



LES

Jardins
DE ST LAURENT

BOOK

Mariage



William Basdevant
Maître Restaurateur

1 rue Laurent Gers
62223 - Saint Laurent Blangy

06.37.11.07.31

03.21.50.81.00

basdevant.william@wanadoo.fr
les-jardins-de-st-laurent@orange.fr

Pour faire de votre mariage le plus beau jour de votre vie, Les Jardins de Saint Laurent vous propose ses 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 des exemples 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.



Notre formule "LUNCH"

♥ 4 toasts salés et 3 toasts sucrés

♥ Eau, soft

♥ Service, nappage et verrerie

TARIF:

17.00€ TTC - avec soft, 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 soft

ou

24.50€ TTC - avec Champagne (1 bouteille pour 3) et soft

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
* Huîtres.....	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

Pièce montée

ou

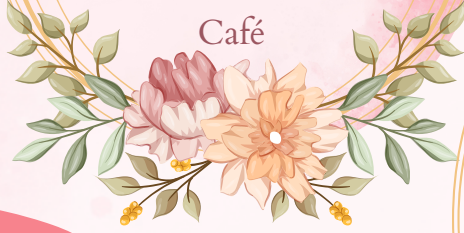
Wedding Cake (3€ supplémentaire par personne)



Menu Mariage

Boissons :

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



Pour le dessert :

Méthode fourni par mes soins
(droit de bouchon à 3.00€ TTC par col
ouvert)

Ou champagne fourni par mes 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



TARIF :

Menu adulte avec 1 entrée.....78.00€ TTC par personne
Menu adulte avec 2 entrées85.00€ 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
- * Nappe(s).....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 chèque d'acompte afin de bloquer
la réservation du mariage.

Règlement impératif 15 jours avant la date de la prestation par
virement ou CB.



♥ La 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, pomme 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
Pièce montée
Wedding Cake (+3.00€)

A VOTRE DISPOSITION

Plancha, nappage et installation

TARIFS

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

OPTION LOCATION

Forfait vaisselle en dur (verre, 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



♥ La Formule Rôtisserie ♥

5 mises en bouche



A LA DECOUPE

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



EN ACCOMPAGNEMENT

Froid : assortiment de 7 salades composées et crudités
OU Chaud : gratin dauphinois, poêlée Wok, pomme 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
Pièce montée
Wedding Cake (+3.00€)



A VOTRE DISPOSITION

Plancha, nappage et installation



TARIFS

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



OPTION LOCATION

Forfait vaisselle en dur (verre, 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

Menu Mariage

MENU ENFANT

Charcuterie
ou
Melon jambon de Pays
ou
Ficelle picarde



Steak haché
ou
Escalope de poulet accompagné de penne
ou
Gratin dauphinois
ou
Burger Maison accompagné de potatoes

TARIF :

Entrée + Plat + Dessert * + soft.....25.00€ TTC par enfant
Plat + Dessert * + soft.....20.00€ TTC par enfant

** Même dessert que menu adulte*



Le “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, une plancha, 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

TARIF:

30.00€ TTC par personne

Supplément service : 30.00€ TTC par heure et par serveur



♥ La Formule Barbecue ♥

NOS VIANDES

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

EN ACCOMPAGNEMENT

Assortiment de crudités, salade composée et pomme 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



TARIFS

Hors boisson - 32.00€ TTC par personne
Boissons comprises - 38.00€ TTC par personne
(avec cocktail maison, vin rouge, rosé, eau et café)



OPTION VAISSELLE

Forfait vaisselle jetable (*verre, couverts et assiettes*)
1.90€ TTC par personne
Forfait vaisselle en dur (*verre, couverts et assiettes*)
3.50€ TTC par personne

♥ La 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

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

Château 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 aux mieux à vos attentes et 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.





Le Château d'Hendecourt les Cagnicourt





Le Château d'Hendecourt les Cagnicourt





Le Manoir de Camblain l'Abbé





Le Manoir de Camblain l'Abbé





Le Clos Barthélemy d'Eterpigny





Le Clos Barthélemy d'Eterpigny



OU TOUT AUTRE LIEU DE VOTRE CHOIX !



LES

Sardins

DE ST LAURENT