



© Samuel LOSSOUARN

# Votre Mariage au Golf de Nantes

**Golf de Nantes**

Route Départementale 81 – Vigneux de Bretagne  
02 40 63 25 82 – [accueil@golfclubdenantes.com](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)





# Votre Mariage

Dans un cadre enchanteur, entouré d'un parc de 56 hectares et à seulement 20 minutes du centre-ville de Nantes, le Golf de Nantes est le lieu idéal pour vos réceptions.

Un parking privé, une vaste terrasse arborée et un service soigné, voici quelques uns de nos ingrédients pour que votre événement soit à la hauteur de vos attentes.

Avec l'aide de notre équipe, préparez une réception « clé en main » unique grâce à nos prestations modulables.





# Nos Formules

## Cocktail

6 réductions &  
Arachides  
Jus de fruit

2 verres de Punch,  
Kir, Sangria

**A partir de  
14,00€  
par personne**

## Dîner

Entrée  
Plat  
Dessert

Café & Vin  
compris

**À partir de  
29,90€  
par personne**

## Buffet

Buffet d'entrée  
Plat  
Fromage  
Dessert

Café & Vin  
compris

**A partir de  
22,00€  
par personne**

Nos prix comprennent : La location de salle de 19h à minuit avec mobilier, les prestations traiteurs citées ci-dessus, le service, la vaisselle, le nappage blanc et le nettoyage de la salle.



# Le Vin d'Honneur

2 Verres de Punch, Kir ou Sangria & Softs  
6 réductions & Arachides  
**14,00€ par personne**



1 Coupe de Champagne Mumm & Softs  
4 réductions & Arachides  
**15,00€ par personne**



1 Coupe de Champagne Bollinger & Softs  
4 réductions & Arachides  
**17,90€ par personne**

2 Coupes de Pétillant ou soupe Champenoise  
& Softs, 6 réductions & Arachides  
**18,00€ par personne**



2 Verres de Champagne Mumm & Softs  
6 réductions & Arachides  
**27,00€ par personne**



2 Coupes de Champagne Bollinger & Softs  
6 réductions & Arachides  
**29,10€ par personne**

*Vous souhaitez un cocktail plus raffiné ? Demandez notre brochure Cocktails.*



# Ateliers culinaires

## **Le foie gras dans tous ses états**

**4,50€ par personne (3 pièces)**

Dégustez le foie gras sous différentes formes aussi exquises les unes que les autres : crème brûlée foie gras, foie gras mi-cuit en pain toasté et foie gras et mangue rôties

## **Jambon à la découpe**

**3,50€ par personne (avec pain toasté aux figues)**

Notre Chef découpe à la demande un jambon Serrano présenté sur la véritable machine Italienne. Un délice tout simplement !

## **Plancha**

Aujourd'hui c'est un véritable mode de vie culinaire : un cuisson à cru, sans matière grasse.

**4,50€ par personne (3 pièces)**

Noix de St Jacques rôties aux baies de Goji et  
Noix de St Jacques rôties et perles de citron poivré

**3,00€ par personne (2 pièces)**

Brochettes de canard aux framboises,  
Aiguillettes de canard à la vanille et poivre de Madagascar

## **Banc d'huîtres**

**4,50€ par personne (3 pièces)**

Service et ouverture d'huîtres Bretonnes.  
Pain de seigle avec son beurre au sel de Guérande et condiments.

## **Panier Fraîcheur**

**1,00€ TTC par personne**

Le chef vous propose également un panier de légumes croquants  
et ses crèmes cocktails



# Menu Tradition

# 29,90€

Vin & Café Compris

**Carpaccio de tomates du moment, *Mozzarella au basilic et crumble***

**Tartare de truite aux pommes acidulées, *Riz japonais aux algues bretonnes***

**Tarte fine de légumes braisés et rouget grillé, *Coulis de crustacés***

**Tagliatelles de légumes acidulés,**

*Aiguillettes de merlu aux épices douces, coulis de mâche nantaise*

**Marbré de foie gras et jambon persillé**

*Vinaigrette de betterave à l'huile de noisettes et sirop d'érable*

**La suggestion du chef**

\*\*\*

**Dos de merlu rôti façon cotriade, *Bisque légère émulsionnée à la rouille***

**Roulade de limande jaune braisée,**

*Ragoût de légumes confits aux épices espagnoles*

**Suprême de volaille cuit au sautoir,**

*Pommes de terre écrasées à l'huile d'olives et à la ciboulette, réduction aux myrtilles*

