

Votre Mariage au Golf Club de Nantes

Le Restaurant



Golf Club de Nantes

Since 1921

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



Menu Tradition

32,50€

Vin & Café Compris

Champignons de Paris farcis

Mesclun, crème de mâche

Rillettes de poissons

Gel d'agrumes, tartare de pomme verte à l'aneth
et crème montée aux herbes

Sablé au parmesan

Jambon Serrano et caviar d'aubergines

Gravlax de maquereaux grillés

Sauce vierge au soja et jus de citron vert

Gaspacho de légumes au vinaigre balsamique

Pain grillé à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

Suprême de volaille grillée en basse température

Mousseline de carottes, jus corsé et petits légumes

Pavé de merlu

Ecrasé de pommes de terre au thym citron, fumet crémé au curry

Echine de porc lentement confite

Aubergines rôties au miel, grenailles au romarin et jus de braisage

Dos de saumon rôti,

Riz basmati aux herbes fraîches et échalotes, courgettes grillées

Dessert



Menu Nantais

41,50€

Vin & Café Compris

Maquereaux marinés au Muscadet
Coulis de mâche

Curé Nantais croustillant
Mesclun

Filet de sandre au beurre blanc
Légumes de saison

Demi-Magret de canard de Challans
Pomme au four gratinée à la tomme nantaise, oignons
confits

Gâteau nantais,
Crème anglaise à la fleur d'oranger

Crumble aux pommes et fruits rouges aux biscuits LU

Menu Gourmand

43,00€

Vin & Café Compris

Rillettes de poissons

Gel d'agrumes, tartare de pomme verte à l'aneth
et crème montée aux herbes

Sablé au parmesan

Jambon Serrano et caviar d'aubergines

Gravlax de maquereaux grillés

Sauce vierge au soja et jus de citron vert

Gaspacho de légumes au vinaigre balsamique

Pain grillé à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

Tartare de thon mariné (+5 euros)

Salade de fenouil aux agrumes et cerfeuil

Filet mignon de porc grillé

Mousseline de carottes des sables et piment d'Espelette,
gnocchis en persillade

Demi-magret de canard

Mijoté d'haricots blancs à la tomate et jus de cuisson

Filet de daurade

Piperade, fregola sarda et jus de coquillages crémé

Lotte rôtie sur l'arête

Mousseline de pommes de terre et coulis de poivrons

Croustillant de Curé Nantais

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert



Menu Privilège

52,00€

Vin & Café Compris

Foie gras de canard, (+8 euros)
Chutney du moment, pain toasté

Carpaccio de bar façon gravlax
Tzatziki de Concombres, aneth et caviar avruga

Emietté de tourteau au curry vert
Emulsion au sésame toasté, oignons jeunes grillés

Tartare de thon mariné
Salade de fenouil aux agrumes et cerfeuil

Filet mignon de porc grillé
Mousseline de carottes des sables et piment d'Espelette,
gnocchis en persillade

Demi-magret de canard
Mijoté d'haricots blancs à la tomate et jus de cuisson

Filet de daurade
Piperade, fregola sarda et jus de coquillages crémé

Lotte rôtie sur l'arête
Mousseline de pommes de terre et coulis de poivrons
Demi-homard grillé du « Golf » et sa persillade (supplément
selon saison)

Quasi de veau de l'Aveyron et du Segala (+ 5 euros)
Gratin dauphinois, shiitakés en persillade et jus corsé

Croustillant de Curé Nantais
Mesclun à l'huile de noisette

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

Trilogie de fruits de saison

Sorbet, fruits frais et en coulis avec sa meringue

Sablé breton, siphon tiramisu

Cacao en poudre

Panna cotta infusée à la menthe fraîche

Coulis de fruits rouges

Mi-cuit au chocolat

et sa glace vanille

Framboisier

Tarte à la pomme et à la rhubarbe

Sorbet citron vert



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

avec notre partenaire Création Gourmande et Emma Pâtisserie



DAVID PICOT
Créateur de saveurs



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 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 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.