



© Samuel LOSSOUARN

Votre Mariage au Golf de Nantes

Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – Vigneux de Bretagne
02 40 63 25 82 – 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

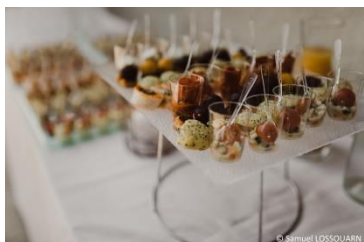
Café & Vin
compris

**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

Dentelle de melon au jambon Serrano et fraise

Médailillon de raie aux poivrons, sauce tartare

Rillettes de saumon aux algues et sa mousseline de courgettes jaunes

Fondant de foies de volaille au Porto et son chutney d'oignons

Tatin de légumes confits et son filet de maquereau au vin blanc

Brochette de crevettes à la Thaï et sa julienne de légumes

*
**

Suprême de volaille façon tajine

Dos de lieu jaune à la mousseline de courgettes,
riz safrané et ses légumes verts

Filet mignon de porc à la Dijonnaise,
Petites pommes de terre au beurre et champignons

Pavé de merlu à la Niçoise,
caviar d'aubergines beurre au romarin

Ballotine de volaille farcie, écrasé de pommes de terre,
duxelle de champignons et sa crème

*
**

Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais, (+5,10€)

mesclun à l'huile de noisette
(sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

*
**

Dessert



Menu Gourmand 39,50€

Vin & Café Compris

Médailon de raie aux poivrons, sauce tartare

Rillettes de saumon aux algues et sa mousseline de courgettes jaunes

Fondant de foies de volaille au Porto et son chutney d'oignons

Tatin de légumes confits et son filet de maquereau au vin blanc

Brochette de crevettes à la Thaï et sa julienne de légumes

Médailon de foie gras au jambon persillé et son chutney de fruits secs

*
**

Magret de canard au miel et patates douces

Filet de bar aux agrumes

et légumes du maraîcher, beurre aux algues

Pavé de saumon en croûte d'herbes,

sur sa julienne de légumes, beurre de Saint-Jacques

Pavé de veau aux girolles,

gratin dauphinois et champignons

*
**

Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais,

(sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

mesclun à l'huile de noisette

*
**

Dessert



© Samuel LOSSOUARN

Menu Prestige

48,00€

Vin & Café Compris

Terrine de foie gras

et sa confiture d'oignons

Crumble de langoustines,

purée de vitelottes et sauce à la framboise

Ballotin de filet de caille farcie,

compotée de raisins, sauce Yakitori

Tartare de thon et Granit Smith,

escalope de foie gras

Magret de canard au miel

et patates douces

Pavé de saumon en croûte d'herbes,

sur sa julienne de légumes, beurre de Saint-Jacques

Pavé de veau aux girolles,

gratin dauphinois et champignons

Filet de bar aux agrumes

et légumes du maraîcher, et beurre aux algues

Assiette de 4 fromages ou croustillant de curé nantais,

(sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

mesclun à l'huile de noisette

Dessert



Menu Privilège

53,00€

Vin & Café Compris

Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons

Salade de homard aux agrumes, (+3,50€)

tagliatelles de légumes au yuzu

Corolle de sole farcie aux langoustines et son beurre de crustacés

Tartare de canard aux fruits rouges

et son escalope de foie gras poêlée

Tournedos de bœuf Rossini

pomme Anna, mousseline de carottes et champignons des bois

Demi-homard grillé du Golf (+5,50€)

Risotto de homard (+5,50€)

et croustille de parmesan, émulsion à la truffe

Médallions de lotte et ses tagliatelles à l'encre de seiche

étuvée de légumes, sauce de crustacés

Pavé de veau

aux mini légumes du moment, sauce périgourdine

**Assiette de 4 fromages ou plateau de fromages
ou croustillant de curé nantais affiné au Muscadet,**

(sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

mesclun à l'huile de noisette

Dessert



Menu VIP

63,00€

Vin & Café Compris

Mise en bouche

Terrine de foie gras de canard et sa confiture d'oignons

Salade de homard aux agrumes, (+3,50€)

tagliatelles de légumes au yuzu

Corolle de sole farcie aux langoustines et son beurre de crustacés

Tartare de canard aux fruits rouges et son escalope de foie gras poêlée

Demi-homard grillé du golf (+5,50€)

Risotto de homard (+5,50€)

et croustille de parmesan, émulsion à la truffe

Médallions de lotte et ses tagliatelles à l'encre de seiche

étuvée de légumes, sauce de crustacés

Tournedos de bœuf Rossini

pomme Anna, mousseline de carottes et champignons des bois

Pavé de veau

aux mini légumes du moment, sauce périgourdine

Assiette de 4 fromages ou plateau de fromages
ou croustillant de curé nantais affiné au Muscadet,

(sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

mesclun à l'huile de noisette

Dessert



Nos Vins

1 bouteille pour 3 personnes

Pour le Menu Tradition

Côtes de Gascogne

(cépages Colombard et Sauvignon)

Saint Chinian

(cépages Syrah, Grenache et Carignan)

Pour les autres menus

Sauvignon de Touraine

(cépage Sauvignon)

Blaye Côtes de Bordeaux ou Libarde

(selon disponibilité)



Menu enfant

13,00€

Entrée, plat, dessert, 1 boisson

Assiette de charcuterie

Ou Assiette de crudités

Poulet ou Steak haché

Potatoes ou pâtes

Tarte aux pommes

Ou Boules de glace

1 boisson au choix



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, huîtres, 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, huîtres, 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

crème anglaise aux nantillais et brisures de berlingots

Framboisier ou fraisier

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Tarte au citron revisitée

Délice aux deux chocolats

et sa ganache au chocolat blanc

Tarte fine aux pommes

et sa glace vanille

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Assiette gourmande (+1,50€)

Possibilité de desserts sans gluten

tarte aux pommes ou fondant au chocolat

Possibilité de desserts à partager (+3,00€)

avec notre partenaire Création Gourmande



© Samuel LOSSOUARN

Nos Prestations complémentaires

Location de la Pergola.....490,00€ par soirée

Impression de Menu1,00€ l'exemplaire

Candie Bar5,00€ par personne

Fontaine à Champagne.....0,20€ par personne

Open-Bar soirée..... 2,50€ par verre

(inclus : Coca-Cola, Café, Bière, Get 27)

Menu Prestataire20,00€ par personne

Menu Enfant.....13,00€ par personne

(Entrée, plat, dessert et 1 boisson)





Nos Conditions de Vente 2020

. 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 490€ 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

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.

. Droit de bouchon

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^{er} janvier de chaque année. Le Golf sera dégagé de toutes obligations au cas où un événement 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

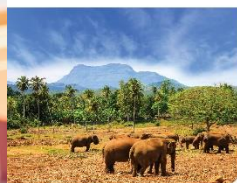
(LISTE CADEAUX)

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.

Vos invités auront la possibilité de contribuer à votre voyage de nocces, 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 nocces.

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
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 Istock. TM044100010