

MALOUINIÈRE DE LA VILLE GILLES

Nicolas BLIN Traiteur

Chers clients,

Nicolas BLIN et toute son équipe sont heureux de vous accueillir à La Malouinière de la Ville Gilles, pour votre réception de mariage.

A cette occasion nous vous remettons cette plaquette, où vous trouverez tous les renseignements sur notre prestation concernant cette belle journée.

Nous sommes à votre entière disposition pour l'élaboration et le choix de vos menus, notre professionnalisme vous accompagnera et vous aidera à faire que ce merveilleux moment reste pour vous inoubliable.

Notre salle de réception à une capacité de 190 couverts, ainsi qu'une piste de danse en parquet.

Côté sud, nous accédons dans un magnifique parc d'un hectare où vous sera servi le cocktail.

Le parc offre également la possibilité d'augmenter la capacité de couverts à 300 en y installant une tente accolée à la salle de réception.

Le mobilier à votre disposition est constitué de :

- . Tables rondes massifs à pied central*
- . Table d'honneur ovale*
- . Chaises de style, recouvertes de tapisserie*
- . Lustres en cristal avec modulateurs d'ambiance*

Notre salle est munie d'une climatisation.

Notre nappage et serviettes en tissu vous seront proposés en différents coloris, vaisselle en porcelaine décorée et couverts Guy Degrenne.

Chaque table est agrémentée de chandeliers avec bougies :

- . Table ronde chandelier trois branches*
- . Table ovale deux chandeliers cinq branches*

Le client peut fournir le champagne et les vins sans droit de bouchon.

Tous les prix indiqués sur cette plaquette s'entendent TTC.



NOTRE PRESTATION DE HOUSSES DE CHAISES BLANCHES

Pour votre réception, nous vous proposons des housses de chaises blanches qui iront avec le nappage blanc que nous fournissons.



Le tarif de cette prestation est 3.5euros par housse de chaise.

Salle sans housse :



LOCATION DE SALLE 2011

BASSE SAISON

Janvier, février, mars, avril

<i>. Vendredi de 16H00 à 04H00</i>	<i>400 €</i>
<i>. Samedi de 16H00 à 4H00</i>	<i>500 €</i>
<i>. Dimanche de 12H00 à 17H00</i>	<i>250 €</i>
<i>. Dimanche soir au jeudi soir de 16H00 à 4H00 sauf férié nous consulter</i>	<i>300 €</i>

MOYENNE SAISON

Octobre, novembre, décembre

<i>. Vendredi de 16H00 à 04H00</i>	<i>800 €</i>
<i>. Samedi de 16H00 à 4H00</i>	<i>1000 €</i>
<i>. Dimanche de 12H00 à 17H00</i>	<i>450 €</i>
<i>. Dimanche soir au jeudi soir de 16H00 à 4H00 sauf férié nous consulter</i>	<i>600 €</i>

HAUTE SAISON

Mai, juin, juillet, août, septembre

<i>. Vendredi de 16H00 à 04H00</i>	<i>1250 €</i>
<i>. Samedi de 16H00 à 4H00</i>	<i>1400 €</i>
<i>. Dimanche de 12H00 à 17H00</i>	<i>450 €</i>
<i>. Dimanche soir au jeudi soir de 16H00 à 4H00 sauf férié nous consulter</i>	<i>1000 €</i>

En cas du dépassement de l'heure prévue de fermeture, un supplément de 200,00 € vous sera facturé.

