



LES JARDINS DU PRIEURÉ  
TRAITEUR - RÉCEPTION

M. & Mlle

06  
@ :

**Objet :** Votre réception de mariage

Mademoiselle, monsieur

Nous vous remercions de l'intérêt porté et de la « confiance » accordée à notre établissement.

Comme convenu, vous trouverez ci-joint les propositions correspondantes à votre réception de mariage.

Nous vous précisons qu'il ne s'agit là que d'une première ébauche et que nous restons à votre entière disposition pour tout complément d'information et/ou modification que vous jugeriez nécessaire.

Bien cordialement

Babeth PETIT



LES JARDINS DU PRIEURÉ

Tél : 02 98 66 34 41

Email : [traiteur@le-prieure.fr](mailto:traiteur@le-prieure.fr) – Site : [www.traiteurprieure.fr](http://www.traiteurprieure.fr)

N° Siret : 791 057 516 00035 - APE 5610 C – TVA FR48 791 057 516



LES JARDINS DU PRIEURÉ  
TRAITEUR - RÉCEPTION

**Date :**

**Lieu :**

**PRESTATION COCKTAIL :**

Nombre d'adultes estimé :

Nombre d'enfants estimé :

Heure de début de cocktail estimée :

Notre prestation comprend :

- Buffets nappés et décorés selon votre thème
- Verrerie adaptée aux boissons servies
- Tente à cocktail
- Personnel de service

**Cocktail « Le Prieuré »**

8 pièces : 12,00€

10 pièces : 14,50€

12 pièces : 16,50€

14 pièces : 18,50€

*Club sandwich saumon fumé maison, mesclun de salade*

*Club sandwich végétarien*

*Wraps jambon cru et ricotta*

*Maki haddock-coriandre*

*Œuf surprise*

*Thon cuit-cru, mariné soja et sésame*

*Saumon fumé maison, blinis et crème épaisse*

*Rouleau de printemps, crevette et légumes mariné*

*Chou « vert » mascarpone et caponata de légumes*

*Filet de sardine mariné à l'huile vierge et citron confit*

*Velouté d'asperges, huile de langoustine*

*Sablé parmesan, compotée de tomate confite*

*Tartelette aux champignons sauvages*

*Millefeuille de crêpes complète*

*Tartare de dorade à la citronnelle et coriandre*

*Médailon de homard, à la parisienne*

*Cassolette de la mer (moules, coques, crevettes, encornets)*

*Foie gras de canard, pain aux noix et chutney de saison*

**LES JARDINS DU PRIEURÉ**

Tél : 02 98 66 34 41

Email : [traiteur@le-prieure.fr](mailto:traiteur@le-prieure.fr) – Site : [www.traiteurprieure.fr](http://www.traiteurprieure.fr)

N° Siret : 791 057 516 00035 - APE 5610 C – TVA FR48 791 057 516



LES JARDINS DU PRIEURÉ  
TRAITEUR - RÉCEPTION

**Cocktail « Les Jardins du Prieuré »**  
Atelier compris (1 pièce /atelier)

12pièces : 19,00€

14pièces : 22,00€

16pièces : 25,00€

*Club sandwich saumon fumé maison, mesclun de salade*  
*Club sandwich végétarien*  
*Wraps jambon cru et ricotta*  
*Maki haddock-coriandre*  
*Œuf surprise*  
*Thon cuit-cru, mariné soja et sésame*  
*Saumon fumé maison, blinis et crème épaisse*  
*Chou « vert » mascarpone et caponata de légumes*  
*Tartelette aux champignons sauvages*  
*Millefeuille de crêpes complète*  
*Tartare de dorade à la citronnelle et coriandre*  
*Médaille de homard, à la parisienne*

**Atelier foie gras :**

*Foie gras de canard, pain aux noix et chutney de saison*  
*Escalope de foie gras, briochette, sauce aigre doux*

**Atelier Charcuterie :**

*Pata Negra, coppa, pancetta*  
*Accompagnés de pain spéciaux*

**Atelier fruits de mer :**

*Langoustines, huîtres*

**Atelier fruits de mer à la plancha :**

*Cassolette de la mer (moules, coques, crevettes, encornets)*  
*Langoustine au sarrazin*  
*Gambas snackée, légumes et crème de crustacés*

**Atelier plancha :**

*Brochette de volaille mariné aigre doux*  
*Hampe de bœuf tandoori et poivre de Séchouan*  
*Mini cheese burger*

