



Votre Mariage au Golf Club de Nantes



Golf Club de Nantes

Route Départementale 81 – Vigneux de Bretagne
02 40 63 25 82 – accueil@golfclubdenantes.com



Créons ensemble votre mariage



NOS COCKTAILS

À PARTIR DE 14.00€
PAR PERSONNE

2 verres de kir, punch ou
sangria & 6 réductions
softs & arachides



NOS MENUS

À PARTIR DE 29.90€
PAR PERSONNE

Entrée, plat, dessert
café & vin compris



NOS BUFFETS

À PARTIR DE 22.00€
PAR PERSONNE

Buffet d'entrées, plat,
fromage, dessert
café & vin compris

Dans un cadre enchanteur, entouré d'un parc de 56 hectares et à seulement 20 minutes du centre-ville de Nantes, le Golf Club 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 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

Formule à 14,00€ par personne

6 réductions & 2 verres de kir, punch ou sangria

Formule à 15,00€ par personne

4 réductions & 1 coupe de champagne Mumm

Formule à 17,90€ par personne

4 réductions & 1 coupe de champagne Billecart-Salmon

Formule à 18,00€ par personne

6 réductions & 2 coupes de pétillant
ou soupe champenoise

Formule à 27,00€ par personne

6 réductions & 2 coupes de champagne Mumm

Formule à 29,10€ par personne

6 réductions & 2 coupes de champagne Billecart-Salmon



Nos vins d'honneur comprennent softs et arachides.

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 sur son pain d'épices, Foie gras poêlé et son chutney de saison.

JAMBON A LA DÉCOUPE

3,50€ par personne (20 personnes minimum)

Notre chef découpe à la demande un jambon Serrano présenté sur la véritable machine italienne. (avec Pain toasté aux figues)

Un délice tout simplement !

PLANCHAS

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

4,50€ par personne (3 pièces)

Noix de saint jacques snackées sur risotto

Gambas sur son wok de légumes

3,00€ par personne (2 pièces)

Brochettes de canard façon yakitori & Brochettes de volaille, ananas curry

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

ATELIER SAUMON

4,50€ par personne

Saumon gravlax sur son blinis & Saumon fumé tranché, crème aux herbes

PANIER FRAÎCHEUR

1,00€ TTC par personne

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



Menu Tradition

29,90€

Vin & Café Compris

Terrine du chef,

pickles marinés maison

Accras de chair de tourteaux,

espuma au Cumbawa

Tarte Fine de Légumes Braisés et Rouget Grillé,

coulis de Crustacés

Fleur de melon gourmande,

serrano et fruits de saison ,vinaigrette tomate basilic

Ceviche de gravlax de magret de canard,

vinaigrette a la cerise pickles de légumes

Mignon de porc laqué au miel,

risotto de frégola sarda, tagliatelles de carottes et vinaigrette de fruits rouges

Ballotine de pintade,

Cannelloni de courgettes,
mousseline de pommes de terre aux herbes, jus aux thym citron

Pavé de saumon en croute d'herbe

maki de légumes façon thaï, crème gingembre wasabi

Pavé de julienne

mousseline de carottes à l'orange, crème de citron confit et légumes d'été

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 (page 13)



Menu Gourmand 39,50€

Vin & Café Compris

Julienne de coppa sur son sablé au parmesan,
tapenade de tomates confites et ses légumes de saison,

Gravlax de daurade sébaste à la betterave,
cerise et citron confit (*supp 2€*)

Tarte Fine de Légumes Braisés et Rouget Grillé, coulis de Crustacés

Accras de chair de tourteaux,
espuma au Cumbawa

Ceviche de gravlax de magret de canard,
vinaigrette à la cerise pickles de légumes

Filet de bar aux salicornes, légumes des maraichers et lentilles corail

Dos de cabillaud en croûte de chorizo,
mousseline de courgettes, miel romarin et sauce vierge

Rôti noisette d'agneau, jus corsée,
déclinaison de choux fleurs et polenta croustillante

Magret de canard rôti aux myrtilles, risotto de frévola sarda,
tagliatelles de carottes et vinaigrette aux fruits rouges

Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais,
mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert (page 13)



Menu Privilège

49,00€

Vin & Café Compris

Foie gras de canard et son chutney aux fruits de saison

Langoustines, purée de carottes et beurre à l'orange, crumble sésame

Carpaccio de saint jakes aux fruits exotiques,
petits légumes de saison et gambas en tempura (Supp 2€)

Risotto à l'huile de truffe,
tataki de bœuf aux sésames roquette et carotte fane (Supp 2€)

Saumon fumé farci au guacamole et yuzu,
tartare de tomate d'antan gambas rôtie à la citronnelle

Filet de bar aux salicornes, légumes des maraichers et lentilles corail

Dos de cabillaud en croûte de chorizo,
mousseline de courgettes, miel romarin et sauce vierge

Rôti noisette d'agneau, jus corsée,
déclinaison de choux fleurs et polenta croustillante

Magret de canard rôti aux myrtilles, risotto de frégola sarda,
tagliatelles de carottes et vinaigrette aux fruits rouges

Demi-homard grillé du « Golf » et sa persillade, riz basmati (supplément selon saison)

Risotto de homard et fondue de poireaux, croustille de parmesan (+5,50€)

Assiette de 3 fromages ou croustillant de curé nantais affiné au muscadet,
mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert (voir page 13)