COCKTAIL

~~~~~

*Nous vous proposons trois formules, elles sont toutes accompagnées de :  
. jus de fruits, eaux minérales, eaux gazeuses, coca-cola, whisky*

### *L'ARAUCARIA (base 6 pièces)*

- . Pain surprise*
- . Hérisson de tomates cerise, Fromage et oignons vinaigre*
- . Canapés froids*
- . Bouchées de galette Sarrazin*
- . Feuilletées de moules persillées*

*8,00€ par personne*

### *LE GINKGO BILOBA (base 8 pièces)*

- . Crevettes marinées piquées sur ananas*
- . Hérisson de tomates cerise, Fromage et oignons vinaigre*
- . Brochettes de melon vendéen*
- . Feuilletés de moules persillées*
- . Brochettes de Saint-Jacques au lard fumé*
- . Bouchées de galettes Sarrazin*

*10,00€ par personne*

### *LA MALOUINIERE (base 10 pièces)*

- . Pain surprise*
- . Canapés froids*
- . Hérisson de tomates cerise, Fromage et oignons vinaigre*
- . Brochette de melon vendéen*
- . Saumon frais mariné à l'aneth sur « Campagnou »*
- . Brochettes de Saint-Jacques au lard fumé*
- . Feuilletés de moules persillées*
- . Bouchées de galettes Sarrazin*
- . Boudins créoles*

*12,00€ par personne*

### *Option en supplément de chaque cocktail :*

- Verrines :*
  - verrine de concombre au chèvre 1,20€ la pièce*
  - verrine de guacamole aux crevettes 1,20€ la pièce*
  - verrine au pesto et poivrons 1,20€ la pièce*
- Buffet d'huitres n°3 0,75€ l'huitre*  
*(pain de seigle, citron et vinaigre à l'échalote)*
- Buffet de Foie Gras 2,50€ les 30g par pers.*  
*(toasts et compotée d'oignons)*

*A suivre :*

*voici quelques exemples de menus, ils sont accompagnés de 2 garnitures au choix.*

*Liste des garnitures pour les viandes*

*Fagot de haricots verts*

*Petit panier de ratatouille*

*Tomate Provençale*

*Figue*

*Mousseline de céleri*

*Pomme fruit grillée*

*Polenta*

*Mousseline de carotte*

*Liste des garnitures pour les poissons*

*Mirepoix de légumes printaniers*

*Riz Basmati safrané aux poivrons*

*Bouquet de brocolis*

*Compotée de poivrons*

*Pomme à l'anglaise*

*Julienne de légumes*

*Darioles de légumes*

# ***LE PETIT BE***

***FARANDOLE DE TAGLIATELLES AUX COURGETTES  
ET SAUMON FUME MAISON EN LANIERE  
SUR POUCES D'EPIGNARD OU ROQUETTE AU VINAIGRE BASALMIQUE***

\*\*\*

***PAVE DE COEUR DE RUMSTEAK  
SAUCE MORILLES***

\*\*\*

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE SAISON  
(supplément de 2 € par pers.)  
OU  
SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE COMTE DE MAITRE BORDIER  
(supplément d'1 € par pers.)***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES  
(se reporter à la liste des gâteaux.)***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE  
ET SES GAVOTTES  
EVIAN ET BADOIT***

***38,00€ par personne***

# ***L'ILE DE SARK***

***DARNE DE SAUMON D'ECOSSE  
AU BEURRE DE POIREAUX***

\*\*\*

***PAVE D'AGNEAU AU PARFUM DE ROMARIN  
SAUCE CREME D'AIL DOUCE***

\*\*\*

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE SAISON  
(supplément de 2 € par pers.)  
OU  
SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE COMTE DE MAITRE BORDIER  
(supplément d'1 € par pers.)***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES  
(se reporter à la liste des gâteaux.)***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE  
ET SES GAVOTTES  
EVIAN ET BADOIT***

***42,00€ par personne***

# ***LE GRAND BE***

***SAUMON FUME ARTISANAL ET SES TOASTS TIEDES  
CREVETTES DE GUYANE***

\*\*\*

***PAVE DE FILET DE CANARD SAUCE SAVEURS DE MIEL ET D'ORANGE***

\*\*\*

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE SAISON  
(supplément de 2 € par pers.)  
OU  
SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE COMTE DE MAITRE BORDIER  
(supplément d'1 € par pers.)***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES  
(se reporter à la liste des gâteaux.)***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE  
ET SES GAVOTTES  
