



MALOIRE VOUS PRÉSENTE SA

CARTE MARIAGE

2026



NOTRE HISTOIRE

Maloire Traiteur, est une entreprise représentée par M. Benoit Sauvage, ancien directeur de salle au sein du Val d'Evre. Riche de son expérience de plus de 15 ans dans l'évènementiel, il s'est lancé dans l'aventure traiteur, accompagné de son équipe passionnée afin de mettre ses expériences au profit des futurs mariés.

Basé au Domaine de Marie, à La Boissière-sur-Evre (49110 communauté de commune de Montrevault-sur-Evre), Maloire assure la prestation traiteur de votre mariage.

Nous adaptons chacune de nos propositions à vos envies afin de faire de votre événement un moment inoubliable. La souplesse est au cœur de notre approche : notre priorité est que cette journée vous ressemble pleinement et vous corresponde à 100 %.



NOTRE IDENTITÉ CULINAIRE

LA QUALITE EST NOTRE PRIORITÉ

Nous sommes très attachés à la provenance de nos produits.
Nous sélectionnons nos fournisseurs en fonction de leur démarche environnementale et de leur situation géographique (producteurs locaux) favorisant ainsi l'achat de produit frais et de saison.

Nos cocktails et nos repas sont réalisés par nos équipes avec des produits arrivés bruts et cuisinés. Les produits frais sont achetés uniquement en fonction des fabrications prévues.

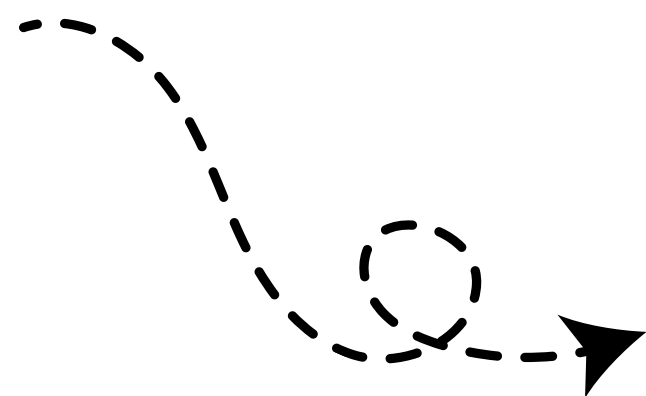


VOTRE INTERLOCUTRICE

Plus de 10 ans d'expérience dans l'évènementiel, dont 7 ans au Val d'Evre aux côtés de Benoit, Laetitia sera votre interlocutrice privilégiée. Passionnée par les mariages, elle vous accompagnera avec tout son savoir-faire, afin que le jour J vous puissiez profiter de votre journée sereinement.



LAETITIA





MALOIRE TRAITEUR

NOS COCKTAILS








2026



FORMULE “PLAISIR”

8 PIÈCES SALÉES (SANS ATELIER CULINAIRE) À 16,00€ PAR PERSONNE
PRESTATION SUR UNE DURÉE MAXIMUM DE 1H30



- Bun's pesto saumon fumé 
- Pic de poulet tandoori, tomates confites et fromage frais
- Maki de concombre, crème cheese 
- Sablé au crottin de chavignol, mousse chorizo
- Tartare de truite cerfeuil noisette en cuillère 
- Pain d'épices betterave et chèvre 
- Club sardines, crème de raifort et échalotes 
- Pince de radis red meat, houmous de lentilles corail au curcuma 
- Tatin de légumes de saison
- Tartare de bœuf façon burger 

FORMULE “PASSION”







