



© 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 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 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 15,00€ par personne

6 réductions & 2 verres de kir, punch ou sangria

Formule à 16,00€ par personne

4 réductions & 1 coupe de champagne Mumm



Formule à 18,90€ par personne

4 réductions & 1 coupe de champagne Billecart-Salmon



Formule à 21,00€ par personne

6 réductions & 2 coupes de pétillant
ou soupe champenoise

Formule à 28,00€ par personne

6 réductions & 2 coupes de champagne Mumm



Formule à 32,00€ 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

5,50€ 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

5,00€ 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.

6,50€ par personne (3 pièces)

Noix de saint jacques snackées sur risotto

Gambas sur son wok de légumes

4,00€ par personne (2 pièces)

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

BANC D'HUÎTRES

5,50€ par personne (3 pièces)

Service et ouverture d'huîtres Bretonnes,

Pain de seigle avec son beurre au sel de Guérande et condiments

ATELIER SAUMON

5,50€ 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

31,50€

Vin & Café Compris

Terrine du Chef,
pickles marinés maison

Tartare de saumon, ananas et livèche,
crème de guacamole sauce vierge exotique

Sablé aux noisettes, caviar d'aubergines au miel-citron,
serrano et champignons

Gravlax de daurade,
gingembre, citron vert et ses minis blinis

Œuf parfait,
sur un lit de crémeux de châtaignes, velouté d'oignons caramélisés

Suprême de volaille en croûte d'herbes,
risotto aux shitakés

Filet de daurade,
chou farci de patates douces à la coriandre

Effiloché de noix de joue de porc confite,
sauce orange verveine, purée de coco de Paimpol

Pavé de merlu,
sauce beurre blanc (à la tonka), riz bambou aux légumes d'hiver

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais, (+ 5,50 €)
mesclun à l'huile de noisette (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

Dessert



Menu Nantais

40,50€

Vin & Café Compris

Carpaccio de Saint-Jacques crémeux de mâche au miel
Sauce chimichurry, pousses végétales nantaises

Cromesquis de Curé Nantais
à la patate douce

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

Magret de canard des Pays de Loire
Purée de pommes de terre à la fleur d'oranger

Gâteau nantais,
crème anglaise au nantillais et tuile de Berlingot

Tiramisu aux biscuits LU
et son caramel



Menu Gourmand

41,50€

Vin & Café Compris

Tartare de saumon, ananas et livèche,
crème de guacamole sauce vierge exotique

Sablé aux noisettes, caviar d'aubergines au miel-citron,
Serrano et champignons

Gravlax de daurade,
gingembre, citron vert et ses minis blinis

Œuf parfait,
sur un lit de crémeux de châtaignes, velouté d'oignons caramélisés

Anguille fumée et ses copeaux de foie gras
dans une nage de pomme verte et wasabi (+ 5,50 €)

Filet de bar,
risotto aux poireaux confits à l'orange et thym-citron

Fondant de veau confit,
potiron rôti à la vanille et sa mousseline

Filet de cabillaud,
à l'huile de coco, riz curcuma gingembre

Solomillo de porc ibérique farci aux champignons,
clémentines rôties, carottes fanes et gnocchis

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

Dessert



Menu Privilage

51,00€

Vin & Café Compris

Foie gras de canard,
chutney de saison et son toast brioché

Médailon de pintade
farci aux champignons, émulsion à l'huile de truffes

Saint-Jacques snackées
sauce Noilly Prat, fondue de poireaux

Tataki de thon
dans sa salade de coco de Paimpol à l'asiatique

Filet de bar,
risotto aux poireaux confits à l'orange et thym-citron

Fondant de veau confit,
potiron rôti à la vanille et sa mousseline

Filet de cabillaud,
à l'huile de coco, riz curcuma gingembre

Solomillo de porc ibérique farci aux champignons,
clémentines rôties, carottes fanes et gnocchis

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

Dessert



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

33,50€

Vin & Café Compris
Softs (+2,00€)

BUFFET D'ENTRÉES

Terrine de poisson

Terrine du chef

Planche de charcuterie

Assortiment de minis cakes salés

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

Salade hawaïenne (riz crevette ananas kiwi)

