



## *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**

Carpaccio œuf mariné, parmesan  
Tartare tomate, mozzarella  
Magret fumé de saumon et baies roses  
Tartare d'écrevisses

#### **Mini cuillerées**

Cabillaud aux petits légumes  
Rouget et tapenade de poivron, basilic  
Concassé tomate, bille pana cotta homard  
Carpaccio de boeuf, huile aux herbes, perles de citron

#### **Verrines**

crème d'avocat, crevettes, piment d'Espelette  
Chantilly, artichaut, truite fumé  
Velouté betterave, mascarpone, pistache  
Gaspacho Andalou à la paille  
Cabillaud, sel fumé, tartare de concombre et gressins

#### **Brochettes**

Crevettes, ananas caramélisé au thym  
Chorizos, olives, mini-tomates  
Magret, œuf de caille, olive

#### **Les divers**

Pain surprise nordique varié  
Pain surprise varié

Mini navettes variées  
Petits sandwichs assortis  
Wraps variés  
Panier de légumes d'été  
Cascade de melon charentais  
Tomates mozzarella inversées  
Mini pince à linge de chorizo, crème ricotta

### **Cocktails chauds**

Feuilletés chauds variés  
Gougère au bleu  
mini cake chorizo  
Accras de morue  
Mini croques Monsieur  
Pomme de terre grenaille foie gras  
Crumble de légumes, épices douces  
Crumble de thon à la méridionale  
Cassolette de ris de veau flambée au cognac (+1.50€)  
Gambas façon Thaï

### **Les ateliers**

Rillons cocktail, champignons, confiture d'oignon  
Tagine de volaille, coco, citron et petits légumes  
Escargots en persillade, croutons  
Gravelax de saumon, chantilly, vodka, citron  
Gambas (décortiquées) au paprika (+1€)  
Burger de foie gras poêlé, fleur de sel (+ 1€)

### **Animation Plancha**

Supplément (2,5€)

Brochette de canard, pruneaux, tomates  
Brochette de bœuf, sauce teriyaki, soja  
Brochette de poulet, mariné lait de coco  
Brochette de gambas, jus de yuzu  
Brochette de Saint-Jacques, citron vert  
Brochette de thon mariné Thaï

### **Les pôles ludiques**

Jambon à l'os Serrano, présenté sur plateaux  
Plateau Tourangeau (Rillon de Tours, rillettes de Tours, andouille au Vouvray) + pain spéciaux (x2)  
Bar à fromage (5 sortes) + pain spéciaux (x2)  
Ban d'huitre N°3 (Pain spéciaux, beurre, citron) 48 pièces 75€

Bar à tartnade (tapenade de légumes, rillettes de thon, rilette de volaille...) pain grillé  
Bar à mini crêpes (froide) confiture, sucre, pâte à tartiner >> 150 à 180 (90€)

### **Plusieurs formules de cocktails**

#### **Formule Villandry 15€**

Au choix 8 pièces par personnes dont 2 ateliers

#### **Formule Cheverny 16,50€**

Au choix 10 pièces par personnes dont 2 ateliers

#### **Formule Chambord 19,50€**

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 gravelax 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 : 67€/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 : 75€/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 : 75€/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 figues  
Caviar d'aubergines aux 2 saumons, explosion de saveurs florales

### Plat au 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*

Bouquet de jeunes pousses, foie gras au Montlouis, bonbon de chèvre et Rillons de Tours  
Fantaisie de pana cotta au saumon, aneth

#### *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*

Burger ou nuggets ou volaille à la crème,  
Pomme noisette  
Fromage  
Dessert

**Prix : 15€**

### **Informations**

#### **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.

## *Buffet du lendemain*

**15€/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.

## *Repas du lendemain*

**25€/pers.**

Taboulé

Crudités

Cochon de lait (40 personnes environ (20kg)

Pomme de terre cuites dans le jus de cochon

Fromages

Tartes aux fruits

Pastèques