8 PIÈCES SALÉES + 1 ATELIER À 22,00€ PAR PERSONNE

PRESTATION SUR UNE DURÉE MAXIMUM DE 2H00


8 PIÈCES SALÉES + 2 ATELIERS À 26,00€ PAR PERSONNE

PRESTATION SUR UNE DURÉE MAXIMUM DE 2H30



- Sablé au crottin de chavignol, mousse chorizo
- Saumon gravelax agrumes et coco 
- Maki de concombre crème cheese 
- Cuillère d'éclats de Foie Gras chutney de pomme au cidre et sarrasin torréfié
- Navette mayonnaise aux herbes et crevettes rôties 
- Gaufre à l'emmental, houmous de lentille corail 
- Tartare de boeuf façon burger
- Tatin de légumes et mousse de noisettes 
- Club de truite fumée, aneth et zeste de citron vert 
- Polenta, mousse piperade et parmesa

 Pièces végétariennes

 Pièces à base de poisson

FORMULE “ÉMOTION”








8 PIÈCES SALÉES + 1 ATELIER À 24,00€ PAR PERSONNE

PRESTATION SUR UNE DURÉE MAXIMUM DE 2H00


8 PIÈCES SALÉES + 2 ATELIERS À 28,00€ PAR PERSONNE

PRESTATION SUR UNE DURÉE MAXIMUM DE 2H30



- Foie Gras au cacao
- Pic de Saint Jacques mousse à l'ail noir, poudre de feuille de nori 
- Macaron aux saveurs truffées 
- Wrap Italien (jambon cru, roquette et parmesan)
- Maki de thon wakamé 
- Pic de pain d'épices, tomme de brebis et cerise noire 
- Saumon gravelax aux agrumes et crème sésame 
- Sushi de boeuf aux algues et soja
- Tartelette de champignons à l'ail des ours 
- Ceviche de lieu, mangue, poivron et yuzu 

 Pièces végétariennes

 Pièces à base de poisson

NOS ATELIERS CULINAIRES

1 ATELIER = ÉQUIVALENT À 2 PIÈCES PAR PERSONNE

POSSIBILITÉ D'UN 3ÈME ATELIER SUR LES COCKTAILS EN SUPPLÉMENT, À PARTIR DE 180 PERSONNES (4,00€ / PERSONNE POUR UN ATELIER)

CÔTÉ MER

- Bar à huîtres ouvertes devant les convives

Servi avec du pain de seigle et ses accompagnements
(Huîtres n°3, la Fine de Mesquer, Guérande)

- Découpe de l'Atlantique

Truite fumée, carpaccio de lotte, tartare de Saint-Jacques et leurs marinades

- Plancha de la mer (brochettes Cuites devant les convives)

Gambas marinées au piment d'Espelette, St Jacques aux noisettes, Lotte au citron et aneth

- Atelier de la Loire

Tartelette citronnée, rillettes de Silure et Mulet fumé



NOS ATELIERS CULINAIRES

1 ATELIER = ÉQUIVALENT À 2 PIÈCES PAR PERSONNE

POSSIBILITÉ D'UN 3ÈME ATELIER SUR LES COCKTAILS EN SUPPLÉMENT, À PARTIR DE 180 PERSONNES (4,00€ / PERSONNE POUR UN ATELIER)

CÔTÉ TERRE

- Plancha de la terre
Bœuf Sésame, Agneau Estragon et Canard à l'Orange
- Foie Gras poêlé
Madeleine coupée et confiture de fruits
- Découpe de Jambon blanc Truffé
Sur tartine de Céréales
- Découpe de coeur Bellota Ibérico (+2€)
Servi avec un assortiment de Focaccia et huile d'Olive
- Découpe de Cécina
Servi avec un assortiment de Focaccia et huile d'Olive



NOS ATELIERS CULINAIRES

1 ATELIER = ÉQUIVALENT À 2 PIÈCES PAR PERSONNE

POSSIBILITÉ D'UN 3ÈME ATELIER SUR LES COCKTAILS EN SUPPLÉMENT, À PARTIR DE 180 PERSONNES (4,00€ / PERSONNE POUR UN ATELIER)

CÔTÉ VÉGÉTAUX

- Gaspacho de saison et ses légumes croquants (été) 1.5p/pax
(concombre, tomates et melon)
- Tartinade de légumes de saison
Assortiment de tartinades végétariennes, accompagnées de petits pains toastés
- Cadres végétaux
à base de : fromage frais, légumes de saison, jeunes pousses et fleurs comestibles





MALOIRE TRAITEUR

NOS FORFAITS BOISSONS

2026



NOS FORFAITS BOISSONS

ACCUEIL DE VOS CONVIVES

sur votre lieu de réception avec un bar nappé en libre service et des eaux parfumées (bonbonnes en verre avec des saveurs ex : agrumes et romarin - fraise, basilic...)

