

Mariage 2024



Hôtel Restaurant
Auberge
DU PAYS DE RETZ



Zone de Loisirs - Rue du Grand Pré
44710 PORT-SAINT-PERE

Contact

Téléphone : 02.40.04.84.84

E-mail : contact@aubergedupaysderetz.fr

Salle de réception

Vaste salle de réception pouvant accueillir plus de 200 personnes assises.

Espace extérieur disponible pour votre cocktail.

Tables rondes ou tables rectangles en fonction de vos envies.

Possibilité de prolonger votre soirée jusqu'à 3h du matin.



Tarif location de salle :

*1500€ samedi (de 12h à 1h du matin) et
dimanche (de 12h à 17h30)*

Possibilité de prolonger le samedi maximum 3h du matin 240€/heure

Tarif : Selon disponibilités sur devis

Privatisation

Si vous souhaitez, vous avez la possibilité de privatiser la salle de réception et l'hôtel.

Tarif : 7500€.

Ce tarif comprend :

- La location de salle, le samedi de 12h à 1h du matin, le dimanche de 12h à 17h, le nettoyage de la salle, la mise à disposition des tables et chaises, le nappage tissu (nappes et serviettes).
- La location des chambres, au nombre de 43, le petit déjeuner buffet, l'accès à la piscine de l'hôtel (selon heure d'ouverture) et la taxe de séjour.



Cocktail

Verrines

- Mousse de céleri et magret fumé
- Tartare de saumon aux saveurs asiatiques
- Thon et sa crème acidulée
- Tartare de concombre à la menthe et sa mousse de fromage



Canapés prestige

- Tortillas aux poivrons
- Moelleux au citron et saumon gravlax à l'aneth
- Wraps de saumon fumé
- Tartelette au foie gras et chutney exotique
- Bouchée de magret et confit d'oignons



Farandole de petits pains

- Poulet et curry
- Mousse de canard
- Rillettes de sardines
- Rillettes de thon



Cassolettes et cuillères chinoises

- Carpaccio de bœuf mariné
- Tomates confites à la mozzarella et basilic
- Carpaccio de Saint-Jacques, huile d'agrumes et œufs de truite
- Gambas aux petits légumes au curry



L'assortiment est choisi par le chef

Selon disponibilité et saisonnalité des produits

Cocktail 8 pièces..... 16,00 €

La pièce 2,00 €

Animations : nos ateliers

Atelier foie gras : 100 pièces

Foie gras poêlé, fleur de sel de Guérande et son chutney aux saveurs asiatiques

Tarif 250,00 €



Atelier Quai de l'écailler : 100 huîtres

Ouverture d'huîtres devant les convives, pain de seigle, sauce à l'échalotte, citron et beurre demi-sel

Tarif 200,00 €



Atelier Saumon : 100 pièces

Découpe de saumon gravlax aux herbes

Tarif 250,00 €



Atelier Jambon : 150 pièces

Découpe de jambon sec devant les convives

Tarif 250,00 €

Atelier panini : 150 pièces

Jambon et emmental – saumon fumé et crème ciboulette – poulet et mozzarella

Tarif 250,00 €



Plancha des piscivores : 150 pièces

Gambas marinées au gingembre, citron vert aux arômes de citronnelle – Noix de Saint-Jacques à l'huile vierge

Tarif 275,00 €



Plancha des carnivores : 150 pièces

Filet de bœuf et son jus corsé aux cinq baies – Volaille – Magret de canard mariné au piment d'Espelette

Tarif 275,00 €

Nos formules adultes

Menu passion

Amuse bouches 3 pièces, entrée, plat, fromage, dessert.

Tarif 68,00 €

Amuse bouches 3 pièces, entrée, poisson, viande, fromage, dessert.

Tarif 80,00 €

Amuse bouches 8 pièces et 2 ateliers au choix, plat, fromage, dessert.

Tarif..... 82,00 €

D'autres formules sont possibles selon vos envies.

Entrées proposées

Assiette du pêcheur
huîtres, langoustines, crevettes roses, bulots

Assiette de l'océan
Saumon fumé, saumon mariné, rillettes de thon et tartare de Saint Jacques

Marbré de foie gras, émincé de magret de canard, gésiers tièdes et confit d'oignon

