



CARTE MARIAGE

LA | table
Bretonne

La signature de vos réceptions

2025 - 2026



Sommaire

Préambule

Nos engagements

Les cocktails

- Composez votre cocktail
- Nos pièces cocktail salées
- Nos îlots
- Nos ateliers

Les repas

- Composez votre repas
- Les amuses bouches et entrées
- Les plats
- La cave à fromage et desserts

Soirée convivialité

Soirée dînatoire prestige

Soirée garden party

Les menus spécifiques

La cave

- La cave
- La cascade des mariés

Les retours de noces

- Avec service
- Sans service



Préambule

La table Bretonne, votre traiteur événementiel vous accompagne dans ce voyage unique

Madame, Monsieur, chers futurs mariés,

Vous avez choisi de célébrer votre mariage en Bretagne, en Finistère où nous intervenons depuis 20 ans.

De votre première rencontre jusqu'aux derniers préparatifs de votre réception de mariage Marie-Paule Le Bihan, notre chargée d'événements, mettra à votre service son expertise, répondra à vos questions et vous guidera dans l'organisation de cette belle et unique journée, que nous vous souhaitons d'ores et déjà remplie d'émotion.

Partenaire de nombreuses salles, nos équipes ont une parfaite connaissance des lieux pour travailler dans les meilleures conditions et ainsi vous garantir une prestation de qualité.

Afin que vous profitiez sereinement de cette journée exceptionnelle, nous mettons notre expertise et notre savoir-faire à votre service, pour construire ensemble, un moment inoubliable.

Le personnel de La Table Bretonne est dès aujourd'hui à vos côtés. Le jour tant attendu nos maîtres d'hôtel, nos serveuses, serveurs, nos cuisinières et cuisiniers seront à pied d'œuvre pour vous faire vivre pleinement et intensément votre journée.



Nos Engagements



Fait maison

La table Bretonne a instauré un dialogue de confiance avec ses fournisseurs, les circuits courts sont privilégiés pour l'approvisionnement en produits frais et de saison. Nous valorisons nos artisans producteurs et les produits français sont mis à l'honneur dans nos préparations. Le Bio est également présent pour vous offrir des mets de saveurs.



RSE

Engagée dans la Responsabilité Sociétale & Environnementale la direction de la SARL La table Bretonne est en responsabilité managériale accompagnée des personnels conscients des enjeux environnementaux et actifs dans la démarche. L'ensemble du personnel porte une attention toute particulière à la cohésion de l'équipe en interne et une vigilance de savoir être sur les relations externes.

Les cocktails

Composez votre cocktail !

Définissez le cocktail de vos envies parmi notre choix de pièces cocktail, ateliers et îlots.
Choisissez vos pièces selon vos besoins et vos envies.
Comptez sur nous pour vous accompagner dans la création de votre réception sur-mesure.

Nos ateliers et îlots

Les ateliers sont des animations culinaires réalisées par nos cuisiniers devant vos invités.
Les îlots sont des espaces dressés à disposition des convives.

Notre prestation comprend

Les buffets houssés et décorés
Le personnel de service et de cuisine - *1 serveur pour 25*
Le service des pièces cocktails auprès de vos invités
Le rafraichissement et le service des boissons

Composez votre cocktail

Cérémonie chic

8 pièces par personne | 14,40€ TTC

Lune de miel élégance

10 pièces par personne | 17€ TTC

Alliance & séduction

12 pièces par personne | 19,20€ TTC

Passion

14 pièces par personne | 21€ TTC



Nos pièces cocktails salées

Les bouchères

- Carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Foie gras de canard sur pain d'épices, magret de canard fumé
- Oeillet de tête de moine et jambon cru
- Filet mignon de porc fumé par nos soins sur son blinis
- Club sandwich jambon blanc et fromage frais
- Sucette de foie gras au chocolat noir
- Croque-monsieur*
- Crêpe de blé noir, jambon et fromage*
- Galette saucisse*

