



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

MENUS DE MARIAGE 2024/2025

Félicitations pour votre Mariage!

Vous trouverez ici toutes les informations concernant nos prestations; vous y trouverez plusieurs choix de plats, ainsi que des exemples de menus que nous avons déjà proposés et qui vous donnerons une idée de nos tarifs (car en effet nous travaillons à la demande, nous n'avons pas de menus établis mais nous proposons un menu suivant vos propres attentes et votre budget bien sûr!);

Vous pouvez imaginer un menu avec nos propositions et nous les retourner pour que nous puissions vous faire un devis.



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

LE VIN D'HONNEUR [durée jusqu'à 1h30 de temps]

- *Kir vin blanc, accompagné de 4 amuses bouche maison **12€**
- *Kir pétillant, accompagné de 4 amuses bouche maison **17€**
- *Kir champagne, accompagné de 4 amuses bouche maison **21€**
- *Cocktails alcoolisés (punch, godinette, etc.), **16€**
accompagné de 4 amuses bouche maison
- *Apéritif enfant (sodas, jus de fruits, chips) **5€**
[possibilité d'ajouter des mises en bouche pour le
vin d'honneur si durée plus longue ou autre]

Exemples d'amuses bouche

Froid :

- Brochette de tomates cerise, mozzarella et basilic
- Caviar d'aubergine et croustillant au parmesan
- Toast de rillettes de maquereau à la moutarde à l'ancienne
- Cuillère de tartare de saumon
- Verrine d'avocat et crevettes
- Toast de tapenade et tomates confites au basilic
- Brochette de melon et pastèque
- Toast de foie gras – pain d'épices
- Cake au persil et saumon mariné à l'aneth
- Gaspacho de tomates et chips de jambon cru

Chaud :

- Velouté de carotte émulsion au cumin
- Croustillant pomme – andouille de Guémené
- Cake au chorizo et parmesan
- Camembert rôti sur tartine de pain aux abricots secs



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

NOS ENTREES FROIDES

- *Sablé aux épices, compotée de figes au vinaigre balsamique,
copeaux de foie gras de canard
- *Saumon confit, croustille de pain noir, sauce tartare,
légumes en vinaigrette
- *Galette croustillante, jambon cru façon Bayonne,
pomme de terre nouvelle
- *Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits du
moment,
brioche chaude
- *Queues de langoustines pochées, sarrasin parfumé à
la coriandre, fins copeaux de légumes croquants
- *Compotée de tomate fraîche, chair de tourteau,
croustillant au basilic
- *Plateau ou assiette de fruits de mer

NOS POISSONS

- *Cabillaud rôti, caviar d'aubergine, pommes de
terre croquette au thym frais
- *Noix de St Jacques poêlées, légumes étuvés,
crème de blé noir
- *Bar de ligne rôti tatin de tomates au basilic,
émulsion au parmesan
- *Lieu jaune cuit au plat, cannelloni de ratatouille,
beurre citronné
- *La queue de homard rôtie au beurre, risotto au
bouillon de homard



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

NOS VIANDES

- *Filet de veau rôti, galette de pommes de terre, fricassée de champignons de saison
- *Ballottine de pintade fermière, millefeuille de pommes de terre au thym, et tomate rôtie
- *Quasi de veau cuit basse température, risotto crémeux au foie gras et aux cèpes, et légumes étuvés
- *Filet mignon poêlé, gratin de pommes de terre, jus de viande au thym et carottes fondantes

FROMAGES

- *St nectaire de ferme affiné, salade et condiment
- *Brie de Meaux affiné, salade et condiment
- *Tomme de vache de Plouay, salade et condiment
- *Assortiment de trois fromages affinés, salade et condiment

GATEAUX & PIECE MONTEE

- *Fraisier ou framboisier
- *Caramel ô pommes
- *Fondant croustillant aux deux chocolats
- *Gâteau macarons aux abricots et au nougat
- *Miroir fondant aux fruits exotiques
- *Crémeux au chocolat noir st Domingue, poires pochées



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

NOS EXEMPLES DE MENUS

MENU 1

Sablé aux épices, compotée de figues au vinaigre balsamique, copeaux de foie gras de canard

Noix de St Jacques poêlées, légumes étuvés, crème de blé noir

Ballottine de pintade fermière, millefeuille de pommes de terre au thym, et tomate rôtie