**FORFAIT BOISSONS COCKTAIL :**

**LES SOFTS : 2,20€**

Jus d'orange, jus de pomme, soda, eau plate et eau gazeuse

**LE PETILLANT : 6,00€**

Pétillant « Brédif » accompagné de crème de cassis-framboise-mûre  
Punch Planteur + Rosé Corse + Cidre du Kinkiz + Softs

**LE PRESTIGE : 12,00€**

Champagne « Palmer »  
Whisky « Jameson » + Rosé Corse + Cidre de Kinkiz + Softs

**LES JARDINS DU PRIEURÉ**

Tél : 02 98 66 34 41

Email : [traiteur@le-prieure.fr](mailto:traiteur@le-prieure.fr) – Site : [www.traiteurprieure.fr](http://www.traiteurprieure.fr)

N° Siret : 791 057 516 00035 - APE 5610 C – TVA FR48 791 057 516



LES JARDINS DU PRIEURÉ  
TRAITEUR - RÉCEPTION

**PRESTATION DINER :**

Nombre d'adultes estimé :  
Nombre d'enfants estimé :  
Heure de début du dîner estimée :

**Notre prestation comprend :**

- ☞ Dégustation dans notre restaurant
- ☞ Mise en place de la salle la veille (*selon votre plan de salle*)
- ☞ Nappage et serviettes en coton blanc
- ☞ Verrerie et vaisselle
- ☞ Pain et beurre
- ☞ Personnel de service (*1 serveur pour 25 convives*)
- ☞ Débarrassage par nos soins le lendemain matin

**Notre prestation ne comprend pas :**

- ☞ Les boissons : *nous ne pratiquons pas de droit de bouchon sur le service de vos boissons*

**Forfait Zen :** 2,40€  
*Plancoët plate et fines bulles (Bouteilles en verre), Café*

**Formule Babylone :** 8,90€  
*Côtes de Gascogne blanc et rouge domaine Pujo  
Plancoët plate et fines bulles (Bouteilles en verre), Café*

**Formule Prieuré :** 11,50€  
*Viognier « Marius » - Pinot La Perriere  
Plancoët plate et fines bulles (Bouteilles en verre), Café*

**Formule Versailles :** 12,80€  
*Quincy domaine « Trotereau » - Bourgogne coteaux bourguignons « Faiveley »  
Plancoët plate et fines bulles (Bouteilles en verre), Café*

**Formule Eden :** 19,50€  
*Sancerre blanc domaine « Saget » - Sancerre rouge domaine « Saget » - Margaux  
« Marquis de Mons »  
Plancoët plate et fines bulles (Bouteilles en verre), Café*

☞ Le mobilier

**Chaises :**  
*Chaise Miami housnée 6,50€  
Chaise Napoléon 5,00€*

**Tables :**  
*Table ronde (7-8pers) 9,00€  
Table ovale (9-12pers) 12,00€  
Tables rectangle 9,00€*

**LES JARDINS DU PRIEURÉ**

Tél : 02 98 66 34 41

Email : [traiteur@le-prieure.fr](mailto:traiteur@le-prieure.fr) – Site : [www.traiteurprieure.fr](http://www.traiteurprieure.fr)

N° Siret : 791 057 516 00035 - APE 5610 C – TVA FR48 791 057 516



LES JARDINS DU PRIEURÉ  
TRAITEUR - RÉCEPTION

**Menu 1 : 45,00€**

Mise-en-bouche

**Frivolité de saumon** à l'harenga



**Filet de canette** laqué au sirop d'érable et Séchouan, crème de pomme de terre, shiitakes et légumes croquants



L'assiette de **fromages affinés**, mélange de jeunes pousses



Dessert

**Menu 2 : 50,00€**

**Foie gras de canard** au muscat, chutney de poire au grué de cacao



**Pavé de cabillaud** rôti sur peau, petits pois à la sarriette et oignons nouveaux



**Samossas de Brie** aux amandes torréfiées, mesclun de jeunes pousses



Dessert

**Menu 3 : 50,00€**

Raviole ouverte de **champignons sauvages**, chips de jambon de Serrano



**Tronçon de lotte** rôti, mousseline de topinambour, crème de langoustine



**Le Brie** de Meaux, mesclun de salade, et confiture du moment



Dessert

**Menu 4 : 55,00€**

**Millefeuille de sarrazin** au saumon fumé maison, crème à l'aneth et wasabi

Salade de jeunes pousses et sauce vierge



**Filet de canette** laquée au sirop d'érable et Séchouan, crème de pomme de terre, shiitakes et légumes croquants



**Trou Normand** (Sorbet pomme & calvados)



L'assiette de **fromages affinés**, mesclun de salade, et confiture de fruits secs