EVIAN ET BADOIT***

***45,00€ par personne***

# ***LES MINQUIERS***

***BROCHETTE DES MINQUIERS AU BEURRE BLANC  
(SAINT JACQUES, SAUMON, LOTTE, CREVETTES)***

\*\*\*

***MIGNON DE PORC AU MIEL ET CAMEL  
DEGLACE AU XERES***

\*\*\*

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE SAISON  
(supplément de 2 € par pers.)  
OU  
SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE COMTE DE MAITRE BORDIER  
(supplément d'1 € par pers.)***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES  
(se reporter à la liste des gâteaux.)***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE  
ET SES GAVOTTES  
EVIAN ET BADOIT***

***47,00€ par personne***

# ***LES EBIHENS***

***NOIX DE COQUILLES ST JACQUES FORESTIERE SUR LIT DE POIREAUX***

\*\*\*

***TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS***

\*\*\*

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE***

***OU***

***PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON***

***OU***

***PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE SAISON***

***(supplément de 2 € par pers.)***

***OU***

***SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE COMTE DE MAITRE BORDIER***

***(supplément d'1 € par pers.)***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES***

***( se reporter à la liste des gâteaux. )***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE***

***ET SES GAVOTTES***

***EVIAN ET BADOIT***

***48,00€ par personne***

# ***CONCHEE***

***SAUMON FUME MAISON ET SES TOASTS TIEDES***

\*\*\*

***NOIX DE COQUILLES ST JACQUES A LA FORESTIERE ET SON BEURRE DE  
POIREAUX***

\*\*\*

***TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS***

\*\*\*

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON  
OU  
PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE SAISON  
(supplément de 2 € par pers.)  
OU  
SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE CONTE DE MAITRE BORDIER  
(supplément d'1 € par pers.)***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES  
(se reporter à la liste des gâteaux.)***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE  
ET SES GAVOTTES  
EVIAN ET BADOIT***

***50,00€ par personne***

# ***CHAUSEY***

***DEMI HOMARD GRILLE PECHE EN MANCHE***  
*(pour la période de Novembre à Février supplément de 3.5 € par pers.)*

***OU***

***ASSIETTE DU PECHEUR***

***PLATEAU D'HUITRES***

***\*\*\****

***LOTTE AU BEURRE D'ORANGE***

***OU***

***TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS***

***OU***

***MAGRET DE CANARD AU VINAIGRE DE FRAMBOISE***

***\*\*\****

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE***

***OU***

***PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON***

***OU***

***PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE SAISON***

*(supplément de 2 € par pers.)*

***OU***

***SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE COMTE DE MAITRE BORDIER***

*(supplément d'1 € par pers.)*

***\*\*\****

***GATEAUX DES MARIES***

*( se reporter à la liste des gâteaux. )*

***\*\*\****

***CAFE ET DECAFEINE***

***ET SES GAVOTTES***

***EVIAN ET BADOIT***

***51,00€ par personne***

# ***HARBOUR***

***NOIX DE COQUILLES ST JACQUES A LA FORESTIERE ET SON BEURRE DE  
POIREAUX***

\*\*\*

***MEDAILLON DE LOTTE AU BEURRE D'ORANGE***

\*\*\*

***MAGRET DE CANARD A LA CREME DE MORILLES***

\*\*\*

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE***

***OU***

***PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON***

***OU***

***PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE  
SAISON (supplément de 2 € par pers.)***

***OU***

***SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE COMTE DE MAITRE BORDIER  
(supplément d'1 € par pers.)***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES***

