



Marriage

Marriage

Restaurant Le Green

PORT BOURGENAY
2011/2012
MARIAGES





Situation du Restaurant - Présentation

Le restaurant le Green est situé sur le site Pierre & vacances de Port Bourgenay .

La salle atypique du restaurant en demi cercle et une magnifique vue sur le golf donnent une dimension particulière à cet établissement qui se prête parfaitement à l'organisation de réceptions et mariages.

LE GREEN est spécialisé dans l'organisation d'événements particuliers et notre savoir faire est mis à votre entière disposition pour personnaliser notre offre et satisfaire vos souhaits et exigences.

La capacité de la salle est de 150 personnes maximum avec les tables disposées tout autour de la piste de danse.

Etant sur un site privé nous bénéficions d'une fermeture jusqu'à 3 heures du matin * pour faire la fête.

Le restaurant Le GREEN est situé sur un site de vacances, ainsi, vous pouvez y organiser votre mariage au cours des mois d'Avril, Mai, Juin et Septembre.

** sous réserve de dérogation administrative*

Le Vin d'honneur

Le vin d'honneur est servi en contre bas de la terrasse du restaurant avec une vue splendide sur le practice et sur Port Bourgenay. L'apéritif sera servi sous forme de buffet.

Nous vous proposons différentes formules pour les boissons et les canapés. Le prix des boissons est basé sur une durée de 2 heures et comprend cocktails de jus de fruits, eaux minérales et ses accompagnements chips, cacahuètes et olives.

Boissons

- Kir pétillant crème de cassis & crème de pêche : 7.00 € par personne
- Kir pétillant crème de cassis et punch des îles aromatisés à la vanille : 7.50 € par personne.
- Crémant servit nature ou avec crème de cassis et sangria maison : 7.00 € par personne.

Canapés

Nous pouvons vous proposer différentes formules :

- Canapés « Le Far » : 3 canapés froids + 2 canapés chauds par personne. 4.50 € par personne.
- Canapés « Le Birdie » : 4 canapés froids + 3 canapés chauds 6.50 € par personne.
- Canapés « L' Eagle » : 5 canapés froids + 4 canapés chauds 9.00 € par personne.

Exemple de canapés froids & verrines:

Rillettes de saumon, mousse de canard & son magret fumé

Profiterole aux miettes de crabe, jambon cru & son beurre de noix, Saumon fumé

Verrine gourmande au chèvre, tomates confites, noix et figues

Concombre & oeufs de saumon

Tartelette aux crevettes sauce cocktail

Verrine de guacamole, crevettes & citron

Verrine de tartare de dorade, tomate & citron vert

verrine de salpicon de tomate marinée, creme de marscapone & pesto de roquette

Exemple de canapés chauds :

Mini banane au lard

Mini quiche

Allumette aux fromages

Mini brochette de volaille marinée à l'indienne

Petit pâté à la parisienne.

Pissaladière aux anchois



Les Menus



Nous sélectionnons pour votre mariage des menus qui associent produits nobles, originalité, saveur et tradition. Les menus qui sont proposés sont à titre d'exemple.

Nous adaptons nos menus selon vos souhaits et budgets et les plats peuvent être interchangés si besoin. Les menus comprennent l'eau minérale et le café compris, mais sont hors vin. Un droit de bouchon s'applique pour le service du vin et du Champagne. Il sera facturé 2.50 € par bouteille de vin servie. Du Champagne peut être également servi au moment du dessert, le droit de bouchon est de 5.00 € par bouteille.

Entrée, plat, fromages & dessert 42.00 € par personne hors vin



Croustillant de crevette, saint jacques & langoustine, sur son un lit de julienne de légumes, sauce homardine

Noix de veau sauce morilles pommes fondantes, fagot d'haricots verts & tomate cerise confite

Assiette de fromages composée de brie, tome de Savoie, bûchette de chèvre & sa salade verte

Pièce montée traditionnelle

Eaux minérales & café



Marriage



Entrée, plat, fromages, dessert & mignardises **44.00 € par personne hors vins**

Persillé de saumon frais et fumé, pointe d'asperge & sauce aioli

Magret de canard sauce framboise, pomme d'arphin,
fagot d'haricots verts & tomate cerise confite

Assiette de fromages affinés composée de brie,
tome de Savoie, bûchette de chèvre & sa salade verte

Duo Noir désir au chocolat & charlotte aux fraises et son coulis de passion
accompagnée de sa brochette de fruits frais

Assiette de deux choux garnis par personne servit par table
ou
Macarons

Eaux minérales & café

Apéritif dinatoire, plat, fromages & dessert **44.00 € par personne hors vin**

11 canapés froids et chauds par personnes
à dégusté lors du vin d'honneur

un plat chaud
viande ou poisson sélectionné dans nos menus

Assiette de fromages au choix

Pièce montée traditionnelle
ou
Assiette gourmande

Eaux minérales & café

Marriage

**Entrée froide, entrée chaude, plat, fromages dessert
48.00 € par personne hors vins**

Terrine de foie gras à la fleur de sel & poivre de sechouan,
magret de canard fumé

Croustillant de crevette, Saint Jacques & queue d'écrevisse sur son un lit
de julienne de légumes, sauce homardine

Noix de veau sauce morilles pommes fondantes,
fagot d'haricot vert & tomate cerise confite

Assiette de fromages affinés composée de brie,
tome de Savoie, bûchette de chèvre & sa salade verte

