

Carte 2026-2027 Mariage



Candé

02 41 26 54 27

Le Louroux Béconnais

02 41 77 41 88

www.traiteur-martineau.com



Nos cocktails ou vin d'honneur

Le traditionnel

8 pièces / pers.

- 2 canapés
- 2 petits fours salés
- 2 gougères
- 2 croquetas chorizo et morue

10 40€
/pers.

Le voyageur

9 pièces / pers.

- 4 canapés
- 2 petits fours salés
- 1 minisnack (hotdog, cheeseburger, panini, kebab)
- 2 déclinaisons « saveurs du monde » (samoussa, aumônière triangle chèvre)

13 30€
/pers.

Le festif

14 pièces / pers.

- Animation « plancha » (4 pièces/pers.)
- Animation « jambon serrano »
- 4 canapés
- 4 petits fours salés

21 30€
/pers.

Le plaisir des saveurs

- Animation « plancha » (4 pièces/pers.)
- Animation « huîtres » (2 pièces/pers.)
- Animation « jambon Serrano »
- 2 canapés prestige
- 1 mini snack
- 1 mini risotto céréales et champignons

25 90€
/pers.

Service compris : du cocktail, des boissons (fournis ou non); des verres, du personnel et des animations, housse des buffets et serviettes cocktails



Les cocktails et vin d'honneur à la carte

Gougères (fromage, chorizo, maraîchère...) :	0,60€ /pièce
Chouquettes :	0,45€ /pièce
Canapés : Foie gras, rillettes de la mer, crabe, saumon fumé, charcuterie, rillettes d'oie, blinis... :	1,10€ /pièce
Petits fours salés : Feuilletés (saumon, farce, anchois, épinards...), mini crocs, mini pizzas, tartelettes chèvre, quiches... :	0,95€ /pièce
Mini snacks : hot dog, cheeseburger, paninis, kebab... :	1,50€ /pièce
Mini risotto céréales et champignons :	2€ /pièce
Assortiment de verrines fraîcheurs :	2€ /pièce
* Petits pois, poivrons, fromage	
* Tomates marinées, noix de St Jacques	
* Saumon tzatziki	
* Crevettes, crème ciboulette	
* ...	
Pain Surprise : Foie gras, saumon, beurre de crabe, jambon... (72 pièces) :	35€ /pièce
Animation Plancha : Noix de St Jacques, crevettes, poulet mariné, poulet Yakitori, tapillas de porc ibérique, bœuf :	6€ /pers. avec personnel d'atelier
Animation foie gras : Cuit en terrine et à poêler, servi avec différents pains aux fruits, au pain d'épices, tradition...; chutney, confit d'oignons :	6€ /pers. avec personnel d'atelier
Animation jambon Serrano : Grande réserve 15 mois d'affinage, tranché finement sur place par le personnel d'atelier :	370€ /pièce (minimum 100 pers.)
Animation huîtres : 3 huîtres/pers. fraîchement ouvertes par le personnel d'atelier, servies avec citron, vinaigre à l'échalote, billes de vinaigre :	6€ /pers.
Animation saumon fumé : Saumon fumé écossais, sauces froides, accompagné de mini blinis et pain de seigle :	5€ /pers. avec personnel d'atelier
Animation « wok » : Poêlée chinoise aux crevettes ou crevettes panko red ou padthai à la hampe, tagliatelles au sarrasin et encornets (à choisir) :	6€ /pers. avec personnel d'atelier
Atelier Mini burger Au bœuf (2/pers.) :	5€ /pers.

Boissons cocktail apéritif ou dînatoire

Forfaits valables pour une durée maximum de 2 heures,
comprenant la verrerie, le service et le nappage du cocktail.

Soft : Jus d'orange, Jus de fruits, coca-cola, eaux plate et gazeuse :	3,60€ /pers.
Blanc de blancs « Saint Charles du Roy » Brut et sauvignon Jus de fruits, coca-cola, eaux plate et gazeuse :	7€ /pers.
Vins blancs (sec et moelleux) et rosé de Loire Jus de fruits, coca-cola, eaux plate et gazeuse :	7,10€ /pers.
Crémant de Loire et Côte de Gascogne rosé (demi-sec). Jus de fruits, coca-cola, eaux plate et gazeuse :	8,30€ /pers.
Champagne, Porto, Whisky, Jus d'orange, coca-cola, eaux plate et gazeuse :	13€ /pers.
Soupe Angevine, Sangria (3 verres/pers.) :	6€ /pers.

