
MARIAGE

Oryge & Olives



CATALOGUE 2020-2021

LES BOISSONS

Du vin d'honneur ...

Le rosé pamplemousse,
Le kir Nantillais,
La flûte de Crémant,
Le punch au Muscadet

... Au repas .

Formule n°1 - 1 bouteille pour 3 personnes

4,50€

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (F.Heurtreau - Monnières)

Touraine Sauvignon AOP

Abouriou Rosé (F.Heurtreau - Monnières)

Saint Chinian AOP

Cabernet Sauvignon (sélection Orge et Olives)

Formule n°2 - 1 bouteille pour 2 personnes

7,20€

Muscadet Sèvre et Maine (F.Heurtreau - Monnières)

Sancerre

Côte de Provence

Saint Nicolas de Bourgueil

Saint Émilion

Formule n°3 - à volonté

13,50€

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie (F.Heurtreau - Monnières)

Touraine sauvignon AOP

Abouriou Rosé (F.Heurtreau - Monnières)

Saint Chinian AOP

Cabernet Sauvignon (sélection Orge et Olives)

NOS PIÈCES COCKTAIL

Les mini-blinis - 1,10€/pièce

- guacamole à la coriandre et tomates séchées
- chantilly de basilic frais et cube de saumon

La rondade de pain d'épices - 1,10€/pièce

- ganache de foie gras aux graines de sésame
- émulsion de chèvre au curry et pommes caramel

Les minis wraps - 1,10€/pièce

- tapenade d'olives noires et jeunes pousses
- anchoïade maison et mâche nantaise

Les douceurs tièdes - 1,40€/pièce

- la cuillère de Saint-Jacques grillée, chiffonade de poireaux au Muscadet
- les variations de samoussas sur deux thèmes
- la brochette de magret au poivre de Madagascar
- les bouchées à la vapeur chinoise (servi en petit panier bambou traditionnel)
- les accras de poissons tièdes à la menthe, rougaille de poivrons à la tahitienne

Les douceurs salées - 1,40€/pièce

- le croustillant de crevette grillé au condiment de moutarde à l'ancienne
- la verrine de mousse de chèvre et tartare de courgette
- le marbré de foie gras de canard aux 5 baies
- la tomate d'amour aux graines de sésame

Les douceurs sucrées - 1,40€/pièce

- la verrine de mousse aux deux chocolats
- les douceurs de Port Saïd (M'hanchas, briwattes et croissant amande, ghribas)
- le miroir de florentins aux fruits secs

Les poésies de fruits - 1,40€/pièce

- la farandole de macarons « nouvelles colonies »
- le duo de petits sablés aux framboises et au citron
- les cubes d'ananas glacés au miel « mille fleurs »

Les mini-sablés - 1,10€/pièce

- citron vert et praline
- ganache chocolat intense et noisette

Les friandises d'enfance - 1,10€/pièce

- cookie aux noix de pécan
- mini-meringue cannelle amande

LES APERITIFS ET ATELIERS

LES APERITIFS

Le Kir royal	8,00€
ou le pétillant « Bleu Perlant »	4,20€
<i>cassis, pêche, mûre, Nantillais (un choix par cocktail)</i>	
Le ros'ô pamp'	3,40€
<i>rosé de Loire et sirop de pamplemousse</i>	
Le punch ô Muscadet	3,40€
<i>en fontaine réfrigérée</i>	
Le cocktail Frais'ô Bulles	4,60€
<i>jus de fraise, Mangalore, Bleu Perlant (en fontaine réfrigérée)</i>	
Le cocktail Indig'ô Bulles	4,60€
<i>curaçao, Triple Sec, Bleu perlant (en fontaine réfrigérée)</i>	
Les boissons sans alcool	2,80€
<i>jus de fruit, soda, eau plate, eau gazeuse</i>	
Le cocktail de fruit	3,20€
<i>(en fontaine réfrigérée)</i>	

Sur la base de 2 consommations par personne

NOS ATELIERS

L'atelier de smoothies sucrés et salés - 90€ (100 verrines)

préparation d'émulsion de légumes au blender (tomates, concombre, melon, pastèque, poivron, selon le marché) servie en verrine accompagnée de petits légumes à la croque