Les océanes

- Rillette de poisson de nos côtes
- Carpaccio de Saint-Jacques au soja, crème curry thaï
- Club nordique au saumon fumé par nos soins, crème aneth et raifort
- Ceviche de poisson blanc
- Maki chair de tourteau, coriandre et concombre
- Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert
- Saumon fumé par nos soins, crème citron et gingembre sur son blinis
- Tataki de thon mariné au soja
- Cassolette océane, bisque de langoustine*
- Saint-Jacques bardée au lard*

Les végétales

- Epingle de radis noir, tartare de légumes
- Sablé parmesan et tomates confites
- Sablé sarrasin, chèvre, miel et noix
- Chou caviar d'aubergine et mascarpone au cumin
- Maki mangue, concombre et carotte
- Gaspacho de saison
- Roulé blé noir, crème de poivron et olive noire
- Croque-monsieur aux légumes*
- Tartelette aux champignons*

*pièces chaudes **



Nos îlots

Îlot tartinades végétales



3,85€ TTC | 50gr par personne

- Crème de carotte au cumin
- Tomates confites
- Guacamole maison
- Houmous de betterave
- Légumes de saison croquants

Crackers de pains grillés

Îlot fromages

3,85€ TTC | 50gr par personne

- Tête de moine AOP
- Tomme de vache
- Comté affiné
- Chèvre frais

Pains, beurre et condiments

Îlot charcuteries

5,94€ TTC | 100gr par personne

- Jambon blanc et cru
- Andouille
- Coppa
- Chorizo
- Saucisson sec

Pains, beurre et condiments



Îlot écailler

3,52€ TTC par personne

- Les 2 huîtres creuses N°3 "Le Gall" de Plougastel
- Pains spéciaux, beurre et condiments*



Îlot terre

5,94€ TTC | 100gr par personne

- Filet mignon de porc fumé par nos soins
- Magret de canard fumé par nos soins
- Volaille fumé par nos soins

Pains, beurre et condiments

Îlot mer

6,71€ TTC | 50gr par personne

- Lieu jaune fumé par nos soins
- Saumon fumé par nos soins
- Saumon gravlax

Crackers de pains grillés et crème à l'aneth



Gaspachos



3,63€ TTC | 2 pièces par personne

- Déclinaison de gaspachos maison et de saison



Nos ateliers

Galichonettes blé noir

5,94€ TTC | 3 pièces par personne

- Andouille artisanale et oignons
- Légumes au cumin
- Chorizo ibérique

Cuisson sur bilig

Foie gras

5,94€ TTC | 2 pièces par personne

- Découpe de foie gras de canard mi-cuit maison
- Foie gras poêlé

Pain viennois, pain d'épices et chutney de saison

Découpe de poissons fumés

6,71€ TTC | 50 gr par personne

- Le saumon : fumé et en gravlax
- Le lieu jaune fumé

Crackers de pains grillés et crème à l'aneth

Plancha de la terre

6,27€ TTC | 3 pièces par personne

- Magret de canard aux fruits secs
- Boeuf charolais aux poivres
- Poitrine de cochon au miel de sarrasin

Plancha de la mer

6,27€ TTC | 3 pièces par personne

- Saint-Jacques snackée, crémeux de céleri, beurre persillé
- Queue de crevette marinée aux épices
- Thon soja et sésame, wok de légumes au gingembre

Burger

4,51€ TTC | 2 pièces par personne

- Burger au boeuf, sauce cocktail maison et cheddar
- Breizh burger au lard et confit d'oignon

Les repas

Nos tarifs comprennent

- Le dressage des tables
- La vaisselle et la verrerie
- Le nappage et les serviettes en coton
- Le matériel de cuisson

