LES Jardins DE ST LAURENT

RESTAURANT
TRAITEUR
EVENEMENTIEL

Book Mariage

WILLIAM BASDEVANT
Maitre Restaurateur

Port : 06 37 11 07 31
Fixe : 03 21 50 81 00

basdevant.william@wanadoo.fr

1 rue Laurent Gers
62223 Saint Laurent Blangy

www.jardins-de-saint-laurent.com

Pour faire de votre mariage le plus beau jour de votre vie,
Les Jardins de Saint Laurent vous propose leurs services.

Vin d'honneur, menu de mariage, brunch du lendemain, salle de réception…Nous mettrons tout en œuvre pour que ce moment de rêve devienne réalité.

Dans ce book, vous retrouverez nos propositions de menus ainsi que nos lieux partenaires, qui sauront vous transporter tout au long de ce jour spécial.

Les prestations proposées sont à titre indicatif, celles-ci pourront être modifiées et révisées selon vos attentes et votre budget.

N'hésitez pas à nous contacter, notre équipe vous réalisera un devis personnalisé et sur-mesure qui répondra à vos besoins.

Formule Lunch

♥ **4 toasts salés**
et 3 toasts sucrés
♥ **Eau, softs**
♥ **Service, nappage**
et verrerie

TARIFS:

17.00€ TTC - avec softs, alcool fourni par vos soins
(droit de bouchon à 3.00€ TTC par col ouvert)
ou
19.50€ TTC - avec Méthode *(1 bouteille pour 3)* et softs
ou
24.50€ TTC - avec Champagne *(1 bouteille pour 3)* et softs

Option STAND ANIMATION

* Sushi / Wrap ……..…....**1.50€ TTC pièce**
* Jambon de Seranno à la découpe……...…..**2.00€ TTC pièce**
* Jambon à l'os à la découpe……...……..……**1.50€ TTC pièce**
* Saumon fumé à chaud…….....……..**2.00€ TTC pièce**
* Saumon fumé à froid……...…….……..**2.00€ TTC pièce**
* Foie gras froid…….....…….……**2.50€ TTC pièce**
* Huître…….....…..……...…..**2.00€ TTC pièce**
* Plancha foie gras……...…….……....**2.50€ TTC pièce**
* Plancha Saint Jacques…….....…….……..….**2.50€ TTC pièce**
* Plancha gambas…….…….**2.50€ TTC pièce**
* Mini crêpe sucrée…….....…….……**1.50€ TTC pièce**

Menu Mariage

Mise en bouche

Salade des Jardins
(foie gras, saumon fumé, magret fumé, gambas, melon, asperges)
ou
Ravioles de truffes, espuma de foie gras et sa chiffonnade de Serrano
ou
Saumon Gravlax sur son tartare d'agrumes fraîcheur de citron vert
ou
Cannelloni aux cèpes sauce demi glace
et son escalope de foie gras, jus au Porto
ou
Trilogie de Saint Jacques aux 3 crumbles
(ail et fines herbes, chorizo, agrumes)
ou
Pressé de fois gras de canard, gelée de figues et craquant pain d'épices
ou
Gratiné de lotte aux petits légumes sauce Champenoise

Trou normand

Filet mignon de veau à la vénitienne et ses légumes de saison
ou
Chateaubriand de bœuf crème des sous bois,
poêlée champêtre et gratin dauphinois
ou
Souris d'agneau jus au romarin, légumes du soleil
et son écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
ou
Suprême de volaille lardé sauce au vin jaune,
pommes de terre Anna et légumes primeurs
ou
Magret de canard à la mangue rôtie,
purée de patate douce et courgettes poêlées

Mini plateau de fromages par table et son effeuillé de salade

Ronde des desserts
ou
Wedding Cake **ou** pièce montée
(3€ supplémentaire par personne)

Menu Mariage

Boissons :

Cocktail Maison
Vin blanc « accordé au met »
Bordeaux
Eau minérale
Café

Pour le dessert :

Méthode fournie par vos soins
(droit de bouchon à 3.00€ TTC par col ouvert)
Ou champagne fourni par vos soins
(droit de bouchon à 3.00€ TTC par col ouvert)
Ou méthode du restaurant
5.00€ TTC /la coupe et 25.00€ TTC /la bouteille
Ou champagne du restaurant
7.50€ TTC/la coupe et 40.00€ TTC /la bouteille

