

# Catalogue mariage

2021-2022

LA table  
Bretonne



# Un mariage à votre image

La Table Bretonne a le désir de faire de chaque mariage un moment unique, magique, à l'image des mariés. C'est pourquoi notre équipe vous accompagne sur la préparation de ce jour si particulier. Marie-Paule, notre coordinatrice d'événements, saura vous écouter, vous conseiller pour que votre mariage soit celui dont vous rêviez.

- Suggestions de menus
- Décoration des buffets
- Mobilier et art de la table
- Suggestions de salles et domaines
- Conseil sur le choix de prestataires



# Christian Landouzy, le chef du "tout est permis"

## **MARIAGE...**

Bohème

Vintage

Garden Party

Breton

Voyage

Exotique

Décalé...

Quelque soit le thème ou l'ambiance souhaitée pour votre mariage, notre chef concepteur, Christian Landouzy saura répondre à votre demande et s'autorisera à vous surprendre.

# SOMMAIRE

5 - Cocktails

6 - Suggestions gourmandes

8 - La cave

11 - Menu Cérémonie Chic

12 - Menu Lune de Miel Élégance

13 - Menu Alliance & Séduction

14 - Menu Prestige Voyage Amoureux

15 - Soirée Dinatoire Prestige

17 - Garden Party

14 - Instants Bonheurs

19 - Enfants & prestataires

21 - Retour de noces

23 - Conditions générales





# Cocktails

## Cérémonie Chic

**Cocktail 8 pièces - 11,80 € TTC**

- Assortiment de canapés (Sans porc)
- Feuilleté chorizo aux épices
- Sablé tomate parmesan olive de Kalamata
- Rillettes de poisson à l'aneth, perles wasabi
- Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
- Tartare de St Jacques à la crème de pois
- Foie gras pain d'épices chutney de figue physalis
- Gaspacho de saison
- Cake au saumon fumé

## Lune de miel Élégance

**Cocktail 12 pièces - 16,40 € TTC**

- Variation de canapés
- Feuilleté chorizo aux épices
- Sablé tomate parmesan olive de Kalamata
- Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
- Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
- Tartare de St Jacques à la crème de pois
- Foie gras pain d'épices chutney de figue physalis
- Ananas frais crevette au poivre d'orange
- Cabillaud mariné sur tartare d'algues
- Maki sarrasin saumon fumé citron gingembre
- Moelleux au Roquefort\*
- Crostini à l'andouille\*
- Thon mariné sauce soja sésame\*

## Alliance & Séduction

**Cocktail 16 pièces - 21,00 € TTC**

- Feuilleté chorizo aux épices
- Sablé tomate parmesan olive de Kalamata
- Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
- Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
- Tartare de St Jacques à la crème de pois
- Foie gras pain d'épices chutney de figue physalis
- Gaspacho de saison
- Ananas frais crevette au poivre d'orange
- Cabillaud mariné sur tartare d'algues
- Oeuf de caille magret fumé pistache
- Macaron au foie gras
- Caponata de légumes\*
- Moelleux au Roquefort\*
- Noix de St Jacques au lard de Colonnata\*
- Thon mariné sauce soja sésame\*
- Huître gratinée au sabayon de champagne\*

\*Pièces chaudes



# Suggestions gourmandes

**Ilots dressés à disposition des convives**  
**Ateliers animés par nos cuisiniers**  
**Produits sélectionnés auprès de nos producteurs et artisans**  
**Prix TTC pour 60 personnes**

**Atelier langoustines (6 pièces)**  
**Forfait : 435,00 €**

- Langoustines flambées à la gnole
- Pain de notre artisan boulanger

**Ilot foie gras**  
**Forfait : 405,00 €**

- Crème brûlée
- Foie gras de canard mi-cuit maison
- Pain de notre artisan boulanger

