

le Saint-Laurent

Année 2011-2012

Locations des salles pour les mariages :

Salle Jean Beaugendre 330 m² : 700 €

Salle Jacques Marion 140 m² : 250 €

Route de Ligné

44390 Petit-Mars

Tél : 02 40 72 72 00

Fax : 02 40 72 73 13

Mail : lesaintlaurent44@orange.fr

Site : www.restaurant-st-laurent.fr

Pour le retour, le dimanche,
la salle de votre mariage vous est offerte.
Possibilité d'hébergement sur site.

Les salons sont à votre disposition
jusqu'à 2 heures du matin.

les Entrées froides

Carpaccio de tomates et mozzarella, basilic et involtine, jus de viande au parmesan

Cannelloni de saumon aux rillettes de poisson, vinaigrette à l'huile d'olive vierge et balsamique

Tartare de Saint-Jacques, concassée de tomates, crème fouettée au citron,
brochette de légumes confits

Assiette «Saint-Laurent» (*saumon fumé, foie gras, magret fumé, crevettes*)

Millefeuilles de chair de crabe sur guacamole et agrumes

Tartare de saumon mi fumé, brunoise de concombre à l'aneth

Foie gras de canard «maison», pain de miel aux épices, et compote d'oignons à la grenadine

Assiette de fruits de mer (*6 huitres, langoustines, bigorneaux, palourdes*) - sur commande

Raviole de foie gras avec un jus de champignons

Tian de petits pois aux sardines - *selon saison*

Crumble de filet de caille aux fruits secs, vinaigrette au jus de morilles

les Entrées chaudes

Salade Périgourdine (*gésiers, noix, dés de foie gras*)

Coulubiak de poisson à la crème de cresson

Ragoût de Saint-Jacques au coulis de crustacés et jus de truffe

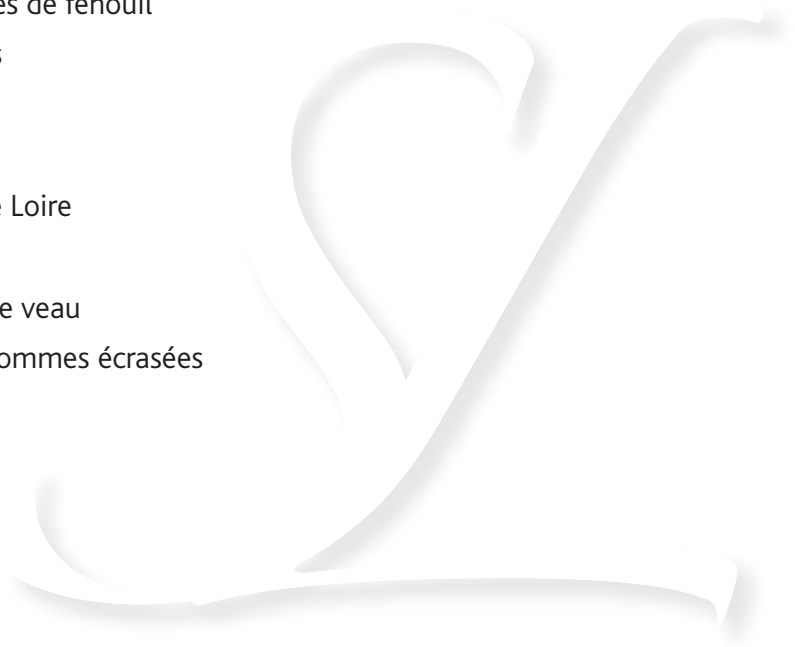
Aumônière de fruits de mer, crème de corail d'oursins