L'atelier pornicais - 140€ (100 huitres)

ouverture d'huitres de Bretagne devant vos invités servies avec pain aux graines, beurre croquant et vinaigre à l'échalote et au citron

L'atelier des plaines du Périgord - 160€ (100 pièces)

dégustation de foie gras maison en 3 parfums avec 3 pains spéciaux, fleur de sel, mélange d'herbes

L'atelier « d'Oslo à Noirmoutier » - 120€ (100 pièces)

découpe de saumon gravlax délicatement posé par notre chef sur des petites grenailles de Noirmoutier tièdes

LES BUFFETS DE RETOUR

LE BUFFET DES CAMPAGNES

14,50€

La salade de légumes d'autrefois aux lardons confits et pignons de pin grillés &
La salade de blé aux crevettes roses et aux miettes de crabes

Le duo de jambons de Vendée et saucisson à l'ail fumé artisanal &
La terrine de rouget et colin aux poivrons doux

Les aiguillettes de volaille aux épices parfumées du marché &
Le carpaccio de haddock à la vinaigrette d'herbes

Le plateau de fromages de nos régions et son mesclun de salade verte au vinaigre de xérès

Le gâteau Nantais « à notre façon », et la tarte fine aux pommes caramel au beurre salé

Pain, sauce et condiments, eau plate et gazeuse (30cl/personne)

LE BUFFET DU VIGNOBLE

18,50€

Le roulé de jambon aux fines herbes & tomates cerise ou le médaillon de saumon en Bellevue
Le toast de rillettes de canard et l'effiloché de jambon Serrano sur lit de salade

Le tartare de saumon au basilic frais & la salade océane au crabe

L'émincé de porc sauce tartare, accompagné d'une salade de saison
Le carpaccio de boeuf aux épices et les croustillants de poulet ou la poêlée de gambas et sa rougaille de tomates

Les fromages de nos régions

Le mini fondant au chocolat au coulis de fruits rouges ou la brochette de fruits à la cannelle
Le nem au chocolat et pignons de pin ou le croustillant d'abricots moelleux au gingembre

Pain, sauce et condiments, eau plate et gazeuse (30cl/personne)

LES MARMOTS

LE REPAS - 17,90€

L'assiette gourmande

Duo de brunoise de tomates concombres,
Canneloni de jambon blanc et fromage frais à la ciboulette

Aiguillettes de poulet grillées, crème tomate acidulée

Bonbons de carottes et grenailles au beurre croquant

L'assiette de friandises

Mini cookie, panna cotta caramel, salade de fraises au sucre roux

MENU A LA CARTE

NOS ENTRÉES

Carpaccio de Saint Jacques au caramel balsamique

Panna cotta à la tomate séchée, jeunes pousses à l'huile vierge

14,00€

Banderille de gambas et son émulsion au Cumbawa

Tagliatelles de carottes 3 couleurs au miel d'acacia

14,00€

Pressé de foie gras au pain d'épices et noisettes

Compotée de pommes et figues à la fine Muscadet, fraîcheur d'herbes

17,00€

Cromesquis de patates douces au sésame noir

Velouté de mâche aux perles Yuzu, crème de chèvre à la cive

12,00€

Rillettes de joue de bœuf confite au sirop d'Anjou

Croustillant de pain au levain à l'ail des ours, roquette à l'huile vierge

12,00€

MENU A LA CARTE

NOS POISSONS

Dos de cabillaud poché, cuisiné de moules bretonnes à la crème de whisky irlandais

Spaghetti à l'encre de seiche et sa brunoise de betteraves rouges

12,00€

Filet de dorade rôti à l'huile vierge et piment d'Espelette, sauce aïoli

Mijoté de légumes anciens et pétale croustillant de parmesan

14,00€

Pavé de sandre doucement rôti et son véritable beurre nantais

Poêlée de salicornes et jeunes poireaux, crumble de lentilles corail et noix

14,00€

Demi homard grillé «coque», émulsion à la cerise

Petits légumes glacés, émulsion de pommes de terre vitelotte

21,00€

NOS VIANDES

Pavé de noix de veau rôti et son beurre monté au jus de truffes

Gratin de patates douces au chèvre du Hallay, bonbons de carottes glacés aux oignons rouges