**Ilot sélection fumée (3 pièces)**  
**Forfait : 252,00 €**

- Fumage maison
- Lieu fumé - Filet mignon fumé
- Toasts aux algues

Baguette de campagne

**Îlot tartinades du soleil**  
**Forfait : 195,00 €**

- Tapenade d'olive
- Tomate confite
- Anchoïade
- Crème courgette fête menthe
- Houmous au cumin
- Toasts baguette de campagne
- Gressins

**Atelier Plancha (3 pièces)**  
**Forfait : 380,00 €**

- St Jacques à la vanille Bourbon
- Lotte au poivron rouge
- Queues de crevettes marinées aux épices
- Toasts

**Îlot chamallows**  
**Forfait : 184,50 €**

Grillez vous-même vos chamallows !  
Pour les petits et pour les grands aussi

### **Atelier Fromages**

**Forfait : 330,00 €**

- Base : Tête de moine AOP
- 3 fromages : rosaces réalisées devant client
- option : fondue 60,00 € TTC
- option : fromages affinés 60,00 € TTC
- option : charcuteries 290,00 € TTC

### **Atelier Plancha viandes de sélection**

**3 choix**

**Forfait : 450,00 €**

- Carré d'agneau au sirop d'érable (élevage local)
- Magret de canard aux fruits secs (élevage Sud-Ouest)
- Boeuf Charolais aux poivres (élevage régional)
- Poitrine de cochon Bio au miel de sarrasin (élevage local)
- Alouette de veau au jambon cru (élevage régional)
- Poulet Label Rouge (élevage régional)

### **Atelier Tout Saucisse**

**Forfait : 280,00 €**

- Hénaff aux herbes
- Montbéliard
- Andouillette AAAAA
- Chorizo Ibéric
- Saucisse aux algues

### **Atelier galichonettes blé noir (3 pièces)**

**Forfait : 270,00 €**

- Cuisson sur bilig
- Spécialité maison
- Andouille artisanale oignon
- Légumes au cumin
- Chorizo

### **Atelier Grand Large (3 pièces)**

**Forfait : 430,00 €**

- Saumon Label Rouge fumé maison
- Ormeaux de Lilia Plouguerneau
- Pain de notre artisan boulanger

### **Îlot charcuteries artisanales**

**Forfait : 310,00 €**

- Jambon cru Noir de Bigorre
- Filet mignon fumé maison
- Chorizo
- Saucisson sec
- Pain de notre artisan boulanger

### **Atelier tomates d'Amour (200 pièces)**

**Forfait : 220,00 €**

- Tomate cœur de pigeon au caramel
- Graines de sésame
- Coco citron vert

### **Îlot de Perlières (2 pièces)**

**Forfait : 220,00 €**

- 2 Huîtres de Plougastel Jean-Luc Le Gall
- Vinaigre de cidre échalote
- Citron jaune
- Beurre de ferme
- Pain de seigle artisanal

### **Mini cassolettes de nos régions**

**Minimum 150 pièces - 3 choix**

**Forfait : 315,00€**

- Alsace choucroute
- Auvergne La truffade
- Bretagne Kig Ha Farz
- Normandie Pomme lard au camembert
- Pays Basque Poulet basquaise
- Provence légumes confits rouget
- Savoie Tartiflette
- Sud-ouest Cassoulet



# La cave

## Boissons pour votre cocktail avec service

Formule par personne : prix TTC

**Softs** : Jus d'orange, jus de pomme artisanal : 2,40 €  
Breizh-cola, eau pétillante, eau plate

**Planteur exotique** - Présentation en fontaine : 2,60 €

**Blanc de Blancs** Cruse fines bulles : 3,40 €  
Crèmes, cidre artisanal

**Champagne** Réserve Brut - 2 flûtes par personne : 7,90 €

**Cocktail de cidre** maison façon sangria : 4,00 €

## Boissons pour votre repas avec service

Formule par personne : prix TTC

**Eaux** : plate et gazeuse Plancoët : 2,65 €

**Formule Bordeaux** : 6,15 €  
Sauvignon IGP l'Océade  
Rouge AOP, Château Champs de Mars

**Formule Le Petit Balthazar** : 8,70 €  
Viognier Sauvignon IGP Pays d'Oc  
Merlot IGP Pays d'Oc  
Pierrick Harang Œnologue  
Supplément Rosé Cinsault : 1,25 €

