



Au menu de votre mariage

Éric Arnaud et son équipe mettent tout leur talent à votre service pour que votre mariage soit un moment magique, chaleureux et reste l'un des plus beaux jours de votre vie. Fort de son expérience et de son savoir-faire, le service traiteur d'Éric Arnaud vous propose de retrouver la gastronomie du chef et la qualité d'un service haut de gamme au cours de votre réception.

Cocktails, les créations salées

Cocktail Froids

Mini assiette

Tartare tomate, mozzarella

Tzatziki de concombre, saumon mi-cuit aux épices

Tartare d'écrevisse aux herbes fraîches

Cuillères

Rouget, tapenade de poivron

Mousse de betterave, feta au curry

Mousse de Sainte-Maure, jambon de pays

Verrines

Guacande, crevette de piment d'Espelette

Gaspacho Andalou à la paille

Caviar d'aubergine, crème de Valençay, basilique

Brochettes

Crevettes marinées et ananas au thym

Mozzarella, tomate cerises, œuf de caille

Courgette, fromage frais et saumon fumé

Divers

Sucette chèvre et noix

Pain surprise varié

Mini navette variée

Club sandwich varié

Assortiment de wraps

Sushi

Panier de légumes d'été (sauce tartare et cocktail)

Cornet croustillant fantaisie

Crème brûlée foie gras



Cocktails chauds

Feuilleté
Mini croque-Monsieur
Accras
Ravioles aux truffes
Pomme de terre grenaille foie gras
Mini cheeseburger (x 2)

Les ateliers

Rillons cocktail, champignons, confiture d'oignon
Wok de volaille curry, gingembre
Wok de crevettes, coco, citron
Escargots en persillade, croûtons
Mini burger de foie gras poêlé fleur de sel
Saumon Gravlax, chantilly à la vodka
Sushi

Animation Plancha

Plancha de Saint-Jacques snacké, chutney de mangue
Plancha de canard, pruneaux, tomates
Plancha de bœuf, sauce teriyaki, soja
Plancha de poulet, mariné lait de coco
Plancha de gambas, jus de yuzu
Plancha de Saint-Jacques, citron vert

Les pôles ludiques

Cascade de melon et jambon
Barre à tartnade (houmous, tapenade d'olive noire, tapenade d'olive verte, rillettes de thon et pain grillé)
Mini crêpes
Bar à fromages
Plateau tourangeau
Panière de légumes croquants, assortiment de sauces



Plusieurs formules de cocktails

Formule Villandry 20€

Au choix 8 pièces par personnes dont 2 ateliers

Formule Cheverny 22€

Au choix 10 pièces par personnes dont 2 ateliers

Formule Chambord 25€

Au choix 12 pièces par personnes dont 2 ateliers + 1 pôle ludique

Le nappage, le personnel et la verrerie, sont compris dans les formules.

Formule boissons 3€/pers.

A volonté pendant la durée du cocktail

Alcool

Soupe de champagne (Mûre, Cointreau, pétillant)

Soft

Jus d'orange, coca, eau plate/pétillante

Formule « Le Before » 1.5€/pers.

Chouquettes, eau minérale et citronnade, mise en place du buffet : 1,5€/pers.



Formules cocktails & buffet

Le cocktail dînatoire est un vrai repas mais qui est « logistiquement différent » car il n'y a pas de grande table, mais uniquement des petites tables tels que mange-debout / barriques en bois / salon cocooning... l'ambiance est décontracté et festive car chaque convive se balade et s'installe où il le souhaite. »

Menu Château de l'Islette

Vin d'honneur

Chouquette
Corbeille de fruits
Cascade de melon
Cannelé Bordelais

Côté cocktail

12 pièces cocktails
Atelier burger foie gras
Atelier Gravlax de saumon chantilly, vodka, citron
Atelier nuage de petits pois et Saint-Jacques
Plancha brochette de canard tomates et pruneaux
Plancha de boeuf
Plateau Tourangeaux (rillons, andouille, rillettes, pains spéciaux)
Bar à fromage (5 sortes)
Dessert sous forme de buffet
Café

Sont compris : verrerie, coupe et verre à vin, personnel, nappage des buffets, pain, glaçons

Boisson à volonté du cocktail au repas : 13€/pers.

Prix : 70€/pers
(-3€ sans le vin d'honneur)



Formules cocktails repas

Menu Château d'Ussé

Cocktail 15 pièces dont 3 ateliers + 2 pôles ludiques
Soupe de champagne (Mûre, Cointreau, pétillant)
Jus de fruits, Coca, eau plate et pétillante (alcool et soft) +1.50€

Plats aux choix

Noix de veau fondante, jus blond et cardamome
Pavé de filet de bœuf rôti, suc de viande aux pineau, pépites de foie gras
Suprême de Challans mijoté au Chinon romarin
Magret de canard déglacé au Bourgueil et sarriette
Servi avec 3 garnitures

Fromages

Plateau de fromage servi sur ardoise, mesclun de salade

Desserts

Gâteau des mariés
Duo de mariés
Buffet de café et mignardises

Sont compris : vaisselle, personnel, nappage, pain

Prix : 81€/pers.