Ecocup compris

Nos équipes mettent en place un buffet dédié et nappé pour l'arrivée de vos convives

1,80€/pers



SERVICE VERRERIE SUR LE COCKTAIL

uniquement si vous fournissez l'ensemble des boissons (eaux, softs et alcools)

2.00€/pers

Sur la partie cocktail seulement, un service verrerie vous sera facturé, correspondant à la location des verres et au service de toutes vos boissons, sans droit de bouchon supplémentaire.

NOS FORFAITS EAUX & SOFTS

- FORFAIT EAUX UNIQUEMENT SUR LE REPAS

Forfait eaux plates et gazeuses (bouteille en verre) – verrerie comprise
(Le service verrerie est, quand même, à prévoir sur la partie cocktail)

3,50€/pers

- FORFAIT EAUX & SOFTS SUR LE COCKTAIL ET REPAS

Eaux plates et gazeuses, jus d'orange, jus de pomme local (bouteilles en verre),
coca et Schweppes – verrerie comprise
(Le service verrerie du cocktail s'annule)

6,00€/pers

- FORFAIT EAUX & SOFTS SUR LA JOURNÉE (COCKTAIL-REPAS ET SOIRÉE DANSANTE)

Eaux plates et gazeuses, jus d'orange, jus de pomme local, (bouteilles en verre),
coca et Schweppes - verrerie comprise
(Le service verrerie du cocktail s'annule)

8,50€/pers

Forfait possible si notre personnel est présent jusqu'à 4h00 du matin

OPTION SI BESOIN : pour un accord mets et vins et/ou crémant, tarif sur demande

NOTRE MISE EN PLACE

PRESTATIONS COMPRISES SUR NOS COCKTAILS

- La mise en place des points buffets
- Le nappage en tissu blanc pour le pôle boissons et le(s) atelier(s) culinaire(s),

ATTENTION tout supplément de nappage demandé pour le jour J fera l'objet d'une facturation supplémentaire (15€/nappe).

- Les serviettes cocktail
- La gestion et le service de vos boissons
- Le personnel de service & la présence de nos cuisiniers pour les ateliers

La décoration et mise en scène des buffets autour des produits du cocktail comprenant des fleurs fraîches.




OPTION NOTRE MOBILIER

POUR LES LIEUX N'EN DISPOSANT PAS SUR PLACE

Idéal pour vos cocktails en extérieur, l'habillage avec une housse Lycra assure un aspect tendu toujours impeccable

- Forfait de 5 Manges-debout houssés (blanc ou noir) à 100€ TTC
- Forfait Buffet Lycra (table + housse Lycra) avec 6 modules de 2m à 240€ TTC
- Location de nappage à 15,00€ TTC / nappe, pour vos tables supplémentaires (ex : urne, cagnotte candy bar etc...)





RECAPITULATIF COCKTAIL

LES COCKTAILS

- COCKTAIL PLAISIR (8 Pièces/pers).....16,00€
- COCKTAIL PASSION (8 pièces/pers + 1 atelier).....22,00€
- COCKTAIL PASSION (8 pièces/pers + 2 ateliers).....26,00€
- COCKTAIL EMOTION (8 pièces /pers + 1 atelier).....24,00€
- COCKTAIL EMOTION (8 pièces /pers + 2 ateliers).....28,00€
- ATELIER SUPPLEMENTAIRE.....4.00€

