

Mariage 2027

Ô Loup
SARTILLY



Menu découverte

Cocktail 6 pièces / pers :

- Cuillère chinoise : Guacamole, pickles de légumes 🌿
- Cuillère chinoise : Filet mignon de porc fumé, brunoise de légumes, figues et abricots
- Tartelette, rillettes de poisson et basilic
- Wrap de jambon Italien et roquette
- Méli mélo de tomates cerises balsamique blanc et basilic 🌿
- Tapas de crevettes à la Thai

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)**
- Tatin de ratatouille, roquette 🌿
- Tomates à l'ancienne, balsamique blanc, pignons de pin torréfiés 🌿

Le trou Normand du Loup (option)

Roulé de crêpes aux pommes, sorbet et verrine de calvados

Les plats du chef : un au choix

- **Échappée fermière** : Suprême de pintade fermière, sauce forestière, dôme de pommes de terre et sa poêlé de champignons.
- **L'incourtournable 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 **(Option + Rôtissoire sur place en option)**
- **Courgette gourmande** : Courgette farcie à la purée de patates douces, petits légumes et accompagnements du plat 🌿
- **Choux fleur gourmand** : Choux fleur rôti, purée de patates douces, petits légumes et accompagnements du plat 🌿

Option possible

Vin d'honneur

- Fontaines de rafraichissements
- Paniers de fraises, financiers, chouquettes



Plateau de 3 fromages et salade

Duo de desserts :

- Dôme royal chocolat
- Dôme croquant aux fruits rouges
- Dôme rêve framboise et pistache
- Délice choco-noisettes
- Tartelette citron meringuée
- Gâteau Normand
- Verrine fruits rouges
- Verrine Créole
- Verrine Mangue - Coco 🌿
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Fraisier ou framboisier **(option)**

Option de dessert

- Gâteau de présentation
- Pyramide de macarons **(option)**
- Pyramide de choux **(option)**

Café sous forme de buffet


*Le tarif indiqué comprend : 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.



Menu essentiel



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 :

Mise en bouche :

- 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)**
- Tatin de ratatouille, roquette 
- Tomates à l'ancienne, balsamique blanc, pignons de pin torréfiés 

Le trou Normand du Loup (option)

Roulé de crêpes aux pommes, sorbet et verrine de calvados

Les plats du chef : un au choix

- **L'éveil des saveurs fruitées** : Filet de canette sauce aux framboises, purée de patates douces et ses petits légumes
- **L'incontournable du terroir** : Pavé de cœur de rumsteak sauce morilles, 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 pommes de terre grenailles
- **L'agneau des beaux jours** : Dôme d'effiloché d'agneau et pleurottes, jus d'ail et à l'estragon, petits légumes de saison et d'une purée de céleri
- **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 **(Option Rôtissoire)**
- **Courgette gourmande** : Courgette farcie à la purée de patates douces, petits légumes et accompagnements du plat 
- **Choux fleur gourmand** : Choux fleur rôti, purée de patates douces, petits légumes et accompagnements du plat 

Option possible


Vin d'honneur

- Fontaines de rafraîchissements
- Paniers de fraises, financiers, chouquettes



Plateau de 3 fromages et salade

Duo de desserts :

- Dôme royal chocolat
- Dôme croquant aux fruits rouges
- Dôme rêve framboise et pistache
- Délice choco-noisettes
- Tartelette citron meringuée
- Gâteau Normand
- Verrine fruits rouges
- Verrine Créole
- Verrine Mangue - Coco 
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Fraisier ou framboisier **(option)**

Option de dessert

- Gâteau de présentation
- Pyramide de macarons **(option)**
- Pyramide de choux **(option)**

Café sous forme de buffet

*Le tarif indiqué comprend : 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.



Menu excellence

Cocktail 18 pièces, 4 stands au choix

Détail en annexe

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

Dîner :

Mise en bouche :

- 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)**
- Tatin de ratatouille, roquette 🌿
- Tomates à l'ancienne, balsamique blanc, pignons de pin torréfiés 🌿

Le trou Normand du Loup (option)

Roulé de crêpes aux pommes, sorbet et verrine de calvados

Les plats du chef : un au choix

- **Cabillaud aux Douces Notes** : Dos de cabillaud, crémeux de coques safranés, légumes de saison et purée de patates douces (Barbu, Lotte, St Pierre **en option**)
- **L'éveil des saveurs fruitées** : Magret de canard, crémeux d'orange accompagné de petits légumes de saison et d'une purée de patates douces
- **L' incontournable du terroir** : Filet de bœuf façon tournedos, sauce morilles accompagné de légumes de saison et d'un dôme de pommes de terre
- **La Côte Partagée** : Côte de bœuf servie sur planche avec ses 2 sauces, pommes de terre grenailles 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 petits pois fumés et légumes croquants **(Option Rôtissoire)**
- **Courgette gourmande** : Courgette farcie à la purée de patates douces, petits légumes et accompagnements du plat 🌿
- **Choux fleur gourmand** : Choux fleur rôti, purée de patates douces, petits légumes et accompagnements du plat 🌿