***(se reporter à la liste des gâteaux.)***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE***

***ET SES GAVOTTES***

***EVIAN ET BADOIT***

***60,00€ par personne***

# ***CEZEMBRE***

***DEMI HOMARD GRILLE PECHE EN MANCHE***  
*(pour la période de Novembre à Février supplément de 3.5 € par pers.)*

\*\*\*

***PAVE DE BAR POELE SUR PEAU***  
***AU BEURRE BLANC***  
***ET SES SAINT JACQUES ENTRELARDEES***

\*\*\*

***TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF SAUCE FOIE GRAS***

\*\*\*

***SALADE AU CHAVIGNOL TIEDE***  
***OU***  
***PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON***  
***OU***  
***PLATEAU DE FROMAGES AFFINES DE MAITRE BORDIER ET SALADE DE***  
***SAISON(supplément de 2 € par pers.)***  
***OU***  
***SALADE DE SAISON AUX COPEAUX DE CONTE DE MAITRE BORDIER***  
***(supplément d'1 € par pers.)***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES***  
***( se reporter à la liste des gâteaux. )***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE***  
***ET SES GAVOTTES***  
***EVIAN ET BADOIT***

***64,00€ par personne***

# ***POINTE DU GROUIN***

## ***BUFFET***

***SALADE NICOISE  
SALADE BRESSANE  
SALADE D'AVOCAT SAUCE ROSE ISLAND  
TABOULE AUX HERBES***

***TERRINE DE ST JACQUES SAUCE CIBOULETTE  
SAUMON EN BELLEVUE  
SAUMON FUME ARTISANAL***

***BULOTS ET BIGORNEAUX  
CREVETTES DE GUYANE***

***\*\*\****

***ROTI DE BŒUF ET GIGOT D'AGNEAU  
JAMBON DE VENDEE  
ROULEAU PRINTANIER  
TERRINE DE LAPIN  
RILLETES DE CANARD***

***\*\*\****

***PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON***

***\*\*\****

***GATEAUX DES MARIES***

***\*\*\****

***CAFE ET DECAFEINE  
ET SES GAVOTTES  
EVIAN ET BADOIT***

***40,00€ par personne***

# ***FORT NATIONAL***

## ***BUFFET***

***SALADE TAHITIENNE***

***SALADE BRESSANE***

***SALADE D'AVOCAT SAUCE ROSE ISLAND***

***SALADE DE MOULES A L'INDIENNE***

***TERRINE DE ST JACQUES SAUCE CIBOULETTE***

***SAUMON FRAIS MARINE A L'ANETH***

***SAUMON FUME ARTISANAL***

***HUITRES DE CANCALE***

***BULOTS ET BIGORNEAUX***

***CREVETTES DE GUYANE***

***LANGOUSTINES***

\*\*\*

***ROTI DE BŒUF ET GIGOT D'AGNEAU***

***JAMBON DE VENDEE***

***ROULEAU PRINTANIER***

***TERRINE DE LAPIN***

\*\*\*

***PLATEAU DE FROMAGES ET SALADE DE SAISON***

\*\*\*

***GATEAUX DES MARIES***

\*\*\*

***CAFE ET DECAFEINE***

***ET SES GAVOTTES***

***EVIAN ET BADOIT***

***60,00€ par personne***

# ***COCKTAIL DINATOIRE***

***VERRINE DE CONCOMBRE AU CHEVRE***

***VERRINE DE GUACAMOLE AUX CREVETTES***

***VERRINE AU PESTO ET POIVRONS***

***CANAPES FROIDS***

***PAINS SURPRISES***

***AIGUILLETES DE MAGRET DE CANARD FUME***

***MINI GALETTES SAUCISSES***

***FEUILLETES DE MOULES PERSILLEES***

***NAVETTES DE CREVETTES A LA CIBOULETTE***

***SAUMON FRAIS MARINE A L'ANETH SUR CAMPAGNOU***

***HERISSONS SURPRISES***

***HERISSONS DE MELON ET JAMBON DE VENDEE***

***PRUNEAUX AU BACON***

***FROMAGES SUR PAIN AUX NOIX ET RAISINS***

***\*\*\****

***GATEAUX DES MARIES***

***( se reporter à la liste des gâteaux. )***

***\*\*\****

***CAFE ET DECAFEINE***

***ET SES GAVOTTES***

***EVIAN ET BADOIT***

***38,00€ par personne***

# ***GATEAUX DES MARIES***

*Nous vous proposons trois formules pour votre dessert.*

## ***1) GATEAUX DIVERS SUR PRESENTOIR ROMAIN AVEC FLEURS ET SCINTILLANTS (choix ci-dessous)***

- . ROYAL***  
*( Biscuit amande, feuilleté praliné, ganache chocolat )*
- . ALIBI***  
*( Mousse chocolat blanc, gelée de framboise )*
- . ETE INDIEN***  
*( Mousse chocolat, mousse caramel, poires caramélisées )*
- . BATACLAN***  
*( Feuilleté praliné, mousse chocolat au lait, mousse chocolat noir )*
- . PRESIDENT***  
*( Biscuit amande, mousse noisette, mousse chocolat )*
- . CONCORDE***  
*( Meringue chocolat, mousse chocolat )*
- . CASSIS FLEUR***  
*( Crème brûlée vanille, parfait cassis )*
- . DELICE DES ILES***  
*( Macaron, mousseline ananas, salpicon d'ananas )*
- . DELICE DU VERGER***  