LES AUTRES PRESTATIONS

- SERVICE VERRERIE (si vous gérez l'ensemble des boissons).....2,00€
- ACCUEIL RAFRAICHISSANT (en bonbonnes).....1,80€
- FORFAIT EAUX SUR LES REPAS.....3,50€
- FORFAIT EAUX ET SOFTS SUR LE COCKTAIL ET REPAS.....6,00€
- FORFAIT EAUX ET SOFTS SUR LA JOURNEE.....8,50€

LES OPTIONS

- OPTION LOCATION DE NAPPES SUPPLÉMENTAIRES.....15,00€/nappes
- OPTION MOBILIER BUFFET (lycra blanc).....240,00€
- OPTION MOBILIER MANGES DEBOUT (5 manges debout housés blanc).....100,00€



MALOIRE TRAITEUR

NOS MENUS

2026



NOS MISES EN BOUCHE

NOTRE SÉLECTION DE MISES EN BOUCHE CORRESPOND AUX ENTRÉES DE NOS MENUS,
RETRAVAILLÉES EN PORTION RÉDUITE

5,00€/pers

Choix d'une mise en bouche parmi la liste suivante :

Tomates vertes en tartare exotique, crevettes marinées

Gravlax de saumon aux notes d'agrumes, crème safranée

Foie gras fumé, brioche toastée, chutney de mangue piment d'Espelette

Gaspacho tomate parfumé au basilic, burrata crémeuse

6,00€/pers

Choix d'une mise en bouche parmi la liste suivante :

Saint-Jacques façon tartare, vinaigrette passion-gingembre
et son crumble noisette

Trilogie de foie gras signature : en mousse, en terrine et poêlé

Tataki de boeuf parfum thaï et déclinaison gourmande de patate douce

Langoustines en 3 façons : bisque, tartare et poêlées

MENU PASSION

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

57,00€/pers

PLAT - FROMAGE - DESSERT

50,00€/pers

NOS ENTRÉES

Tomates vertes en tartare exotique, crevettes marinées

Gravlax de saumon aux notes d'agrumes, crème safranée

Foie gras fumé, brioche toastée, chutney de mangue piment d'Espelette

Gaspacho tomate parfumé au basilic, burrata crémeuse

NOS PLATS

Filet de loup, légumes rôtis et ses fèves, accompagné de son beurre blanc

Dos de lieu, risotto aux herbes fraîches, tuile de parmesan et jus aux agrumes

Filet de Canard, crémeux de carotte blanche à la vanille, carottes glacées et réduction aux fruits des bois

Suprême pintade garniture forestière mousseline, carotte sésame, sauce suprême

NOS FROMAGES

Duo de fromages pain au cranberry et son mesclun (Galet de Loire & Comté)

Croustillant de tome de la Loire et son mesclun ou Croustillant de Curé Nantais et son mesclun (chaud)

Ardoise de fromages de la Maison Beillevaire (5€ supplémentaire/ personnes)



DESSERTS PASSION

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

57,00€/pers

PLAT - FROMAGE - DESSERT

50,00€/pers



ECRIN DE FRAMBOISE

Compotée de framboises, framboises fraîches, biscuit joconde croustillant, ganache montée au chocolat blanc

TIRAMISU REVISITE

Crème mascarpone et son accord café

ST HONORE REVISITÉ

Crème panacotta, caramel mou, feuilletage caramélisé, ganache caramel & choux à la vanille



HARMONIE FRUITÉE

Tartelette crouillante et ses fruits rouges, mousse vanillée et croustillant noisette

LE DOME CHOCOLAT CAMEL (+2€)

Biscuit croustillant caramel, mousse vanille, coque chocolat et son coulis de chocolat au lait caramélisé servi par nos serveurs

Café, Thé, Infusions
pain compris

MENU ÉMOTION

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

63,50€/pers

PLAT - FROMAGE - DESSERT

55,50€/pers



Nos Entrées

Saint Jacques façon tartare, vinaigrette passion-gingembre et son crumble de noisettes