**Formule sélection du Caviste** : 11,65 €  
Valençay blanc - Valençay rouge  
Jean-François ROY



## A la bouteille : prix TTC

- Rosé Cinsault Le Petit Balthazar IGP Pays d'Oc : 7,70 €
- Merlot IGP Pays d'OC Le Petit Balthazar : 7,70 €
- Viognier Sauvignon Blanc Le Petit balthazar : 7,70 €
- Cidre fermier\* : 6,30 €
- Jus d'orange : 3,95 €
- Jus de pomme \* : 3,75 €
- Breizh-cola : 4,30 €
- Bouteille Grant's Scotch Whisky : 25,20 €
- Bouteille (1L) Ricard : 35,50 €

\*Bouteilles consignées

## Boissons pour votre repas avec service

Formule par personne : prix TTC

- **Café, thé, infusions, sucres, lichouseries** : 1,40 €
- **Open bar comprenant dressage d'un espace**  
Cannettes : bière, coca-cola : 1 par personne  
Eau plate (1 pour 5 pers.)  
Gobelet compostable - 1 par personne  
Nappe coton blanc : 4,60 €
- **Bière Bio Poèm Blonde 20 litres**  
fourni avec tireuse + 100 gobelets : 185,00 €
- **Bière Bio Poèm Ambrée 20 litres**  
fourni avec tireuse + 100 gobelets : 210,00 €
- **Bière pression fût de 30 litres STELLA**  
fourni avec tireuse + 100 gobelets : 225,00 €
- **Cidre pression fût de 20 litres Val de Rance**  
fourni avec tireuse + 100 gobelets : 131,20 €

# Menu





# SOIRÉE CÉRÉMONIE CHIC

## **50,20 € TTC - Repas 4 plats**

*Service à l'assiette - sans les boissons -  
L'art de la table - le personnel*

Tartare végétal au poisson de nos côtes  
Sorbet citron jaune de Sicile  
Ou  
Marbré de foie gras de canard mi-cuit maison  
Chutney de figue au vin moelleux - Pains variés

Filet mignon porc de Bretagne au cidre  
Parmentier au crumble, carottes & fèves  
Ou  
Dos de cabillaud à la crème d'algues  
Légumes du Léon - Grenailles au beurre breton

Camembert AOP & chèvre frais des abers  
Salade de saison au vinaigre de cidre & miel d'Iroise

Feuillantine chocolat fruits secs  
Caramel au beurre salé  
Ou  
L'exotique mangue passion  
Coulis ananas



# SOIRÉE LUNE DE MIEL ÉLÉGANCE

## **57,90 € - Repas 4 plats**

*Service à l'assiette - sans les boissons -  
L'art de la table - Le personnel*

St Jacques à la crème verte, carpaccio au citron vert  
Sorbet citron basilic

Ou

Foie gras de canard à la gelée d'hibiscus  
Compotée de rhubarbe, poivre des oiseaux

Saumon frais & fumé au jus de morille  
"Gâteau" de légumes

Ou

Magret de canard gras gastrique betterave rouge et fraises  
Variation de légumes & de fruits & écrasé de pomme de terre

Ou

Pièce de veau nappée à la crème de foie gras  
Pomme Anna, far noir, tomate & abricot moelleux

Chèvre frais des abers, confiture de camus  
Alvéoles de butineuses - Pain de seigle

Croustillant chocolat noir aux framboises  
Coulis de fruits rouges

Ou

Crèmeux citron vert, fraises de Plougastel  
Dragées concassées, Arlette aux épices