Inclus pour les convives du repas

Vin d'honneur

- Fontaines de rafraichissements
- Paniers de fraises, financiers, chouquettes



Plateau de 3 fromages et salade

Trilogie de desserts :

- Dôme royal chocolat
- Dôme croquant aux fruits rouges
- Dôme rêve framboise et pistache
- Délice choco-noisettes
- Tartelette citron meringuée
- Gâteau Normand
- Verrine fruits rouges
- Verrine Créole
- Verrine Mangue - Coco 🌿
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Fraisier ou framboisier **(option)**

Option de dessert

- Gâteau de présentation
- Pyramide de macarons **(option)**
- Pyramide de choux **(option)**

Café sous forme de buffet

*Le tarif indiqué comprend : 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.



Menu prestige

Inclus pour les convives du repas
Vin d'honneur

Cocktail 22 pièces, 5 stands au choix

Détail en annexe

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

Dîner :

Mise en bouche :

- Cassolette d'agneau de pays
- Risotto de céleri et ses langoustines snackés
- Tataki de bœuf, graines de sésames
- Nage de homard, crémeux de homard et ses petits légumes
- Tatin de ratatouille, roquette 🌿
- Tomates à l'ancienne, balsamique blanc, pignons de pin torréfiés 🌿

Le trou Normand du Loup (option)

Roulé de crêpes aux pommes, sorbet et verrine de calvados

Les plats du chef : un au choix

- **Cabillaud aux Douces Notes** : Dos de cabillaud, croûte de basilic, sauce pesto accompagné de petits légumes et purée de céleri
- **L'évasion marine** : Lotte, magret de canard fumé sauce haddock, purée de patates douces et petits légumes
- **L'éveil des saveurs fruitées** : Magret de canard, crémeux d'orange accompagné de petits légumes de saison et d'une purée de patates douces
- **L'incoutournable du terroir** : Tournedos Rossini sauce aux morilles accompagné de ses petits légumes de saison et d'un dôme de pommes de terre
- **La Côte Partagée** : Côte de bœuf servie sur planche avec ses 3 sauces, pommes de terre grenailles infusés à la truffe 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 des Pré-Salés de la ferme de François Cerbonney, au jus d'huîtres, petits légumes et purée de petits pois fumés (**Rôtissoire inclus**)
- **Courgette gourmande** : Courgette farcie à la purée de patates douces, petits légumes et accompagnements du plat 🌿
- **Choux fleur gourmand** : Choux fleur rôti, purée de patates douces, petits légumes et accompagnements du plat 🌿



Plateau de 3 fromages et salade

Trilogie de desserts :

Option de dessert

- Dôme royal chocolat
- Dôme croquant aux fruits rouges
- Dôme rêve framboise et pistache
- Délice choco-noisettes
- Tartelette citron meringuée
- Gâteau Normand
- Verrine fruits rouges
- Verrine Créole
- Verrine Mangue - Coco 🌿
- Tiramisu
- Crème brûlée
- Fraisier ou framboisier (**option**)
- Gâteau de présentation
- Pyramide de macarons (**option**)
- Pyramide de choux (**option**)

Café sous forme de buffet

*Le tarif indiqué comprend : 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.



Les stands en détails

Menu essentiel

Cocktail 15 pièces - 3 Stands au choix

- **La Poissonnerie :**

Découpe de saumon, tartinade, huîtres et bulots de nos côtes

Gravlax de saumon aux agrumes (Option)

Carpaccio de poisson selon arrivage (Option)

Verrine de homard de nos côtes (Option)

- **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 toast

- **Le Maraîcher :**

Déclinaison colorée de légumes d'antan accompagnés de ses sauces

- **Les douceurs du chef :**

Assortiments de pièces cocktail et cuillères chinoises

- **La Plancha :**

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

Brochette de bœuf (Option)

Foie gras poêlé (Option)

- **Le stand chaud :**

Minis quiches et pizzas et verrines de moules ou coques (selon la saison)

Cassolette de ris de veau, d'agneau de pré salés, de poisson et de coques (Option)



Menu excellence

Cocktail 18 pièces - 4 Stands au choix

- **La Poissonnerie :**

Découpe de saumon, tartinade, huîtres et bulots de nos côtes

Gravlax de saumon aux agrumes et Carpaccio de poisson selon arrivage

Verrine de homard de nos côtes (Option)

- **La Charcuterie :**

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

Foie gras maison, pains spéciaux chutney d'oignons, figues et abricots

- **Les Tapas :**

Petits plaisirs à partager : wraps variés, tapas et toast

- **Le Maraîcher :**

Déclinaison colorée de légumes d'antan accompagnés de ses sauces

- **Les douceurs du chef :**

Assortiments de pièces cocktail et cuillères chinoises

- **La Plancha :**

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

Foie gras poêlé (Option)

