passion  
Chocolat noir- framboise





## Les tarifs

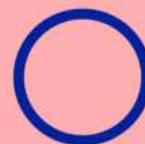
### «Nude Cake»

### Gâteau recouvert de pâte à sucre

Prix de la part à partir de :  
devis sur mesure



Prix de la part à partir de :



### Dégustation

### Livraison

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 !

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 1,70 € 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**

**Plancha de fromages affinés servi avec pain et  
beurre 7 € par personne**

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

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

**Café et thé 1,60 €**

---

# LES SUGGESTIONS



## **REPAS ENFANT      à partir de 12 ans**

---

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

**MENU 16 € entrée/plat ou plat/dessert**

**MENU 18,50 € une entrée/un plat /un dessert**

## **REPAS PRESTATAIRE 23 €**

---

**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 0,90 € par personne**

## **PIECE MONTEE FROMAGES**

**Tarif supplément de 3,50 € par personne**

**Nous vous proposons un choix de fromages affinés par Xavier Thuret (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 36 €

**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 30 €

**Carré de boeuf grillé au braséro**  
**servi avec pommes grenailles rôties au thym,**  
**légumes grillés de saison et salade verte**  
**Assortiment de fromages**  
**Tarte aux fruits de saison**

## ATELIER GAULETTES CRÊPES 19 €

### 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 25 €

**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 20,50 €

**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 25 €**

**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 18 €**

**Possibilité d'agneau à la broche, nous consulter**





## GRILLADES AU BRASERO 24 €

**Formule grillades au choix (2 pièces)**

**Poisson**

**Poulet fermier**

**Boeuf**

**Légumes grillés**

**Brie de Meaux et tarte aux fruits de saison**



**Les retours galettes, à la broche, grillades, brasero, buffed froid 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 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 tarifs indiqués sont des tarifs TTC par personne sur la base d'un cocktail et d'un repas**

**Forfait de 3,10 € par personne pour le service du cocktail et 3,10 € 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.**

**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 100 €  
(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 0,80 € pièce)**

**Les chemins de table et éléments de décoration**

**Tarif heure supplémentaire**

**Au delà de notre vacation, le tarif horaire est de 45 € 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 90 € (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 clien, 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 apart'hôtel**

**82 rue Saint Pierre  
44150 Ancenis  
0240988964  
[contact@latoileabeurre.com](mailto:contact@latoileabeurre.com)**