



Guide Mariage



Nos prestations -

Afin de vous accompagner dans votre choix de menu et de formule, nous vous proposons des formules clé en main. Si toutefois, ces formules ne vous conviennent pas, nous pourrions toujours vous proposer des solutions adaptées à vos envies et à vos budgets.



Avec Le Lion d'Or, vous n'aurez pas à vous préoccuper de la location de la vaisselle, du linge de table, des tables, des couverts, des verres. Nous vous suggérerons même des idées de décoration.

Pour le lieu de votre choix, nous assurons des prestations traiteur de réception. Notre équipe sera vous guider et vous accompagner sans que vous ayez à vous soucier de quoi que ce soit pour cette journée. Au préalable, nous devons, toutefois, nous assurer de la présence d'une cuisine équipée et aux normes en vigueur.

Au restaurant, nous mettrons à votre disposition une salle proportionnelle au nombre de vos invités ainsi que les installations de l'hôtel pour l'hébergement éventuel d'une partie de vos convives. Nos salles sont équipées pour la projection de vidéo ou pour la diffusion de musique.

Pour la décoration de vos salles, nous louons des housses de chaise, des chandeliers, des vases, des lumières indirectes à vos couleurs.

Organisation type d'un mariage

J- 12 mois : Réservation de la salle, du traiteur et versement d'un chèque d'acompte de 800€.

J - 3 mois : Validation de votre menu (finalisation des repas tests), choix de votre formule pièces cocktails/vin d'honneur (attention aux menus spécifiques (allergie, culturel...))
Validation du nombre de personnes (à 10%).

J - 1 mois : Validation du nombre de convives définitifs, Transmission du plan de table prévisionnel, nombre de nappes et dimensions

J - 15 jours : Transmission du planning horaire final de la soirée, interventions, animations...

J - 7 jours : Validation des derniers points en attente et des évolutions de dernières minutes

J-1 : Mise en place des tables par vos soins (si salle extérieure), nous nous occuperons u nappage et du couvert selon votre plan de table. Au Lion d'Or, vous aurez le choix entre des tables rondes (8 ou 10 personnes), des tables ovales ou rectangulaires (de 10 à 18 personnes) et de tables linéaires classiques.

Jour J : Notre maître d'hôtel veillera tout au long de votre journée à la qualité du service et à la satisfaction de vos invités. Hôte attentionné et prévenant, il sera l'homme-orchestre de votre journée.

Le service du vin d'honneur se fera en salle et derrière le buffet.

Le service du repas s'effectuera à l'assiette à table.

L'équipe de cuisine s'assurera de la qualité, du dressage et de la juste température de chaque plat.

Le service en salle se fera de manière professionnelle et discrète. L'équipe de salle sera vêtu d'un gilet au couleur du Lion d'or, chemise blanche et pantalon ou jupe noire.

Nos cocktails

- Vin d'honneur avec boissons fournis par les mariés 9€
- Vin d'honneur avec boissons fournis par nos soins 13€50

Nos menus

- **Menu Gourmet incluant le cocktail** 51€

Mise en bouche + Plat + Fromage + Dessert

Eau, vins, café

- **Menu Gourmet** 44€50 ou 50€ (avec apéritif)

Option apéritif et toasts ou mise en bouche + Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Eau, vins, café

- **Menu Gourmandise** 55€ ou 60€ (avec apéritif)

Option apéritif et toasts ou mise en bouche + Entrée + Plat + Fromage + Dessert

Eau, vins, café

- **Menu dégustation** 62€ ou 67€ (avec apéritif)

Option apéritif et toasts ou mise en bouche + Entrée froide + Entrée poisson + Plat + Fromage + Dessert

Eau, vins, café

Supplément trou normand : 2€50 par personne



Formule : Vin d'honneur

13,50€/pers.

*Vouvray, Crémant de Bourgogne, Crémant d'Alsace ou cocktail à définir
Possibilité whisky et porto en plus sur demande avec suppl.
Cocktail sans alcool
Eau plate et pétillante*

*Le tout accompagné de toasts variés et petits fours chauds à la demande + cuillères = 8 pièces par
personne
2H de service (1 bouteille pour 3 personnes)*

*Nappages compris et personnel
Enfant de - de 12 ans : 5€ (jus de fruits + 3 pièces)*

Animation culinaire sous forme d'atelier

❖ Atelier Nordique

3€00

Saumon fumé maison servi sur blinis et œufs de saumon, coupé à votre convenance

❖ Atelier plancha mer

3€50

Crevettes, gambas, pétoncles snackées servis sur des petits toasts

❖ Atelier burger

3€80

Préparation de burger de bœuf, de volailles devant vos invités.

❖ Atelier plancha viandes marinées

3€50

Brochette de viandes : bœuf, porc et volailles marinés (2,5 brochettes/pers.)

❖ Atelier iodé

3€80

Huitres de Cancale, ouvertes devant vos invités et servies avec pain de seigle, citron, vinaigre à l'échalote et beurre.