Boissons déjeuner ou dîner

Cocktail ou Punch pour apéritif à table : 1 verre/pers

Soupe angevine, Sangria, Kir pétillant.....	2€ /pers.
---	-----------

Formules boissons : Service du 1^{er} verre, ensuite bouteille posée sur la table
- 1 bouteille pour 6 personnes/plat -

Sauvignon ou Chardonnay Anjou rouge ou Bordeaux Coteaux de l'Aubance Eau plate	8,20€ /pers.
---	--------------

Sauvignon de Touraine ou Chardonnay Anjou rouge ou Bordeaux Pétillant Blanc de Blancs Eau plate et gazeuse	8,80€ /pers.
---	--------------

Côte de Gascogne «Maubet » ou Sauvignon de Touraine Saumur Champigny ou Saint Nicolas de Bourgueil Crémant de Loire en Fontaine pour le dessert Eaux plate et gazeuse	10,20€ /pers.
--	---------------



Menu Cheverny

45 90€
/pers.

Délice nordique sur rillettes de saumon et fromage frais aux tomates confites

OU

Opéra de saumon fumé, mascarpone thaï et confit de tomates aux herbes

OU

Gaufre de pommes de terre à l'andouille de Guéméné, jambon ibérique de Cebo, mousseline de moutarde à l'ancienne et miel

OU

Grillé aux multicéréales, mozzarella Burrata, brunoise de tomates au basilic

Dos de merlu sur crème de pommes de terre au lait de coco

OU

Filet mignon de porc à « l'ail des ours » ou « miel-figues » cuit à l'étouffé

OU

Filet de volaille farci aux asperges

OU

Effiloché de confit de canard, pomme Anna façon Tatin, jus de canard corsé

Duo de légumes

Verdure du potager et farandole du laitier

(Brie, chèvre, P'tit rond de Loire « Ferme des p'tits Brillets » -49-)

Dessert à choisir dans la liste

*Menu comprenant le service en salle et cuisine, vaisselle, café (possibilité de le servir en buffet), pain.
La modification d'un plat dans le menu entraînera un changement de tarif.*



Menu Villandry

51^{30€}
/pers.

Concerto de foie gras au cidre

OU

Hotlacks de saumon fumé à chaud, taboulé de choux fleur libanais, mousse thaï

OU

Maraîchère de Saint-Jacques au pesto et émulsion balsamique

OU

Croustillant de crevettes au curry - chaud -

Filet de bar, peau croustillante, crème de panais, émulsion de carottes à la badiane

OU

Paleron de porcelet confit au curry noir, tatin de légumes du soleil

OU

Entrecôte de veau à la moutarde reine, au poivre de Madagascar

OU

Mignon de veau forestier, sauce aux cèpes

Farandole de légumes

Tapas de Saint Nectaire et chèvre rôti au miel, petite salade aux fruits secs

OU

Fromages Angevin : tomme de Loire, camembert, P'tit rond de Loire « Ferme des p'tits Brilllets » -Bio, 49-

Dessert à choisir dans la liste

*Menu comprenant le service en salle et cuisine, vaisselle,
café (possibilité de le servir en buffet), pain.*

La modification d'un plat dans le menu entraînera un changement de tarif.





Menu Amboise

57^{00€}
/pers.

Alliance de foie gras de canard au cointreau et oranges confites,
confit d'oignons aux agrumes

OU

Duo de thon, tataki et carpaccio, courgettes grillées, sauce vierge à la framboise,
tuile de parmesan

OU

Allumette focaccia, saumon fumé, betteraves et pickles de légumes

Pavé de sandre au beurre rouge, crémeux au deux carottes et brocoli

OU

Longe de cabillaud, crème de crustacés, risotto d'épeautre aux asperges vertes

OU

Noix de Saint-Jacques rôties, dahl de lentilles corail

Moelleux de paleron de veau à la morbihannaise

OU

Pulled pork mariné sur tatin d'oignons confits

OU

Contre-filet de bœuf, cuisson basse température, à l'Anjou rouge

Farandole de légumes

Croustillant au camembert et tapas de Saint Nectaire sur son mesclun

OU

Fromages « L'affineur du chef » : Pouligny Saint Pierre, comté, brie de Meaux,
bleu d'Auvergne

Dessert à choisir dans la liste

Menu comprenant le service en salle et cuisine, vaisselle,
café (possibilité de le servir en buffet), pain.
La modification d'un plat dans le menu entraînera un changement de tarif.



Menu Chambord

61^{00€}
/pers.