Nos tarifs ne comprennent pas

- Le service
- Le mobilier





Composez votre repas

Amuse bouche + Plat + Dessert 50€ TTC par personne

Amuse bouche + Plat + Fromage + Dessert 55€ TTC par personne

Entrée + Plat + Dessert 58€ TTC par personne

Plat + Fromage + Dessert 52€ TTC par personne

Entrée + Plat + Fromage + Dessert 62€ TTC par personne

Notre prestation comprend

- Le dressage des tables selon le plan fourni par vos soins (hors décoration)
- La vaisselle et la verrerie de table
- Le nappage et les serviettes en coton blanc
- Un maître d'hôtel, un cuisinier, le personnel de service

1 serveur pour 25 convives

Présence pendant 6h30 du cocktail à la fin du repas

- Le matériel de cuisson

Les amuses bouches et entrées

Les amuses bouches

- Ceviche de poisson
Poisson blanc de nos côtes et condiments
- Tataki de boeuf
Harissa de carotte au cumin
- Crème brûlée de foie gras
Toast de pain d'épices
- Noix de Saint-Jacques snackée
Beurre d'agrumes
- Caponata de légumes de saison
Quenelle de chèvre frais et piment d'Espelette

Les entrées

- Foie gras de canard mi-cuit
Chutney de saison et toast de pain grillé
- Tartare de Saint-Jacques
Crème de petits pois et menthe fraîche
- Saumon fumé par nos soins
Pickles de chioggia et crème de raifort
- Les 3 noix de Saint-Jacques en coquille
Wok de légumes et beurre persillé
- Jeunes légumes croquants
Fruits de saison, pignons de pin et vinaigrette fruit de la passion
- Oeuf parfait et fricassée de champignons sauvages
Espuma au parmesan
- Duo ormeaux et Saint-Jacques
Champignons et émulsion aux herbes fraîches (+12€)



Les plats

Les viandes

- Magret de canard, jus réduit aux myrtilles
Ecrasé de pommes de terre et légume du marché
- Quasi de veau, crème de foie gras
Ecrasé de patate douce et légume du marché (+4€)
- Filet mignon de porc, sauce au cidre
Millefeuille de pommes de terre et légume du marché
- Suprême de pintade farcie aux champignons, jus réduit
Crème de pommes de terre et far de céleri
- Suprême de poulet fermier, jus réduit au thym
Gratin dauphinois et légume du marché
- Filet de boeuf, jus réduit
Purée de carotte au miel et pommes de terre grenailles (+6€)



Les poissons

- Dos de cabillaud de nos côtes, crème aux algues
Légumes du Léon
- Médaillon de lotte, bisque de langoustine
Risotto aux fèves
- Pavé de lieu jaune, beurre blanc citronné
Far noir aux petits légumes
- Filet de bar rôti sur peau, sauce vierge
Fregola sarda façon risotto aux champignons (+6€)

Les végétariens

- Risotto crémeux aux légumes de saison
Légumes rôtis et crumble de parmesan
- Tian de légumes à la provençale
Purée de légume de saison et pommes de terre grenailles

La cave à fromage et desserts

Les fromages

La cave à fromage

3 fromages à définir

- Camembert
- Comté affiné
- Tomme de Savoie
- Chèvre Sainte-Maure
- Oeillet de tête de moine

Mesclun de jeunes pousses



Plateau sur table à partager (+3€ TTC)

4 fromages au choix, mesclun de jeunes pousses et chutney de saison

Le trio de fromages bretons (+3€ TTC)

- Chèvre frais des Abers
- Tomme de Rhuys
- Trappe de Timadeuc

Mesclun de jeunes pousses et chutney de saison

Les pauses glacées

- **Trou breton** (+3,50€ TTC)

Sorbet pomme et lambig

- **Trou normand** (+3,50€ TTC)

Sorbet pomme et calvados

- **Trou italien** (+3,50€ TTC)

Sorbet citron et limoncello

Les desserts

Les desserts à l'assiette

- La Fraiz'