❖ Atelier tartinable

3€25

Différentes variétés présentés en panier et tartinés : chèvre frais et ciboulette, rillettes de légumes (tapenade d'olives et de tomates, poivrons), tartare de poisson, rillettes du Mans. Gressin et toasts.

❖ Atelier Côte de bœuf

3€90

Préparation de côte de bœuf, cuite sur une plancha et découpée à votre convenance, accompagné de fleur de sel.

Menu Gourmet avec apéritif ou mise en bouche –51€

Cocktail debout – version déjeunatoire

Vouvray ou crémant servi avec 6 pièces salées (toasts, cuillères chinoises et petits fours chauds)

La mise en Bouche

Foie gras et sa gelée de fruits de saison

Panacotta carotte et son mignon de porc Ibérique fumé

Cœur de gravelax et sa mousse d'avocat

Duo de crevettes en robe de pomme de terre et son crémeux exotique

Le Plat (& ses 4 garnitures de saison)

Ballotine de volailles en cuisson douce

Filet de canette et sa royale de foie gras

Croustillant de veau et sa réduction brune, houmous

Tournedos de bœuf sauce châtelaine et farandole estivale (+3,50€)

4 garnitures en fonction du moment accompagneront vos plats

Le Fromage (avec salade verte)

Fromages entre Bretagne et Normandie - camembert au lait cru tomme de Mellé & Pont L'évêque

Croustillant de brie confit d'oignons et pommes

Feuilleté de fourme à l'émincé de poires

Le dessert

Présentation du gâteau des Mariés qui sera accompagné d'une trilogie de gourmandises (Brunoise de fruits glace au sorbet, mini choux, macaron, verrine de panna cotta, crème brûlée, mini tartelette etc... (à définir)

Ou le panier de tuile dentelles et sa trilogie de sorbets et fruits frais

Nos suggestions de dessert :

*LE SANTA MARIA : Mousse pamplemousse - citron vert – Glaçage orangé
Gélifié de fraise - Croquant citron – Biscuit financier noisette*

*LA NORMANDIE EN PASSION : Glaçage caramel - mousse chocolat caramel - crémeux
pomme – croquant pralin et biscuit chocolat*

*LE RETOUR D'INDE : crémeux ananas – Croquant riz soufflé au lait
Mousse framboise tonka - Biscuit madeleine miel*

LA DOUCEUR DES ÎLES : Financier amandé - crémeux mangue - Mousse chocolat au lait

*LE COMTE DU MAINE : croquant praliné chocolat praliné et chocolat blanc
entremet mangue chocolat blanc*

La sélection de notre sommelier :

- ✓ Sauvignon de Touraine
- ✓ Côtes de Bordeaux
- ✓ Eau plate et pétillante
- ✓ Café



Trou normand : 2€70 en sup. (alcool fourni par vos soins)

Menu Gourmet avec apéritif ou mise en bouche – 50€00

L'apéritif : (5€50)

Kir impérial à la griotte ou cocktail étincelle du jour ou selon votre demande servi avec 3 toasts froids
Ou

Mise en bouche :

Panna cotta carotte et mignon de porc fumé Ibérique ou
Choux cacao et sa mousse de foie gras de canard
Servi avec un verre de vin blanc

44€50/personne

L'Entrée

Millefeuille de crabe et saumon fumé sauce Hongroise, gaspacho poivron-fraise
Assiette nordique (saumon fumé maison, maquereau fumé maison, gravelax de cabillaud), bavaroise
d'avocats
Filet de Dorade crème de lentilles et lentilles (et sa charcuterie fine ou saumon fumé maison)
Pavé de cabillaud en croûte d'herbes sur risotto crémeux

Le Plat (& ses 4 garnitures de saison)

Ballotine de volailles en cuisson douce
Filet de canette et sa royale de foie gras
Croustillant de veau et sa réduction brune, houmous
Tournedos de bœuf sauce châtelaine et farandole estivale (+3,50€)
4 garnitures en fonction du moment accompagneront vos plats

Le Fromage (avec salade verte)

Fromages entre Bretagne et Normandie - camembert au lait cru, tomme de Mellé & Pont Lévêque
Croustillant de brie confit d'oignons et pommes
Feuilleté de fourme à l'émincé de poires

Le dessert

Présentation du gâteau des Mariés qui sera accompagné d'une trilogie de gourmandises (Brunoise de fruits glace au sorbet, mini choux, macaron, verrine de panna cotta, crème brûlée, mini tartelette etc... (à définir)
Ou le panier de tuile dentelles et sa trilogie de sorbets et fruits frais

Nos suggestions de dessert :

LE SANTA MARIA : Mousse pamplemousse - citron vert – Glaçage orangé
Gélatiné de fraise - Croquant citron – Biscuit financier noisette

LA NORMANDIE EN PASSION : Glaçage caramel - mousse chocolat caramel -
crèmeux pomme – croquant pralin et biscuit chocolat

