

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 2025-2026



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

Menus & tarifs donnés à titre indicatif basé sur l'HIVER 2025-2026

LE FOIE GRAS DANS TOUS SES ÉTATS

Dégustez le foie gras sous différentes formes aussi exquises les unes que les autres.

- Crème brûlée au foie gras
- Foie gras mi-cuit sur son pain d'épices
- Foie gras poêlé et son chutney de saison

3 pièces/pers 12,00€ TTC/pers

PLANCH'A

Aujourd'hui, c'est un véritable mode de vie culinaire : une cuisson à cru, sans matière grasse.

- Noix de Saint-Jacques snackées sur son risotto
- Gambas sur son wok de légumes

2 pièces/pers 8,00€ TTC/pers

- Foie gras poêlé et son chutney
- Noix de Saint-Jacques snackées sur son risotto

2 pièces/pers 10,00€ TTC/pers

JAMBON A LA DÉCOUPE

Notre chef découpe à la demande un jambon Serrano présenté sur la véritable machine italienne. Un délice tout simplement !

6,50€ TTC/pers (20 personnes minimum)

ATELIER SAUMON

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

7,00€ TTC/pers

BANC D'HUITRES

Service et ouverture d'huîtres de Bretagne, pain de seigle avec son beurre au sel de Guérande et condiments

3 huîtres/pers 8,50€ TTC/pers

PANIER DE LÉGUMES

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

4,00€ TTC/pers



Les Menus & Buffets

Menus & tarifs donnés à titre indicatif basé sur l'HIVER 2025-2026



© Samuel LOSSOUARN



Menu Tradition

33,50€

Vin & Café Compris

Terrine du chef

Pickles marinés maison

Gravelax de maquereaux grillés

Tagliatelles de fenouil à l'orange et à la coriandre, sauce vierge au soja

Tartare d'avocats & crevettes, pamplemousse et betterave

Mayonnaise citronnée

Tartelette aux pleurotes

Crème d'ail et de persil

Champignons de Paris farcis

Mesclun, coulis de poivrons

Suprême de volaille grillé

Courge gratinée au parmesan, mousseline de panais, sauce poulette

Pavé de saumon rôti

Risotto de pâtes au chorizo, crème au lard fumé

Paleron de porc braisé

Mousseline de patates douces, poêlée de champignons de saison, jus corsé

Dos de lieu noir

Mousseline de courge ,carottes glacés aux épices, crème de salicorne

Croustillant de Curé Nantais, (+ 5,50 €)

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert

Café & vin compris



Menu Nantais

41,50€

Vin & Café Compris

Tomme lardée au muscadet

Rôtie au miel, mesclun et graines de courge

Endives croquantes, gravlax de daurade

Crème fouettée à la salicorne, gelée au muscadet et agrumes

Demi-magret de canard

Millefeuille de pommes de terre et champignons de saison,
sauce aigre-douce à la pomme

Filet de bar

Risotto de Sarazin aux champignons et son beurre blanc aux
algues

Gâteau nantais

et sa boule de glace

Tiramisu caramel au beurre salé et biscuit Lu

Café & vin compris



Menu Gourmand

43,00€

Vin & Café Compris

Terrine du chef

Pickles marinés maison

Gravelax de maquereaux grillés

Tagliatelles de fenouil à l'orange et à la coriandre, sauce vierge au soja

Tartare d'avocats & crevettes, pamplemousse et betterave

Mayonnaise citronnée

Tartelette aux pleurotes

Crème d'ail et de persil

Champignons de paris farcis

Mesclun, coulis de poivrons

Tartare de thon exotique (+5€)

Mangue, avocat, citronnelle et combawa

Filet mignon de porc lardé

Mousseline de panais, jus de viande aux pruneaux

Ballotine de chapon

Gnocchis aux girolles, jus corsé au piment d'Espelette

Filet de daurade

Risotto aux champignons, bisque de crustacés

Médaillon de lotte

Risotto de pâtes au chorizo, jus de coquillage crémé

Croustillant de Curé Nantais

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert

Café & vin compris

Menu Privilège

52,00€

Vin & Café Compris

Tartelette aux champignons de saison, magret de canard fumé

Émulsion de foie gras au piment d'Espelette

Foie gras (+5€)

Chutney figue-poivron et brioche toastée

Maki de Gambas

Crème fouettée au fromage frais, wasabi et Tabasco vert

Gravlax de saumon à l'aneth

Crèmeux au citron confit, blinis et caviar Avruga

Langoustines rôties au beurre safrané (+5€)

Oignon cébette, combawa, mesclun aux algues

Filet mignon de porc lardé

Mousseline de panais, jus de viande aux pruneaux

Ballotine de chapon

Gnocchis aux girolles, jus corsé au piment d'Espelette

Filet de daurade

Risotto aux champignons, bisque de crustacés

Médaillon de lotte

Risotto de pâtes au chorizo, jus de coquillage crémé

Demi-homard (supplément selon la saison)

Quasi de veau de l'Aveyron (+7€)

Millefeuille de pommes de terre et shiitakés, jus de veau au piment d'Espelette

Croustillant de Curé Nantais,

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert (page 5)

Café & vin compris



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)

AOC Cabardès, Domaine Jouclary « Cuvée Tradition »
(Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet)



Nos Desserts à l'assiette

Tarte aux pommes et aux poires et sa boule de glace

Forêt noire

Tartelette de fruits de saison à la crème d'amande

Entremet mangue passion ananas

Cœur coulant au chocolat et sa boule de glace vanille

Gâteau Nantais et sa boule de glace

**

Assiette gourmande (+1,50€)

**

Possibilité de desserts à partager (+4,00€)
avec nos partenaires Crédit Gourmand & Emma



DAVID PICOT

Créateur de saveurs



DELICE

Biscuit dacquois noisettes, croustillant praliné amande-noisette, crémeux grand cru lait origine Ghana 36% de cacao.

COEUR DE BRETAGNE

Brownie, crémeux gianduia 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.

BELLAGIO

Biscuit moelleux amande, crème légère mascarpone, crème brûlée thé framboise

AMANDINA

Biscuit madeleine, crémeux myrtille, confit fraise basilic, crème légère à l'amande.

IRRESISTIBLE

Biscuit chocolat, crémeux chocolat noir, caramel cacahuète, mousse ivoire à la vanille de Madagascar

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-PATISSERIE.FR

Menu enfant

15,00€

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
- Salade de Penne au pesto
- Salade Coleslaw
- Œuf Mimosa
- 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

Mini viennoiseries (pains au chocolat, croissants)

Petits Pains Ciabatta ou baguette

Toasts grillés accompagnés de confitures, miel, Nutella

Salade de fruits, céréales et Muesli, fromage blanc

Assortiment de desserts

(Exemples: mousse au chocolat, mini Panna cotta fruits rouges, caramel ...)

CÔTÉ SALÉ

Saumon gravlax

Oeufs brouillés, mini-saucisses, bacon

Buffet de charcuteries

Plateau de fromages affinés

Tomate mozzarella, melon ou pastèque selon saison,

Taboulé à la menthe,

Salade de Penne au pesto,

Club Serrano, roquefort et noix,

Bagel au saumon fumé,

Tortilla au chorizo,

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 aux fruits rouges

Le véritable gâteau Nantais

LES ATELIERS

Possibilité d'atelier foie gras, bar à huîtres,

Saint 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
(Plat, dessert et boissons)	



© Samuel LOSSOURN



Nos Conditions de Vente 2026

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

À la réservation : 450€ pour une prestation supérieure à 1500€.

150€ 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.