Saumon fumé et sa crème acidulée

Tzatzíki à la menthe, crème de citron confit

Crudités de saison

Préfou aux maquereaux

PLAT

Suprême de volaille à la normande

et sa garniture de saison

FROMAGE

Roue de Brie affiné

et sa salade verte

DESSERT



Le Buffet Grillades

42,00€

Vin & Café Compris
Soft +2,00€

LES ENTRÉES

Saumon Bellevue

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

Terrine de saumon aux citrons confits

Tartare de bœuf à la menthe poivrée

Salade Marco polo (farfalles, poivron, surimi, ciboulette)

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

Ardoise de saumon fumé

Gaspacho de betterave au raifort

Salade de quinoa, feta aux légumes de saison

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

Brochette de crevette sauce thaï

Brochette de thon aux poivrons

Tranche de Proscuitto grillé, sauce Porto

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

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 beillevaie 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

Financier aux noisettes, chantilly et son sorbet au citron vert

Finger mangue passion

Poire pochée au vin rouge, sablé breton et mousse caramel

Mi-cuit au chocolat et sa glace vanille

Entremet mandarine au nougat de Montélimar

Tiramisu

Tartelette de fruits de saison et son sorbet

Assiette gourmande (+1,50€)

Possibilité de desserts sans gluten

tarte aux fruits de saison ou mi-cuit au chocolat

Possibilité de desserts à partager (+4,00€)

avec notre partenaire Création Gourmande



DAVID PICOT
Créateur de saveurs



Les Desserts à partager

Avec notre partenaire Création Gourmande

L'IRRÉSISTIBLE : Biscuit chocolat amande, praliné croustillant cacahuète, crémeux vanille, caramel cacahuète et mousse au chocolat noir.

LE PIEMONT : Biscuit noisette, crémeux noisette, confit citron bergamote et mousse vanille.

PASSIONNEMENT : Financier coco, crémeux fruits exotiques, compoté mangue passion et mousse ivoire au poivre de Timut.

SIGNATURE : Croustillant praliné amande framboise, confit de framboise, crémeux chocolat noir framboise et mousse chocolat au lait.

TARTE SUPREME FRAMBOISE : Pâte sablée amande, crème d'amande, confit de framboise et ganache montée framboise.

TARTE POIRE CARAMEL : Pâte sablée cacao, biscuit moelleux chocolat, caramel tendre à la fleur de sel, ganache montée chocolat lait caramel et poires caramélisées.

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

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.

Les gâteaux sont disponibles en 4 – 6 ou 8 parts

NUMBER CAKE : Aux fruits ou au chocolat. Commandes à passer 2 semaines avant.
(de 10 à 30 pers. par chiffre)

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

Muscadet sur lie

(cépages Melon de Bourgogne)

Saint Chinian

(cépages Syrah, Grenache et Carignan)

Pour les menus Gourmand, Nantais & Privilège

Sauvignon de Touraine

(cépage Sauvignon)

Côte de Bourg haute Libarde

(Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon)



Nos Prestations complémentaires

Impression de Menu1,00€ l'exemplaire

Candie Bar5,00€ par personne

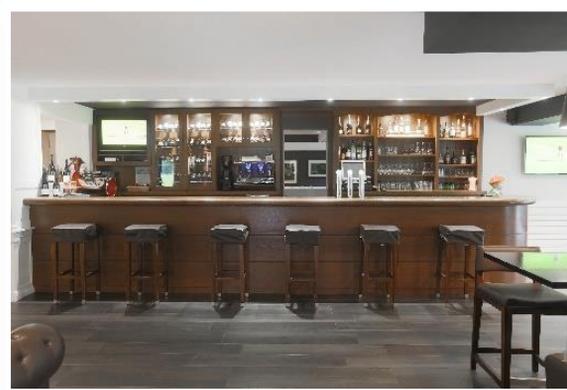
Fontaine à Champagne.....0,20€ par personne

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 à chaque saison. 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'évènement et son paiement interviendra dans les 10 jours. Tout retard entrainera 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.



Nos Conditions de Vente 2023

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	+12€ par bouteille ouverte
Vin	+ 6€ par bouteille ouverte
- Les tarifs en vigueur sont déterminés à chaque saison. 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'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 2022 et 2023 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