Salade Saint Jacques à l'aneth

Tartare de saumon et langoustines crème de parmesan aux cèpes et son œuf mollet

Poissons proposés

Filet de bar et son coulis de poivrons

Queue de lotte rôtie avec son chorizo

Brochette de noix de Saint-Jacques et sa crème de crustacés

Dos de cabillaud à l'émulsion de champagne

Pavé de saumon et sa crème citronnée

Sandre au beurre blanc maison

Viandes proposées

Pavé de veau rosé et sa crème aux morilles

Tournedos de filet de bœuf Rossini et son jus réduit au foie gras

Magret de canard et sa sauce à l'orange

Gigot d'agneau rôti à la fleur de sel

Pavé de bœuf et son jus corsé aux 5 baies

Filet de canette aux herbes

Suprême de pintadeau aux pleurotes

Accompagnements

Légumes de saison

Riz thaï

Gratin dauphinois

Mesclun de salade

Fromage

Assiette du fromager et son mesclun de salade

Desserts proposés

Réduction sucrée : 3 pièces par personne

Royal feuilleté chocolat

Bavarois fruits rouges

Fraisier et son coulis de fruits rouges

Omelette norvégienne

Pièce montée (3 choux ou 3 macarons)

Suppl. de 5€ par personne

Café et son chocolat

Eau plate

Notre formule ado

(12-15 ans)

Tarif20,00 €

Entrées proposées

Salade composée crudités

Saumon fumé, blinis et sauce échalotes

Plats proposés

Pièce de bœuf

Poisson du jour

Desserts proposés

Tarte fine aux pommes

Boule de glace, 2 boules

Notre formule enfant

Tarif 15,00 €

Entrées proposées

Salade composée crudités

Assiette de charcuteries

Plats proposés

Steak de bœuf frais haché

Poisson du jour

Desserts proposés

Compote de pommes

Boule de glace, 1 boule

Notre formule prestataire

Tarif25,00 €

Entrée

Buffet du jour

Plat

Plat du jour

Dessert

Dessert du jour

Boissons

1 Verre de vin, eau plate, café

Boissons

Forfait boissons pour le repas

Tarif20,00 €

Comprenant un apéritif (punch, kir ou sangria), ¼ vin blanc rouge, rosé ou blanc, eau gazeuse.

Trou normand

Tarif6,50 €/pers.

Poire sorbet poire, vodka citron, calva pomme.

Cascade de champagne

Tarif9,00 €/pers.

Montage de la cascade et champagne fourni par nos soins

Cascade de pétillant

Tarif7,50 €/pers.

Montage de la cascade et pétillant fourni par nos soins

Montage de la cascade

Tarif80,00 €

Dans le cas où vous fournissez vos boissons

Droit de bouchon

Tarif.....5,00 €/adulte

Nous les rafraîchissons et les servons

Locations

Micro, enceinte, vidéoprojecteur

Tarif80,00 €

Housses de chaises

Tarif.....3,50 €/pers.

Boissons bal mariage

Bouteille de pétillant 75cl

Tarif45,00 €

Bouteille de champagne 75cl sélection du chef

Tarif80,00 €

Fût de bière 30 litres – tireuse et gobelets

Tarif160,00 €

Location de tireuse seule

Tarif70,00 €

Vin blanc bouteille de 75cl

Blanc : Muscadet ou Chardonnay

Rouge : Bordeaux ou côtes de Ventoux

Tarif20,00 €

Bib de rosé, rouge ou blanc 10 litres

Tarif46,00 €

Café en percolateur

Tarif1,00€/pers.

Eau de source 1,5 litres

Tarif2,00 €

Perrier, coca ou jus d'orange 1 litre

Tarif3,00 €

Gourmandises bal

Brioche ou réduction sucrée (2 pièces)

Tarif3,00 €/pers.

Fontaine à chocolat et fruits frais (100 brochettes)

Tarif150,00 €

Corbeille de fruits pour 40 personnes

Tarif175,00 €

Pain surprise contenant 30 pièces

Tarif35,00 €



Nos propositions pour votre retour de mariage

Buffet du marché

Salades composées : piémontaise, taboulé et macédoine de crabes

Charcuteries : Jambon de Vendée, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille et salami

Viandes froides : Rôti de porc, poulet rôti et bœuf émincé

Plateau composé de trois fromages

Tarte aux pommes

Tarif 25,00 €/personne

Buffet gourmand

Salades composées : salade de fruits de mer, salade paysanne, salade provençale

Duo des mers : Terrine de poisson, médaillon de saumon sur son lit de macédoine et sa sauce ciboulette

Plats chauds proposés : bœuf bourguignon ou blanquette de poisson ou poulet basquaise

Plateau composé de trois fromages

Dessert : tarte aux pommes ou réductions sucrées (2 pièces par personne)

Tarif 38,00 €/personne

Pain, chips et condiments compris dans le buffet

Au plaisir de vous recevoir prochainement dans notre établissement.



Zone de Loisirs - Rue du Grand Pré
44710 PORT-SAINT-PERE

Contact

Téléphone : 02.40.04.84.84

E-mail :

contact@aubergedupaysderetz.fr