St nectaire de ferme affiné, condiment poire épices

Fraisier

Menu à 73€ Boissons comprises

MENU 2

Queues de langoustines pochées, sarrasin parfumé à la coriandre, fins copeaux de légumes croquants

Lieu jaune cuit au plat, cannelloni de ratatouille, beurre citronné

Quasi de veau cuit basse température, risotto crémeux au foie gras et aux cèpes, et asperges vertes étuvées

Ossau iraty affiné, confiture de cerises noires

Gâteau macarons aux abricots et au nougat

Menu à 79€ Boissons comprises



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

MENU 3

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits du moment,
briochette chaude

Bar de ligne rôti tatin de tomates au basilic, émulsion au
parmesan

Filet de veau rôti, galette de pommes de terre,
fricassée de champignons de saison

Assortiment de trois fromages affinés

Pièce montée 3 choux par personne

Menu à 96€ Boissons comprises

MENU ENFANT

16€ avec boissons

Charcuterie artisanale Ou Crudités de saison

—————
Breizh burger et frites fraîches
Ou Blanc de poisson pané maison et légumes étuvés

—————
Mousse au chocolat Ou Tarte aux pommes

*Menu animateur & prestataires sur la base
d'un menu complet
avec eau minérale et un verre de vin & café
pour 30€ par personne

.**Le Forfait Boissons comprises : ½ bouteille de vin par
personne [vin blanc et rouge, rosé sur demande], eaux
minérales plates et gazeuses, café expresso ou thé



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

LA SOIREE DANSANTE

Les forfaits & heures supplémentaires débutent à 22h pour les prestations du midi ou après-midi [qui débutent jusqu'à 16h] ; pour les repas du soir, nous comptons les heures à partir de 1h du matin (chaque heure commencée sera dûe)

-1ere formule dite au forfait, pour cette formule nous vous proposons plusieurs tarifs par personnes présentes, cette formule est à discrétion. (avec cette formule nous vous offrons les heures supplémentaires, sauf pour les soirées dansantes qui débutent avant 23h: sinon supplément de 7€):

Forfait boisson soirée dansante 1 : 17€ par personne

Ce forfait comprend eau, jus de fruits, coca, bière pression

Forfait boisson soirée dansante 2 : 27€ par personne

Ce forfait comprend eau, jus de fruits, coca, bière, vin rouge, vin blanc, et crémant brut.

-2eme formule dite au droit de bouchon, pour cette formule vous apportez vos propres boissons, nous vous facturons 200€ par heure supplémentaire. [les alcools forts ainsi que boissons énergisantes ne seront pas servies]. Cette formule ne comprend pas les droits de bouchons en supplément du repas ou d'accompagnement du dessert et bal (si vous amenez votre champagne, votre crémant ou votre vin).



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

HOTELLERIE

Nous disposons de 7 chambres d'hôtel, elles sont équipées de lit double et pour la plupart de canapé convertible pour lit supplémentaire. La capacité d'accueil totale est d'une vingtaine de personnes.

Lors de prestations de mariage, nous vous privatisons automatiquement l'ensemble des chambres, ce qui engendre un coût de location [salle + hôtel] de **800€**. A cela s'ajoute le prix éventuel des locations de chambres auquel nous vous appliquons une réduction de 20% par rapport au prix normal.

INFORMATIONS SUPPLEMENTAIRES

Droit de Bouchon :

Champagne : 8€ par bouteille

Vin : 5€ par bouteille

Bouteille Bulles & Vin:

Champagne : 55€ par bouteille

Crémant : 35€ par bouteille

A la coupe :

Champagne : 8.50€ par coupe

Crémant : 6.50€ par coupe

Supplément pour les Menus :

Mises en Bouche supplémentaire : à partir de 2€ par pièce
[suivant le type de boisson choisie]

Pain surprise (10pers) : 39€ par pièce

Pièce Montée: +2€ par personne par rapport au prix d'un menu avec un gâteau ; +4€ si décoration compliquée



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

RETOURS & BUFFETS

BUFFET 1 29€ boissons comprises

Le potager : salade verte, carottes râpées, tomates farcies à la ratatouille froide, betteraves