17,00€

Jambonnette de volaille en cuisson basse température à l'estragon

Dariole de riz sauvage au safran, confit de courge butternut à la fleur de sel

15,00€

Estouffade de taureau au Muscadet cardamome

Polenta de maïs au parmesan, jeunes pousses d'épinards flashées au beurre noisette

15,00€

Aiguillettes de canard grillées, jus corsé à la vanille bourbon

Brochettes de grenailles et tomates cerise à la fleur de sel, crème de pois à l'ail doux

17,00€

MENU A LA CARTE

NOS DESSERTS

La brochette de douceurs de Tahiti à Point-à-Pitre

Rocher coco citron vert, cube de mangue, mini cake vanille,
melon à la menthe, truffe chocolat pistache

8,00€

La brochette de desserts Nord-Sud

Gâteau nantais, pomme Granny cannelle, cannelé bordelais,
fraise Gariguette, moelleux chocolat noisette

8,00€

La trilogie gourmande

Véritable gâteau nantais, panna cotta vanille bourbon et sa brunoise de fraises,
duo de macarons caramel beurre salé chocolat intense

7,00€

La pièce montée classique

Choux pâtissier aux 3 parfums (chocolat, vanille, caramel),
décor nougatine, 3 choux / personne

9,00€

NOS FROMAGES

Trilogie de fromages de notre terroir

Salade fraîcheur à l'huile de noisette

6,00€

Croustillant de chèvre du Hallay aux amandes

Salade fraîcheur

6,00€

NOTRE RESTAURANT

En plein coeur du vignoble,
Le Resto vous accueille pour vos événements privés,
dans un cadre atypique style américain route 66.



D'une capacité de 80 places, entièrement équipée en mobilier,
facile d'accès et adaptée aux personnes à mobilité réduite,
notre salle climatisée dispose d'un parquet de danse, d'une terrasse extérieure,
d'un vaste parking privé de 80 places de voitures et d'un accès P,L.

Le Resto est à votre disposition, sur réservation,
le soir et le week-end au prix de 350€,
et uniquement avec le service traiteur Orge et Olives.



Votre contact commercial

02 40 35 96 50 • sc.orgeetolives@orange.fr

Notre site

www.orge-et-olives.com

Rejoignez nous sur Facebook

<http://www.facebook.com/orge.et.olives>

Zone Artisanale Les Petits Primeaux - 44330 LE PALLET

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Les devis établis par le service commercial sont gratuits et valables un mois.

Toute commande implique l'adhésion à nos conditions générales de vente.

Les tarifs sont ceux de l'année 2020 et sont indiqués en TTC aux taux applicables à ce jour.
Ils pourront être révisés en fonction du taux en vigueur au moment de la prestation.

Toute commande est définitivement enregistrée lors de la réception d'un exemplaire du devis dûment daté, signé et comportant la mention manuscrite « Bon pour accord » et accompagné d'un acompte de 30% du prix TTC de la commande. Cet acompte reste acquis en cas d'annulation.

Le solde de la prestation sera à verser à la livraison et/ou à la réception de la facture.

Le menu et le nombre de couverts définitifs devront nous être communiqués un mois avant la prestation. Une modification est possible à plus ou moins trois personnes une semaine avant la réception et ne pourra être revue à la baisse passé ce délai.

Le nombre de couverts confirmé sera retenu comme base de facturation.

Le retour du matériel propre devra être effectué pour le lundi suivant la réception, sur la base du document établis le jour de la prestation avec notre équipe.

Tout matériel non rendu ou rendu endommagé est à la charge du client et sera facturé.

Nos prix s'entendent pour une prestation dans un rayon de 30 kilomètres.

En cas de dépassement du forfait service du repas, les heures supplémentaires du personnel présent sont facturées 35€ TTC.

La société Orge et Olives est exonérée de toute responsabilité en cas d'inexécution totale ou partielle du contrat résultant d'un cas fortuit, du fait d'un tiers ou d'un cas de force majeure.

Sont notamment considérés comme évènement de cette nature : tous sinistres accidentels ou catastrophiques, la grève totale ou partielle ou toute mesure émanant de l'autorité administrative ou des pouvoirs publics, dans la mesure où ces évènements rendent impossibles l'exécution du contrat ou empêche son exécution normal.

En cas de vol sur le lieu de la réception,
la société Orge et Olives ne peut être tenue pour responsable.