TARIFS* :

Menu adulte avec 1 entrée
78.00€ TTC par personne
Menu adulte avec 2 entrées
85.00€ TTC par personne

Cuisiniers et serveurs compris - Hors champagne, hors animation, hors nappage serviettes et décoration

♥ Option Location ♥

* Vaisselle *(si prestation extérieure)*……..…….....**5.50€ TTC par personne**
* Nappes…….....…….....……..**2.50€ TTC par personne**
* Serviettes…….....**1.50€ TCC par personne**
* Housses chaises *(non installées)*……..…..…….....…...**2.50€ TTC par personne**
* Nœuds *(non installés)*…….....…….....**1.50€ TTC par personne**

Nous vous demandons un acompte par virement afin de bloquer la réservation du mariage
Règlement impératif 15 jours avant la date de la prestation par virement ou CB

Formule Plancha

5 mises en bouche

A GRILLER

Magret de canard
Côtes d'agneau
Filet mignon de porc
Faux filet
Poulet mariné
Saint Jacques
Gambas
Espadon
Pavé de saumon

EN ACCOMPAGNEMENT

Froid : assortiment de 7 salades composées et crudités
OU Chaud : gratin dauphinois, poêlée Wok, pommes de terre grenaille à la fleur de sel

Trou normand
et mini plateau de fromages par table et son effeuillé

EN DESSERT

Ronde des desserts
Wedding Cake **ou** pièce montée (+3.00€)

A VOTRE DISPOSITION

Plancha, nappage et installation

OPTION LOCATION

Forfait vaisselle en dur *(verres, couverts et assiettes)*
5.50€ TTC par personne
Nappes - **2.50€ TTC par personne**
Serviettes - **1.50€ TTC par personne**
Housses chaises *(non installées)* - **2.50€ TTC par personne**
Nœuds *(non installés)* - **1.50€ TTC par personne**

TARIF : 68.00€ TTC par personne

Boissons comprises
(avec 2 cocktails maison, vin rouge, vin blanc, rosé, eau et café)

Formule Pâtisserie

5 mises en bouche

A LA DECOUPE

1 assortiment de 5 viandes à la découpe
A définir ensemble parmi nos suggestions

EN ACCOMPAGNEMENT

Froid : assortiment de 7 salades composées et crudités
OU **Chaud :** gratin dauphinois, poêlée Wok, pommes de terre grenaille à la fleur de sel

Trou normand
et mini plateau de fromages par table et son effeuillé

EN DESSERT

Ronde des desserts
Wedding Cake **ou** pièce montée *(+3.00€)*

A VOTRE DISPOSITION

Plancha, nappage et installation

OPTION LOCATION

Forfait vaisselle en dur *(verres, couverts et assiettes)*
5.50€ TTC par personne
Nappes - **2.50€ TTC par personne**
Serviettes - **1.50€ TTC par personne**
Housses chaises *(non installées)* - **2.50€ TTC par personne**
Nœuds *(non installés)* - **1.50€ TTC par personne**

TARIF : 68.00€ TTC par personne

Boissons comprises
(avec 2 cocktails maison, vin rouge, vin blanc, rosé, eau et café)

Formule Barbecue

5 mises en bouche

NOS VIANDES

Faux filet
Magret de canard
Brochette de volaille marinée
Saucisse
Merguez
Tranche de lard

EN ACCOMPAGNEMENT

Froid : assortiment de 7 salades composées et crudités
OU **Chaud :** gratin dauphinois, poêlée Wok, pommes de terre grenaille à la fleur de sel

Trou normand
et mini plateau de fromages par table et son effeuillé

EN DESSERT

Ronde des desserts
Wedding Cake **ou** pièce montée *(+3.00€)*

A VOTRE DISPOSITION

Plancha, nappage et installation

OPTION LOCATION
Forfait vaisselle en dur *(verres, couverts et assiettes)*
5.50€ TTC par personne
Nappes - **2.50€ TTC par personne**
Serviettes - **1.50€ TTC par personne**
Housses chaises *(non installées)* - **2.50€ TTC par personne**
Nœuds *(non installés)* - **1.50€ TTC par personne**

TARIF : 68.00€ TTC par personne
Boissons comprises
(avec 2 cocktails maison, vin rouge, vin blanc, rosé, eau et café)