Sablé breton et son crémeux citron yuzu, fraises de Plougastel

- Le Finger pécan

Biscuit noisette, crème vanille et noix de pécan

- La Pomme façon tatin

Sablé breton, pomme caramel et crème vanille

- Le Nektar

Dacquoise noisette, crémeux chocolat 70%, mousse chocolat 55% et croustillant praliné

- Le Wedding cake
 - Vanille et fruits exotiques
 - Vanille et fruits rouges
 - Chocolat et noisette
 - Tout chocolat

- La pièce montée

3 choux par personne

Vanille, chocolat ou caramel



Les réductions à l'assiette (+1,50€ TTC)

En trio à l'assiette ou en buffet de dessert

- **La Fraiz'**

Sablé breton et son crémeux citron yuzu, fraises de Plougastel

- **Le Nektar**

Dacquoise noisette, crémeux chocolat 70%, mousse chocolat 55% et croustillant praliné

- **Le Citronné**

Chou à la crème citron et sa meringue

Soirée Convivialité

Sur une base de 50 personnes
1 maître d'hôtel, 1 serveur et 1 cuisinier
6h30 de service
67,50€ TTC par personne

Cocktail apéritif

8 pièces par personne

- Foie gras de canard sur pain d'épices, magret de canard fumé
- Club sandwich jambon blanc et fromage frais
- Carpaccio de boeuf, pesto et parmesan
- Maki chair de tourteau, coriandre et concombre
- Saumon fumé, crème citron gingembre sur son blinis
- Tataki de thon mariné au soja
- Sablé sarrasin, chèvre et noix
- Chou caviar d'aubergine, mascarpone au cumin
- Crêpe de blé noir, jambon et fromage*
- Croque-monsieur aux légumes*

*Pièces chaudes**

Îlot charcuteries

50gr par personne

- Jambon blanc et cru
- Andouille
- Coppa
- Chorizo
- Saucisse sec

Pain, beurre et condiment

Atelier burger

2 pièces par personne

- Burger au boeuf, sauce cocktail maison et cheddar
- Breizh burger au lard et confit d'oignon

Plat à partager

Plat sur table à partager par vos invités, à définir

- Kig Ha Farz

Légumes frais, jarret de porc, far noir et lipig

- Cotriade de poissons de nos côtes

Pommes de terre grenailles

- Suprême de volaille sauce morilles

Etuvée de patate douce

Fromages

Plateau à partager sur table

4 fromages à définir

- Camembert
- Comté affiné
- Tomme de Savoie
- Chèvre Sainte-Maure
- Oeillet de tête de moine
- Chèvre frais des Abers (+1,50€ TTC)
- Tomme de Rhuys (+1,50€ TTC)
- Trappe de Timadeuc (+1,50€ TTC)

Mesclun de jeunes pousses et chutney de saison

Buffet de réductions sucrées

3 pièces par personne

- La Fraiz'
- Le Nektar
- Le Citronné

Soirée Dînatoire Prestige

Sur une base de 50 personnes
1 maître d'hôtel, 1 serveur et 1 cuisinier
6h30 de service
75,50€ TTC par personne

Cocktail apéritif

12 pièces par personne

- Oeillet de tête de moine et jambon cru
- Filet mignon de porc fumé par nos soins sur son blinis
- Sucette de foie gras au chocolat noir
- Carpaccio de Saint-Jacques au soja, crème curry thaï
- Ceviche de poisson blanc
- Club nordique au saumon fumé par nos soins, crème aneth et raifort
- Sablé parmesan et tomates confites
- Maki mangue, concombre et carotte
- Roulé blé noir, crème de poivron et olive noire
- Saint-Jacques bardée au lard*
- Tartelette aux champignons*
- Croque-monsieur

Pièces chaudes*



Îlot écailler

- Les 2 huîtres creuses N°3 "Le Gall" de Plougastel
- Pains spéciaux, beurre et condiments*
- Lieu jaune fumé par nos soins
 - Saumon fumé par nos soins et saumon gravlax
- Crackers de pains grillés et crème à l'aneth*

