

Mariage 2026

Ô Loup
SARTILLY



Menu découverte

Vin d'honneur (Option)

Cocktail 6 pièces :

- Duo Terre & Mer sur cuillère chinoise
- Bouchée marine en tartelette, maquereaux et basilic
- Wrap de saison, inspiration du marché
- Méli mélo de tomates cerises balsamique blanc et basilic
- Tapas normand : boudin noir et douceur de pommes

Dîner :

Nos entrées gourmandes : une au choix

- Poisson frais du jour, nappé de beurre blanc, julienne de légumes de saison
- Gravlax de saumon maison, émincé de chou rouge mariné
- Nem croustillant de canard, sauce d'Asie et jeunes pousses provençales
- Foie gras maison, pains spéciaux et chutney d'oignons **(option)**

Le trou Normand du Loup (option)

Les plats du chef : un au choix

- **Échappée fermière** : Suprême de pintade fermière, sauce forestière, dôme de pommes de terre et sa poêlée de champignons.
- **L' incontournable du terroir** : Pavé de cœur de rumsteak, sauce au poivre, légumes croquants et son dôme de pommes de terre.
- **L'évasion marine** : Poisson frais du marché, sauce beurre cancalais, risotto au basilic et légumes de saison.
- **L'authentique** : Jambon à l'os sauce au foin caramélisée, dôme de pommes de terre et ses légumes croquants.
- **La rôtisserie du Loup** : Gigot d'agneau de pays, jus à l'ail et à l'estragon, légumes de saison et son dôme de pommes de terre **(possibilité de rôtissoire en option)**

Plateau de fromage au lait cru sur ardoise, salade

Duo de desserts :

Gâteau de présentation : Option

- Royal chocolat
- Délice croquant aux fruits rouges
- Pyramide de macarons **(option)**
- Pyramide de choux **(option)**

En individuel :

- Dôme royal chocolat
- Dôme croquant aux fruits rouges
- Délice choco-noisettes
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette caramel beurre salé
- Verrine fruits rouges
- Verrine pommes / caramel
- Verrine mangue / passion
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Fraisier ou Framboisier **(option)**

Café sous forme de buffet

le service de 17h à 1h du matin, la vaisselle, nappage et serviettes pour le nombre de convives, pain et café.
Il ne comprend pas les options. Nos menus sont adaptables (végétarien, végétan, intolérances ...)



Menu essentiel

Vin d'honneur (Option)

Cocktail 15 pièces, 3 stands au choix

Détail en annexe

- La Poissonnerie
- La Charcuterie
- Les Tapas
- Le Maraîcher
- Les Douceurs du chef
- La Plancha
- Les Pièces chaudes

Dîner :

L'éveil des papilles :

- Verrine fraîcheur crevette, pamplemousse et gingembre
- Foie gras maison, toasts de pains spéciaux, chutney d'oignons
- Petit poivron farci à la chair de crabe, relevé à l'huile de noix
- Cassolette de ris de veau, sauce morilles et légumes fondants
- Nage de homard, crémeux de homard et ses petits légumes **(option)**

Le trou Normand du Loup (option)

Les plats du chef : un au choix

- **L'éveil des saveurs fruitées :** Filet de canette sauce aux framboises, petits légumes de saison et dôme de pommes de terre
- **L'incontournable du terroir :** Pavé de cœur de rumsteak sauce poivre, dôme de pommes de terre et ses légumes croquants.
- **L'évasion marine :** Poisson frais selon arrivage, sauce au beurre cancalais, légumes de saison et sa purée de patates douces.
- **L'authentique :** Jambon à l'os sauce au foin, petits légumes de saison et dôme de pommes de terre.
- **L'agneau des beaux jours :** Souris d'agneau, jus d'ail et à l'estragon, petits légumes de saison et dôme de pommes de terre
- **La rôtisserie du Loup :** Gigot d'agneau de pays, jus à l'ail et à l'estragon, petits légumes de saison et dôme de pommes de terre **(possibilité de rôtissoire en option)**

Plateau de fromage au lait cru sur ardoise, salade



Duo de desserts :

Gâteau de présentation : Option

- Royal chocolat
- Délice croquant aux fruits rouges
- Trois chocolats
- Pyramide de macarons **(option)**
- Pyramide de choux **(option)**

En individuel :

- Dôme royal chocolat
- Dôme croquant aux fruits rouges
- Délice choco-noisettes
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette caramel beurre salé
- Verrine fruits rouges
- Verrine pommes / caramel
- Verrine mangue / passion
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Fraisier ou framboisier **(option)**

Café sous forme de buffet

le service de 17h à 1h du matin, la vaisselle, nappage et serviettes pour le nombre de convives, pain et café.
Il ne comprend pas les options. Nos menus sont adaptables (végétarien, végan, intolérances ...)