*( Macaron, mousseline abricot avec des framboises )*
- . BAMBOU***  
*( Crémeux aux fruits de la passion, mousse chocolat blanc, mangues caramélisées sur un biscuit noix de coco et amandes )*
- . CŒUR CAMEL***  
*( Mousse chocolat 67% de cacao, caramel au beurre salé )*
- . FRAISIER***

## ***2) PIECE MONTEE (3 choux par personne)***

- . Traditionnelle en pyramide (avec scintillants)*
- . Bisquine en forme de bateau (avec scintillants)*

## ***3) ASSIETTE GOURMANDE***

- . Composée de trois gâteaux avec décor de fruits (supplément de 2.00 €).*

## CARTE DES VINS

*Tous nos prix de vins s'entendent par personne avec une entrée de poisson et une viande en plat principal*

### *BOURGOGNE BLANC*

|                                                       |              |
|-------------------------------------------------------|--------------|
| <i>BOURGOGNE ALIGOTE « Antoine Chatelet » 2007</i>    | <i>4.10€</i> |
| <i>BOURGOGNE CHARDONNAY « Antoine Chatelet » 2006</i> | <i>3.45€</i> |

### *BOURGOGNE ROUGE*

|                                                  |              |
|--------------------------------------------------|--------------|
| <i>HAUTES COTES DE BEAUNE « porcheray » 2005</i> | <i>6.45€</i> |
| <i>MACON « bouchard » 2006</i>                   | <i>6.50€</i> |
| <i>MERCUREY « les Monthelons » 2004</i>          | <i>9.90€</i> |
| <i>HAUTES COTES DE BEAUNES « bouchard » 2004</i> | <i>9.90€</i> |

### *LOIRE ROUGE*

|                                                |              |
|------------------------------------------------|--------------|
| <i>CHINON « Sourdais Taveau » 2007</i>         | <i>4.95€</i> |
| <i>SAUMUR CHAMPIGNY « Julien Fouet » 2007</i>  | <i>5.70€</i> |
| <i>BOURGUEIL « Lamé-Delisle-Boucard » 2007</i> | <i>4.95€</i> |
| <i>ANJOU « Domaine St Pierre » 2007</i>        | <i>5.70€</i> |

### *LOIRE BLANC*

|                                                    |              |
|----------------------------------------------------|--------------|
| <i>TOURAIN SAUVIGNON « Les Tassins3 2007</i>       | <i>2.40€</i> |
| <i>TOURAIN MESLAND « Domaine d'Artois » 2007</i>   | <i>3€</i>    |
| <i>QUINCY « Coudereaux » 2007</i>                  | <i>5.10€</i> |
| <i>POUILLY FUME « Les Chants d'Alouette » 2007</i> | <i>6.30€</i> |

### *RHONES ROUGE*

|                                                     |              |
|-----------------------------------------------------|--------------|
| <i>COTES DU RHONES VILLAGES « Les seppes » 2007</i> | <i>4.35€</i> |
| <i>COTES DU RHONES RASTEAU 2007</i>                 | <i>6.35€</i> |
| <i>COTES DU RHONES VISAN 2003</i>                   | <i>4.35€</i> |

### *BORDEAUX ROUGE*

|                                                                |              |
|----------------------------------------------------------------|--------------|
| <i>BORDEAUX SUPERIEUR « Château Beau Rivage » 2004</i>         | <i>4.05€</i> |
| <i>1<sup>er</sup> COTES DE BLAYE « Château le Virou » 2006</i> | <i>4.70€</i> |
| <i>COTES DE BOURG « Château Mendoce » 2005</i>                 | <i>4.10€</i> |
| <i>HAUT-MEDOC « Château Lacour Jacquet » 2001</i>              | <i>6€</i>    |

### *BORDEAUX BLANC*

|                                                         |              |
|---------------------------------------------------------|--------------|
| <i>ENTRE DEUX MERS « Château les sept chênes » 2007</i> | <i>3€</i>    |
| <i>BORDEAUX BLANC « Château Arnaud » 2006</i>           | <i>2.50€</i> |

### *SUD-OEUST ROUGE*

|                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------|--------------|
| <i>PECHARMENT « Château de Malbernac » 2004</i>           | <i>4.50€</i> |
| <i>MADIRAN « Domaine Sergent » 2004</i>                   | <i>4.10€</i> |
| <i>COTES DE MARMANDAIS « Quintan petite pierre » 2006</i> | <i>3€</i>    |