Tatin de foie gras aux pommes, réductions au Riesling

Nage de Saint-Jacques et langoustines à la crème de cèpes

les Poissons

Pavé de saumon grillé, beurre nantais de chez Clémence
Dos de cabillaud crumble salé, tomates séchées, réduction
Ragoût de Saint-Jacques aux petits légumes
Dos de sandre à la plancha, mignonnette de légumes à l'ancienne
Truite de mer au bleu, sauce à l'oseille
Rouget grillé méditerranéen, coulis de tomates au basilic
Dos de sandre ou poisson du marché au beurre blanc
Pavé de vivaneau à la vanille Bourbon
Papillote de cabillaud «Saint-Laurent», petits légumes croquants (*cristaline*)
Filet de dorade aux deux cuissons, graines de fenouil
Gigot de lotte à l'armoricaine, salicornes
Filet de sole façon «Normande»
Pavé de bar grillé, sauce hollandaise
Brochette de Saint-Jacques, sauce Val de Loire
Sandre rôti sur peau, beurre rouge
Poisson à la vapeur d'algues et son jus de veau
Effeillé de cabillaud, crème de bolets, pommes écrasées



les Viandes

Cuisse de canard au Muscadet

Filet de bœuf «Maison» (*viande française*)

Aiguillettes de canette sauce aigre douce

Curry de volaille aux petits légumes

Filet mignon de porc aux deux moutardes

Gigot d'agneau jus de romarin

Magret de canard, crème Périgourdine

Filets de caille aux deux cuissons, poêlée de champignons

Carré d'agneau au lard, rôti à la farigoulette, jus léger

Suprême de pintadeau au miel d'acacias et amandes

Rôti de veau à la crème de cèpes - *selon saison*

Filet de bœuf grillé, lobe de foie gras, façon «Rossini»

Filet d'agneau aux échalotes confites, vert pré

Parmentier de confit de canard et galettes de blinis aux pommes de terre

* Toutes nos viandes sont accompagnées de trois garnitures
(légumes verts en fonction de la saison, légumes issus d'une culture raisonnée)

* Viandes de bœuf d'origine française

les Fromages

«Tous nos fromages sont fournis par la Fromagerie Beillevaire »

Petit Bessin aux 4 herbes sur toast

Assiette de trois fromages Fromagerie Beillevaire, salade verte

Ardoise de fromages variés, salade verte

Plateau Prestige - *sur commande*

Curé Nantais en dentelle bretonne

Tête de moine en girolle avec une confiture de cerise



les Desserts

Consultez notre carte en fonction des saisons

L'Orangette

(Orange confite, biscuit amande et palet orange)

Le nougat framboise

(Biscuit amande, palet framboise et crème de nougat)

Mont Saint-Michel

(Brisure de sablé breton, biscuit chocolat, caramel au beurre salé, pomme)

Le Caraïbe

(Biscuit coco, compotée d'ananas et crème Caraïbe)

Abricot Tonka *(sablé breton chocolat, caramel, compotée d'abricots, crémeux à la fève de Tonka, mousse au chocolat)*

Royal chocolat

(Biscuit croquant praliné, mousse au chocolat noir)

Délice d'été

(Biscuit pistache, crème citron vert et palets framboise et fraise)

Fraisier ou framboisier

Désir lacté

(Dacquoise noisette, croustillant noisette, mousse au chocolat au lait, fines feuilles de chocolat)

Macarons framboise

Pièce montée *(quatre choux par personne)*

(Avec thème, supplément de 1 €)

Assiette gourmande *(deux pâtisseries et une glace au choix)*

nos Sorbets Alcool

- Normand : glace pomme verte, calvados
- William : glace poire, alcool de poire
- Colonel : glace citron, vodka
- Charentais : glace abricot, Pineau des Charentes
- Exotique : glace passion, Soho
- Schnaps : glace mirabelle, alcool de mirabelle
- Impérial : glace de mandarine, Mandarine Impériale

nos Cascades

- Cascade de Champagne - *montage inclus*
 - Cascade de Crémant de Loire - *montage inclus*
- (Forfait pour le montage de la cascade et le lavage des verres, sans la fourniture de boisson).*

Soirée Dansante

- Brioche Vendéenne avec café
- Cascade de fruits de saison
- Terrine de campagne, pain et condiments
- Plateau de fromages

* Repas du midi de 14h à 19h (environ).

* Repas du soir de 18h à 22h30 (environ).

* Au-delà de ces horaires, le personnel de service vous sera facturé 20 € de l'heure
(facturation du personnel pour la soirée dansante sur devis).