**Filet mignon de porc au lait de sauge,**

*Mousseline de carottes, échalotes confites au sel de Guérande*

**La suggestion du chef**

\*\*\*

**Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais**

*Mesclun à l'huile de noisettes (supplément 5,10€ par pers.)*

\*\*\*

**Dessert**



# Menu Gourmand 39,50€

Vin & Café Compris

**Carpaccio de tomates du moment, *Mozzarella au basilic et crumble***

**Tartare de truite aux pommes acidulées, *Riz japonais aux algues bretonnes***

**Tarte fine de légumes braisés et rouget grillé, *Coulis de crustacés***

**Tagliatelles de légumes acidulés,**

*Aiguillettes de merlu aux épices douces, coulis de mâche nantaise*

**Marbré de foie gras et jambon persillé**

*Vinaigrette de betterave à l'huile de noisettes et sirop d'érable*

**La suggestion du chef**

\*\*\*

**Pavé de bœuf, sauce vigneronne zestée**

*Courgettes rôties aux herbes et pommes grenailles*

**Quasi de veau juste rôti, crème de cèpes**

*Sélection de légumes de nos maraîchers*

**Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki**

*Écrasé de pomme de terre à la ciboulette*

**Filet de daurade juste saisi aux algues marinées**

*Caviar d'aubergines aux tomates confites*

\*\*\*

**Assiette de 3 fromages ou Croustillant de curé nantais**

*Mesclun à l'huile de noisettes*

\*\*\*

**Dessert**



© Samuel LOSSOUARN

# Menu Prestige

# 48,00€

Vin & Café Compris

**Tartare de noix de coquilles Saint-Jacques à la vanille de Madagascar,**  
*Blinis infusé au citron vert*

**Terrine de foie gras de canard au naturel**  
*et sa confiture d'oignons (sélection Alain François à Bouaye 44)*

**Méli-mélo de langoustines et coques aux pomelos et chicorée**  
*Vinaigrette à la vanille de Tahiti*

**Salade de filets de caille et sot l'y laisse de poulet flambés au whisky,**  
*Jus au foie gras émulsionné à la truffe*  
\*\*\*

**Filet de canette rôti** (sélection Alain François à Bouaye 44) *Légumes oubliés rôtis*

**Pavé de bœuf, sauce vigneronne zestée**  
*Courgettes rôties aux herbes et pommes grenailles*

**Quasi de veau juste rôti, crème de cèpes**  
*Sélection de légumes de nos maraîchers*

**Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki**  
*Écrasé de pomme de terre à la ciboulette*

**Filet de daurade juste saisi aux algues marinées**  
*Caviar d'aubergines aux tomates confites*  
\*\*\*

**Assiette de 4 fromages** (sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France)  
**ou croustillant de curé nantais affiné au muscadet**  
*Mesclun à l'huile de noisettes*  
\*\*\*

**Dessert**



# Menu Privilège

# 52,00€

Vin & Café Compris

## **Terrine de foie gras de canard au naturel**

*et sa confiture d'oignons (sélection Alain François à Bouaye 44)*

## **Tartare de langoustines aux herbes folles Soufflé froid d'avocats aux agrumes**

### **Céviche de thon aux mangues, vinaigrette aux perles de yuzu (+3,50 €)**

*Langoustine royale en robe de vermicelle croustillant,  
noix de coquille Saint-Jacques aux feuilles de shizo & agrumes*

### **Salade de homard aux agrumes et tagliatelles de légumes (+3,50 €)**

*Vinaigrette aux fruits de la passion et gingembre confit*

\*\*\*

### **Pavé de veau rôti, jus aux morilles et pépites de foie gras**

*Légumes oubliés rôtis*

### **Filet de boeuf façon rossini, Légumes du moment et pommes de terre rôties**

### **Demi-homard grillé du « golf » (+5.50 €)**

*Et sa persillade, riz basmati*

### **Risotto de homard et fondue de poireaux (+ 5.50 €)**

*Croustille de parmesan*

### **Lotte de nos côtes rôtie à la romanesco,**

*Cromesqui de riz vénéré et caviar d'aubergines, huile d'olives infusée au jambon ibérique*

\*\*\*

### **Assiette de 4 fromages ou Plateau de fromages (sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France) ou Croustillant de curé nantais affiné au muscadet**

