



# 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](mailto: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 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

**12,00€ par personne (3 pièces)**

Dégustez le foie gras sous différentes formes aussi exquis 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

**6,50€ 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.

**8,00€ par personne (3 pièces)**

Noix de saint jacques snackées sur risotto

Gambas sur son wok de légumes

**6,00€ par personne (2 pièces)**

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

## BANC D'HUÎTRES

**8,50€ par personne (3 pièces)**

Service et ouverture d'huîtres Bretonnes,

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

## ATELIER SAUMON

**7,00€ par personne**

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

## PANIER FRAÎCHEUR

**2,00€ TTC par personne**

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



# Menu Tradition

# 32,50€

Vin & Café Compris

Pickles marinés maison

## **Gravlax de Saumon**

Vinaigrette orange et gingembre, crumble de fruits secs toastés

## **Sablé parmesan et olives**

Jambon cru de Vendée, tagliatelles de courgettes grillées

## **Carpaccio de daurade**

Sauce vierge et pamplemousses

## **Œuf parfait, émulsion pecorino**

Champignons poêlés, pesto basilic

\*\*\*

## **Suprême de volaille, purée de carottes jaunes**

Jus de volaille monté au beurre demi-sel

## **Pavé de merlu, poireaux fondants,**

Purée de pommes de terre thaï, émulsion de coquillages

## **Poitrine de cochon cuite basse température,**

Purée de choux fleur, jus d'oignons grillés

## **Dos de saumon rôti,**

Riz pilaf au kari Gosse, légumes racines du moment

\*\*\*

## **Assiette de 3 fromages**

**ou croustillant de Curé Nantais, (+ 5,50 €)**

Mesclun à l'huile de noisettes (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

**43,00€**

Vin & Café Compris

## **Gravlax de Saumon**

Vinaigrette orange et gingembre, crumble de fruits secs toastés

## **Sablé parmesan et olives**

Jambon cru de Vendée, tagliatelles de courgettes grillées

## **Carpaccio de daurade**

Sauce vierge et pamplemousses

## **Œuf parfait, émulsion pecorino**

Champignons poêlés, pesto basilic

**Tartare de langoustines, salicornes et citron vert**, Crème montée au thym citron, caviar avruga (supp. 5€)

\*\*\*

## **Filet mignon de porc ibérique**

Mousseline de carottes gingembre et piment d'Espelette, suprêmes d'agrumes

## **Magret de canard, pleurotes en persillade**

Jus de viande et petits légumes

## **Dos de cabillaud en basse température, mijoté de cocos de Paimpol**

Emulsion de coquillages et huile de chorizo

## **Lotte juste rôtie sur l'arrête, risotto de petit épeautre**

Coulis de poivrons et herbes fraîches

\*\*\*

## **Assiette de 3 fromages**

## **ou croustillant de Curé Nantais,**

Mesclun à l'huile de noisettes (sélection de Xavier Thuret, meilleur ouvrier de France)

