

Votre Mariage au Golf Club de Nantes

Le Restaurant



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.



L'espace de réception



La salle Eagle d'une superficie de 100m² dispose d'une belle luminosité et une vue imprenable sur l'arrivée du trou n°18. Elle peut accueillir jusqu'à 90 personnes pour un repas.



La Pergola est un espace chauffé qui jouxte la salle Eagle et s'ouvre sur la terrasse. La Pergola peut accueillir jusqu'à 120 personnes pour un cocktail.

Pour votre mariage, ces deux espaces se réunissent pour accueillir jusqu'à 160 personnes pour un repas ou 250 personnes pour un cocktail.



Le Vin d'Honneur

Menus & tarifs donnés à titre indicatif basé sur l'hiver 2023



Formule à 15,00€ par personne

6 réductions & 2 verres de kir, punch
ou sangria

Formule à 21,00€ par personne

6 réductions & 2 coupes de pétillant
ou soupe champenoise

Formule à 16,00€ par personne

4 réductions & 1 coupe de champagne
Mumm

Formule à 28,00€ par personne

6 réductions & 2 coupes de champagne
Mumm

Formule à 18,90€ par personne

4 réductions & 1 coupe de champagne
Billecart-Salmon

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

Menus & tarifs donnés à titre indicatif basé sur l'hiver 2025

LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS

12,00€ 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.

PLANCHA

Aujourd'hui c'est un véritable mode de vie culinaire : une 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

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 !

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

PANIER FRAÎCHEUR

2,00€ TTC par personne

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



Les Menus & Buffets

Menus & tarifs donnés à titre indicatif basé sur l'hiver 2023



© Samuel LOSSOUARN

Menu Tradition

32,50€

Vin & Café Compris

Terrine du Chef,
Pickles marinés maison

Velouté de potiron
Crumble au bleu d'Auvergne, graines de courge toastées

Gravelax de daurade
Tartare de pomme verte à la coriandre, crème fouettée au citron confit

Maquereaux grillés
Coulis de roquette, minis blinis et crème fouettée au citron vert

Sablé noisette et sa crèmeuse de choux fleur tiède
Châtaignes et jambon sec sautés, huile de persil

Suprême de volaille, courge gratinée au parmesan
Pesto d'estragon, sauce poulette relevée

Pavé de merlu à la fleur de sel
Écrasé de patate douce à la verveine, embeurrée de chou vert

Mignon de cochon
Purée de panais aux épices libanaises, jus réduit et herbes fraîches

Dos de saumon rôti, chou pak choi rôti
Purée de carotte au lait de coco, fumet de poisson façon thaï

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

Cromesquis à la Tome de Couëron
Crème de courge et graines toastées

Endives croquantes, dés de gravelax de sandre
Fromage frais fouetté aux algues et vinaigrette au Muscadet

Filet de bar, crème de mâche nantaise
Cocos des Pays de la Loire et son beurre blanc aux algues

Confit de Canard de Challans,
Risotto de sarrasin lié au curé Nantais
et son jus à la betterave acidulée

Gâteau nantais,
Glace rhum raisin

Pomme fondante au caramel au beurre salé
Crumble de Petit Lu, chantilly à la cannelle

Menu Gourmand

43,00€

Vin & Café Compris

Velouté de potiron

Crumble au bleu d'Auvergne, graines de courge toastées

Gravelax de daurade

Tartare de pomme verte, citron confit et gel de coriandre

Maquereaux grillés

Coulis de roquette, minis blinis et crème fouettée au citron vert

Sablé noisette et sa crèmeuse de choux fleur tiède

Châtaignes et jambon sec sautés, huile de persil

Assiette festive de la mer

Crème montée au thym citron, caviar avruga et mini blinis (+ 7 €)

Paleron de bœuf Normand, confit au vin de Cahors

Lardons fumés, oignons grelots et gratin dauphinois

Filet de bar, risotto de sarrasin au chorizo

Purée de persil tubéreux, jus de coquillages

Suprême de pintade, gnocchis aux girolles

Purée de topinambours et jus de cuisson

Sandre au beurre noisette, pommes dauphines

Fondue d'endives caramélisées au gingembre

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 Privilège

51,00€

Vin & Café Compris

Foie gras de canard, (+5 €)

Chutney de poire, réduction de vin chaud et brioche toastée

Tartare de bar aux huitres

Pickles d'aneth et caviar avruga

Nem de langoustines aux petits légumes

Bisque de crustacés et huile au fenouil

Tartelette aux champignons des bois, magret fumé

Emulsion de topinambours à l'huile de noisette

Paleron de bœuf Normand, confit au vin de Cahors

Lardons fumés, oignons grelots et gratin dauphinois

Filet de bar, risotto de sarrasin au chorizo

Purée de persil tubéreux, jus de coquillages

Suprême de pintade, gnocchis aux girolles

Purée de topinambours et jus de cuisson

Sandre au beurre noisette, pommes dauphines

Fondue d'endives caramélisées au gingembre

Demi-homard grillé du « Golf » et sa persillade,

Riz basmati (supplément selon saison)

Saint Jacques snackées, étuvée de chou pointu

Lard de Colonnata et sa sauce périgourdine (+7 €)

Assiette de 3 fromages ou croustillant de Curé Nantais,
Mesclun à l'huile de noisette (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

Bavaroise poire caramel

Chocolat noir intense et spéculoos

Financier et sa crème diplomate au kalamansi

Granité citron vert

Chou craquelin

Chantilly à la fève de Tonka et marrons glacés

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Entremet mangue/passion

Glace aux fruits exotiques

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé

et sa glace à la crème d'Isigny



Assiette gourmande (+1,50€)



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

avec notre partenaire Création Gourmande et Emma Pâtisserie



DAVID PICOT
Créateur de saveurs



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

 CARMEL 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 enfants

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 »

24,00 € TTC

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



Le Brunch

30,00€ 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





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 2024

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.