Miroir de foie gras de canard, bresaloea, chutney exotique

OU

Fondant de crabe citronné à la coriandre, noix de cajou et mangue

Filet de Saint-Pierre rôti, écrasé de butternut, ail confit et crème de citron noir

OU

Noix de Saint-Jacques rôties, risotto aux fèves, parmigiano reggiano

Trou normand - au choix -

Filet de boeuf Rossini, médaillon de foie gras, glace de viande

OU

Tresse de magret de canard rôtie aux trois poivres

Farandole de légumes

Nems de camembert, pommes, poires et sorbet pommes cidrées

OU

Sélection «L'Affineur du Chef», jeunes pousses provençales :
Pouigny Saint-Pierre, comté, brie de Meaux, bleu d'Auvergne, Saint-Nectaire

Dessert à choisir dans la liste

*Menu comprenant le service en salle et cuisine, vaisselle,
café (possibilité de le servir en buffet), pain.*

La modification d'un plat dans le menu entraînera un changement de tarif.





Menu Végétarien

Salade grecque à la feta et caponata

OU

Muesli aux cranberries, noisettes et graines de courges

OU

Clafoutis chèvre, courgettes (chaud)

Galette de soja à l'italienne, légumes

OU

Colombo Veggie « patate douce, carotte, pois chiches, épinard, poivrons, lait de coco, épices »

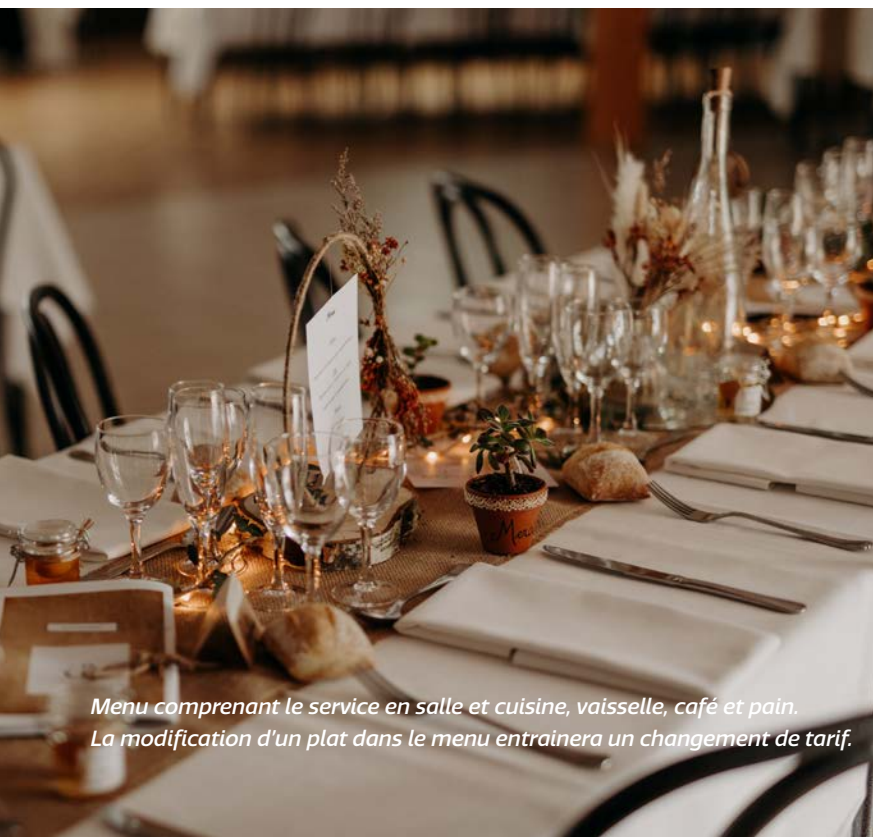
OU

Lasagne veggie cuisinée aux petits légumes

Verdure du potager et farandole du laitier

Dessert à choisir dans la liste

45 00€
/pers.



Menu comprenant le service en salle et cuisine, vaisselle, café et pain.
La modification d'un plat dans le menu entrainera un changement de tarif.



Desserts au choix

Nos desserts « spécial mariage » sont présentés en salle sur support à étages, avec fontaine lumineuse et prénoms des mariés.

Possibilité de 2 entremets.

