

Carte des mariages Château de Villeneuve 2020/2021

La Cuisine de L'Aparté



MENUS DE MARIAGE

Service et Pain compris (hors location de vaisselle)

*Menu Vegetarien (nombre de plats, suivant le menu des autres convives)

- Entrée+ plat+ fromage + dessert= 42€50
- Entrée+plat+dessert= 39€00
- Plat+fromages+dessert=38€00
- Amuse bouche, plat et dessert=35€00
- Amuse bouche, plat, fromage, dessert=38€50
- DEGUSTATION Entrée +poisson +viande +fromage +dessert =49€

Entrées au choix:

Le saumon gravlax du chef

Ou

Le foie gras de canard maison et son chutney

Ou

La trilogie d'huitres, bar et mangue au gingembre

Ou

Millefeuille de sarrazin tomate et crabe et crème de guacamole

Poissons au choix:

Le Tournedos de lieu piqué au lard et sa pomme fourchette, crème de crustacés

Ou

Le filet de bar et son rizotto de céleri rave, nage de céleri branche

Ou

Le dos de cabillaud sa nage de coquillages son wok de mikados de légumes

Les viandes au choix:

Le mignon de veau, écrasée de pomme de terre, jus réduit

Ou

Le magret de canard, jus réduit et mousseline de patate douce

Ou

Le suprême de pintade farcie aux champignons son jus simple aux baies acidulées
et légumes

Les fromages au choix:

L'assiette de dégustation du maître fromager:

Brie, Chèvre cendré, Tomme de Savoie, mesclun

Ou

Le nems de chèvre au miel et a la menthe fraiche sur son mesclun

Les desserts au choix a l'assiette:

Le fondant au chocolat, ses fruits rouges, son coulis et glace vanille

ou

Le gros macaron crème de framboises et framboises fraiches

Coulis framboises

Ou

Duo de choux EMMA(parfums aux choix)(pas en pièce montée)

Ou

L'assiette de dégustation du chef en trilogie de desserts

soit:

Coulis,verrine panacotta de fruits rouges,1 choux EMMA,cannelé a
la vanille

Ou

Le buffet des Gourmandises +2€

Soit :

Tartes aux fruits de saison gourmandes et généreuses

Crumble aux fruits rouges

chocolat, Fraises, Abricots...

& Assortiment de verrines

Ou

Pièce montée +2€00

Pièce montée EMMA (2 choux parfum aux choix) avec coulis

Pièce montée classique(2 choux vanille), nougatine

Café au buffet en dosette soluble et thés offert

(Durant 1 heure 30)

*MENU VEGETARIEN (NOMBRE DE PLATS, SUIVANT LE MENU DES AUTRES CONVIVES)

- Amuse bouche:
- Verrine de gaspacho de tomates
- Entrée:
- Millefeuille de sarrazin, guacamole, tomates
- Plat1:
- Trilogie de nems de legumes sur mesclun
- Plat 2:
- Nems de chèvre et miel a la menthe fraiche
- Fromage:
- Identique a celui des autres convives
- Dessert:
- Identique a celui des autres convives

COMPOSEZ VOTRE COCKTAIL DE MARIAGE

5 pièces aux choix 12€00

8 pièces aux choix 17€00

12 pièces aux choix 22€00

(nappage et décoration inclus)

Verrine de guacamole et crevette

Verrine de crème de courgette et coques

Verrine de tartare de saumon et tartare d'algues au yuzu

Verrine de crème de choux fleur au chorizo

Gaspacho de tomates au basilic

Les beignets de crevettes sauce piquante(2)

Les minis accras de morue (3)

Involtinis de speck

Nems de crevettes aux légumes et coriandre

Nems de crabe tomate et basilic

Sushis et makis du chef

Brochette melon et jambon (suivant la saison)

Brochette tomate confite et Serrano

Rillettes de saumon sur blinis de blé noir

Rillettes de crabe sur blinis de blé noir

Rillettes de cabillaud sur blinis de blé noir

Cuillère de tartare de tomate et chair de crabe

Cuillère de tartare d'huîtres et Granny acidulée

Canapé de foie gras sur pain d'épices

Canapés de foie gras sur pain céréales

Blinis de saumon fumé et crème acidulée

Pick de gravlax au citron vert et Sechuan

Pick de Gravlax à la verveine citronnée



LES ATELIERS ...