- **Le stand pièces chaudes :**

Minis quiches et pizzas et verrines de moules ou coques (selon la saison)

- **Stand cassolette :**

Cassolette de ris de veau, d'agneau de pré salés, de poisson et de coques



Les stands en détails

Menu prestige

Cocktail 22 pièces - 5 Stands au choix

- **La Poissonnerie :**

Découpe de saumon, tartinade, huîtres et bulots de nos côtes
Gravlax de saumon aux agrumes et Carpaccio de poisson selon arrivage
Verrine de homard de nos côtes

- **La Charcuterie :**

Découpe de Jambon Serrano, tartinades maison, assortiment de charcuteries fines, magret de canard fumé et filet mignon séché maison.
Foie gras maison, pains spéciaux chutney d'oignons, figues et abricots

- **Les Tapas :**

Petits plaisirs à partager : wraps variés, tapas et toast

- **Le Maraîcher :**

Déclinaison colorée de légumes d'antan accompagnés de ses sauces

- **Les douceurs du chef :**

Assortiments de pièces cocktail et cuillères chinoises

- **La Plancha :**

Brochettes de crevettes, poulet, bœuf et légumes, grillées à la plancha sous vos yeux
Foie gras poêlé

- **Le stand pièces chaudes :**

Minis quiches et pizzas et verrines de moules ou coques (selon la saison)

- **Stand cassolette :**

Cassolette de ris de veau, d'agneau de pré salés, de poisson et de coques



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 ou avec vos ingrédients**)



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 menu Essentiel, Excellence et Prestige)

Dégustation :

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



Menu enfant

Menu enfant / prestataire

Entrée :

- 4 amuses bouches sur ardoise (Wraps, Club sandwich..)

Plat : Le même choix pour tous les enfants

- Escalope à la crème, gratin dauphinois
- Nuggets, purée maison
- Jambon à l'os, gratin dauphinois

Dessert : Le même choix pour tous les enfants

- Mousse au chocolat
- Choux à la crème

Service, vaisselle et nappage inclus

Stand enfant

Stand dédié aux enfants :

- Wraps
- Club sandwich
- Charcuterie (saucisson...)
- Chips
- Bonbons
- Rouleau de crêpes au Nutella
- Pop Corn
- Fontaine de limonade

Service, vaisselle inclus



Nos boissons

Sans alcool

- Eau plate et eau gazeuse bouteille plastique
- Eau plate et eau gazeuse bouteille verre
- Soft coca, jus de fruits, schweppes agrumes

Fontaine de 6L :

- Citronnade, menthe, citron
- Pamplemousse, gingembre, estragon
- Thé glacé



Avec alcool

- 1ère catégorie : Vin blanc, Vin rouge (selon arrivage), Cidre, eau plate et gazeuse (bouteille plastique)
- 2ème catégorie : Cheverny AOC (Vin blanc), Lussac Saint Emilion (Vin rouge), eau plate et gazeuse (bouteille en verre)
- Punch pour 15 personnes (fontaine de 6L)
- Soupe champenoise
- Champagne à la bouteille
- "Domaine Delauney", Crémant de Loire à la bouteille
- Tireuse à bière et 1 fût de 20L " La Cale"



Lendemain

Brunch du Lendemain

Partie sucrée :

- Assortiment de pains
- Assortiment de viennoiseries 3 pièces/pers
- Brioche, pancakes
- Accompagnements : Beurre, pâte à tartiner, sirop d'érable et confiture
- Corbeille de fruits entiers

Partie salée :

- Poisson fumé maison (selon arrivage)
- Jambon à l'os
- 2 salades composées
- Pommes de terre grenailles
- Plateau de fromages et salade

Boisson incluses :

- Boisson chaudes : café, thé et chocolat
- Jus de fruits

Vaisselle, nappage et service
Non Inclus



Buffet froid - Classique

- Salade de pâtes type "Marco Polo" ou Salade riz, thon
- Salade de risetti poulet curry ou Salade Chopska
- Piémontaise et Salade du chef (chou chinois)
- Plateau de charcuteries
- Terrine de campagne
- Moitié rosbeef, moitié jambon à l'os
- Chips ou pomme de terre grenailles (**option**)
- Salade et fromage
- 1 dessert individuel



Buffet froid - Terre et Mer

- Salade de pâtes type "Marco Polo" ou Salade riz, thon
- Salade de risetti poulet curry ou Salade Chopska
- Piémontaise et Salade du chef (chou chinois)
- Crevettes roses
- Poisson fumé (selon arrivage)
- Terrine de poissons
- Plateau de charcuteries
- Terrine de campagne
- 1 tranche de rosbeef + 1 tranche de jambon à l'os
- Julienne de légumes ou salade de boulgour ou pomme de terre grenailles (**option**)
- Salade et fromage
- 1 dessert individuel