Dessert

LES JARDINS DU PRIEURÉ

Tél : 02 98 66 34 41

Email : [traiteur@le-prieure.fr](mailto:traiteur@le-prieure.fr) – Site : [www.traiteurprieure.fr](http://www.traiteurprieure.fr)

N° Siret : 791 057 516 00035 - APE 5610 C – TVA FR48 791 057 516



LES JARDINS DU PRIEURÉ  
TRAITEUR - RÉCEPTION

**Menu 5 : 57,00€**

**Pavé de cabillaud**, rôti sur peau, petits pois à la sarriette et oignons nouveaux



**Suprême de pintade** farci aux fruits du mendiant, polenta aux olives, jus corsé



**Chavignol**, brioche perdue, confiture de figues et salade de saison



**Dessert**

**Menu 6 : 61,00€**

**Langoustines rôties** au sarrazin, tartare exotique, espuma au blé noir



**Pavé de bar de Bretagne** rôti sur peau, épinards, pleurotes et pignon de pin



**Chavignol**, brioche perdue, confiture de figues et salade de saison



**Dessert**

**Menu 7 : 67,00€**

**Pavé de bar de Bretagne** rôti sur peau, épinards, pleurotes et pignon de pin



**Carré-filet de veau** aux aromates, Palets de pomme de terre « Amandine », légumes de saison  
Jus à l'ail et thym frais



L'assiette de **fromages affinés**, mesclun de salade, et confiture de fruits secs



**Dessert**

**Menu 8 : 73,00€**

**Plateau de fruits de mer**

Langoustines, crabe, palourdes, huitres plates, huitres creuses, bigorneaux



**Carré-filet de veau** aux aromates, Palets de pomme de terre « Amandine », légumes de saison  
Jus à l'ail et thym frais



Le trio de **fromages affinés**, salade de jeunes pousses



**Dessert**

**LES JARDINS DU PRIEURÉ**

Tél : 02 98 66 34 41

Email : [traiteur@le-prieure.fr](mailto:traiteur@le-prieure.fr) – Site : [www.traiteurprieure.fr](http://www.traiteurprieure.fr)

N° Siret : 791 057 516 00035 - APE 5610 C – TVA FR48 791 057 516



LES JARDINS DU PRIEURÉ  
TRAITEUR - RÉCEPTION

**LES DESSERTS**

LA POMME VERTE : *Sablé breton, mousse pomme verte, pomme tatin, crémeux caramel*

LE CROUSTI-CHOC : *Craquant riz krispies, crémeux chocolat lait et noir, mousse chocolat, biscuit noisette*

LE SUBTIL : *Craquant cacahuète, crème au caramel, biscuit chocolat, crémeux chocolat au lait*

LE CARRE BLANC : *Macaron noix de coco, mousseux fromage blanc, aiguillettes d'ananas, crème passion*

L'OPERA : *Biscuit Joconde café, ganache chocolat, crème au beurre café*

LE REVE DES ILES : *Biscuit cuillère noix de coco, crémeux vanille, mousse fruits des îles*

LE PASSIONNE : *Biscuit pistache, crémeux passion, bavarois vanille, marmelade fraises des bois*

LE ROCHER : *Biscuit noisette, croustillant praliné, mousse chocolat-noisette, crème praliné*

LA MACARONADE : *Biscuit macaron, crémeux pistache, framboises fraîches*

LE FRAISIER ou FRAMBOISIER : *Biscuit génoise, mousseline vanille, fraises ou framboises fraîches*

LE SABLE PIEMONTAIS AUX DEUX CITRONS : *Biscuit sablé piémontais, crème citron acidulée, crémeux citron vert, meringue française*

LA FRAISE D'AMOUR : *Biscuit sablé, crème mascarpone, gelée kalamansi, compotée fraise des bois*

LES 3 CAMELS : *Religieuse caramel laitier, macaron caramel et le Subtil  
(craquant cacahuète, crème au caramel, biscuit chocolat, crémeux chocolat au lait)*

LE MILLEFEUILLE FRUITÉ : *Pâte feuilletée caramélisée, mousseline vanille, fraises ou framboises fraîches*

LA PIECEE MONTEE : *3 choux par personne (parfum à déterminer)*

**MENUS SPECIFIQUES :**

Menu enfant :	blanc de volaille, pommes de terre fondantes, pâtisserie	17,00€
Menu Prestataire :	menu identique aux mariés mais non servi à table	25,00€

**LES JARDINS DU PRIEURÉ**

Tél : 02 98 66 34 41

Email : [traiteur@le-prieure.fr](mailto:traiteur@le-prieure.fr) – Site : [www.traiteurprieure.fr](http://www.traiteurprieure.fr)

