



# **LE CYGNE TRAITEUR** **Airvault - Bressuire**

## *Mariage*

Faisons de votre journée  
une journée unique ...

*Un métier, un savoir faire,  
une passion pour vous  
accompagner.*

*« Le mariage c'est créer à deux l'unique »*

# LE VIN D'HONNEUR

Côté sucré



- **VIN D'HONNEUR CLASSIQUE 1** 5€00 par personne  
Tourteau fromager, galette sèche, brioche
- **VIN D'HONNEUR CLASSIQUE 2** 6€00 par personne  
Chouquettes salées et chouquettes sucrées
- **VIN D'HONNEUR CLASSIQUE 3** 8€00 par personne  
Tourteau fromager, galette sèche, brioche, chouquettes sucrées

Si vous souhaitez du nappage .....1€00 par personne

Pour le service,  
1 serveur pour 3 heures de prestation .....60€00  
(cela comprend, le dressage, la mise en place, le service et le débarrassage)

*CÔTE SALE et pour plus d'originalité, laissez vous tenter par  
NOS ATELIERS FROIDS OU CHAUDS  
qui viendrons animer votre vin d'honneur ou votre apéritif :*



- **ATELIER TARTINADE** **3€00 PAR PERS**  
Croûtons, rillettes de thon, rillettes de saumon, tapenade de légumes
- **ATELIER DECOUPE DE JAMBON SEC A L'ANCIENNE** **3€00 PAR PERS**  
Minimum pour 80 personnes
- **ATELIER DECOUPE DE JAMBON D'YORD A LA GRIFFE** **3€00 PAR PERS**  
Minimum pour 80 personnes
- **ATELIER DECOUPE DE SAUMON** **3€00 PAR PERS**  
Minimum pour 50 personnes
- **ATELIER HUITRES (2 par personne)** **4€50 PAR PERS**  
Accompagné de sauce vinaigrette échalotes, beurre, citron

- **ATELIER SAINT JACQUES A LA TOMATE CONFITE** **4€50 PAR PERS**
- **ATELIER HUITRES CHAUDES GRATINEES** **4€50 PAR PERS**  
(2 par personne)
- **ATELIER BROCHETTES DE BŒUF ET DE VOLAILLE** **4€50 PAR PERS**  
(2 par personne)
- **ATELIER FOIE GRAS POELE** **4€50 PAR PERS**

## BAR A MOJITO

*« rhum, menthe fraîche, sucre de canne, citron vert, eau gazeuse »*

4€00 par personne



## BAR A SOFT

*« citronnade, thé pêche et menthe à l'eau avec menthe fraîche »*

25€00 la bonbonne de 3 litres

# COCKTAIL DINATOIRE



- 3 verrines
- 6 toasts
- 1 animation froide  
*(découpe de jambon ou découpe de saumon)*
- 1 animation chaude  
*(brochettes de bœuf et volaille ou cocottes de veau et poisson)*
- Planches de fromages affinés
- Assortiment de 5 mignardises
- Buffet de café et/ou thé

44€00 par pers.  
Tout compris

Nappage des buffets compris

Vaisselle comprises

Service compris (1 serveur pour 50 personnes)

Pain compris

Les boissons seront à votre charge

# MENU des Jeunes Mariés

45€00 par pers.  
Tout compris



Nappage et serviettes en coton  
blanc compris  
Vaisselle comprises  
Pain compris  
Personnel cuisine et salle  
compris  
(1 serveur pour 30 personnes)  
Café et/ou thé compris

- Salade du Terroir  
(magret de canard, jambon sec, gésiers, lardons, tomates)

Ou

- Cocotte de la Mer (légumes, poisson, pétoncle)

Ou

- Tartare aux 2 saumons

\*\*\*

- Fondant de porcelet rôti

Ou

- Confit de Canard sauce Anjou

Ou

- Suprême de volaille à la crème

## Les accompagnements (2 au choix) :

*Gratin sarladais, grappe de tomates confites, champignon farci, julienne de légumes, risotto emmental et champignons, mousseline de patate douce*

\*\*\*

- Assiette de 2 fromages sur lit de salade

\*\*\*

- Dessert à l'assiette (Craquant au chocolat ou Framboisier)

# MENU de l'Amour

55€00 par pers.  
Tout compris



- Foie gras mi-cuit sur macaron framboise
  - Ou
  - Gratinée de St Jacques aux petits légumes
  - Ou
  - Tataki de saumon, chair de Tourteau et sa crème citronnée
- \*\*\*

- Fondant de Veau confit
- Ou
- Magret de Canard sauce miel
- Ou
- Dos de Cabillaud rôti sauce chorizo

### Les accompagnements (3 au choix) :

*Gratin sarladais, grappe de tomates confites, champignon farci, julienne de légumes, risotto emmental et champignons, mousseline de patate douce*

\*\*\*

- Assiette de 3 fromages sur lit de salade  
ou buffet de fromages affinés
- \*\*\*
- Dessert à l'assiette selon vos choix
  - Ou
  - Buffet de desserts avec 5 assortiments

Nappage et serviettes en coton  
blanc compris

Vaisselle comprises

Pain compris

Personnel cuisine et salle compris

(1 serveur pour 30 personnes)

Café et/ou thé compris

# MENU Passion

65€00 par pers.  
Tout compris



Nappage et serviettes en coton  
blanc compris

Vaisselle comprises

Pain compris

Personnel cuisine et salle compris  
(1 serveur pour 30 personnes)