*Mesclun à l'huile de noisettes*

\*\*\*

**Dessert**

# Menu VIP

# 63,00€

Vin & Café Compris

## Mise en bouche

\*\*\*

**Terrine de foie gras mi-cuit** *et confit d'oignons aux figues*

**Tartare de magret fumé**, *crumble de foie gras à l'huile de truffes*

**Salade de homard aux agrumes et tagliatelles de légumes**

*Vinaigrette aux fruits de la passion et gingembre confit*

**Noix de Saint-Jacques rôtie**, *crème de céleri vierge aux baies de goji et tartare de légumes épicés*

\*\*\*

**Demi-homard grillé du « golf »** (+ 5.50 €)

*Et sa persillade, riz basmati*

**Risotto de homard** (+ 5.50 €)

*Et fondue de poireaux, croustille de parmesan*

**Filet de bar aux coques et algues Edamame Hijiki**, *écrasé de pomme de terre aux lentilles corail*

**Osso bucco de lotte à l'américaine**

\*\*\*

**Tournedos de filet de bœuf, sauce vigneronne zestée**,

*Courgettes rôties aux herbes et pommes grenailles*

**Filet mignon de veau juste rôti**, *jus naturel émulsionné à la truffe*

**Pavé de selle d'agneau rôtie à la sauge**, *poêlée de fèves au lard fumé*

\*\*\*

**Assiette de 4 fromages** ou **Plateau de fromages** (sélection de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France) ou **Croustillant de curé nantais**

*Mesclun à l'huile de noisettes*

\*\*\*

**Dessert**



# Nos Vins

1 bouteille pour 3 personnes

## Pour le Menu Tradition

### **Côtes de Gascogne**

(cépages Colombard et Sauvignon)

### **Côtes du Marmandais**

(cépages Merlot, Abouriou, Malbec, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc)

## Pour les autres menus

### **Sauvignon de Touraine**

(cépage Sauvignon)

### **Côtes de Bourg**

(Cépages Merlot, Cabernet Franc, Malbec)



# Le Buffet Retour de mariage

## 22,00€

Vin & Café Compris



### **BUFFET D'ENTRÉES**

Salade Piémontaise  
Salade Nantaise  
Concombre à la crème  
Taboulé à la menthe et petits légumes  
Salade au pesto  
Salade Coleslaw  
Macédoine et œuf mayonnaise  
Tortilla

### **PLAT**

Roti de Porc et Poulet froid

### **FROMAGE**

Roue de brie affiné

### **DESSERT**

Tarte aux pommes

*Vous souhaitez un buffet plus raffiné ? Demandez notre brochure Buffets.*



# Le Buffet Tradition

**29,50€**

Vin & Café Compris

## **BUFFET D'ENTRÉES**

Terrine de poisson aux amandes  
Aiguillettes de volaille aux épices douces  
Minestrone de truite marinée et brunoise de légumes  
Clafouti fermier au Curé Nantais  
Crudités de saumon et coulis de fromage blanc aux herbes  
Planche de charcuteries variées  
(Serrano, Andouille, Rillettes Pur Porc, Rosette...)  
Terrine de foie de volaille & confiture d'Oignons  
Tomate au basilic et mozzarella  
Rizotini au pistou et légumes confits  
Melon et Pastèque (selon saison) ou crudités de saison

## **PLAT**

Noix de jambon marinée aux épices et zestes d'agrumes  
Et sa garniture

**Roue de brie affiné et sa salade verte**

**Dessert**



# Le Buffet Grillades

**38,00€**

Vin & Café Compris

## **LES ENTRÉES**

Saumon Bellevue  
Bouchée de foie gras mi-cuit et son chutney  
Pain de truites aux amandes  
Piémontaise de tourteaux  
Terrine de foie de volaille maison  
Mesclun de rillauds tièdes aux champignons  
Salade de lentilles vertes et maquereaux fumés  
Salade Nantaise

## **LES GRILLADES (Choisir trois plats)**

Chipolatas nature et petits légumes  
Grillardins de Porc aux épices  
Brochette de Bœuf mariné aux Poivres  
Brochette de Poulet au miel citron  
Sot l'y laisse de Volaille à la tandoori  
Poitrine et Andouille Fumées  
Pavé de Bœuf à la Provençale  
Filet de Poulet jaune à la Mexicaine  
Brochette d'échine de Porc épice cajun  
Andouillette grillée

## **DESSERT**



# Le Brunch

# 29,00€

Enfant -12 ans 18,00€

## CÔTÉ SUCRÉ

Les minis viennoiseries (pains au chocolat, croissants)

Petits Pains Ciabatta ou baguette

Toasts grillés, accompagné de confitures, miel, Nutella. des fruits, des salades de fruits, des céréales et Muesli, du fromage blanc et un beau plateau avec différents fromages.