Pièce montée traditionnelle

Eaux minérales & café



Marriage



**Deux entrées chaudes, trou normand, plat & dessert
54.00 € par personne hors vins**

Tatin de pommes caramélisées au foie gras chaud

Aumônière de crustacés (langoustine, Saint Jacques & crevette),
julienne de légumes poireaux et carottes, sauce homardine

Trou normand - Manzana pomme verte

Noisette de filet de boeuf roti à la viennoise de parmesan,
pommes amandine & flan provençal

Assiette gourmande

ou

Pièce montée traditionnelle

Eaux minérales & café

Mariage



Buffet froid, plat principal servi à table, buffet de desserts
48.00 € par personne

Buffet Terre & Mer

Saumon mariné

Salaison des montagnes : jambon cru, jambon blanc, salami, saucisson sec

Hûîtres, Bouquet de crevettes, Langoustine, bulots

Tomate mozzarella

Terrine de campagne et tartines grillées aux rillettes de canard

Salade vendéenne, crouton, oeufs durs, fromage & copeaux de jambon de Vendée

Salade baltique, saumon fumé, crevette, tomate, pamplemousse

Carpaccio de boeuf

Plat principal

Magret de canard sauce framboise, pommes darphin, tomate confite et son fagot d'haricots verts

Buffet de desserts

Assortiment de fromages composé de brie, chèvre, tomme, comté

Mini pièce montée

Noir désir au chocolat, coulis de fruits de la passion

Tarte aux fraises

Bavarois aux fruits rouges, coulis de framboise

Brochette de fruits frais, coulis de caramel

Mariage



Menu Enfants

Un menu pour enfants peut vous être proposé. Il se compose d'une entrée (éventail de melon ou assiette de crudités), de chicken nuggets, d'une glace et d'une boisson. Le prix du menu est de 9 € par personne.

Brioche Vendéenne

Si vous le désirez une brioche vendéenne peut vous être servie durant la soirée. La brioche est présentée sur un brancard et son prix est de 1,00 € par personne.

Boissons après soirée

Si vous le désirez nous continuons à servir le Champagne proposé avec le dessert. Nous pouvons aussi servir au bar, des boissons après le repas : bière pression, sodas et jus de fruits (2.50 € le verre). La bière est une solution attrayante car c'est une boisson qui n'est pas trop alcoolisée et qui rafraîchit lorsque l'on danse. De l'eau minérale est également mise gratuitement à votre disposition.



BRUNCH & BUFFET du lendemain

Brunch : 16.00 € par adulte

Boissons chaudes café et thé
Petites saucisses & bacon
Jambon blanc
Tomates provençales
Oeufs brouillés
Sélection de charcuterie
Rôti de boeuf
Taboulé menthe fraîche
Fruits frais, yaourts & compote

Plateaux de fromages variés
Fromage blanc
Corbeille de fruits frais
Pain, viennoiseries
Beurre, miel, confiture

Eau minérale – jus de fruits

Buffet froid : 19.00 € par adulte

Sélection de salaison des montagnes composée
de jambon de Vendée, jambon blanc, salami,
Rôti de boeuf

3 salades composées
Tomate mozzarella,
Quiche lorraine
Chicken wings
Melon & pastèque

Plateaux de fromages variés
Tarte aux pommes, tarte aux fraises,
Ile flottante, salade de fruits frais

Vin rouge et rose en pichet
Eau minérale – jus de fruits
Café

LOGISTIQUE LIEU DE PRESTATION :



Cocktail

Si beau temps, le cocktail sera sous forme de buffet sur la pelouse en contre bas de la terrasse. En cas de mauvais temps le cocktail s'effectuera dans la salle du restaurant face au bar.

Mise en place - table

Le repas sera servi en table ronde de 8 et 10 personnes. Le nappage est composé de nappes blanches et serviettes blanches tissus. La décoration des tables et le menu sont organisés par les mariés et dressés par l'équipe du restaurant. La salle est disponible le matin du mariage pour être décorée suivant vos souhaits.

Salon enfant

Un salon sera mis à disposition des enfants avec DVD pour la soirée.

Liste de danse - Dj

La piste de danse est située en face du bar. La réservation du DJ est laissée aux mariés.

Menu test

Afin de valider le menu et déterminer le choix des vins amenés par vos soins, un menu test vous est offert. Une date sera à convenir et le repas sera pour 4 personnes.

Mariage



Supplément

Horaires du personnel

Il se doit de prévoir un supplément de 20.00 € par employé pour les heures supplémentaires à partir de 1 heure du matin jusqu'à 4 heures du matin. Le nombre de serveur est en fonction du nombre d'invités.

Hébergement

Le restaurant est situé sur le site Pierre & Vacances qui peut vous proposer des options de logements pour vos invités (durée : la nuit, le week-end ou plus). Des tarifs adaptés à la période de votre mariage vous seront proposés.

Retour de mariage

Nous proposons pour le lendemain des noces, des brunchs ou buffets froids, afin de profiter encore des invités dans un cadre superbe. Le buffet est une formule conviviale, Il permet un déjeuner décontracté, tout en gardant un esprit festif. Le brunch ou buffet froid peuvent vous être servis à partir de 11h00-12h00.

Marriage

Merci de nous contacter directement pour tous renseignements et demandes particulières afin que nous puissions satisfaire au mieux vos souhaits.

– M. Patrick LOUVAIN –
06 26 34 17 03