Trilogie de Foie Gras signature : en mousse, en terrine et poêlé

Tataki de boeuf parfum thaï et déclinaison gourmande de patate douce

Langoustines en 3 façons : bisque, tartare et poêlées

Nos Plats

Filet de Saint Pierre, tatin de légumes de saison, émulsion de cresson et ses chips vitelottes

Duo de mer : Langouste et St jacques, pack choï et pousse d'haricot, bisque parfumée

Pigeon rôti, écrasé de pomme terre shiitaké, jus réduit

Filet de veau miso, risotto crémeux, poireaux rôti et chips de légumes

Filet de boeuf croustade de miso, trio de légumes et écrasé de pommes de terre parfumé à la truffe, jus corsé

Nos Fromages

Trio de fromages (bessin, chèvre cendré et comté) pain au cranberry et son mesclun

Chèvre rôti et pain d'épice, poire pochée et mesclun

Ardoise de fromages de chez maison Beillevaire (5€ supplémentaire/ personnes)



DESSERTS ÉMOTION

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

63,50€/pers

PLAT - FROMAGE - DESSERT

55,50€/pers



LE DOME CHOCOLAT CAMEL

Biscuit croustillant caramel, mousse vanille, coque chocolat et son coulis de chocolat au lait caramélisé servi par nos serveurs

AU CLAIR DE LUNE

Biscuit chocolat, croustillant noisette, ganache vanillée et mousse pralinée

LA PALETTE DE FRUITS

Macaron fruités crème montée vanille et ses fruits de saison



Café, Thé, Infusions
pain compris



MENU SPECIFIQUE

POUR TOUS LES CONVIVES AYANT DES RÉGIMES ALIMENTAIRES
(VÉGÉTARIEN, VÉGAN, ALLERGIE ALIMENTAIRE ETC.)

ENTREE

Rouleaux de printemps sauce thaï et son guacamole

PLAT

Risotto d'épeautre tatin de légumes de saison et chips de légumes

ou

Dalh de lentilles corail et ses légumes de saison

FROMAGE

Idem des autres convives si c'est possible en fonction de leur régime alimentaire

DESSERT

Idem des autres convives si c'est possible en fonction de leur régime alimentaire



MALOIRE TRAITEUR

NOS GÂTEAUX

2026



PIÈCE MONTÉE

PIÈCE MONTÉE AVEC PRÉSENTATION :
(Réalisation par nos pâtissiers)

Les saveurs de nos choux (une saveur par chou) :

- Vanille
- Framboise
- Chocolat
- Caramel au beurre salé
- Mangue et fruits de la passion

Forfait de 85,00€

le chou à 1,80€/pers



NAKED CAKE

NAKED CAKE : pour environ 120 mini-parts
(Réalisation par nos pâtissiers)

Prestation en complément du dessert,
Cela ne peut pas remplacer le dessert du menu

Nous vous proposons en parfum :

Génoise vanille, confit de fraises, fraises fraîches
et ganache vanille (de mai à septembre)

Forfait de 650,00€





MALOIRE TRAITEUR

NOTRE ART DE LA TABLE

2026



ART DE TABLE

LE TARIF D'UN MENU COMPLET EST SUR UN TEMPS DE SERVICE DE **3H00/3H30 MAXIMUM**,
POUR UN DÉJEUNER OU UN DÎNER (ANIMATIONS COMPRISES).

AU-DELÀ DE 45MIN SUPPL, UNE FACTURATION SUPPLÉMENTAIRE SERA APPLIQUÉE SUR L'ENSEMBLE DES ÉQUIPES PRÉSENTES À :
46€ DE L'HEURE PAR EMPLOYÉ.