Atelier foie gras

2 pièces par personne

- Découpe de foie gras de canard mi-cuit maison
 - Foie gras poêlé
- Pain viennois, pain d'épices et chutney de saison*

Atelier plancha de la mer

3 pièces par personne

- Saint-Jacques snackée, crémeux de céleri, beurre persillé
- Queue de crevette marinée aux épices
- Thon soja et sésame, wok de légumes au gingembre

Buffet de fromages

50gr par personne

- Assortiment de fromages
- Mesclun de jeunes pousses et chutney de saison*

Buffet de desserts

- Pièce montée de choux

2 pièces par personne

- Assortiment de réductions sucrées

2 pièces par personne

Soirée Garden Party

Sur une base de 50 personnes
1 maître d'hôtel, 1 serveur et 1 cuisinier
6h30 de service
59€ TTC par personne

Cocktail apéritif

8 pièces par personne

- Club sandwich jambon et fromage frais
- Filet mignon de porc fumé par nos soins sur son blinis
- Oeillet de tête de moine et jambon cru
- Maki chair de tourteau et coriandre
- Rillettes de poisson de nos côtes
- Sablé sarrasin, chèvre, miel et noix
- Maki mangue, concombre et carotte
- Chou caviar d'aubergine, mascarpone au cumin
- Tartelette aux champignons*
- Galette saucisse*

*Pièces chaudes**

Cochon grillé

- Sauce au cidre
- Ratatouille de légumes
- Gratin dauphinois

Cochon élevé aux céréales et sans antibiotique

Buffet de fromages

50gr par personne

- Camembert
- Comté affiné
- Tomme de Savoie
- Chèvre Sainte-Maure
- Oeillet de tête de moine

Mesclun de jeunes pousses et chutney de saison

Buffet de desserts

- Assortiment de tartes

Pomme, bourdaloue, fraises, abricot...



Les menus spécifiques

Cocktail apéritif enfant

7€ TTC/personne

- Club sandwich jambon blanc et fromage frais
- Mini navette au saumon fumé
- Brochette de tomates cerises et gruyère

- Pop-corn et chips

- Boissons soft

Cocktail dînatoire enfant

15€ TTC/personne

- Club sandwich jambon blanc et fromage frais
- Mini navette au saumon fumé
- Brochette de tomates cerises et gruyère

- Croque-monsieur
- Mini burger

- Pop-corn et chips

- Gâteau au chocolat

- Boissons soft

Repas enfant

16€ TTC/personne

- Blanc de volaille et écrasé de pommes de terre
- ou
- Burger et brochette de pommes de terre grenailles

 - Gâteau au chocolat

 - Boissons soft

Menu prestataire

30€ TTC/personne

- Menu identique aux mariés

Menu spécifique

Sans supplément

Si vous ou vos invités suivez un régime alimentaire spécifique, nous nous adaptons en vous proposant des menus adaptés :

- Allergies ou intolérances
- Végétarien
- Végétalien
- Sans gluten
- Sans lactose
- Confessions religieuses

La cave



La cave

Softs | 2,64€ TTC

Par personne

- Jus d'orange
- Jus de pomme artisanal
- Breizh cola
- Plancoët plate et fines bulles

Plancoët | 2,75€ TTC

Par personne

- Plancoët plate et fines bulles

Boissons chaudes | 1,65€ TTC

Par personne

- Café et thé

Blanc de blancs | 7€ TTC

2 verres par personne

- Cruse fines bulles

Les bonbones

Avec alcool

- Punch planteur 5L | **120€ TTC**

Les eaux rafraichissantes

- Citronnade 5L | **50€ TTC**
- Orangeade 5L | **50€ TTC**
- Thé glacé maison 5L | **50€ TTC**