Surprises du Chef comme la mousse au chocolat noir, des mini panna cotta fruits rouge, caramel ...

## CÔTÉ SALÉ

Du saumon fumé et /ou mariné, harengs fumée ...

Des œufs brouillés, des minis saucisses, du bacon, du jambon et différentes charcuteries

### Des crudités et des salades

Tomate mozzarella, melon et pastèque selon saison , pomelos et crevettes en fraîcheur,

Cœur de laitue à la crème d'agrumes et saumon fumé

## SHOW COOKING & LES PLATS CHAUDS DU DIMANCHE (1 au choix)

### Grillade, Snacking en Show extérieur (aux beaux jours)

Le barbecue (selon saison et week-end)

Saucisses maison aux petits légumes et travers de porc caramélisés ou sélections de brochettes et bar à sauces ( barbecue, béarnaise, moutarde...)

Pomme à la cendre et ciboulette & champignons grillés

### Plats chauds sous forme de buffet

Pavé de Cabillaud rôti aux épices , maraîchère du moment au Vadouvan

Dos de Merlu cuit à la vapeur de Wakamé écrasé de pomme de terre au citron confit

Tajine de suprême de volaille, blé concassé comme un risotto oriental

Estouffade de porc fermier en curry, riz aux légumes et coco râpées



# Le Brunch

## **LES BOISSONS**

café, chocolat, lait et différents thés,

3 différents jus de fruits, eau plate et pétillante, vins de notre sommelier

-Possibilité d'atelier foie gras, huitres, St Jacques & crevettes en brochettes à la plancha

## **NOS OPTIONS**

### **BUFFET DE DESSERTS**

farandole de desserts breton : far breton, Kouign amann, crème caramel, faisselle beillevaire aux fruits rouges, le véritable gâteau Nantais

### **LES ATELIERS**

Possibilité d'atelier foie gras, huitres, St Jacques & crevettes en brochettes à la plancha

*Les plats ci-dessus sont susceptibles de changer en fonction des arrivages du marché.  
Choisir un plat unique pour l'ensemble des convives*



# Les Desserts

**Gâteau Nantais** *Coulis et sorbet de melon de France*

**Sablé breton aux fraises** *et mascarpone parfumé à la rhubarbe*

**Mi-cuit au chocolat,**  
*Crème glacée à la vanille*

**Tarte fine aux pommes**  
*Et coulis de caramel au beurre salé*

**Gâteau basque,**  
*Crème anglaise à la pistache*

**Parfait glacé au citron et cœur au limoncello,**  
*Éclats de meringue au basilic*

**Mille-feuille crousti-coulant,**  
*Caramel chocolaté au beurre salé et poire rôtie au poivre Voatsiperifery*

**Assiette Gourmande (+1,50€)**

\*\*\*

**Possibilité de Desserts Sans Gluten**

*Tarte aux Pommes*  
*Fondant au Chocolat*

\*\*\*

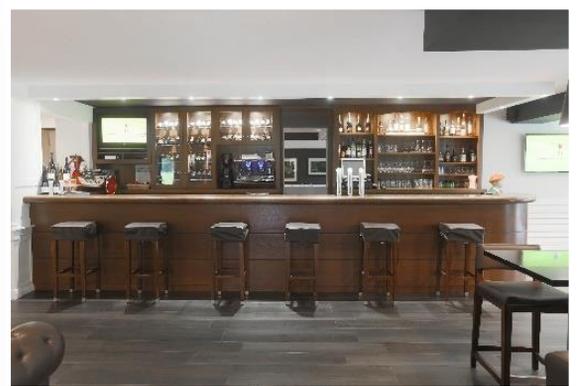
**Possibilité de Dessert à Partager**

*avec Notre Partenaire Création Gourmande (+3,00 €)*



# Nos Prestations complémentaires

Location de la Pergola.....	390,00€ par soirée
Impression de Menu .....	1,00€ l'exemplaire
Candie Bar .....	5,00€ par personne
Fontaine à Champagne.....	0,20€ par personne
Open-Bar soirée.....	2,50€ par verre (inclus : Coca-Cola, Café, Bière, Get 27)
Menu Prestataire .....	20,00€ par personne
Menu Enfant.....	13,00€ par personne (Entrée, plat, dessert et 1 boisson)