Menu enfant

13,00€

Entrée, plat, dessert, 1 boisson



Assiette de charcuterie

OU **Assiette de crudités**

Poulet ou Steak haché

Frites maison ou pâtes

Tarte aux pommes

OU **Boules de glace**

1 boisson au choix



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



Le Buffet Tradition

29,50€

Vin & Café Compris

BUFFET D'ENTRÉES

Terrine de poisson

Terrine du chef

Planche de charcuterie

Tomate farcie à la brunoise de légumes et julienne de jambon Vendéen

Salade Marco Polo (farfalle, poivron, surimi, ciboulette)

Salade hawaïenne (riz crevette ananas kiwi)

Saumon fumé et sa crème acidulée

Tomate mozzarella Buffala à l'huile de basilic

Duo de melon et pastèque /ou crudités de saison

Courgette farcie au canard, crème de citron vert

PLAT

Suprême de volaille à la normande et sa garniture de saison

FROMAGE

Roue de Brie affiné et sa salade verte

DESSERT

voir page 13



Le Buffet Grillades

38,00€

Vin & Café Compris

LES ENTRÉES

Saumon Bellevue

Bouchée de foie gras au pain d'épices et son chutney

Terrine de saumon et Saint-Jacques

Verrine de tourteaux au combawa

Salade Marco Polo

Plateau de charcuterie à l'italienne
(Jambon de Serrano, Bresola, Coppa, Pancetta)

Ardoise de saumon fumé

Gaspacho de petits pois à la menthe

Salade de pastèque et feta /ou salade de quinoa,
feta aux légumes de saison confits

LES GRILLADES (Choisir trois plats)

Brochette de bœuf marinée à l'orientale

Brochette de sol l'y laisse de dinde au curry et lait de coco

Pavé de bœuf à la provençale

Brochette de porc aux épices

Pavé de saumon aux herbes

Araignée de porc marinée à la provençale

Filet de poulet aux épices douces

Brochettes de crevettes sauce thaï

Brochette de thon au poivrons

Tranche de jambon de Vendée grillée, sauce Porto

DESSERT

Voir page 13



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

Saumon gravlax

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,

Taboulé à la menthe et au saumon fumé

PLATS CHAUDS SOUS FORME DE BUFFET (1 au choix pour l'ensemble des convives)

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

Suprême de volaille et son couscous oriental

Travers de porc fermier aux épices douces, riz aux légumes

LES BOISSONS

café, chocolat, lait et différents thés,

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

NOS OPTIONS AVEC SUPPLEMENT

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 Desserts

Gâteau nantais

crème anglaise aux nantillais et tuiles de berlingots

Crème brulée Napoléon

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Tarte au citron revisitée

Délice aux deux chocolats

et sa ganache au chocolat blanc

Tarte aux fruits de saison

et sa glace vanille

Assiette gourmande (+1,50€)

Possibilité de desserts sans gluten

tarte aux fruits de saison ou mi-cuit au chocolat

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

avec notre partenaire Création Gourmande (page 14)



Les Desserts à partager

Avec notre partenaire Création Gourmande

DELICE : Biscuit dacquois noisettes, croustillant pralinés amandes noisettes, crémeux grand cru lait origine Ghana 36% de cacao.

PAVLOVA FRUITS ROUGES : Meringue, crémeux framboise et mûre, chantilly mascarpone à la vanille.

COEUR DE BRETAGNE : Brownie, crémeux gianduja chocolat lait, caramel au beurre salé, mousse grand cru origine Ghana 60% de cacao.

FLEUR DE SEL : Croustillant praliné amande et noisette, crémeux chocolat lait caramel à la fleur de sel, mousse grand cru chocolat lait origine Ghana 36% de cacao.

L'ETNA : Crémeux myrtille framboise violette, crème légère mascarpone, compotée de cassis, biscuit moelleux amande sans gluten

FRAISIER : Biscuit amande aux miel de l'avande, confit de fraise, crème légère vanille, fraises et tuile à la fraise.

Les gâteaux ci-dessus sont disponibles en 4 personnes, 6 personnes, 8 personnes

PIÈCE MONTÉE : vanille, chocolat, café, praliné, pistache, caramel, rhum, Cointreau, Grand Marnier. (minimum 20 personnes)



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)

Côte de Bourg ou Libarde

(selon disponibilité)



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

(Entrée, plat, dessert)





Nos Conditions de Vente 2021

- 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'événement

• **Des arrhes seront versées à la réservation et 1 mois avant l'évènement :**

La réservation n'est effective qu'une fois les arrhes versées et encaissées.

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 remboursées. Il est précisé que la réservation sera résiliée de plein droit si une somme quelconque n'est pas payée à son échéance ou si un chèque émis par le preneur n'est pas honoré par sa banque.

• **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 1er 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, coupure électrique, pandémie...).

- La facture sera établie à la suite de l'événement et son paiement interviendra dans les 10 jours. . Tout retard entraînera des pénalités (3 fois le taux d'intérêt légal).

- Le golf se réserve le droit de mettre fin à la location s'il apparaît que la manifestation organisée ne correspond pas à celle décrite lors des différents entretiens. Dans ce cas, le golf ne procédera à aucun remboursement.

Les clients s'engagent à prendre connaissance des mesures de sécurité et notamment celles d'incendie avant l'entrée dans les lieux.



Notre partenaire voyage

Préférence
VOYAGES

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



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

(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 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 !

* Voir conditions en agence. Ne pas jeter sur la voie publique. Photos Istock. TM044100010