

Catalogue mariage

2 0 2 2

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 Elégance

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 - 12,00 € 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 - 16,70 € 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 - 21,40 € 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

Îlot tartinades du soleil

Forfait : 199,00 €

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

Îlot de Perlières (2 pièces)

Forfait : 224,00 €

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

Îlot charcuteries artisanales

Forfait : 316,00 €

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

Ilot foie gras & crème brûlée

Forfait : 413,00 €

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

Ilot sélection fumée (3 pièces)

Forfait : 257,00 €

- Fumage maison
 - Lieu fumé – Filet mignon fumé
 - Toasts aux algues
- Baguette de campagne



Atelier Fromages

Forfait : 337,00 €

- Base : Tête de moine AOP
- 3 fromages : rosaces réalisées devant client
- option : fondue 61,50 € TTC
- option : fromages affinés 61,50 € TTC
- option : charcuteries 296,00 € TTC

Atelier Plancha viandes de sélection - 3 choix

Forfait : 459,00 €

- 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 : 286,00 €

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

Atelier galichonettes blé noir (3 pièces)

Forfait : 275,00 €

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

Atelier Grand Large (3 pièces)

Forfait : 439,00 €

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

Atelier langoustines (6 pièces)

Forfait : 444,00 €

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

Atelier Plancha (3 pièces)

Forfait : 388,00 €

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

Mini cassolettes de nos régions

Minimum 150 pièces - 3 choix

Forfait : 321,00€

- 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 : 2,45 €
Breizh-cola, eau pétillante, eau plate

Planteur exotique – Présentation en fontaine : 2,65 €

Blanc de Blancs Cruse fines bulles : 3,50 €
Crèmes, cidre artisanal

Champagne Réserve Brut – 2 flûtes par personne : 8,10 €

Cocktail de cidre maison façon sangria : 4,10 €

Boissons pour votre repas avec service

Formule par personne : prix TTC

Eaux : plate et gazeuse Plancoët : 2,70 €

Formule Bordeaux : 6,30 €
Sauvignon IGP l'Océade
Rouge AOP, Château Champs de Mars

Formule Le Petit Balthazar : 8,90 €
Viognier Sauvignon IGP Pays d'Oc
Merlot IGP Pays d'Oc
Pierrick Harang Œnologue
Supplément Rosé Cinsault : 1,30 €

Formule sélection du Caviste : 11,90 €
Valençay blanc – Valençay rouge
Jean-François ROY



Boissons pour votre repas avec service

Formule par personne : prix TTC

- **Café, thé, infusions, sucres, lichouseries** : 1,45 €
- **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 : 4,70 €
- **Bière Bio Poèm Blonde 20 litres**
fourni avec tireuse + 100 gobelets : 189,00 €
- **Bière Bio Poèm Ambrée 20 litres**
fourni avec tireuse + 100 gobelets : 214,00 €
- **Bière pression fût de 30 litres STELLA**
fourni avec tireuse + 100 gobelets : 230,00 €
- **Cidre pression fût de 20 litres Val de Rance**
fourni avec tireuse + 100 gobelets : 134,00 €

A la bouteille : prix TTC

- Rosé Cinsault Le Petit Balthazar IGP Pays d'Oc : 7,85 €
- Merlot IGP Pays d'OC Le Petit Balthazar : 7,85 €
- Viognier Sauvignon Blanc Le Petit balthazar : 7,85 €
- Cidre fermier* : 6,40 €
- Cidre Carpe Diem Bio Domaine de Kerveguen : 16,50 €
- Cidre Brut Bio Domaine de Kerveguen : 13,90 €
- Jus d'orange : 4,05 €
- Jus de pomme * : 3,90 €
- Breizh-cola : 4,40 €
- Bouteille Grant's Scotch Whisky : 25,70 €
- Bouteille (1L) Ricard : 36,20 €

*Bouteilles consignées

Menus





SOIRÉE CÉRÉMONIE CHIC

51,20 € 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

59,10 € - 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

63,60 € - 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

120,00 € - 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

79,40 € – 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



A background image showing an outdoor garden party setting. In the foreground, a tree trunk is visible, and a string of white paper lanterns hangs from it. In the background, there are tables set with white tablecloths, glassware, and plates, surrounded by lush greenery and trees with some autumn-colored leaves.

SOIRÉE GARDEN PARTY

85,70€ – 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

- Tiramisu de foie gras, griotte sauvage - 4,40 €
- Tartare de Saint Jacques crème verte sorbet citron basilic - 4,40 €
- Carpaccio de Saint Jacques & mangue au yuzu - 4,40 €

Interlude

- Trou Normand - Calvados / Sorbet trou Normand - 3,90 €
- Verre glacé Gin Tonic / Sorbet cactus citron vert - 4,10 €
- Philtre du Menhir Assemblage Maison / Sorbet pomme cidrée - 3,70 €

Cascade

- Mise en scène avec jeu de lumières - 125,50 €
- Option fraises fraîches - 51,20 €

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

- Prix de la bouteille - Cruse Blanc de Blanc : 15,60 €
- Champagne ou pétillant fourni par vos soins : sans droit de bouchon
- Location des flûtes auprès de La table Bretonne si vous fournissez votre champagne - 0,95 €

- Pièce montée, nougatine - 2,45 € le chou
- Pyramide de mini éclairs 200 pièces - 408,00 €
- Symphonie de macarons pour le bal :
 - Coupe de 200 macarons - 240,50 €
 - Option pyramide - 33,15 €
- Macarons aux prénoms des mariés 100 pièces - 261,50 €
- Panier de fraises fraîches de Plougastel pour 50 pers. - 90,50 €
- Corbeille de fruits de saison pour 50 pers. - 73,20 €
- Le gâteau de bonbons (à partir de 20 pers.) - Devis sur demande, *choisissez la couleur et la forme*
- Art floral pour 50 personnes 3 soliflores par tables - 131,00 €
choisissez la couleur



ENFANTS & PRESTATAIRES

Les enfants

Le cocktail des bout' choux - 5,80 € 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

12,55 € 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

24,10 € par personne

Melon, jambon de Parme

Viande & garniture

Pâtisserie

Boissons, café



RETOUR DE NOCES

Jambon à l'os avec gratin dauphinois

De 20 à 60 personnes - 6,90 € la part

Cochon grillé nature avec gratin

De 40 à 60 personnes - 10,30 € la part

Tarte aux pommes

1,85 € la part

Le Brunch

50 personnes minimum - 20,80 € 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 - 597,00 €

- **Formule complète**

Groupe de 30 pers. minimum - 19.90 € /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 50,00 € par crêpière.



Espace café : 70,60 € TTC

Forfait minimum 50 personnes

Percolateur, café, tasses compostables, agitateurs, sucres

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

Retour vaisselle non lavée - 3,00 € TTC par personne

Les boissons qui pourront accompagner votre retour de nocés, sont à découvrir à la page 9 de notre catalogue.





CONTACT

La table Bretonne

**9 rue de Quimper
29200 BREST**

Votre interlocutrice :
Marie-Paule Le Bihan
contact@latablebretonne.fr

02 98 25 54 40