Menu Enfant

Charcuterie

ou

Melon jambon de Pays

ou

Ficelle picarde

Steak haché

ou

Escalope de poulet accompagnée de pennes

ou

Gratin dauphinois

ou

Burger Maison accompagné de potatoes

TARIFS :

Entrée + Plat + Dessert * + soft…….....…...**25.00€ TTC par enfant**

Plat + Dessert * + soft……..……...**20.00€ TTC par enfant**

** Même dessert que menu adulte*

Brunch du Lendemain

Vous souhaitez réunir vos proches le lendemain de votre mariage?
Les Jardins de Saint Laurent vous propose de vous rassembler autour d'un barbecue, d'une plancha, d'un apéritif déjeunatoire…

♥La Formule Brunch♥

Ardoise de cochonnailles
Ardoise de fromages
Quiche Lorraine
Viennoiseries
Muffins au chocolat
Mini-crêpes
Œuf au plat bacon

Boissons :
Eau minérale
Jus d'orange
Vin
Café

Vaisselle jetable

TARIFS:
30.00€ TTC par personne

Supplément service : 30.00€ TTC par heure et par serveur

Barbecue du Lendemain

NOS VIANDES

Faux filet
Magret de canard
Brochette de volaille marinée
Saucisse
Merguez
Tranche de lard

EN ACCOMPAGNEMENT

Assortiment de crudités, salade composée et pommes de terre au four

EN DESSERT

Tarte maison et fruits marinés de saison

A VOTRE DISPOSITION

Barbecue
Charbon de bois
Un grilladin pour la cuisson : **(forfait de 3h X 30.00€ TTC)**
Si service ou heure supplémentaire:
30.00€ TTC par heure et par serveur

OPTION VAISSELLE

Forfait vaisselle jetable
(verres, couverts et assiettes)
1.90€ TTC par personne

Forfait vaisselle en dur
(verres, couverts et assiettes)
3.50€ TTC par personne

TARIFS

Hors boissons
32.00€ TTC par personne

Boissons comprises
38.00€ TTC par personne
(avec cocktail maison, vin rouge, rosé, eau et café)

Formule apéritive

SANS SERVICE & SANS BOISSON

Cocktail 12 pièces par personne au tarif de **17.00€ TTC par personne**
Cocktail 15 pièces par personne au tarif de **21.00€ TTC par personne**
Cocktail 18 pièces par personne au tarif de **26.00 TTC par personne**

Compris la livraison, l'installation et le nappage

SANS SERVICE & AVEC BOISSONS

Cocktail 12 pièces par personne au tarif de **25.00€ TTC par personne**
Cocktail 15 pièces par personne au tarif de **29.00€ TTC par personne**
Cocktail 18 pièces par personne au tarif de **33.00€ TTC par personne**

Boissons : méthode *(1 bouteille pour 4)*, vin *(1 bouteille pour 6)*,
eau minérale plate et gazeuse

Compris livraison, installation, nappage, verre jetable si pas de service ou verre en dur si service

FORFAIT SERVICE

30.00€ TTC
par heure et par serveur

1 personne pour
35 convives

OPTION FUT DE BIERE

6 litres : 50.00€ TTC
20 litres : 144.00€ TTC
30 litres : 216.00€ TTC

Tarif comprenant le Prémix
le gaz et les gobelets

Nos Partenaires

CHÂTEAU D'HENDECOURT
16 rue de Mont
62182 Hendecourt lès Cagnicourt

CLOS BARTHELEMY
1 Grand'Rue
62156 Eterpigny

Le MANOIR
207 rue d'Arras
62690 Camblain l'Abbé

Pour vos réceptions et mariages, votre restaurant les Jardins de Saint Laurent a le plaisir de vous proposer ses lieux partenaires.

Châteaux ou salles sont à votre disposition clés en mains.

Vivez ce jour spécial dans un environnement hors du commun, qui saura vous transporter pour le plus beau jour de votre vie.

N'hésitez pas à nous contacter, nous vous réaliserons un devis personnalisé sur mesure qui répondra au mieux à vos attentes et à votre budget.

Ci-après, vous trouverez des exemples de nos lieux partenaires.

Nous réalisons également ces prestations au restaurant ou dans la salle de votre choix.

Nos Partenaires

Le Château d'Hendecourt

62424 - Hendecourt lès Cagnicourt

Le Clos Barthélémy

62156 - Eterpigny

Le Manoir

62690 - Camblain l'Abbé

Les Jardins de St Laurent