Sur un déjeuner ou dîner :

- Le nappage en tissu blanc, ardoise, taupe ou chocolat (au choix)
- La serviette en tissu blanc
- La porcelaine blanche fine
- La verrerie du modèle "Elégance"
- Les couverts Guy Degrenne du modèle "Gala"
- La gestion et le service de vos boissons (pas de droit de bouchon)

Le service (personnel) :

1 équipe en cuisine ainsi qu'une équipe en salle encadrée par un Maître d'Hôtel qualifié
(1 serveur pour 25 convives)



OPTION ART DE TABLE

Option : Art de la table supérieur

- Assiette de présentation en osier

0.80€ /pers

- Verrerie du modèle Œnologue

1.00 /pers



MENU PRESTATAIRE

MENU PRESTATAIRE :
(DJ, PHOTOGRAPHE, BABYSITTER...)

25.00€ TTC

Entrée

Plat chaud

Dessert

Réalisé selon les produits du marché



MENU ENFANT

(2-3 ANS À 10-12 ANS)

ENTRÉE / PLAT / DESSERT

16.00€ TTC

PLAT / DESSERT

11.00€ TTC

LUNCH BOX (PETIT SAC KRAFT)

14.50€ TTC

Entrée :

Salade de Fetuccini, tomates, jambon et fromage, sauce cocktail

Plat :

Aiguillettes de volaille à la crème, pommes de terre sautées

Dessert :

Entremet chocolat et marshmallow

Salade de Fetuccini, tomates, jambon et fromage

2 Sandwichs (pain de mie)

Petit paquet de chips

Douceur marshmallow

(mousse vanille, biscuit chocolat et marshmallow)



RECAPITULATIF REPAS

MENU PASSION

- MISE EN BOUCHE PASSION.....5,00€
- MENU PASSION (complet).....57,00€
- MENU PASSION (sans entrée).....50,00€

MENU EMOTION

- MISE EN BOUCHE EMOTION.....6,00€
- MENU EMOTION (complet).....63,50€
- MENU EMOTION (sans entrée)....55,50€

AUTRES MENUS

- MENU ENFANT.....16,00€/11,00€
- MENU ADO.....25,00€
- MENU PRESTATAIRES.....25,00€

AUTRES PRESTATIONS

- PIECE MONTÉE DE CHOUX.....85,00€
- 1 CHOU (en complement du dessert).....1,80€
- NAKED CAKE.....650,00€
- DESSOUS D'ASSIETTE EN OSIER.....0,80€
- VERRERIE OENOLOGUE.....1,00€



MALOIRE TRAITEUR

SOIRÉE DANSANTE

2026



LOCATION DE VAISSELLE

Pour la soirée dansante, si les boissons sont fournies par vos soins (eaux et softs + alcool), nous pouvons vous proposer :

- Un jeu de 300 verres (prix de la casse ou perte : 2,00€ le verre)
- Une location de 300 éco-cup (verres à bières) (prix de la casse ou perte : 1,50€ le verre)
- Une location d'un kit vaisselle pour votre retour de mariage par exemple comprenant :
Une assiette, une fourchette, un couteau, une cuillère, un verre, une tasse, une serviette jetable

150,000€ TTC

80.00€ TTC

2.50€ TTC

BAR À COCKTAIL

COCKTAIL RÉALISÉ PAR NOS SERVEURS SUR LE TEMPS
DE LA SOIRÉE DANSANTE. GLAÇON / GLACE PILÉE COMPRIS

50,00€ TTC

1 Bouteille d'alcool (parmi les choix suivants) + Softs et accompagnements (à discrétion) :

Exemple : pour le choix d'un cocktail type "Whisky coca", avec 100 convives, comptez 6 bouteilles de whisky à 50€ soit 300€

Le coca-cola et les glaçons seront à discrétion

- Gin
- Whisky
- Vodka
- Rhum
- Vieux Rhum

Choix des softs disponible : jus d'orange, coca-cola, Schweppes, Ginger Beer, Eaux gazeuses

Accompagnement : cassonade, menthe, orange, citron



SOIRÉE DANSANTE

Le personnel sur le service Open bar et rangement :

Deux serveurs pour un maximum de 180 convives, au-delà 3 à 4 serveurs selon le nombre d'invités.