Sous forme de buffet, un membre du personnel à chaque poste prépare vos ateliers devant les convives (décoration et nappage inclus)

5€00 par personne

- *Atelier galette chaude de Sarrazin en bouchées sur plateaux (fromage, tomate, jambon etc...)
- *Atelier Banc Huîtres 3 par personne, ses condiments
- *Atelier « Charcutier » chiffonnade Italienne et espagnole pain spéciaux et beurre
- *Atelier écailleur 2 Huitres, bulots et bigorneaux, pain spéciaux, beurre
- *Atelier foie gras mi cuit pain épice, pain grillé et son chutney
- *Atelier végétarien, ses légumes, picatta de poivrons, tomates confites etc...
- *Atelier Sushis et makis et son wasabi
- *Atelier du mini bagels saumon et crème acidulée
- *Atelier smoothies de fruits et légumes
- *Atelier du Jambon bellota ses pains et beurre
- *Atelier Autour du saumon :Découpe et déclinaison de saumon sur blinis au Sarazin

MARIAGE EN ATELIERS

COCKTAIL DINER DEBOUT

58€ PAR PERSONNE

SERVICE COMPRIS

VAISSELLE Biodégradable COMPRISE



Mariage en ateliers...Diner/COCKTAIL

Cocktail

***Atelier Ecailleur**

Huitres 3, bulots 5, bigorneaux 10, beurre a la baratte et pain de seigle

***Atelier Maki**

Le makis et sa sauce piquante

***Atelier bar a foie gras**

Foie gras de canard cuisson au torchon et mi cuit

Pain aux noisettes, pruneaux, abricots et pain d'épices et chutney de fruits

Cocktail chaud

***Atelier 1**

Mini galettes a la biliG (garnitures variées au choix)

***Atelier 2**

Cheese burger a la plancha

***Atelier 3**

Cassolette de poissons, jus de crustaces et mirepoix de légumes

Atelier Breiz

***Bar a crêpes**

(garnitures au choix)

***Atelier candy bar's**

Mirepoix de fruits frais en verrine, mousse au chocolat caramel en verrine, buis de shamalow et bonbonnières Haribo

Nos propositions d'ateliers sont élaborés de façon a remplacer un véritable repas, Nous garantissons la fraîcheur et la qualité de nos matières premières.

MENU ENFANT

15€00 Pique-Nique



Service en bag box a l'Américaine

Tomates cerises

Fromage

Petit club Jambon

Mini saucissons

Chips

Pomme pote

Bonbons

FORFAITS ANNEXES

Location de la vaisselle base: 2 verres a vin, 1 verre a eau, 2 coupes a champagne, 4 Assiettes, nappage et serviette, couverts

Incluant la mise en place de la salle la veille 9€80

Corbeille de fruits frais pour la nuit 3€50 par personne

Stand de fromages et pains pour la nuit 5€00

Stand de club sandwich, thon et jambon pour la nuit 5€00

Brioche en Cœur pendant la Nuit environ 50 a 60 personnes 90.00€

LE LUNCH DE NUIT

Uniquement suite a un repas

Dressage compris 12€ par personne

La plancha de charcuteries fines d' Italie ou d' Espagne et ses condiments

&

Terrine de campagne du Chef, salicornes et cornichons

Son pain de campagne

&

Plancha de roue de brie, beurre à la fleur de sel

Son pain de campagne

&

La corbeille de fruits frais, préparés et disposés en corbeille abondante

&

La brioche en cœur de la Maison « Biscuiterie Bretonne » à Batz sur Mer

&

Les Haribots en folie...(Tagada, schtroumfs, crocodile etc...)