N° Siret : 791 057 516 00035 - APE 5610 C – TVA FR48 791 057 516



## PRESTATION RETOUR DE NOCES :

### **BRUNCH 1 : 25,00€ (AVEC SERVICE)**

- œ Assortiments de mini viennoiseries (pain chocolat-croissant-pain aux raisins)
  - œ Brioche-crêpes-pancake-muesli
    - œ Baguette et variété de pain
  - œ Confitures artisanales, beurre, pâte à tartiner
  - œ Yaourts, fromage blanc, miel et sirop d'érable
  
- œ Brouillade d'œuf / Omelette aux champignons
- œ Pomme de terre sautée et saucisse de Toulouse
  - œ Salade coleslaw
  - œ Club jambon / Club végétarien
- œ Saumon fumé maison, blinis et crème épaisse
  - œ Assortiment de charcuteries
  - œ Huitres creuses de Bretagne
  
- œ Plateau de fromages
  
- œ Corbeille de fruits frais / Salade de fruits frais
  - œ Diverses tartes
  - œ Mousse au chocolat
  
- œ Café-thé-chocolat
- œ Jus d'orange-jus de pomme-jus de pamplemousse
  - œ Eaux minérales

### **BRUNCH 2 : 20,00€ (SANS SERVICE)**

- œ Assortiments de mini viennoiseries (pain chocolat-croissant-pain aux raisins)
  - œ Brioche, crêpes, pancake, muesli
  - œ Baguette et variété de pain
  - œ Confitures artisanales, beurre, pâte à tartiner
  - œ Yaourts, fromage blanc, miel et sirop d'érable
  
- œ Brouillade d'œuf / omelette aux champignons
- œ Pomme de terre sautée et saucisse de Toulouse
  - œ Salade coleslaw
  - œ Assortiment de charcuteries
  
- œ Plateau de fromages
  
- œ Corbeille de fruits frais / Salade de fruits frais
  - œ Diverses tartes
  - œ Mousse au chocolat
  
- œ Café-thé-chocolat
- œ Jus d'orange-jus de pomme-jus de pamplemousse
  - œ Eaux minérales





## PRESTATION RETOUR DE NOCES :

### BUFFET 1 : 28,50€ (AVEC SERVICE)

☞ **Assortiments de diverses salades de fabrication maison**

*Macédoine, piémontaise, taboulé, pâte au pesto et tomate confite, cèleri rémoulade, à la grecque...*

☞ **Assortiments de charcuteries**

*Jambon blanc, jambon cru, rosette...*

☞ **Plat chaud**

*Emincé de volaille forestier, gratin dauphinois*

*Ou Jambon rôti demi sel, gratin dauphinois*

*Ou Tajine d'agneau olives et citrons confits, semoule et légumes*

*Ou Paella, composée de noix de Saint-Jacques, pavé de saumon, gambas, calamars, moules de bouchots, chorizo et riz au safran*

☞ **Plateau de fromages affinés**

☞ **Assortiment de tartes maison**

### BUFFET 2 : 23,00€ (SANS SERVICE)

☞ **Assortiments de diverses salades de fabrication maison**

*Macédoine, piémontaise, taboulé, pâte au pesto et tomate confite, cèleri rémoulade, à la grecque...*

☞ **Assortiments de charcuteries**

*Jambon blanc, jambon cru, rosette...*

☞ **Terrines de canard, de campagne, de lapin...**

*Accompagnées de pain de campagne*

☞ **Saumon et merlu à la russe**

☞ **Saumon et lieu fumé, crème épaisse et blinis**

☞ **Assortiments de viandes froides**

*Blanc de volaille, rôti de bœuf, rôti de porc, manchons de volaille mariné et grillé*

☞ **Plateau de fromages affinés**

☞ **Assortiment de tartes maison**

### BUFFET 3 : 18,50€ (SANS SERVICE)

☞ **Assortiments de diverses salades de fabrication maison**

*Macédoine, piémontaise, taboulé, pâte au pesto et tomate confite, cèleri rémoulade, à la grecque...*

☞ **Assortiments de charcuteries**

*Jambon blanc, jambon cru, rosette...*

☞ **Terrines de canard, de campagne, de lapin...**

*Accompagnées de pain de campagne*

☞ **Assortiments de viandes froides**

*Blanc de volaille, rôti de bœuf, rôti de porc, manchons de volaille mariné et grillé*

☞ **Plateau de fromages affinés**

☞ **Assortiment de tartes maison**