LE RETOUR D'INDE : crèmeux ananas – Croquant riz soufflé au lait
Mousse framboise tonka - Biscuit madeleine miel

LA DOUCEUR DES ÎLES : Financier amande - crèmeux mangue - Mousse chocolat
au lait

LE COMTE DU MAINE : croquant praliné chocolat praliné et chocolat blanc
entremet mangue chocolat blanc

La sélection de notre sommelier :

- ✓ Sauvignon de Touraine
- ✓ Côtes de Bordeaux
- ✓ Eau plate et pétillante
- ✓ Café



Trou normand : 2€70 en sup. (alcool fourni par vos soins)

Menu Gourmandise avec apéritif ou mise en bouche – 60€00

L'apéritif (5€00)

Kir impérial à la griotte ou cocktail étincelle du jour ou selon votre demande servi avec 3 toasts froids
Ou

Mise en bouche :

Panna cotta carotte et mignon de porc fumé Ibérique ou
Choux cacao et sa mousse de foie gras de canard
Servi avec un verre de vin blanc

55€/personne

L'Entrée

Foie gras marbré au magret fumé glacé au porto compotée de mangue acidulée
Céville de Dorade au kiwi et choux rave, sorbet tomates - basilic
Noix de st jacques Espuma de pommes de terre crème au pesto
Dos de bar sur petit épeautre en risotto, vinaigre de cidre et crème légère d'oignon de Roscoff

Le Plat

Tournedos de bœuf sauce ivoire ou châtelaine
Filet de bœuf Wellington
Pavé de cœur de noix pâtissière de veau en cuisson et son jus à l'estragon
Magret de canard en cuisson douce, framboise et gingembre
Tous nos plats seront accompagnés de 4 garnitures différentes en fonction de la saison.

Le Fromage (avec salade verte)

Fromages entre Bretagne et Normandie - camembert au lait cru tomme de Mellé & Pont Lévêque
Croustillant de brie confit d'oignons et pommes
Feuilleté de fourme à l'émincé de poires

Le dessert

Présentation du gâteau des Mariés qui sera accompagné d'une trilogie de gourmandises (Brunoise de fruits glace au sorbet, mini choux, macaron, verrine de panna cotta, crème brûlée, mini tartelette etc.. (à définir)
Ou le panier de tuile dentelles et sa trilogie de sorbets et fruits frais

Nos suggestions de dessert :

LE SANTA MARIA : Mousse pamplemousse - citron vert - Glaçage orangé
Gélatiné de fraise - Croquant citron - Biscuit financier noisette

LA NORMANDIE EN PASSION : Glaçage caramel - mousse chocolat caramel -
crèmeux pomme - croquant pralin et biscuit chocolat

LE RETOUR D'INDE : crèmeux ananas - Croquant riz soufflé au lait
Mousse framboise tonka - Biscuit madeleine miel

LA DOUCEUR DES ÎLES : Financier amandé - crèmeux mangue - Mousse chocolat
au lait

LE COMTE DU MAINE : croquant praliné chocolat praliné et chocolat blanc
entremet mangue chocolat blanc

La sélection de notre sommelier :

- ✓ Quincy
- ✓ Puisseguin Saint-Emilion
- ✓ Eau plate et pétillante
- ✓ Café



Trou normand : 2€70 en sup. (alcool fourni par vos soins)

Décoration

Pour votre confort, nous nous chargeons de mettre à votre disposition des éléments de décoration. Nous nous chargerons de l'installation de ces options en fonction de vos recommandations.

- Lumière indirecte spot : 80€
- Chandelier 16€
- Housse de chaise 3€60
- Nœud 1€00



Animation

Atout Cœur 02 99 94 27 49

Yannick Sourdin 06 16 90 45 77

Le petit benoît 02 99 97 66 65

Frédéric Aline 02 99 95 45 01

Sébastien Renard 02 56 47 50 85

L N A 06 20 52 55 21

Star Music 06 86 10 38 59

Vin's Music 06 63 21 75 55

La compagnie pour Tous 06 09 75 16 66

Réauté Aurélien 06 14 76 11 03

Magic Show 06 60 89 28 44
Magicien

Accordéoniste

Musicien - animateur

Conteur

DJ

DJ

DJ et Orchestre

DJ

DJ

DJ



Réservation

Fait à,

Le / /,

NOS COORDONNÉES

Nom, Prénom :

Adresse :.....

.....

Téléphone : Mail :

CONFIRMATION DE RESERVATION

Par la présente, je vous confirme la réservation de notre prestation qui se déroulera Le
/ / au lieu suivant

Nous vous confirmons la présence de personnes au vin d'honneur et
personnes au repas.

Le Lion d'or – Restaurant - Traiteur de réception – Hôtel***

35460 Saint-Brice en coglès, Tél 02 99 98 61 44

www.hotel-leliondor.fr