Menu Enfant de journée

Charcuterie variée

ou

Assiette de crudités

Steak haché - Frites

ou

Cuisse de poulet - Frites

ou

Emincés de dinde - Frites

Dessert des mariés

Boissons comprises

Menu Invités du Lunch

Salade des années folles

ou

Assiette campagnarde
(Charcuterie et viandes froides)

Fromages sur salade verte

Dessert des mariés

Menu 1 - de 32 à 37 €

sans les vins - 2 ou 3 plats

Assiette «Saint-Laurent»
ou
Parfait de foie gras, pain de miel aux épices

Poisson du marché beurre blanc
ou
Sandre - *selon arrivage*

Suprême de pintadeau
ou
Filet mignon de porc aux deux moutardes

Assiette de fromage

Dessert

Menu 2 - de 38 à 42 €

Tartare de mie fumée,
brunoise de concombre à l'aneth
ou
Brochettes de Saint-Jacques au Pesto,
légumes croquants

Filet de merlu blanc,
beurre de chez Clémence,
fine julienne de légumes
ou
Bar grillé au fenouil,
barigoule de légumes

Magret de canard (Soulard) au miel d'acacia
ou
Filet de veau à la crème et amandes effilées

Ardoise de fromage

Assiette gourmande (2 desserts)

Menu 3 - à 40 €

Apéritif 8 pièces - Cocktail

Ragoût de Saint-Jacques
à l'essence de truffes
ou
Cocotte de la mer façon «Normande»

Filet d'agneau en croûte de fruits du mendiant
ou
Filet de bœuf «Maison»
appellation viande française

Liège de fromages
Mesclun

Assiette Gourmande (3 desserts)

Menu 4 - de 42 à 45 €

Cocktail 10 pièces

Mise en bouche à table,
tartare de Saint-Jacques, crème citronnée

Plat chaud au choix
dans la carte poisson ou viande

Ardoise de notre Maître Fromager

Dessert selon votre choix

Café
Mignardises

Exemple de Menu - Cocktail (de 10 à 16 pièces) + Repas

Buffet d'huîtres de nos côtes
(Vendée et Bretagne)
Petits pains de seigle
Vinaigrette

Atelier de foie gras maison
Compote d'oignons, petit pain d'épices
Pépites de foie gras
servi devant les invités
Crumble de pain d'épices

Assortiment de saumon mariné et fumé «maison»
Pain de mie grillé, crème norvégienne

Découpe de jambon Serrano à la griffe

Plancha avec un cuisinier
Mini brochettes de viande marinée au Kikoman
Brochettes de Saint-jacques aux fruits
Marinade aux épices
Tranche d'andouillette
de chez Bernier à la plancha

Buffet de spécialités colombiennes

Poêlée de ris de veau aux légumes d'antan

Trio de verrines aux trois saveurs
(*fromage, légumes, poisson*)

Assortiment de pièces chaudes
Mini porcelaines, saveurs de la mer
(*langoustines, Saint-Jacques, bar, rouget*)

Conserve de petites rillettes de thon
Rillettes de pommes de terre aux escargots

Atelier de grillades (50 g)
Brochettes de viande grillées au barbecue
Agneau, bœuf, volaille, sauce barbecue
Petit cornet de pommes fruits

Filet de bar, émulsion de jus de langoustines
et corail d'oursins

Fricasse de girolles et asperges
Lèche de lard rôtie

ou

Noisettes de veau et sa crème de girolles
Parmentière de pommes de terre
en surprise de foie gras

Mille-feuilles de courgettes

Plateau de fromages des Pyrénées (Suisse)
ou autre région de France (Fromager Beillevaire)
Jeunes pousses de mesclun et de betterave

Fraises de Plougastel
au Sabayon de vins de Loire (*exemple*)

Formule classique :
Eau plate, pétillante
et café inclus.

Carte des Vins

style et harmonie

Le Saint-Laurent vous propose une carte des vins en thématique adaptée à votre goût,
sans oublier d'être en accord avec vos mets...