RETOUR « BRUNCH » 32€00

Service compris de 11h30 à 15h00

Nappage des buffets inclus

Croissant, pain au chocolat, pain au raisin, chausson aux pommes

&

Pain baguette, beurre, confitures de fraises et abricot

&

Yaourts naturels et aux fruits

&

Céréales

&

Plancha de charcuteries fines ou Plancha de saumon Gravlax



Suite brunch...

Plancha de fromages

&

Œufs brouillés et bacon grillé

&

Salade de fruits frais

&

Corbeille de fruits frais préparés

&

Fromage Blanc

Café, thé, chocolat, jus d'orange, jus de pommes, eaux plates, eaux gazeuses, Cidre.

BUFFET RETOUR DE MARIAGE

DRESSAGE et DECORATION PAR NOS SOINS DU BUFFET

PAIN COMPRIS

Hors service, hors vaisselle, hors nappage

Minimum 50 PERSONNES

Buffet PREMIUM 15€50 par personne

Salade de taboulé

&

Salade de granny Smith, emmental, et jambon de San Daniel vinaigrette et
noisette

&

Duo de rôti de porc et rôti de bœuf en sauce tartare chips de légumes et
pomme de terre

&

Le plateau de fromages

&

Tartes aux fruits

RETOUR DE MARIAGE CRÊPES ET GAULETTES

De 12H30 A 15H00

- *2 crêpiers a votre service**
- *Service au cornet**
- *Serviettes papier fournies**
- *Nappage des buffets inclus**
- *Minimum 60 personnes**
- *Pas de tables dressées**
- *Pas de serveurs**

FORMULE 1

14€50

1 galette œuf, jambon, fromage

2 crêpes aux choix*

FORMULE 2

17€50

2 galettes œuf, jambon, fromage, tomate, chèvre aux choix

Crêpes a volonté*

***Chocolat maison, Nutella, confiture fraise, confiture abricot, sucre, caramel**

CONDITIONS ANNEXES

Nous ne prenons aucun droit de bouchon sur vos réceptions, il vous appartient par conséquent d'acheter vous-même vos boissons, de les mettre au frais et de les transporter, nous nous chargeons de les servir a table.

Les serveurs seront au nombre d'une personne pour en moyenne 25 convives avec un maitre d'hôtel minimum.

Un tarif horaire s'applique après le service du café si vous souhaitez garder du personnel pour le bar de nuit et le rangement de la salle soit 25€ de l'heure par serveur

La confirmation du nombre de personne doit être faite au minimum 15 jours avant la date de réception et sera facturée en ce nombre.

Chaque réception sera validée définitivement par un acompte d'un montant de 30% total de la commande.

L'aparté se décharge de toute responsabilité au cas ou la date qui n'aurait pas été retenue par acompte serait validée par un autre client et ne serait plus disponible.

Offre dégustation

DEGUSTATION OFFERTE pour les mariés

30€ par dégustation supplémentaire

MENU IDENTIQUE POUR TOUS LES CONVIVES(maximum 6 personnes)

3 pièces cocktail aux choix

(si cocktail le jour du mariage)

1 entrée aux choix

1 poisson aux choix

1 viande aux choix

(si menu 2 plats le jour du mariage)

1 fromage aux choix

Assortiment de desserts

Le dressage des assiettes est au plus près de la réalité, mais ne serait être complètement identique le jour J(de part la saison a laquelle vous dégustez et la saison a laquelle se déroule le mariage)

RESERVATION 15 jours a l'avance au minimum

Le parcours culinaire de notre chef, Guillaume Pasquiou, saura vous séduire...

Son expérience dans des restaurants étoilés au guide Michelin et son référencement au prestigieux Gault et Millau depuis 2017 saura éveiller vos papilles...

La cuisine simple et maîtrisée, non ostentatoire de produits frais, est son exigence...

QUOTA BOISSONS

- Il faut compter :
- 1 bouteille pour 3 au cocktail
- 1 bouteille pour 3 au diner
- 1 bouteille d'eau pour 2 au diner
- 1 soft d'1 litre pour 3 (cocktail, diner, bal)
- pour le bal 2 verres d'alcool par personne