# Nos Conditions de Vente 2019

. Les tarifs proposés comprennent la location de la salle de 19h00 à minuit. Pour une arrivée avant 19h00, l'heure supplémentaire sera facturée 60€ et au-delà de minuit, un forfait de 390€ sera appliqué jusqu'à 3 heures (heure de fermeture du restaurant du Golf de Nantes). Cet horaire est applicable dans les conditions actuelles et peut être modifié en cas de force majeure.

. Si la prestation nécessite l'utilisation de la pergola sur la terrasse, un coût minimum de 390€ sera facturé selon la période.

. Les personnes s'engagent à respecter les consignes concernant le bon fonctionnement du golf et du restaurant à savoir :

*Les jeux de ballons sont interdits dans l'enceinte du golf (toléré sur le parking)*

*Les chants et la musique ne sont pas acceptés l'après-midi*

*Il est strictement interdit de courir ou de monter sur le putting-green*

*Les cotillons ne sont pas autorisés dans l'enceinte de l'établissement*

*Toute dégradation sera facturée.*

. Le client, où à défaut, l'organisateur agissant en qualité de représentant du client est responsable de tout dommage, direct ou indirect, que lui-même ou les participants pourraient causer au cours de l'évènement

**. Des arrhes seront versés à la réservation et 1 mois avant l'évènement :**

A la réservation

450€ pour une prestation supérieure à 1500€

150€ pour une prestation inférieure à 1500€

1 mois avant l'évènement

50% du coût total estimé (y compris le premier versement) devra être versé.

En cas d'annulation les arrhes ne seront pas remboursés.

<b>. Droit de bouchon</b>	Champagne	+ 6,50€ par bouteille ouverte
	Vin	+ 4,50€ par bouteille ouverte

Les tarifs en vigueur sont déterminés pour l'année civile et modifiables au 1<sup>er</sup> janvier de chaque année. Le Golf sera dégagé de toutes obligations au cas où un évènement de force majeure, ou de cas fortuit, surviendrait (grève, incendie, dégât des eaux).



# Notre partenaire voyage

Préférence  
VOYAGES

**150€ OFFERTS\***  
POUR L'OUVERTURE DE VOTRE  
**LISTE CADEAUX**  
PRÉFÉRENCE VOYAGES

( LISTE CADEAUX )

CAGNOTTE EN LIGNE  
100% GRATUITE,  
SÉCURISÉE,  
PERSONNALISABLE.

**COMMENT CRÉER  
VOTRE LISTE PRÉFÉRENCE VOYAGES ?**

Rendez-vous dans l'une de nos 13 agences de voyages ou directement sur [www.preferencevoyages360.com](http://www.preferencevoyages360.com).

Vos invités auront la possibilité de contribuer à votre voyage de noces, ils ne pourront qu'adorer !



## VOTRE PARTENAIRE VOYAGE

Préférence Voyages vous accompagne pour élaborer le voyage de vos rêves en fonction de vos envies et de votre budget ! Circuits, séjours, voyages sur-mesure... découvrez dans nos agences les dernières destinations tendances pour votre voyage de noces.

**EXCLUSIVITÉ**



Préférence Voyages vous offre une LISTE CADEAUX créditée de **150€\*** pour tous les mariages 2019 et 2020 organisés au Golf de Nantes.

Contactez une de nos agences avec votre justificatif (contrat de prestation du Golf de Nantes) pour en bénéficier !

PRÉFÉRENCE VOYAGES | 02.40.35.17.18 | [WWW.PREFERENCEVOYAGES360.COM](http://WWW.PREFERENCEVOYAGES360.COM)  
ANGERS | CHOLET | LA BAULE | LE MANS | LES HERBIERS | LORIENT | MONTAIGU  
NANTES | RENNES | SAINT-NAZAIRE | SAINT-HERBLAIN | SAUMUR

\* Voir conditions en agence. Ne pas jeter sur la voie publique. Photos 1stock. TM044100010