

Al St P

Le temps est venu de dire oui...



*Oui à la personne que vous aimez ...
nous nous chargeons du reste ...*

Nous avons le plaisir de vous proposer nos forfaits mariage 2019-2020. Ces forfaits sont totalement modulables et ajustables selon vos préférences et nous restons à votre entière disposition afin de vous guider dans vos choix.

Forfait Satin

Forfait à 29 € par personne incluant les prestations suivantes :

L'apéritif de mariage avec kir vin blanc et rosé de la région
jus d'orange, mélange salé
(Service pendant 1 heure)
Le menu Satin, (entrée, plat, café et mignardises inclus)
Le gâteau de mariage et une coupe de Saumur Brut par personne
(Service jusqu'à une heure du matin)
L'impression des menus
Arrangement floral sur table

Menu Satin

(Le menu peut être adapté selon vos désirs)

Bouquet de crevettes fraîches, sauce cocktail, mâche et citron

Ou

Salade Saumuroise (Mini rillauds, galipettes à l'ail et julienne de pomme)

* * *

Dos de lieu noir aux épices douces et beurre blanc

Ou

Cuisses de canard confites, sauce porto

* * *

Gâteau des mariés

* * *

Café & Mignardises

Forfait Velours

Forfait à 35 € par personne incluant les prestations suivantes :

L'apéritif de mariage avec kir vin blanc et rosé de la région, bière pression
jus d'orange, mélange salé

(Service pendant 1 heure)

Le menu Velours, (entrée, plat, fromages, café et mignardises inclus)

Le gâteau de mariage et une coupe de Saumur Brut par personne

(Service jusqu'à une heure du matin)

L'impression des menus

Arrangement floral sur table

Menu Velours

(Le menu peut être adapté selon vos désirs)

Duo de canard et confiture de figue

Ou

Cassolette de fruits de mer au crémant de Loire

* * *

Filet de rouget au chorizo

Ou

Suprême de poulet, sauce champignons

* * *

Assiette de trois Fromages

* * *

Gâteau des mariés

* * *

Café & Mignardises

Forfait Cachemire

Forfait à 39 € par personne incluant les prestations suivantes :

L'apéritif de mariage avec kir pétillant
jus d'orange, mélange salé et 3 amuse-bouche par personne
(Service pendant 1 heure)
Le menu Cachemire, (entrée, plat, fromages, café et mignardises inclus)
Le gâteau de mariage et une coupe de Saumur Brut par personne
(Service jusqu'à une heure du matin)
L'impression des menus
Arrangement floral sur table

Menu Cachemire

(Le menu peut être adapté selon vos désirs)

Foie gras maison au coteau du Layon

Ou

Rose de saumon fumé maison et beurre citron

* * *

Sandre au crémant de Loire

Ou

Magret de canard aux épices

* * *

Assiette de trois Fromages

* * *

Gâteau des mariés

* * *

Café & Mignardises

Forfait Soie

Forfait à 46 € par personne incluant les prestations suivantes :

L'apéritif de mariage avec kir pétillant, vin blanc, bière pression jus d'orange et soda, mélange salé et 3 amuse-bouche par personne
(Service pendant 1 heure)

Le menu Soie, (mise en bouche, entrée, plat, fromages, café et mignardises inclus)

Le gâteau de mariage et une coupe de Saumur Brut par personne
(Service jusqu'à une heure du matin)

L'impression des menus
Arrangement floral sur table

Menu Soie

(Le menu peut être adapté selon vos désirs)

Mise en bouche

* * *

*Salade gourmande maison
(Mâche, Saumon fumé, Magret fumé & Foie gras)*

* * *

Filet de daurade royale au jus de crustacés

* * *

Médaille de veau aux pleurotes

* * *

Assiette de trois Fromages

* * *

Gâteau des mariés

* * *

Café & Mignardises

Informations complémentaires

Forfaits disponibles uniquement à partir de **50 personnes**.

Forfaits vins en pichet disponibles à 4 € ou en bouteille à 6 € par personne

Prolongation de service

De 1h du matin à la fermeture

35 € de l'heure, par serveur nécessaire

Menu enfant

Entrée

Plat

Dessert

Boissons comprises

12 € par enfant de moins de 12 ans

Canapés apéritif

Tarif par personne

Canapés froids

- Mousse de chèvre	1.00 €
- Toast de rillettes	1.00 €
- Gaspacho	1.00 €
- Cocktail de crevette	1.50 €

- Saumon fumé maison	1.90 €
- Magret de canard fumé et figues	1.90 €
- Foie Gras maison	2.00 €

Canapés chauds

- Accras de morue	1.50 €
- Croustillant au chèvre et miel	1.50 €
- Cocktail de fruits de mer	1.50 €
- Croustillant d'escargot	1.70 €

- Samossa poulet	1.70 €
- Samossa crevette - crabe	1.70 €
- St Jacques snackée	2.50 €
- Foie gras poêlé	2.50 €

Les Assiettes à partager

- Assortiment charcuterie	2.50 € / personne
- Assortiment charcuterie et fromages	3.50 € / personne

Droit de bouchon

8 € par bouteille de vin (75cl)

10 € pour Champagne et alcool (75cl)

Open Bar

Selon l'assortiment choisi, facturé à la Consommation

Nappes et serviettes en tissu

3 € par personne

Housse de Chaises blanches

5 € par chaise

Hébergements sur place

Des tarifs préférentiels seront accordés à vos convives selon disponibilité

Le mariage à la carte

Vous pouvez également choisir d'élaborer un menu personnalisé qui vous correspond et nous serons enchanté de vous conseiller.

Dégustation

(Offerte pour les mariages dès 50 personnes uniquement)

Les futurs mariés sont conviés à un repas de dégustation pour deux personnes, comprenant la découverte des mets et des vins de leur dîner de noces. Pour les personnes supplémentaires qui souhaiteraient se joindre à la dégustation, nous facturerons un prix unique de 19 à 35 € par personne selon le menu choisi.

Divers

L'Hostellerie Saint Paul dispose d'un vaste parking public à proximité
Possibilité de petit déjeuner, Brunch, Buffet ou Barbecue pour le retour du lendemain

Nous vous aiderons avec plaisir à trouver

Un photographe de qualité...qui immortalisera ce moment inoubliable !

Un DJ

Un spécialiste pour une décoration à thème...

Une baby-sitter pour veiller sur les plus petits de la famille