Menu excellence

Vin d'honneur (pour les invités du dîner)

Cocktail 18 pièces, 4 stands au choix

Détail en annexe

- La Poissonnerie
- La Charcuterie
- Les Tapas
- Le Maraîcher
- Les Douceurs du chef
- La Plancha
- Le Foie Gras
- Les Pièces chaudes

Dîner :

L'éveil des papilles :

- Foie gras maison, toasts de pains spéciaux, chutney d'oignons
- Tataki de thon
- Cassolette de ris de veau, sauce morilles et ses petits légumes
- Nage de homard, crémeux de homard et ses petits légumes (**option**)

Le trou Normand du Loup (option)

Les plats du chef : un au choix

- **Cabillaud aux Douces Notes** : Dos de cabillaud, crémeux de coques safrané, légumes de saison et purée de patates douces (Barbu, Lotte, St Pierre **en option**)
- **Élégance de Bœuf** : Filet de bœuf façon tournedos, sauce morilles, petits légumes de saison et dôme de pommes de terre.
- **L'incontournable du terroir** : Pavé de cœur de Rumsteak, sauce morilles, petits légumes de saison et dôme de pommes de terre.
- **La Côte Partagée** : Côte de bœuf servie sur planche avec ses 2 sauces, dôme de pommes de terre et sa ratatouille maison
- **Tendresse de veau** : Fondant de veau, sauce aux morilles, légumes de saison et purée de patates douces
- **La rôtisserie du Loup** : Gigot d'agneau de pays, jus à l'ail et à l'estragon, purée de patates douces et légumes croquants (**possibilité de rôtissoire en option**)

Plateau de fromage au lait cru sur ardoise, salade



Trio de desserts :

Gâteau de présentation : option

- Royal chocolat
- Délice croquant aux fruits rouges
- Trois chocolats
- Pyramide de macarons (**option**)
- Pyramide de choux (**option**)

En individuel :

- Dôme royal chocolat
- Dôme croquant aux fruits rouges
- Délice choco-noisettes
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette caramel beurre salé
- Verrine fruits rouges
- Verrine pommes / caramel
- Verrine mangue / passion
- Tiramisu
- Crème brûlée

Café sous forme de buffet

Le service de 17h à 1h du matin, la vaisselle, nappage et serviettes pour le nombre de convives, pain et café.
Il ne comprend pas les options. Nos menus sont adaptables (végétarien, végan, intolérances ...)



Quelques détails culinaires

Le cocktail sous forme de stands, et ses options

(Choix de 3 ou 4 stands, suivant le menu sélectionné)

- **La Poissonnerie :**

Découpe de saumon, tartinade, huîtres et bulots de nos côtes **(inclus dans les menus essentiel et excellence)**

Gravlax de saumon aux agrumes **(En option dans le menu essentiel et inclus dans le menu excellence)**

Carpaccio de poisson selon arrivage **(En option dans le menu essentiel et inclus dans le menu excellence)**

Verrine de homard de nos côtes **(En option dans les menus essentiel et excellence)**

- **La Charcuterie :**

Découpe de Jambon Serrano, tartinades maison, assortiment de charcuteries fines, magret de canard fumé et filet mignon séché maison.

- **Les Tapas :**

Petits plaisirs à partager : wraps variés, tapas et cuillères chinoises

- **Le Maraîcher :**

Déclinaison colorée de légumes d'antan accompagnés de ses sauces

- **Les douceurs du chef :**

Assortiments de pièces cocktail

- **La Plancha :**

Brochettes de crevettes, poulet et légumes, grillées à la plancha sous vos yeux

Brochette de bœuf **(En option dans le menu essentiel et inclus dans le menu excellence)**

Foie gras poêlé **(En option dans les menus essentiel et excellence)**

- **Le stand chaud :**

Minis quiches et pizzas et verrines de moules ou coques (selon la saison) **(inclus dans les menus essentiel)**

Cassolette de ris de veau, d'agneau de pré salés, de poisson et de coques **(En option dans le menu essentiel et inclus dans le menu excellence)**

- **Le Foie Gras :**

Foie gras maison et ses toast de pains spéciaux, chutney d'oignons et d'orange, brochette de figues et d'abricots secs. **(inclus dans le menu excellence)**



Option pour le fromage

Camembert frit ou chèvre chaud en feuille de brick et sa compotée de figues accompagné de sa salade



Option possible

Service :

- Veilleur de nuit de 1h à 5h du matin (**obligatoire dans certains lieux**)
- Serveur de nuit de 1h à 5h du matin
- Barman de nuit de 1h à 5h du matin

Logistique :

- Mise en place de la vaisselle et nappage
- Stockage et mise au frais des boissons
- Enlèvement des poubelles, verres et plastiques (tri sélectif)
- Forfait privilège, mange debout, planche cocktail, table buffet et vasque à glaçons
(**Obligatoire pour le cocktail**)

Dégustation :

- Plusieurs date de dégustation vous seront proposés, afin de déguster et découvrir votre choix de menu

Sur demande :

- Forfait boisson (eau, alcool)
- Menu enfant
- Menu végétarien
- Menu pour vos prestataires (DJ, Photographe, Baby-Sitter...)
- Brunch ou buffet pour le lendemain



Option de Nuit

Le petit creux :

- Mini club sandwich
- Mini pizza
- Mini pizza aux légumes
- Mini croque monsieur

Le Bar à Cocktail :

- Bar à Cocktail avec barman (option), pour préparer vos cocktails : Pina Colada, Mojito, Spritz (avec nos ingrédients)
- Bar à Cocktail avec serveur (option), pour servir vos alcools et cocktails. (Préparer en amont avec vos ingrédients)

