

MENUS de MARIAGES

2013



AU RESTAURANT

DOUAR HA MOR

*4, rue du Général de Gaulle
22140 CAVAN*

I - L'Organisation du Mariage

a - La décoration et le linge de table

b - Le service et la Salle

II - Le Repas

a - Le vin d'Honneur

b - Les propositions de Menus

c - Les compléments et modifications possibles

III - Réservation

IV - Le Buffet de retour de Noces

I - L'Organisation du Mariage

*L'organisation de votre mariage est à définir ensemble...
Nous aborderons vos souhaits et adapterons nos propositions
en fonction de vos attentes .*

a- La décoration et le linge de table

*Les nappes en papier non tissé de grande qualité ainsi que
les serviettes assorties, sont comprises dans le prix de votre
menu.*

*Si vous préférez des nappes en tissu, il nous faudra en
organiser la location, qui se fera en votre nom.*

*Les fleurs et les objets de décoration sont à ajouter au devis,
nous pouvons vous faire des propositions sur la décoration
complète de la salle selon le thème de votre choix, si vous
souhaitez que nous nous en occupions.*

b- Le Service et la Salle

*Que le mariage ait lieu dans notre restaurant ou dans une
salle extérieure, nos prix comprennent le service complet, le
dressage et le nettoyage de la vaisselle et de la cuisine.*

Si le mariage se déroule dans notre restaurant

Ceci est possible jusqu'à 80 personnes environ.

L'animateur ou la musique sont à votre charge, ainsi que

le règlement des taxes s'y attachant.

Le service est compris jusqu'à 1h du matin, ensuite il vous sera facturé 2 euros par personne, par heure supplémentaire, compte tenu des frais de personnel supplémentaires occasionnés.

Dans nos locaux, la fête ne pourra se poursuivre au delà de 3h du matin compte tenu de la législation en vigueur, et elle fera l'objet d'une demande d'autorisation préalable dont nous nous chargerons.

Sí le mariage se déroule dans une salle extérieure

Soit nous utilisons la vaisselle de la salle louée, soit notre propre vaisselle (dans la mesure de la quantité suffisante), soit vous pouvez contacter un loueur de vaisselle...

Dans une salle extérieure, nous quittons les lieux vers 1h du matin, après avoir nettoyé la cuisine et fait l'essentiel de la vaisselle (non louée en général)

Nous vous laissons le soin de nettoyer la salle dont vous aurez le loisir de profiter jusqu'à l'heure qu'il vous plaira.

Il est d'usage de vous laisser au moins un verre par personne, voire les flûtes à champagne, mais nous le définirons ensemble...

Si vous avez besoin de nous au delà d'1h du matin, nous vous facturerons 2 euros par personne et par heure supplémentaire, du fait du supplément de frais de personnel occasionné.



II - Le Repas

a - Le Vin d'Honneur

Nous pouvons vous proposer des formules différentes selon vos attentes et votre budget.

Sachant que tout ce que nous vous proposons est « maison » dans le sens strict du terme !

Les Boissons

*Kir vin blanc 2 euros par personne

*Kir pétillant ou breton

*Punch, Sangria, Soupe Champenoise

• 3 euros par personne

*Kir Royal ou Coupe de Champagne

5 euros par personne

* Cocktail sans Alcool

3 euros par personne

- NB : Il sera prévu 1 bouteille pour 6 personnes, ou 1 litre de punch
 - ou de sangria

Les consommations supplémentaires feront l'objet d'un supplément.

• Pour les enfants: (- de 12 ans)

• Nous prévoyons du jus de fruit et/ou du cola, voire du jus de pomme pétillant

•

1 euro par enfant

•

• Les formules canapés, petits fours
(par personne)

Formule froide campagnarde: 3 canapés, 2 mini-brochettes
recettes à base de charcuteries, rillettes de poissons, fruits et légumes...
3,50 euros par personne

Formule froide prestige: 3 canapés, 2 mini-brochettes,
1 cuillère
recettes à base de saumon, foie gras, st jacques, rillettes de poissons, fruits et légumes...
5,50 euros par personne

Formule froide plus prestige: 2 canapés, 2 mini-brochettes, 2
cuillères, 1 verrine
7 euros euros par personne

Formule petits fours simple: 5 petits fours
mini-quiches, mini-pizzas, mini-feuilletés, mini bouchées assorties...
4,50 euros par personne

Formule chaud froid campagnarde: 3 canapés, 2 mini-
brochettes, 4 petits fours
6,50 euros par personne

Formule chaud froid prestige: 3 canapés, 2 mini-
brochettes, 1 cuillère, 4 petits-fours
8,50 euros par personne

Formule chaud froid plus prestige: 2 canapés, 2 mini-
brochettes, 2 cuillères, 1 verrine, 4 petits fours
10 euros par personne

Pour les enfants: (moins de 12 ans) le prix de la formule
des parents est divisé par 2

b - les propositions de Menus

Les menus comprennent :

Le vin blanc avec l'entrée ou le poisson : il est prévu 1 bouteille pour 6 en moyenne ou 1 verre par plat

le cas échéant nous vous proposerons aussi du rosé

Le vin rouge pour la viande et le fromage : il est prévu 1 bouteille pour 3

Si vous souhaitez apporter votre vin, il n'y aura pas de remise sur le prix du menu mais pas non plus de droit de bouchon.