Framboisier ou Fraisier (selon la saison) : crème mousseline, fraises ou framboises

Dame blanche : biscuit savoie, chantilly, framboise, chocolat blanc

Royaltine : mousse chocolat, praliné feuilletine, chocolat blanc

Petit Antoine : mousse chocolat, mousse pralinée aux éclats de nougatine, dacquois noisette

Trois chocolats : chocolat noir, mousse chocolat blanc ; chocolat au lait, biscuit chocolat (sans gluten)

Exotica : mousse fruits exotiques, coulis mangue, morceaux mangue et pêche, croustillant passion, dacquois noix de coco

Pomme d'amour : Joconde, croquant caramel au beurre salé, bavaroise vanille et compotée de pommes

Montélimard : mousse crème nougat, coulis fruits rouges, croquant fruits rouges

Baccarat : crèmeux vanille et chocolat blanc, insert de compotée de fruits rouges

Anjou bleu : mousse au Cointreau et chocolat bleu, croquant praliné

Fruits du soleil : croquant spéculoos, marmelade d'oranges, mousse chocolat blanc, cake citron

Sicilien : mousse fraise, coulis fraise, mousse et marmelade citron, croustillant speculoos, cake nature

Assiette gourmande : 1 entremet, 1 macaron, brochette de fruits, sorbet menthe pastille **supp. 2€**

Assiette des mariés : 2 entremets au choix, 1 chou (pièce montée), 1 macaron en pyramide **supp. 3,80€**

Pièce montée (3 choux) - 2 parfums au choix : vanille, chocolat, café, praliné, Cointreau (présentée sous forme de cône - pour toute autre présentation, nous consulter) **supp. 3€**



Menu enfants

Assortiment de crudités : melon, carottes râpées, macédoine

OU

Assiette de charcuterie : mousson de canard, saucisson sec

18⁰⁰€

/pers.

16⁰⁰€

/pers. sans l'entrée

Cheeseburger au bœuf local*

OU

Finger de poulet Cornflakes*

OU

Steak haché « maison »*

OU

Aiguillette Fish&Chips au colin*

**Servi avec pommes de terre wedges ou pommes noisettes ou purée de carottes*

Crumble pomme - fraise - framboise

OU

Mousse au chocolat

OU

Muffin nature aux pépites de chocolat

OU

Idem dessert adulte **supp. 2€**

Box enfants

4 mini wraps « cocktail »

Club sandwich jambon beurre emmental, chips

Compote en gourde

11⁰⁰€

/pers.

Menu ados de 10 à 14 ans

Menu identique aux adultes servi en ½ portion

Tarif en fonction du menu choisi



Nos formules soirées

Toutes nos formules soirées incluent le service au buffet, assiettes et couverts, nappage, serviettes, exceptée la formule « Sucrée/salée »

La formule sucrée/salée

11 50€
/pers.

Terrine de pâté et rillettes

Mini rillauds

Brioche et garniture

(confitures, compote, pâte à tartiner chocolat, crème caramel au beurre salé)

Fruits

Pain et café

Buffet Prestige

26 00€
/pers.

Salades composées et crudités

Découpe de saumon fumé et sa crème chantilly citronnée, blini

Planches de charcuterie

Plancha : mini rillauds, poulet, boeuf, gambas marinées, Saint-Jacques...

Atelier mini burger

Plateaux de fromages affinés et salade verte

Salade de fruits frais et 3 mignardises sucrées

Pain

Buffet « à la bonne Franquette »

16 90€
/pers.

Salades composées et crudités

Terrine de campagne

Planches de jambon sec, rosette, lomo

Jambon à l'os tranché au buffet

Rosbif et rôti de porc

Condiments : cornichons, beurre, sauces froides

Planche de fromages

Tartelettes aux pommes

Pain

Buffet Gourmand

20 30€
/pers.

Salades composées et crudités

Planches de jambon sec, rosette, lomo, andouille, coppa, chorizo

Atelier Plancha au choix :

> Brochette de poulet et mini saucisses

> Bœuf et mini rillauds

> Gambas, mini saucisses et boudin noir

Condiments : cornichons, beurre, sauces froides

Planche de fromages

3 mignardises sucrées

Pain



Nos formules « retour »

Buffet n°1

10 30€
/pers.

Salades composées et crudités

Terrine de pâté et rillettes

Rôti de porc froid, chips

Sauces et condiments : moutarde, mayonnaise, beurre et cornichons

Corbeille de fruits

Buffet n°2

13 20€
/pers.

Salades composées et crudités

Terrine de pâté et rillettes

Trio de viandes froides, chips

Sauces et condiments : moutarde, mayonnaise, tartare, beurre et cornichons

Plateaux de fromages

Tartelettes aux pommes



Vaisselle, nappage et pain non compris



Prestations et matériel de location

Mise en place du couvert pour repas assis effectuée par nos soins.