Champagne | 8,40€ TTC

1 verre par personne

- Champagne Réserve Brut

Bordeaux | 7,20€ TTC

2 verres par personne

- Sauvignon blanc
- Bordeaux Château rouge

Le Petit Balthazar | 10,20€ TTC

Par personne

- Viognier Sauvignon - IGP Pays d'Oc - *1 bouteille pour 4 personnes*
- Merlot - IGP Pays d'Oc - *1 bouteille pour 3 personnes*

La sélection du caviste | 12,60€ TTC

Par personne

- AOP Côtes du Rhône blanc - *1 bouteille pour 4 personnes*
- AOP Côtes du Rhône rouge - *1 bouteille pour 3 personnes*

Les pressions

Tarif au fût percuté, tireuse et gobelets fournis

- Bière bio Poèm blonde - 20 litres | **216€ TTC**
- Bière bio Poèm ambrée - 20 litres | **240€ TTC**
- Bière Coreff blonde - 30 litres | **276€ TTC**
- Cidre pression Kerné - 30 litres | **180€ TTC**

La cascade des mariés

Option 1

Si commande pétillant ou champagne par La Table Bretonne (minimum 18 bouteilles), la cascade lumineuse et la verrerie sont offertes

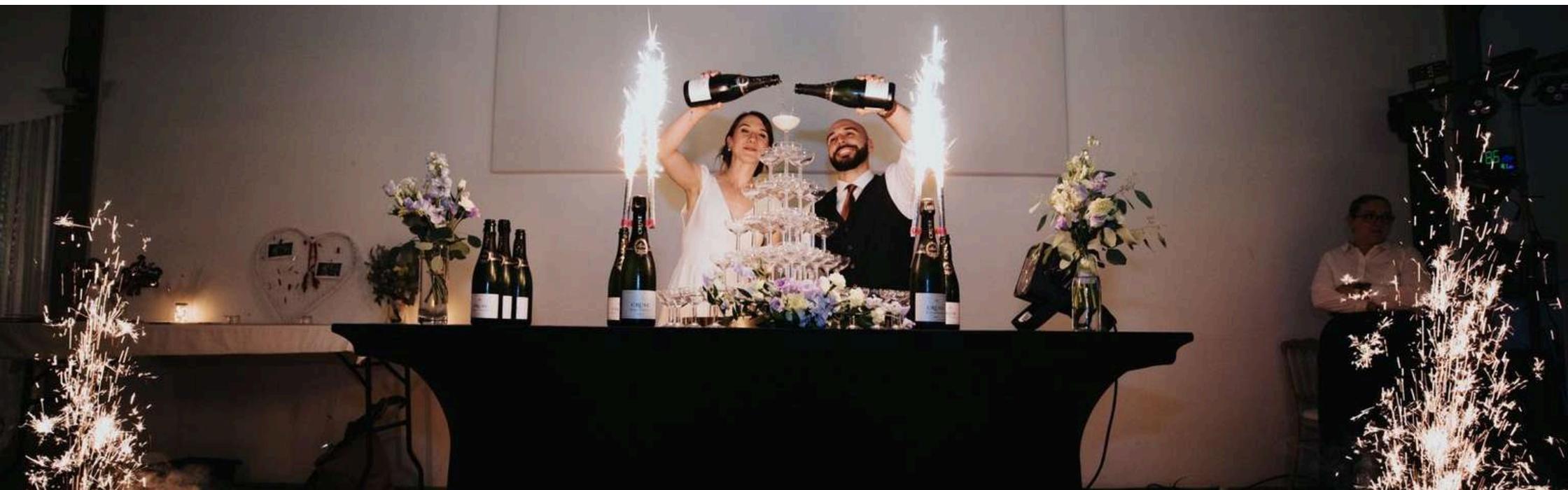
- Cruse Blanc de Blancs | 16,50€ TTC la bouteille
- Champagne brut réserve | 35,90€ TTC la bouteille

- Mise en scène avec jeu de lumières | *Offert*

Option 2

Si champagne ou pétillant fourni par vos soins sans droit de bouchon

- Location des flûtes auprès de La Table Bretonne | 1,20€ TTC la coupe
- Mise en scène avec jeu de lumières | 130€ TTC



Les retours de nocces



Sans service

Brunch tradition

Prix par personne | 23,50€ TTC

- Crêpes et pancakes - 2 pièces par personne

Beurre demi-sel et confitures

- Salades composées - 150gr par personne

Salade de riz au thon, salade tomate-mozza et pesto...