(1 serveur au service de vos boissons et 1 serveur au rangement et maintien de la propreté de la salle durant la soirée dansante)

Prise d'effet du personnel à la fin du repas jusqu'au départ de nos équipes.
Coût horaire à 46€ HT et par serveur

Personnel de soirée présent jusqu'à 4h00 maximum (départ de nos équipes à 5h00 maximum en comptant le rangement des espaces).

Au-delà de cette limite, une compensation complémentaire vous sera imposée ainsi qu'un hébergement pour notre personnel.

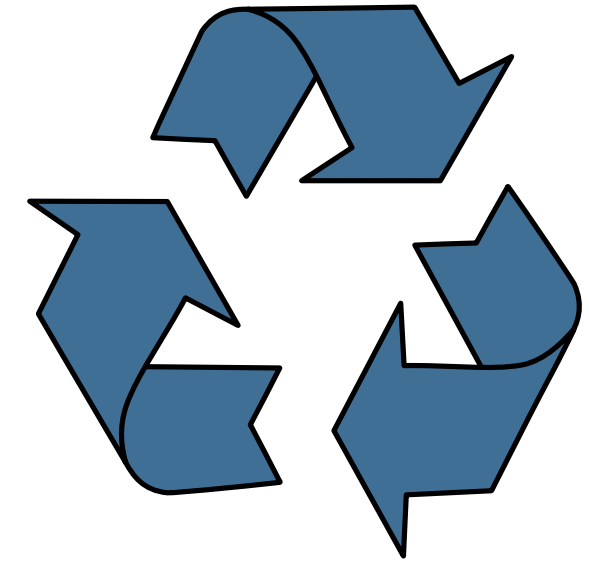


LES DÉCHETS

Enlèvement des déchets :

110€ TTC

Si le lieu ne nous permet pas de laisser les déchets dans des conteneurs sur place, pour l'enlèvement par nos soins nous prévoyons un forfait reprise des déchets (hors bouteilles en verre, gérées par vos soins).





MALOIRE TRAITEUR

BUFFET DE SOIRÉE

2026



Maloire
TRAITEUR



LE COIN DES GOURMANDISES SUCRÉES



- Assortiment de 200 Macarons
- Assortiment de 300 Macarons
- Mignardises “Les Petits Plaisirs”

500€ TTC

650€ TTC

2.00€ TTC
l'unité



- Brioche longue ou ronde Vendéenne (2 parts par personne)
- Présentation de fruits frais de saison (base min 50 pers)

2.50€ TTC
par personne

2.50€ TTC
par personne

- Fontaine de chocolat et assortiment de fruits frais et marshmallow (pour 100 personnes)
- Fontaine de chocolat et assortiment de fruits frais et marshmallow (pour 200 personnes)

250€ TTC

400€ TTC

LE COIN DES GOURMANDISES SALÉES



- Assortiment de Buns, Clubs et mini gaufres
- Assortiment de cochonnailles, terrines et rillettes Pain et Condiments
- Une grande ardoise de fromages affinés de Pascal Beillevaire (beurre et pain), base environ 50 personnes

2.00€ TTC/pers

3.50€ TTC/pers

105€ TTC l'ardoise



- Bar à fromages Pascal Beillevaire (clés en mains avec décoration) : Pain tradition, céréales, sans gluten compris
- Bar à Charcuterie (clés en mains avec décoration) : Pain et Condiments compris

350€ TTC

450€ TTC



MALOIRE TRAITEUR

RETOUR DE MARIAGE

2026



BUFFET FROID

AVEC UNE MISE À DISPOSITION EN PARTANT DU MARIAGE LA VEILLE,
SANS BOISSONS, SANS CAFÉ, HORS VAISSELLE, HORS NAPPAGE, HORS SERVICE.