# SOIRÉE ALLIANCE & SÉDUCTION

## **62,35 € - Repas 4 plats**

*Service à l'assiette - sans les boissons -  
L'art de la table - Le personnel*

Saumon fumé maison Label Rouge

Chioggia, pickles de betterave rouge

Ou

Pressé de foie gras au magret fumé & pistache

Chutney de melon au Sauternes

Noix de Saint Jacques bardées au lard de Colonnata

Légumes colorés de saison parfumés au romarin

Ou

Pintadeau Label Rouge farci aux girolles

Ecrasé de pomme de terre - Céleri & patate douce

Ou

Canon d'agneau rôti à l'ail doux, jus façon tajine

Légumes épicés, polenta citron

Œillet de fromage tête de moine

Croustillant aux fruits secs

Chiboust au lait d'amande ananas

Passion, myrtille

Ou

Gourmandises des mariés :

*Cup choco framboise, tartelette caramel beurre salé*

*Crème brûlée à la vanille Bourbon, chou croquembouche*



# SOIRÉE PRESTIGE VOYAGE EN AMOUREUX

## **117,90 € - Repas 4 plats**

*Service à l'assiette - sans les boissons -  
L'art de la table - Le personnel*

Tartare de crabe à la mangue & avocat  
Vinaigrette passion  
Ou  
Royale de volaille au foie gras  
Langoustines de Bretagne

Ormeaux de pleine mer et Saint Jacques au beurre fermier  
Mousseline de panais  
Cocotte de grenailles  
Ou  
Filet de bœuf Charolais, sauce truffe  
Légumes racines glacés  
Cocotte de grenailles ou far noir  
Ou  
Filet de veau jus réduit miel moutarde  
Mini légumes glacés  
Cocotte de grenailles ou far noir

Assiette de 5 fromages affinés, beurre de baratte, fruits secs  
Salade de saison

### **Buffet de desserts**

Crème brûlée à la vanille Bourbon  
Fruits frais de saison chantilly maison  
Tartelette ganache chocolat St Domingue cristaux de sel fumé  
Crèmeux citron vert fraises de Plougastel  
Glace au thym & sorbet pêche de vigne

Ou  
Naked cake maison



# SOIRÉE DÎNATOIRE PRESTIGE

**77,80 €** – A partir de 100 convives

## Tarif comprenant

**Le cocktail, le repas, l'art de la table, le personnel**

## Cocktail 12 pièces

- Variation de canapés
- Feuilleté chorizo aux épices
- Sablé tomate parmesan olive de Kalamata
- Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
- Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
- Tartare de St Jacques à la crème de pois
- Foie gras pain d'épices chutney de figue physalis
- Ananas frais crevette au poivre d'orange
- Cabillaud mariné sur tartare d'algues
- Maki sarrasin saumon fumé citron gingembre
- Moelleux au Roquefort \*
- Crostini à l'andouille\*
- Thon mariné sauce soja sésame\*

\* pièces chaudes

## Le repas dînatoire

Service au buffet

### Îlot mer & océan

- Huîtres de Bretagne – Saumon label rouge façon Gravelax
- Rillettes de poisson pêche de la criée
- Carpaccio de Saint Jacques mariné au yuzu
- Pain de notre boulanger, beurre de ferme, citron
- Vinaigre échalote

### Îlot charcuteries artisanales & maison

- Jambon sec noir de Bigorre – Foie gras mi-cuit maison
- Grand pâté Lorrain maison – Magret fumé maison
- Pains assortis, condiments, beurre de ferme

### Atelier bilig & plancha

- Galichonettes au sarrasin – saucisse aux algues
- Brochettes de bœuf Charolais – Brochettes de filet de veau
- Grosses crevettes marinées aux épices

### Îlot de pomme de terre – Les créations du chef

- Amandine mousseline d'oignon de Roscoff
- Purée maison à la Tomme – Purée sarrasin au beurre fermier
- Galettes de pomme de terre



### Îlot fromages de France

- Chèvre frais des abers
- Tomme de vache fermière
- Camembert AOP
- Bleu d'Auvergne
- Curé Nantais
- Beurre de baratte
- Fruits secs, chutney maison
- Pain de campagne, pain au maïs, pain aux graines