- Poissons fumés - 50gr par personne

Saumon fumé par nos soins, saumon gravlax...

- Fromages - 50gr par personne

- Assortiment de tartes

Fraise, chocolat, framboise...

- Boissons

- Café, thé, lait et sucre
- Jus de fruits
- Eaux plate et gazeuse

Livraison le jour du mariage

Supplément

Vaisselle | 3,50€ TTC

- 2 assiettes, 2 verres et couverts

Plateaux à partager

Charcuteries | Pour 10 personnes | 1kg | 57,75€ TTC

- Jambon blanc et cru
- Andouille artisanale
- Saucisson sec
- Terrine de campagne maison

Beurre et condiments

Viandes froides | Pour 10 personnes | 1kg | 63,80€ TTC

- Rôti de boeuf
- Blanc de volaille basse température
- Filet mignon de porc

Beurre et condiments

Fromages | Pour 10 personnes | 1kg | 57,75€ TTC

- Tomme de vache
- Comté affiné
- Bleu
- Camembert

Beurre et condiments

Poissons | Pour 10 personnes | 500gr | 77€ TTC

- Saumon fumé par nos soins et saumon gravlax
- Lieu fumé par nos soins
- Rillettes de thon à l'aneth

Crackers de pains grillés et crème à l'aneth

Livraison le jour du mariage, sans service et sans mise en place

Avec service

Formule tradition | 24,75€ TTC

Offre valable pour 20 personnes minimum

Vaisselle et service compris pour une durée de 3h

- 2 crêpes blé noir au choix
 - Jambon
 - Oeuf
 - Champignons
 - Concassé de tomates
 - Chèvre frais
 - Emmental râpé
- 1 crêpe froment au choix
 - Beurre
 - Sucre
 - Chocolat
 - Caramel au beurre salé

Formule galette saucisse | 21,45€ TTC

Offre valable pour 20 personnes minimum

Vaisselle et service compris pour une durée de 3h

- 1 galette saucisse par personne
 - Sauce moutarde
 - Concassé de tomates
 - Confit d'oignons
- 2 crêpes froment au choix
 - Beurre
 - Sucre
 - Chocolat
 - Caramel au beurre salé

Brunch tradition | 26,50€ TTC

Offre valable pour 20 personnes minimum

- Assortiment de mini viennoiseries - 2 par personne

Croissant et pain au chocolat

- Baguettes artisanales et pain de campagne

Beurre demi-sel et confitures

- Salades composées - 150gr par personne

Salade de riz au thon, salade tomate-mozza et pesto...

- Poissons fumés - 50gr par personne

Saumon fumé par nos soins, saumon gravlax...

- Fromages - 50gr par personne

Pain, beurre et condiments

- Assortiment de tartes

Fraise, chocolat, framboise...

- Boissons

◦ Café, thé, lait et sucre

◦ Jus de fruits

◦ Eaux plate et gazeuse

Cette prestation comprend

- La vaisselle
- La livraison et la mise en place des buffets

Cette prestation ne comprend pas

- La remise en état de la salle et des tables | 50€/heure
- Le service et le débarrassage | 50€/heure



Traiteur événementiel

LA | **table**
Bretonne

La signature de vos réceptions

Votre interlocutrice

Marie-Paule Le Bihan
contact@latablebretonne.fr
02 98 25 54 40

Horaires du service commercial

Du mardi au samedi, de 9h à 17h

Centre d'Activités Le Foch
5, rue de Kervézennec
29200 BREST