15,50€ TTC

Entrée

Assortiment de 3 salades en contenant individuel
&

Assortiment de charcuterie & terrine



Plat

2 viandes froides (rôti de poulet et bœuf)



Fromage

Salade et Brie



Dessert

Tarte aux fruits de saison Pain & Condiments



BRUNCH PRESTIGE

SERVICE DE 11H À 14H (DURÉE MAXIMALE DE 3H), SUR UNE BASE DE 75 PERSONNES MINIMUM, COMPRENANT LA MISE EN PLACE, LE NAPPAGE, LES SERVIETTES EN TISSU, LA VAISSELLE ET LE PERSONNEL DE SERVICE

37,00€ TTC

COIN SALÉ

Nos petites salades :

Pâtes d'Avoine au pesto, tomates confites,
St Jacques et Crevettes marinées
Salade de tomate, melon, pastèque, concombre et féta

Sélection du charcutier et nos condiments

Les brouillades accompagnées de bacon, mini saucisse et chorizo

Assortiment de cake salés

Les fromages de notre sélection

Nos pains : Selection du boulanger

COIN SUCRÉ

Brioche vendéenne, viennoiseries avec beurre et confitures
Yaourts artisanaux
Choux vanille

Les Boissons chaudes

Café, thé, chocolat, lait

Les Boissons fraîches

Jus d'orange
Jus de pomme de Bouzillé (49)
Eaux plates et gazeuses





RECAPITULATIF SOIREE DANSANTE

BAR

- BAR A COCKTAIL.....50,00€

LE SUCRÉ

- ASSORTIMENT DE 200 MACARONS.....500,00€
- ASSORTIMENT DE 300 MACARONS.....650,00€
- NOS PETITS PLAISIRS SUCRÉS (par personne).....2,00€
- BRIOCHE (2 parts/pers.).....2,50€
- CORBEILLE DE FRUITS (par personne).....2,50€
- FONTAINE DE CHOCOLAT (pour 100 personnes).....250,00€
- FONTAINE DE CHOCOLAT (pour 200 personnes).....400,00€

LE SALÉ

- ASSORTIMENT DE MINI SANDWICHES.....150,00€
- ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE.....80,00€
- ARDOISE DE FROMAGE (pour 50 personnes).....2,50€
- BAR A CHACUTERIE (pour 100 personnes).....50,00€
- BAR A FROMAGE (pour 100 personnes).....46,00€
- BAR MIXTE CHARCUTERIE & FROMAGE (pour 100 pers.)...110,00€



RECAPITULATIF RETOUR & AUTRES PRESTATIONS

LE RETOUR DE MARIAGE

- BUFFET FROID.....15,50€
- BRUNCH PRESTIGE AVEC SERVICE.....37,00€

LOCATION DE VAISELLE

- LOCATOIN DE 300 VERRES.....150,00€
- LOCATION DE 300 ECOCUP.....80,00€
- KIT VAISELLE (par personne).....2,50€

AUTRES PRESTATIONS

- HEURE DE SERVICE (par serveur).....46,00€
- FORFAIT DECHETS.....110,00€

ÉTAPE D'UN MARIAGE AVEC MALOIRE

1

LECTURE DE LA CARTE

2

MISE EN PLACE D'UN RDV

visio ou présentiel pour
la réalisation d'un devis
+ option posée sur la
date de votre mariage.

3

SIGNATURE

signature du
devis avec vos
coordonnées
pour bloquer la
date du mariage.

4

CONTRAT

envoi du contrat
de mariage et
d'une facture
d'acompte de
1500€.

5

CARTE MARIAGE

envoi de la
nouvelle carte
mariage
(fin décembre -
début janvier)

6

2E RDV

visio ou présentiel pour
caler le timing du
mariage, le menu et les
autres détails de la
journée
(3 mois avant le mariage).

7

2E ACOMPTE

envoi de la deuxième facture
d'acompte correspondant à
50% du nouveau devis
(2 mois avant le mariage).

8

3E ACOMPTE

envoi de la troisième
facture d'acompte
correspondant à 20% du
nouveau devis
(1 mois avant le mariage).

9

JOUR DU MARIAGE

10

RETOUR

point sur nos
prestations et envoi
de la facture de solde.

MALOIRE TRAITEUR VOUS REMERICE POUR VOTRE LECTURE