Nappage rectangulaire et serviettes blanches intissés	2,50€ /pers.
Nappage rectangulaire et serviettes de couleurs intissés	2,80€ /pers.
Pour les tables rondes, nappage uniquement blanc ou ivoire	supp. de 12€ /table

Mange-debout housé

18€/pièce

Location vaisselle - à rendre non lavée pour les retours - :

Formule 6 pièces : 1 assiette, 1 verre, 3 couverts	1,20€ /pers.
Formule 8 pièces : 2 assiettes, 2 verres, 3 couverts, 1 tasse	2€ /pers.
Formule 10 pièces : 3 assiettes, 2 verres, 3 couverts, 1 tasse	2,40€ /pers.

Le matériel de réchauffage (fours, étuve...) sera facturé au tarif de location pour les salles non équipées en matériel de cuisine :

Étuve chauffante	110€
Four électrique	70€
Plancha à gaz	60€
Chaffing dish	30€

Trou Normand (sorbet pomme, Calavdos), Trou Angevin (sorbet orange, cointreau), Colonel (sorbet citron, Vodka), Trou Exotique (sorbet passion, Passoa), Poire (sorbet poire, poire Williams)	3€ /pers.
Si alcool du trou normand fourni par le client	2€ /pers.

Fontaine à pétillant (coupe, montage et service) «Sans boissons»

0,50€ /pers.

Menu prestataire : entrée, plat chaud, fromage, dessert

19€ /pers.

Plateau-repas prestataire :

entrée, viande froide, légumes, fromage, dessert

14€ /pers.

Notre mariage :

Noms, Prénoms :

Email : Téléphone

Date du mariage : / /

CONDITIONS DE VENTE

Commande :

Toute commande ou réservation doit être accompagnée d'un acompte de 500€ (cinq cents euros) TTC et du présent document retourné et signé par le client.

Le nombre définitif des repas devra être confirmé à l'entreprise une semaine avant la date de la prestation. Passé ce délai, il ne sera pas tenu compte des désistements éventuels pour la facturation.

Résiliation :

En cas d'annulation par le client d'une commande acceptée par l'entreprise, l'acompte de 500€ précédemment versé restera acquis à titre d'indemnité forfaitaire et irréductible quel que soit le motif de l'annulation.

Par ailleurs, l'entreprise se réserve le droit de réclamer au client le remboursement des frais avancés pour la prestation et plus généralement l'indemnisation du préjudice subi du fait de l'annulation de la commande.

Exécution de la prestation :

Toute vaisselle cassée ou perdue pendant le service sera facturée au client.

L'entreprise décline toute responsabilité pour les dégâts ou dégradations qui viendraient à être commis par le personnel de service employé par le client.

Pour un repas avec service notre prestation est de 8 heures de présence environ (dressage des tables, service et débarrassage) :

- Pour un passage à table pour le déjeuner du midi (14h00 / 14h30 maximum) pour une durée de service maximum de 4 heures (18h30 fin de repas pour ensuite débarrasser). Tout dépassement entraînera une facturation de 40€ TTC/serveur.

- Pour un repas du soir, notre présence est prévue jusqu'à 2 heures du matin maximum, au-delà, un supplément de 50€ TTC par heure entamée et par serveur sera demandé.

Le personnel de service est sur la base d'un serveur pour 25 personnes.

Paiement :

L'entreprise se réserve le droit de modifier le prix indiqué dans le devis, en cas d'augmentation des cours, à condition de l'avoir stipulé au client lors de la prise de commande. Le prix facturé sera alors celui du tarif en vigueur au jour de la livraison.

Le prix est payable comptant à réception de la facture, en espèces, par chèque ou par carte bancaire.

Réclamations :

Aucune réclamation ne sera admise postérieurement au jour de la livraison ou de la prestation. En tout état de cause, les réserves éventuelles émises par le client ne pourront justifier un quelconque retard de paiement.

Les prix :

Tous nos prix sont indiqués TTC (TVA 10% pour les repas et 20% pour les boissons)

Transport :

Nous intervenons sur un rayon de 80km autour du Louroux Béconnais et Candé.

Une participation aux frais de déplacement est demandée : 1€/km A/R

Les transports s'effectuent en camions frigorifiques agréés.

Frais de livraison de la vaisselle par un prestataire en sus (différent selon la distance)

Date :

Lieu :

Signature de l'entreprise,

Signature du client,



Mariage d'exception



Candé

02 41 26 54 27

Le Louroux Béconnais

02 41 77 41 88

www.traiteur-martineau.com