Le champagne n'est pas compris dans le menu, nous vous proposons un Champagne Fagot à 20 euros la bouteille. Pour le dessert, la fontaine à Champagne vous sera alors offerte si vous le souhaitez.

Si non, vous pouvez apporter votre Champagne, auquel cas, vous aurez un droit de bouchon de 3 euros (par bouchon)

Le Menu des ENFANTS (moins de 12 ans)

Il est à définir ensemble... en fonction du menu des parents dans la mesure du possible, de manière à ce qu'il reste dans l'esprit de votre cérémonie.

Il faut compter entre 12 et 18 euros en fonction de vos choix.

Menu à 39 euros

Assiette Gourmande

(magret, jambon cru, foie gras « maison » et son confit)

ou

Assiette de la Mer

(saumon fumé, terrine de poisson « maison » et sa poêlée de pétoncles à la crème flambée au Whisky)

ou

*Croustillants de pétoncles aux petits légumes,
sur méli-mélo de salade aux oignons confits*

ou

*Millefeuille d'Aubergines, tomate, mozzarella,
sur une petite salade aux tomates confites et bacon fumé*

*Tournedos de Rumsteack grillé
et sa sauce à l'Armagnac et à l'échalote*

Gratin dauphinois, tomate provençale

ou

Filet Mignon de Porc aux pommes

Poêlée de pommes de terre caramélisées au Monbazillac

ou

Magret de Canard rôti au Miel

*Tatin de tomates au Balsamique et écrasé de pommes de terre aux
herbes*

ou

Duo de Filets de Julienne et Saumon à l'Oseille

Riz Basmati et petits légumes

ou

Papillote de Cabillaud au Beurre Blanc

Petites pommes de terre au four

Assiette de Fromages et sa petite salade aux noix

Gâteau des Mariés

Menu à 46 euros

Salade DOUAR HA MOR

(magret fumé, jambon cru, saumon fumé, foie gras et St Jacques)

ou

Nougat de Foie Gras aux fruits secs et ses 3 confits

ou

*Aumônière de St Jacques et Saumon au curcuma
et sa julienne de légumes*

ou

*Brochette de St Jacques rôties à l'Orange
Compotée d'oranges et riz basmati*

Filet de Boeuf au Cognac et aux Pistaches

Gratin Dauphinois et petits légumes farcis

ou

Grenadin de Veau au Madère

Pommes dauphins, duxelle de champignons

ou

Cuisse de Canard aux 2 citrons confits et aux olives vertes

Petite semoule composée aux épices

ou

Gigot d'Agneau rôti à la Menthe et au Thym

Riz composé aux herbes et pignons de pin

ou

Lotte à l'Armoricaine

Risotto aux crustacés

Assiette de trois fromages et sa petite salade aux noix

Gâteau des Mariés

Le Gâteau des Mariés

Pièce Montée

4 choux par personne, crème pâtissière au choix

ou

Tutti Frutti aux fruits de saisons

ou

Fraisier ou Framboisier *(selon la saison)*

ou

Royal 3 Chocolats

Dacquoise et trio de mousses au chocolat

ou

Nougat Glacé

et son coulis de fruits rouges

ou

Omelette Norvégienne



c - Les compléments et modifications possibles

Un trou breton, normand, ou une méthode champenoise

pour un supplément de 3 euros par personne

Pour le dessert: Vous pouvez préférer ...

un duo de desserts

pour un supplément de 2 euros par personne

ou

un trio de desserts

pour un supplément de 3 euros par personne

L'assiette de Fromages peut être remplacée par ...

une salade mêlée aux fruits secs et toasts de fromages chauds

pour un supplément d'1 euro par personne

ou

une salades de jeunes pousses aux tomates confites et ses 2 croustillants de brie et/ou chèvre rôti au miel
pour un supplément de 3 euros par personne

Le Pain: nous prévoyons des corbeilles de pain mixtes...

(pain, blanc, tradition, et céréales...)

si cela vous convient...

Un supplément vous sera demandé pour des petits pains individuels, le prix serait alors communiqué en fonction de votre choix et du tarif du boulanger

III - La Réserve

Une fois mis d'accord sur la prestation que vous attendez, nous vous demanderons de confirmer votre réservation en versant un acompte de 30% du montant total de votre mariage.

IV - Le Buffet de Retour de Noces

Un buffet froid peut vous être proposé selon votre budget...

Nous pouvons faire des buffets simples, livrés sans service

à partir de 6,50 euros par personne

A ce prix là, le buffet est livré, vous devrez fournir le pain, beurre, boissons, fromage, dessert, café. Bien sûr nous pouvons vous faire des propositions pour adapter la prestation à vos besoins.

Nous proposons également des buffets servis

à partir de 13 euros par personne

Le buffet comprends alors, le pain, le beurre, les boissons, le fromage, le dessert et le café

Merci de votre confiance