



© Samuel LOSSOUARN

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

vosre 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.



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 !

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 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

Choux farci
et son coulis de piquillos

Velouté de potimarrons
pickles de champignons de saison, œuf parfait et lard fumé

Gravlax de saumon,
crème d'épinards et citrons confits

Arancini aux anchois,
choux rouge acidulé au citron vert

Suprême de volaille de Challans
accompagné de son mille-feuille de pommes de terre au Curé Nantais

Noix de joue de bœuf confite au miel et poivre de Sechuan,
mousseline de butternut et ses marrons glacés

Ballotine de truite,
crémeux de riz au gingembre et à la coriandre

Pavé de Merlu,
légumes oubliés et sa royale de panais au curry

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 (voir page 13)



Menu Gourmand 39,50€

Vin & Café Compris

Tarte fine de légumes de saison marinés,
Serrano et copeaux de foie gras

Choux farci
et son coulis de piquillos

Velouté de potimarrons
pickles de champignons de saison, œuf parfait et lard fumé

Gravlax de saumon,
crème d'épinards et citrons confits

Arancini aux anchois,
choux rouge acidulé au citron vert

Enroulé de bar au wakamé,
risotto aux petits légumes de saison

Rôti de lotte au lard,
blettes farcies à la patate douce

Quasi de veau en viennoise de noisettes,
aligot à la tome de Savoie

Filet de canette à la lavande, purée de betteraves au vinaigre balsamique,
navets et poireaux accompagnés de pommes de terre grenailles

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais,
Mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert (voir page 13)



Menu Nantais

39,50€

Vin & Café Compris

Capuccino de mâche aux Saint-Jacques
et son espuma à l'huile de noisettes

Cromesqui de Curé Nantais
à la patate douce

Filet de sandre au beurre blanc
et ses légumes du maraîcher nantais

Bœuf à la Nantaise
Carottes, oignons grelots et ses tagliatelles

Gâteau nantais,
Crème anglaise au nantillais et tuile de Berlingot

Tiramisu aux biscuits LU
et son caramel



Menu Privilège

49,00€

Vin & Café Compris

Foie gras de canard,
confiture de vin rouge et toast brioché

Langoustines,
duo de patates douces, coco et coriandre

Ris de veau,
purée de courge et ses pickles de girolles

Enroulé de bar au wakamé,
risotto aux petits légumes de saison

Rôti de lotte au lard,
blettes farcies à la patate douce sauce au citron confit

Quasi de veau en viennoise de noisettes,
aligot à la tome de Savoie

Filet de canette à la lavande, purée de betteraves au vinaigre balsamique,
navets et poireaux accompagnés de pommes de terre grenaille

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

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



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 14



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, huitres, St Jacques & crevettes en brochettes à la plancha



Nos Desserts à l'assiette

Crème brûlée vanille tonka

Gâteau Nantais et sa crème anglaise aux berlingot

Mi-cuit au chocolat et sa glace vanille

Forêt-noire

Entremet exotique, mangue et passion

Tarte de fruits de saison et sa glace vanille

Assiette gourmande (+1,50€ par pers.)

Possibilité de desserts sans gluten

Tarte aux fruits de saison ou mi-cuit au chocolat

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

avec notre partenaire Création Gourmande



DAVID PICOT
Créateur de saveurs



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.

COMBAVA : Dacquois amande aux zestes de combava, crémeux citron combava et chantilly mascarpone 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.

PRECIEUX FRAMBOISE : Biscuit chocolat amande, ganache chocolat noir framboise, compotée de framboises et mousse chocolat noir

SOLEIL FRUITÉ : Croustillant praliné noix de coco, crémeux noix de coco et fruits de la passion, compotée de mangue, mousse ivoire à la vanille de Madagascar

PEANUTS : Brownies au cacahuètes, crémeux vanille de Madagascar, caramel cacahuète et mousse chocolat au praliné amandes

TARTE CHOCOLAT : Sablé chocolat, ganache chocolat noir et ganache montée chocolat au lait

LEMON : Biscuit madeleine au citron, crémeux cassis noir de Bourgogne, confit citron bergamote et mousse ivoire au zeste de citron

FORET NOIRE : Biscuit moelleux chocolat, confit de griottes, ultra crémeux chocolat noir, crème légère à la vanille de Madagascar et sablé chocolat

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 menus Gourmand, Nantais & Privilège

Sauvignon de Touraine

(cépage Sauvignon)

Côte de Bourg ou Libarde

(selon disponibilité)

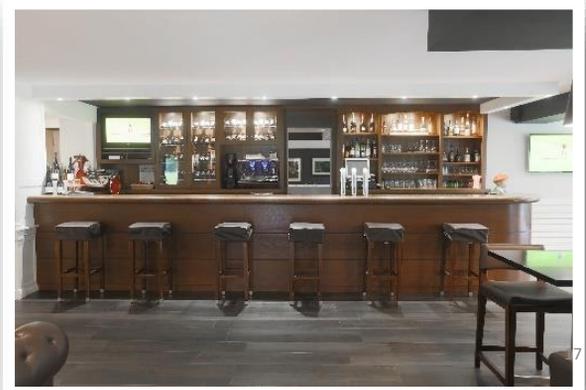


© Samuel LOSSOUARN

Nos Prestations complémentaires

- 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 2022

La location des espaces est de 1990€ TTC et comprend :

- la location de la salle et de la pergola de 19h00 à 3h00 du matin. (heure de fermeture du restaurant)
- Le personnel jusqu'à 3 heures du matin

Pour une arrivée avant 19h00, **l'heure supplémentaire sera facturée 60€.**

Le montant de la prestation traiteur avec le restaurant du golf doit être au minimum de 2000 €TTC.

- 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.

- **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 1^{er} 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, coupure électrique, pandémie...).
- La facture sera établie à la suite de l'évènement 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 apparait 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



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 noces, ils ne pourront qu'adorer !



VOTRE PARTENAIRE VOYAGE

Pr ference 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



Pr ference 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 1stock. TM044100010