La terre : jambon blanc, saucisson à l'ail, saucisson sec, rillettes, terrine de campagne

La mer : rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne, crevettes roses

Les salades composées : piémontaise, taboulé, salade de riz (thon, légumes vinaigrette)

Le sucré : tartes de saison, salade de fruits frais, far breton

BUFFET 2 37€ boissons comprises

Le potager : gazpacho de tomate, salade verte, carottes râpées, tomates farcies à la ratatouille froide, betteraves

La terre : jambon cru façon Bayonne, andouille de Guémené, jambon blanc, rôti de veau, saucisson à l'ail, saucisson sec, rillettes, terrine de campagne

La mer : saumon fumé, huîtres creuses, bigorneaux, rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne, crevettes roses

Les salades composées : piémontaise, taboulé, salade de riz (thon, légumes vinaigrette), macédoine fraîche

Le sucré : tartes de saison, tiramisu, panna cotta caramel au beurre salé, croustillant fondant choco poire



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

RETOURS & BUFFETS

BRUNCH 30€ boissons comprises

Le fournil : Baguette fraîche, viennoiseries,
crêpes de froment

Le potager : salade verte, carottes râpées

La terre : jambon blanc, saucisson à l'ail,
saucisson sec, rillettes

La mer : saumon fumé

Les salades composées : piémontaise, salade de riz

Les fromages : fromage frais, trappe de Timadeuc

Le sucré : salade de fruits frais, far breton

Boissons chaudes, vins et jus de fruits

Le Forfait Boissons comprises : 1 bouteille de vin pour 3
[vin rosé et rouge, blanc sur demande], eaux minérales
plates et gazeuses, café expresso ou thé



AUBERGE DE PONT CALLECK

Restaurant Hôtel***
Bar Banquet

CONDITIONS DE VENTE

- *Ces menus vous sont proposés à titre d'exemples, ils peuvent être modifiés ou modulés à votre convenance.
- *Nos prix s'entendent par personne et toutes taxes comprises (TTC). Le taux de TVA appliqué peut varier selon les législations, ce qui peut engendrer un changement au niveau de la tarification. L'augmentation de l'inflation en vigueur sera ajustée sur un devis de plus de 6 mois avant la date de prestation.
- *Ces menus sont vendus boissons comprises, à raison d'une demi bouteille de vin par personne. Les bouteilles supplémentaires se verraient facturées en supplément.
 - *Afin de garantir la réservation de la salle à la date convenue, nous demandons un chèque d'acompte d'une somme de 500€. Ce chèque sera encaissé pour la confirmation de la réservation de la prestation. Il ne pourra être remboursé qu'après une annulation de plus de 18 mois à compter de la date de réservation. Un report de la prestation pourra être envisagée, sans frais. Cet acompte sera déduit au montant final.
- *L'acompte devra être accompagné du contrat/devis daté, signé et complété de la mention « lu et approuvé » des 2 mariés.
- *Un autre acompte devra être versé, à 1 mois de la date prévue, et sera égal à 30% du devis établi ensemble. Cet acompte sera encaissé et déduit au montant final ; en cas d'annulation après versement, ces arrhes restent acquises ; en cas d'annulation à une semaine (et moins) avant le repas, la prestation vous sera facturée entièrement selon le devis.
- *Afin de pouvoir organiser au mieux le déroulement de votre prestation les éléments suivants doivent nous être communiqués au minimum 15 jours avant la date de prestation : nombre de tables, dimensions et formes des tables.
- *Nous déclinons toute responsabilité en cas de vol ou de perte d'objets au cours d'une réception. Votre responsabilité sera engagée en cas de dégâts occasionnés.
 - *La facture avec le montant final sera éditée après le repas. (tout dégât matériel survenu dans la salle, ses extérieurs ou sur le mobilier, pourra vous être facturé suivant la nature de la détérioration)
- *Les intérêts de retard seront calculés sur les sommes dûes, au taux légal 1,5% + taux légal.
- *Un repas test pourra être organisé une fois le menu établi et la réservation du mariage confirmée ; ce repas sera offert aux mariés, pour les autres convives qui seront présents, le tarif sera le même que pour le mariage ; ces repas pourront être dégustés au restaurant avec réservation préalable d'au minimum une semaine, tous les jours sauf les dimanches et jours fériés.