Café et/ou thé compris

- Cocktail apéritif avec animations  
(3 verrines, 5 toasts froids, animation huîtres et animation  
découpe de jambon à l'ancienne)

\*\*\*

- Pavé de Bœuf dans le filet à la fleur de sel

Ou

- Côte de Bœuf (1 côte pour 4 personnes) au Barbecue

Les accompagnements (3 au choix) :

*Gratin sarladais, grappe de tomates confites, champignon farci,  
julienne de légumes, risotto emmental et champignons, mousseline  
de patate douce*

\*\*\*

- Assiette de 3 fromages affinés sur lit de salade

\*\*\*

- Dessert à l'assiette selon vos choix

Ou

- Buffet de desserts avec 5 assortiments

## PAUSE GLACEE

- Si alcool fourni par les mariés : 2€00 par personne
- Avec alcool : 4€00 par personne

### Nos suggestions :

*Cognac sorbet mandarine*  
*Calvados et sorbet pomme*  
*Eau de vie de poire et sorbet poire*  
*vodka et sorbet citron*



## MENU A 16€

(DJ, Baby-sitter, Animateur,  
Photographe ...)

Entrée

Plat chaud et légumes

Dessert



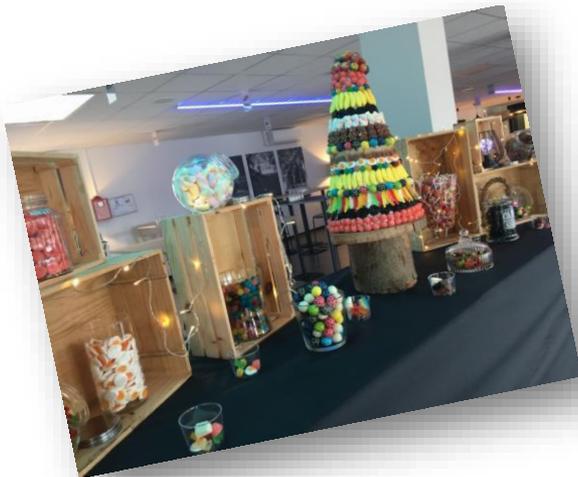
## MENU ENFANT 12€

Suprême de volaille  
sauce crème et gratin de  
pomme de terre

Fondant au chocolat

# BAR A BONBONS

5€00 par personne



# BUFFETS DU LENDEMAIN ....

## BUFFET FROID A 9€50 PAR PERS.

- 2 crudités  
(taboulé et duo de céleri et carottes)
- Charcuterie  
(terrines de campagne et rilette)
- Viande froide  
(rôti de porc et poulet)
- Chips
- Plateau de fromages classiques  
(camembert, chèvre, emmental)
- Tarte aux pommes
- Pain tranché

## BUFFET FROID A 12€50 PAR PERS.

- 2 crudités  
(salade niçoise et salade piémontaise)
- Charcuterie  
(terrines de campagne, rosette, chorizo et jambon sec)
- Viande froide  
(rôti de porc et rôti de bœuf )
- Chips et terrine de légumes
- Plateau de fromages classiques  
(camembert, chèvre, emmental)
- Tarte aux fruits
- Pain tranché

*Les buffets seront déposés le jour du mariage  
Prestation sans service*

## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

### SERVICE

La mise en place du couvert, s'effectuera la veille de la prestation ou le matin du jour J en fonction des possibilités.

Le jour de votre mariage, nous assurerons le service du repas et des boissons (selon vos recommandations et sans droit de bouchon) ainsi que le débarrassage. A notre départ, seuls restent sur table vos décorations et le nappage qu'il conviendra de nous ramener 48h après la prestation.

Lorsque la prestation est demandée sans service, l'entreprise ne se portera pas comme responsable en cas de casse, perte ou dégradation occasionnée par le personnel employé par le client.

### FRAIS DE DEPLACEMENT

Aucun frais de déplacement ne vous sera demandé dans un périmètre de 50km, au-delà il sera défini lors de devis.

### VAISSELLE ET NAPPAGE

Le nappage et les serviettes des tables seront en tissu coton blanc, et nappage intissé blanc ou noir pour les buffets. Le nappage mis à votre disposition devra nous être redonné au plus tard 48H suivant la prestation afin que nous puissions le retourner à l'entreprise de nettoyage.

La vaisselle sera de haute gamme, de forme carrée blanche, des couverts inox et une verrerie élégante. La vaisselle sera déposée propre et reprise sale sur le lieu de la prestation.

### COMMANDE ET RESILISATION

Toute commande sera validée par signature du devis établi et d'un chèque d'acompte de 30% encaissable avant la prestation. Le solde vous sera demandé le jour de la prestation.

L'entreprise se réserve le droit de modifier le prix indiqué dans le devis en cas d'augmentation des cours, à condition de l'avoir précisé lors de la prise de commande. Les prix indiqués sont TTC.

En cas d'annulation de la commande, l'acompte de 30% versé restera comme acquis à titre d'indemnisation forfaitaire et irréductible, et ce quel que soit le motif d'annulation.

### DECHETS

Tous les déchets seront laissés sur place dans les bacs prévus à cet effet et selon les tris nécessaires, dans le cas contraire une taxe de 100€ vous sera demandée.