BLANCS VIFS ET FRAIS

- AOC Muscadet sur Lie S et M
« Caroline » 2009
- AOC Côtes du Lubéron
« Domaine des Vaudois » 2008
- AOC Muscadet sur Lie S et M
« Château de Briacé »

ROSÉS GOURMANDS ET ÉCLATANTS

- AOC Rosé de Loire
« Les Vignerons de Milon » 2008
- AOC Rosé de Loire
« Domaine des Roches » 2009
- AOC Côtes de Provence
« L'Aiguière » 2008
- VDP de Corse « Pen Duick IV »

ROUGES FRIANDS ET LÉGERS

- AOC Anjou « Jules Olivier » 2008
- AOC Anjou
« Domaine des Hardières » 2009
- VDP Cabernet/Merlot
« Domaine L'Arjolle » 2008

BLANCS ÉLÉGANTS ET DÉLICATS

- VDP Chardonnay
« Valentin Fleur » 2008
- AOC Touraine
« Château de Quincay » 2008
- AOC Côtes du Rhône
« Les Pierres Brisées » 2007

ROSÉS CORSÉS ET INTENSES

- AOVDQS Mareuil
« Le Clos des Chaumes » 2009
- AOC Côtes du Duras
« Domaine Jean Blanc » 2009
- AOC Côtes du Rhône
« Les Pierre Brisées » 2008
- VDP Cinsault/Syrah
« Valentin Fleur » 2009

BLANCS AMPLES ET GÉNÉREUX

- VDP AOC Côtes du Duras
« Domaine Jean Blanc » 2009
- AOC Bergerac sec
« Château de Mallevieille » 2009

ROUGES SUBTILS ET PLAISANTS

- VDP Merlot
« Valentin Fleur » 2008
- AOC Bordeaux
« Les Gauries » 2007
- AOVDQS Mareuil
« Château de Rosnay » 2008
- AOC Bourgueil
« Domaine des Geslets » 2007
- AOC Côtes du Rhône
« Domaine de Frigolet » 2006

ROUGES RICHES ET SOYEUX

- AOC Côtes du Lubéron
« Domaine des Vaudois » 2008
- AOC Côtes de Blaye
« Château Combelongue » 2007
- AOC Côtes du Duras
« Domaine Jean Blanc » 2009
- AOC Côtes du Rhône
« Les Pierre Brisées » 2008
- AOC Ventoux
« Seigneur du Carri » 2007
- AOC Cabardès
« Château Maurel » 2007

De 8 à 10 € ou 12 à 15 € - selon votre choix

Particularités

Pour votre apéritif, nous pouvons vous proposer des amuse-bouches :

- 6 pièces par personnes : 4 € 50 (*toasts, blinis, feuilletés chauds, acras*) ou 0,80 € par pièce
- Verrine, cuillère : 1 € 10 par pièce
- Animation plancha : 1 € 50 par pièce

Vous avez la possibilité d'apporter vos vins, ils seront servis par notre personnel.

Droit de service : 1 € 50 par repas adulte.

- Punch : 3 €
- Kir pétillant : 2 € 50
- Café : 1 € 50

Si vous désirez de la bière pendant la soirée dansante, nous disposons d'un tirage pression :

- Le fût de 30 litres de bière soit : 200 € tirage inclus
- Bière payante : 2 € la bière
- Bière fournie par vos soins : location de la tireuse à 60 €

Repas musiciens, animation ou animateur, baby-sitter : 20 € (*entrée, plat chaud et dessert*)

Nos prix comprennent :

- Personnel et service
- Vaisselle en porcelaine, couvert Vieux Paris
- Serviettes et nappes blanches en tissu
- Mise en place de la salle, possibilité tables rondes (*8-10-12 personnes*)
ou tables rectangulaires (*6 personnes*)

Options :

Décoration florale - centre de table : 10 €

Chandelier : 12 €

Retour de Mariage

De 13 h 00 à 18 h 00 le dimanche dans nos salles

ou

Livraison

**Nous avons la possibilité de livrer votre buffet, sans la vaisselle, ni le pain.*

Formule de Buffet

Salades variées

Terrine et plateau de charcuterie

Viandes froides (*rôtis de bœuf et de porc*)

Plateau de fromages

Pâtisserie (*tartes aux fruits*)

Café compris

Les vins seront à votre charge

Toute l'équipe du Saint-Laurent vous remercie de votre confiance.

Mail : lesaintlaurent44@orange.fr