Formules cocktails repas

Menu Château de Chambord

Cocktail 14 pièces dont 2 ateliers + 1 pôles ludiques
Soupe de champagne (Mûre, Cointreau, pétillant)
Jus de fruits, Coca, eau plate et pétillante (alcool et soft) +1.50€

Mise en bouche

Saint-Jacques sur nuage de petits pois fèves de tonka

Plat aux choix

Noix de veau fondante, jus blond et cardamome
Pavé de filet de bœuf rôti, suc de viande aux pineau pépites de foie gras
Suprême de Challans mijoté au Chinon et sarriette
Magret de canard déglacé au Bourgueil et romarin
Servi avec 3 garnitures

Fromages

Plateau de fromage servi sur ardoise, mesclun de salade

Desserts

Gâteau des mariés
Duo de mariés

Buffet de café et mignardises

Sont compris : vaisselle, personnel, nappage, pain

Prix : 81€/pers.



Formules repas

Menu Château de Chenonceau

Entrée au choix

Émulsion de petits pois, Saint Jacques et gambas (+1€)
Tartare de thon, citron, orange, fantaisie de mangue
Foie gras entier maison, pain brioché, chutney figes
Caviar d'aubergines aux 2 saumons, explosion de saveurs florales

Plat aux choix

Noix de veau fondante, jus blond et cardamome
Pavé de filet de bœuf rôti, suc de viande aux pineau pépites de foie gras
Suprême de Challans mijoté au Chinon
Magret de canard déglacé au Bourgueil
Servi avec 3 garnitures

Fromages

Plateau de fromage servi sur ardoise, mesclun de salade

Desserts

Gâteau des mariés
Duo de mariés

Buffet de café et mignardises

Sont compris : vaisselle, personnel, nappage, pain

Prix : 60€/pers.



Formules repas

Menu Azay le Rideau

Entrée au choix

Gourmandise Tourangelle (foie gras, bonbons de chèvre, rayon de Tours)
Charlotte de courgettes, fromage frais et gaspacho provençal
Caviar d'aubergine, Saumon Gravlax et tuile au parmesan

Plat aux choix

Paleron de bœuf mijoté, sauce vigneronne
Filet mignon, infusion au romarin
Suprême de volaille fermière, crème cury
Magret de canard en éventail rôti sur peau, lentin du chêne (+1€)

Fromages

Plateau de fromage servi sur ardoise, mesclun de salade

Desserts

Gâteau des mariés
Duo de mariés

Buffet de café et mignardises

Sont compris : vaisselle, personnel, nappage, pain

Prix : 55€/pers



Nos autres suggestions : nous contacter

Menu enfants

Plat au choix

Aiguillettes de poulet corn-flakes ou escalopes de volaille à la crème,
Pomme noisette
Fromage
Dessert

Prix : 15€

Nos petits plus

« After Grignoties » 8€/pers.

Quiche
Pizza
Croque-monsieur

« After Grignoties » 10€/pers.

(environ 150g/pers.)

Planche de charcuterie
Planche de fromage

Le menu animateur est le même que celui des mariés : 31€

Mignardises et macarons variés : 1,2€/pièces

Fontaine de chocolat avec ses brochettes de fruits et chamallows : 4€/pers. (minimum 50P.)

wedding cake ou pièce montée à thème : 0,5 à 2€ suivant les demandes

Personne supplémentaire pour le dessert : 11€/pers.

(nappage+serviette + dessert + assiette + couvert + service)

Soupe à l'oignon avec ses croûtons et son fromage râpé

(cuillère et bol plastique) 3€/pers.

Possibilité de repas ou plat principal à la truffe : nous consulter

Fontaine à punch avec pompe lumineuse : 120€

Pour votre décoration :

Chandelier à 3 branches avec bougies : 5€/pièce

Chandelier fleuri avec bougie : 25 »/pièce

Votre table fleuri : 25€/pièce



Nos suggestions boissons

Cocktails : 3€/pers.

Kir pétillant + 2 mises en bouche servi sur table (verrerie incluse)

Forfait vin (dégustation comprise)

OPTION N°1 >> 10€/pers.

(à volonté)

Blanc (Touraine Sauvignon)

Rouge (Chinon)

OPTION N°2 >> 12€/pers.

(à volonté)

Blanc (Vouvray blanc)

Rouge (Saint Nicolas de Bourgueil)

OPTION N°3 >> 14€/pers.

(à volonté)

Blanc (Touraine Sauvignon)

Rouge (Chinon ou Saint Nicolas de Bourgueil, Vouvray pétillant en accompagnement du dessert, 1 coupe par personne)

Bouteille de Vouvray supplémentaire 10€

Fontaine de Champagne : 50€

(location et mise en place)

Trou Tourangeau

(sorbet poire + alcool de poire) 3,5€/pers

Formule boisson non alcoolisées

Eau minérale et eau gazeuse : 2€/pers.

Badoit, Évian (bouteille en verre) 3€/pers.

Nos bières

Bière Bretonne 30L (5°) : 130€

Bière Locale Rochecorbon 30L (6.5°) : 180€

Bière Belge 20L (5.4°) : 100€

La location comprend : la tireuse, la bière et les Ecocup.

Location du vendredi au lundi



Buffet du lendemain

16€/pers.

Salade piémontaise

Taboulé oriental

Salade de pâtes, poisson à l'aneth

Crudités

Pastèque

Pâté de campagne

Rôti de porc

Poulet rôti

Fromage

Tarte aux fruits

Condiments : mayonnaise, cornichons, vinaigrette

Option vaisselle : livraison et reprise du matériel rendue sale : 3€

1 verre, 1 couteau, 1 fourchette, 1 cuillère, 1 grande assiette,

1 petite assiette, 1 serviette (papier)

Ou

Forfait de 1,5€/pers. Comprenant :

Vaisselle jetable (2 assiettes, 1 sachet de 5 pièces de couvert, 1 verre, 1 tasse à café)

+ sel & poivre et serviette en papier.