### Buffet de desserts

- Pièce montée croquembouche
- Tartelette caramel beurre salé
- Fruits frais de saison à déguster  
Crème fouettée, cassonade, sauce chocolat  
origine St Domingue
- Verre givré thym & pêche de vigne





# SOIRÉE GARDEN PARTY

**84,00€** – A partir de 80 convives

**Tarif comprenant**

**Le cocktail, le repas, l'art de la table, le personnel**

## **Cocktail 12 pièces**

- Variation de canapés
- Feuilleté chorizo aux épices
- Sablé tomate parmesan olive de Kalamata
- Rillettes de lieu à l'aneth, perles wasabi
- Chèvres bouton des abers poivron, miel d'Iroise
- Tartare de St Jacques à la crème de pois
- Foie gras pain d'épices chutney de figue physalis
- Ananas frais crevette au poivre d'orange
- Cabillaud mariné sur tartare d'algues
- Maki sarrasin saumon fumé citron gingembre

\*Moelleux au Roquefort

\*Crostini à l'andouille

\*Thon mariné sauce soja sésame

## **Îlots & Ateliers**

### **Îlot foie gras**

- Foie gras mi-cuit maison
- Toasts de campagne et pain brioché
- Little burger figue

### **Îlot perlières**

- Huîtres de Plougastel -Jean-Luc Le Gall
- Vinaigre échalote, citron

### **Atelier galichonettes - Spécialité maison**

- Andouille artisanale, chorizo, légumes au cumin

### **Atelier Cook Garden**

- Magret de canard mariné au poivre de Tasmanie
- Chutney aux fruits secs

## Le repas dînatoire - service au buffet

### Porcelet farci au foie gras

Ou

### Flambeau breton :

Filet mignon lardé flambé à la gnole de pomme

Sauce du verger

Amandine au beurre de ferme

Légumes de saison

### Fromages de France :

Chèvre frais des abers

Tomme de vache fermière

Camembert AOP

Bleu d'Auvergne

Curé Nantais

Beurre de baratte

Fruits secs

Pain de campagne, pain au maïs, pain aux graines

### Buffet de desserts :

Pièce montée croquembouche

Tartelette caramel beurre salé

Fruits frais de saison à déguster

Crème fouettée, cassonade, sauce chocolat origine

St Domingue

Verre givré thym & pêche de vigne





# INSTANTS BONHEUR

## Tarifs ci-dessous par personne

### Mise en bouche - 4.30 €

- Tiramisu de foie gras, griotte sauvage
- Tartare de Saint Jacques crème verte sorbet citron basilic
- Carpaccio de Saint Jacques & mangue au yuzu

### Interlude

- Trou Normand - Calvados / Sorbet trou Normand - 3.80 €
- Verre glacé Gin Tonic / Sorbet cactus citron vert - 4.00 €
- Philtre du Menhir Assemblage Maison / Sorbet pomme cidrée - 3.60 €

### Cascade

- Mise en scène avec jeu de lumières - 123.00 €
- Option fraises fraîches - 50.20 €

*Si commande pétillant par La table Bretonne (commande minimum 18 bouteilles), la cascade lumineuse est offerte*

- Prix de la bouteille - Cruse Blanc de Blanc : 15.30 €
- Champagne ou pétillant fourni par vos soins : sans droit de bouchon
- Location des flûtes auprès de La table Bretonne si vous fournissez votre champagne - 0.90 €

- Pièce montée, nougatine - 2.40 € le chou
- Pyramide de mini éclairs 200 pièces - 400.00 €
- Symphonie de macarons pour le bal  
Coupe de 200 macarons - 235.75 €  
Option pyramide - 32.50 €
- Macarons aux prénoms des mariés 100 pièces - 256.25 €
- Panier de fraises fraîches de Plougastel pour 50 pers. - 88.50 €
- Corbeille de fruits de saison pour 50 pers. - 71.75 €
- Le gâteau de bonbons (à partir de 20 pers.) - 2.65 € par pers. choisissez la couleur et la forme
- Art floral pour 50 personnes 3 soliflores par tables choisissez la couleur - 128.10 €



