

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'ÉTÉ 2026



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'ÉTÉ 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

PLANCHA

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'ÉTÉ 2026



Menu Tradition

33,50€

Vin & Café Compris

Terrine du chef

Pickles marinés maison

**Tartare de tomates au pesto rosso, burrata
et sorbet citron-basilic**

**Tartare d'avocat & crevettes,
pamplemousse et betterave**

Mayonnaise citronnée

**Ballotine de concombre, thon , fromage frais
et pimientos**

Œuf mimosa au crabe

Suprême de volaille grillé

Mousseline de carottes et champignons de saison, jus corsé

Pavé de saumon

Ecrasé de pommes de terre aux herbes, légumes de saison, crème au chorizo

Filet mignon de porc cuit en basse température

Piperade, mousseline de betterave, jus de viande à la sauge

Lieu noir

Riz basmati aux herbes, échalotes, tombée d'épinards,
fumet de poisson aux épices cajun

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

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert

Café & vin compris

Menu Nantais

41,50€

Vin & Café Compris

Gravlax de maquereau

Salade de fenouil aux agrumes, sauce vierge et crème fouettée
au citron confit

Tarte fine à l'oignon, Curé Nantais, poire et éclats de magret fumé

Demi-magret de canard

Pois gourmands, purée de pommes de terre vitelotte, jus de
viande au cassis

Filet de daurade

Écrasé de pommes de terre au thym citron, tombée d'épinards,
crème aux coques

Gâteau nantais

et sa boule de glace

Tiramisu

Sablé breton et fraises

Café & vin compris



Menu Gourmand

44,00€

Vin & Café Compris

Gravlax de maquereau

Tartare de pommes , sauce vierge

Tartare de tomates au pesto rosso, burrata et sorbet citron-basilic

Tartare d'avocat & crevettes, pamplemousse et betterave

Mayonnaise citronnée

Ballotine de concombre, thon, fromage frais et pimientos

Œuf mimosa au crabe

Paleron de veau braisé

Tian de légumes à la provençale,
tomates cerises rôties, jus de viande au cidre

Demi-magret de canard

Mousseline de patates douces et champignons de saison, jus de
viande au cassis

Filet de daurade

Riz vénéré snacké, julienne de légumes de saison, beurre blanc

Filet de lotte à l'armoricaine

Riz pilaf

Croustillant de Curé Nantais

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert

Café & vin compris

Menu Privilège

53,00€

Vin & Café Compris

Gravlax de maquereau

Tartare de pommes , sauce vierge

Tartare de tomates au pesto rosso, burrata et sorbet citron-basilic

Tartare d'avocat & crevettes, pamplemousse et betterave

Mayonnaise citronnée

Ballotine de concombre, thon, fromage frais et pimientos

Œuf mimosa au crabe

Paleron de veau braisé

Tian de légumes à la provençale,
tomates cerises rôties, jus de viande au cidre

Demi-magret de canard

Mousseline de patates douces et champignons de saison, jus de viande
au cassis

Filet de daurade

Riz vénéré snacké, julienne de légumes de saison, beurre blanc

Filet de lotte à l'armoricaine

Riz pilaf

Croustillant de Curé Nantais

Mesclun à l'huile de noisette

Dessert

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



Nos Desserts à l'assiette

Tarte aux pommes et figues,
et sa boule de glace

Framboisier

Tiramisu sablé breton et fraises

Tartelette au citron, meringues au citron vert

Cœur coulant au chocolat
et sa boule de glace vanille

Parfait glacé façon After Eight

*
**

Assiette gourmande (+1,50€)

*
**

Possibilité de desserts à partager (+4,00€)
avec notre partenaire Emma

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

15,00€

Entrée, plat, dessert, 1 boisson

Assiette de charcuterie

ou Assiette de crudités

Poulet ou Steak haché

Frites maison ***

Mi-cuit au chocolat

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

Œufs 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 huitres,

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)	





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

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.