\*\*\*

**Dessert**



# Menu Privilège

## 51,00€

Vin & Café Compris

**Foie gras de canard,**  
Réduction acidulée d'oignons rouges, pistaches toastées

**Carpaccio de veau grillé, guacamole**  
Bouillon thaï, huile de sésame

**Emietté de tourteau, salpicon d'agrumes**  
Emulsion curry vert, coriandre

**Ceviche de bar, vinaigrette aux huitres**  
Pickles de radis, crème au citron

\*\*\*

**Filet mignon de porc ibérique**  
Mousseline de carottes gingembre et piment d'Espelette, suprêmes d'agrumes

**Magret de canard, pleurotes en persillade**  
Jus de viande et petits légumes

**Dos de cabillaud en basse température, mijoté de cocos de Paimpol**  
Emulsion de coquillages et huile de chorizo

**Lotte juste rôtie sur l'arrête, risotto de petit épeautre**  
Coulis de poivrons et herbes fraîches

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

**Fondant de veau**  
Pommes fondantes, bisque de homard (+6,50€)

\*\*\*

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

\*\*\*

**Dessert**



## 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 Desserts à l'assiette

**Sablé Breton, suprêmes d'oranges**

Chantilly au thym et citron, meringues au piment d'Espelette

**Poire, crumble noisette**

Crèmeux au chocolat au lait

**Ananas rôti, génoise façon baba au rhum, jasmin**

Crème crue au citron vert

**Mi-cuit au chocolat**

et sa glace vanille

**Fraisier**

**Tartelette de fruits de saison**

et son sorbet

\*\*\*

**Assiette gourmande (+1,50€)**

\*\*\*

**Possibilité de desserts sans gluten**

\*\*\*

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

avec nos partenaires Création Gourmande & Emma Pâtisserie<sup>10</sup>



**DAVID PICOT**  
Créateur de saveurs



# Les Desserts à partager

Avec notre partenaire Création Gourmande

**SABLÉ VANILLE FRAISE:** Sablé breton, ganache montée à la vanille de Madagascar et fraises

**MACARONS FRAISE PISTACHE :** Biscuit macarons, confit de fraises, fraises et ganache montée à la pistache de Sicile

**SYMPHONIE:** Biscuit madeleine au citron, croustillant praliné amande, crémeux cassis, crème légère à l'amande et ganache montée cassis violette

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

**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)**

# PIÈCES MONTÉES EMMA

---

POUR UN DESSERT :  
nous conseillons entre 2 et 3 choux par personne

## • TAILLE •

40 CHOUX : diamètre 15 cm, hauteur 30 cm

65 CHOUX : diamètre 20 cm, hauteur 40 cm

100 CHOUX : diamètre 30 cm, hauteur 60 cm

## • PARFUMS & COULEURS •

 VANILLE

 CITRON

 CHOCOLAT NOIR

 PRALINÉ

 FRAMBOISE

 PISTACHE

 CHOCOLAT LAIT & TONKA

 PASSION

 CAMEL BEURRE SALÉ

 CAFÉ

POUR UN RENDU LE PLUS ESTHÉTIQUE POSSIBLE :  
nous vous conseillons de sélectionner de 3 à 4 parfums maximum



EMMA-PÂTISSERIE.FR





# 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 €**

### **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

Café & Vin Compris

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [accueil@golfclubdenantes.com](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)



## **Le Brunch 29,00€ TTC (enfants -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

Ddes fruits, des salades de fruits, des céréales et Muesli, du fromage blanc

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 ....



**BUFFET TRADITION**  
**33,50€ TTC**

**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** (page 7)

Café & Vin Compris  
Softs (+2,00€)

**Golf Club de Nantes**

Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE  
02 40 63 25 82 – [accueil@golfclubdenantes.com](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)



**BUFFET GRILLADES**  
**42,00 euros TTC**

**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** (page 7)

Café & Vin Compris

Softs (+2,00€)

**Golf Club de Nantes**

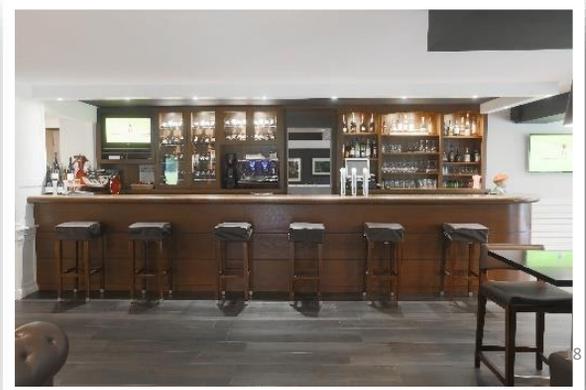
Route Départementale 81 – 44360 VIGNEUX-DE-BRETAGNE

02 40 63 25 82 – [accueil@golfclubdenantes.com](mailto:accueil@golfclubdenantes.com)



## Nos Prestations complémentaires

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
(Entrée, plat, dessert)	





# 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.