# ENFANTS & PRESTATAIRES

## Les enfants

**Le cocktail des bout' choux** - 5.65 € par personne

Assortiment apéritif

Curly, chips, apéricubes, tomates cerises

Bonbons

Jus d'orange, Breizh-Cola & Eau plate

**Le repas des enfants - jusqu'à 10 ans**

12.30 € par personne - Art de la table compris

Filet de volaille - Garniture

Pâtisserie

Jus d'orange, Breizh-Cola & Eau plate

## Adolescents et prestataires

**Le cocktail : adolescent, animateur, photographe, baby-sitter**

Tarif adulte

**Le repas des adolescents et prestataires**

23.60 € par personne

Melon, jambon de Parme

Viande & garniture

Pâtisserie

Boissons, café

## Espace café : 69,20 € TTC

Forfait minimum 50 personnes

*Percolateur, café, tasses compostables, agitateurs, sucres*

**Location vaisselle porcelaine** : 3 assiettes, 1 verre, 3 couverts

Retour vaisselle non lavée - 2,90 € TTC par personne

## Boissons - Prix TTC

- la bouteille de Cidre fermier artisanal\* - 6,30 €
- la bouteille de Rosé : 7,70 €
- la bouteille d'eau gazeuse - 2,30 €
- la bouteille d'eau plate - 1,75 €
- la bouteille de Sauvignon blanc - 7,70 €
- la bouteille de Merlot rouge - 7,70 €

**Voir page 9 pour Bières pression et vins en bouteille**

*\*Bouteille consignée*





# RETOUR DE NOCES

## **Jambon à l'os avec gratin dauphinois**

De 20 à 60 personnes - 6,75 € la part

## **Cochon grillé nature avec gratin**

De 40 à 60 personnes - 8,30 € la part

## **Tarte aux pommes**

1,80 € la part

## **Le Brunch**

50 personnes minimum - 20,40 € par personne

Prestation comprenant : le service (2 heures), la livraison, la reprise du matériel, le temps de dressage du buffet, les accessoires de service, la verrerie, la vaisselle, les serviettes ouatées.

Mise en place des tables et du nappage à la charge du client

## **Servis pour votre Brunch**

- Mini croissants, pains au chocolat, pains aux raisins
- Confitures, beurre doux, beurre 1/2 sel
- Jambon blanc supérieur, jambon de Parme, rosette
- Saumon fumé, crevettes roses, mayonnaise & citron
- Omelette lardons et oignons
- Cornichons, moutarde
- Baguette, pain de campagne, pain viennois
- Camembert, Comté, mimolette vieille, fruits secs
- Fraises de Plougastel, melon & pastèque
- Crêpes froment, far aux pruneaux
  
- Café, thé, lait, chocolat
- Jus d'orange, eaux, sucre

## Animation Bretonne Galettes & Crêpes

### Deux formules :

- **Service au buffet**

Forfait de 20 à 29 personnes - 585 €

- **Formule complète**

Groupe de 30 pers. minimum - 19.50 € /pers

Galettes au blé noir (2 par personne)

1 complète : jambon blanc, œuf, emmental râpé

1 végétarienne

Crêpes au froment (à volonté) :

Beurre salé, sucre, confiture de fraise, sauce chocolat maison

Sauce caramel beurre salé maison.

### Prestations comprenant :

- une crêpière
- les couverts et assiettes, les serviettes
- le temps de dressage du buffet
- le temps de service : 2h30
- le temps de débarrassage
- le déplacement

Nappage des tables réalisé par le client

Temps supplémentaire de service 1 h soit 49.00 € par crêpière.





# CONTACT

## **La table Bretonne**

**9 rue de Quimper  
29200 BREST**

Votre interlocutrice :  
Marie-Paule Le Bihan  
[contact@latablebretonne.fr](mailto:contact@latablebretonne.fr)

**02 98 25 54 40**