| <i>BUZET TRADITION 2004</i>                               | <i>4.65€</i> |

|                                            |              |
|--------------------------------------------|--------------|
| <i>Vin de pays de la France chardonnay</i> | <i>1.90€</i> |
| <i>Vin de pays de côtes de Tarn Gamay</i>  | <i>2.40</i>  |

## ***VOS ENFANTS***

*Lors de votre arrivée à la Malouinière, vos enfants seront pris en charge par une équipe de baby-sitters.*

*Elles organiseront pendant le cocktail de multiples jeux dans le parc, serviront le dîner dans une salle de jeux.*

*La soirée, se déroulera à l'aide de jeux récréatifs, film vidéos pour les plus petits, les plus grands pourront profiter de la soirée dansante avec leurs parents.*

*Une chambre au deuxième étage sur réservation permettra de coucher les babies, sous la surveillance d'une baby-sitter.*

*Baby-sitter : 76,00€ de votre arrivée à 4H00(1 baby-sitter pour 5 enfants)*

*Heure supplémentaire : 15,00€*

*Le nombre de baby-sitter est à définir en fonction des enfants, un menu enfant est facturé par baby-sitter.*

### ***LE PETIT DROLE***

*Melon*

*Cordon bleu pommes sautées*

*Glace*

*16,00€*

### ***L'ILE AUX ENFANTS***

*Assiette charcutière*

*Escalope de volaille pommes sautées*

*Dessert des mariés*

*18,00€*

### ***LA PLANETE BURGER***

*Hamburger garni*

*Dessert des mariés*

*20,00€*

## ***SOIREE DANSANTE***

***Dans tous les prix de menu est compris pendant la soirée dansante un buffet de boissons :***

*Jus de fruits  
Eaux minérales  
Eaux gazeuses  
Coca-cola, Schweppes  
Café  
Mignardises et sorbets*

***A votre disposition :***

|                                                  |                           |
|--------------------------------------------------|---------------------------|
| <i>- Alcools secs : Whisky, gin, vodka</i>       |                           |
| <i>Facturation à la bouteille ( col ouvert )</i> | <i>90,00€</i>             |
| <i>- Fût bière pression de 10L</i>               | <i>80,00€</i>             |
| <i>- Trou normand glacé</i>                      | <i>3,20€ par personne</i> |
| <i>- Corbeille de fruits frais</i>               | <i>80,00€</i>             |

***En cas de fourniture de champagne par vos soins le service sera effectué gracieusement.***

***Options :***

***Invités supplémentaires en soirée, comprenant gâteau des mariés et buffet de boissons  
13,00€ par personne***

### ***DISC-JOCKEY/SONO***

***La Malouinière de la ville Gilles dispose de son propre disc-jockey, les mariés ont la possibilité de le rencontrer afin d'établir leur menu musical.***

***Tarif de 540.00 € de 22H30 à 3H30***

***120.00 € l'heure supplémentaire.***

# *RETOUR DE MARIAGE*

## *Buffet champêtre*

*Salade Lyonnaise*  
*Salade Bressane*  
*Salade de taboulé*  
*Salade Belle Hélène*

\*\*\*

*Roti de bœuf*  
*Poulet*  
*Jambon blanc*  
*Terrine maison*  
*Saucisson à l'ail*

\*\*\*

*Plateau de fromages et salade de saison*

\*\*\*

*Tartes, kouing aman et far Breton*

\*\*\*

*Café*  
*Eaux minérales*

*20,00€ par personne*

***RETOUR DE MARIAGE***

***A la galette bretonne***

***Galette saumon fumé artisanal et crème de ciboulette***

***\*\*\****

***Galette complète***

***\*\*\****

***Crêpe fondante au chocolat***

***\*\*\****

***Cidre bouché***

***\*\*\****

***Café***  
***Eaux minérales***

***20,00€ par personne***

## ***HEBERGEMENT***

*Au deuxième étage de la Malouinière, nous vous proposons six chambres de style.*

- . 1 : 2 adultes et 2 enfants*
- . 2 : 2 adultes*
- . 3 : 2 adultes et 4 enfants*
- . 4 : 2 adultes et 1 enfant*
- . 5 : 2 adultes et 2 enfants*
- . 6 : 2 adultes et 3 enfants*

*Toutes nos chambres sont au tarif de 65,00 €.*

*Nous vous demandons de les réserver au moins 1 mois à l'avance.*

*Un petit déjeuner complet vous est proposé  
. Forfait de 185,00 € pour 20 personnes.*