

Votre Mariage

Carte 2025



4 rue de Bruxelles, 44470 Thouaré-Sur-Loire
Tel : 02 40 29 63 09 - servicecommercial@traiteur-lebot.com

Votre partenaire pour une journée inoubliable

Lebot se tient à vos côtés de l'étape de la dégustation à votre journée de mariage.

Fabienne et Olivier peaufinent avec vous les moindres détails de votre repas de mariage pour que vous puissiez vous consacrer à vos invités en tout quiétude.

Nous élaborons des plats à votre image, selon vos désirs et nos équipes sont à vos côtés pour que chaque bouchée soit un délice.



8 PIÈCES au choix (froides uniquement)

- Brochette de saumon gravelax café Kumquat
- Verrine de mousseline de chou-fleur ✓
- Persillé de volaille
- Petit cake à l'anchoïade de thon
- Roulé des Grisons à la purée de céleri
- Sponge cake betterave, framboise ✓
- Abricot farci à la brousse ✓
- Maki saumon courgette wasabi

10 PIÈCES au choix (7 froides et 3 chaudes)

Pièces froides :

- Cube de panisse mousse de Chèvre frais à la sarriette ✓
- Verrine de velouté de mâche au curé Nantais ✓
- Grenaille garnie au jambon serrano
- Pancake à l'oignon et foie gras
- Cheesecake saumon fumé et aneth
- Cuillère de tartare d'écrevisses mangue passion
- Maki de thon, concombre
- Cake à la provençale, fromage frais à la tomate, bille de mozzarella, pesto ✓

Pièces chaudes :

- Pic de poitrine de porc braisé laquée aux épices
- Tartelette à la Fourme d'Ambert ✓
- Moelleux courgette et saumon
- Croustillant de boudin noir aux pommes
- Samoussa Chèvre tomatade ✓

12 PIÈCES au choix ET ATELIER SAUMON INCLUS (8 pièces froides et 4 pièces chaudes)

Pièces froides :

- Brochette d'anguille fumée et poireaux primeurs
- Maki au sarrasin, mangue et foie gras
- Cupcake à la ratatouille ✓
- Veluté de fèves au curcuma ✓
- Cuillère de tartare de maigre, gel Ponzu
- Sablé parmesan, poivronnade et pancette grillée
- Cannelé au thon
- Abricot farci à la Brousse ✓
- Brouillade d'oeuf à la provençale crème au basilic ✓
- Roulé de courgette aux fines herbes et saumon fumé

Pièces chaudes :

- Filo de langoustine craquante
- Samoussa de crevettes aux fines herbes
- Beignet d'aubergines et chorizo
- Falafel ✓
- Moelleux courgette et saumon

Atelier «Le Grand Nord»

Découpe de saumon fumé et gravlax,
servi avec crème aneth et blinis de blé



Étonnez vos convives avec nos ateliers de cuisine spectacle

Pour animer votre repas de mariage, découvrez nos ateliers de cuisine spectacle, qui peuvent être organisés sous les yeux de vos convives pendant la soirée.

Parmis les prestations proposées par Lebot, vous pourrez choisir entre des ateliers chauds ou froids.



Les ateliers au centre de vos cocktails

Les ateliers chauds

Les planchas :

- Brochettes poulet, épices thaï, abricot
- Brochettes magret et pomme
- Saint-Jacques, beurre vanille

Le Celtique : Poêlée de gambas au whisky

Filet de boeuf cuit à la ficelle dans un bouillon thaï, béarnaise wasabi.

Les ateliers froids

L'écaillé.

- Service et ouverture de 2 huîtres par personne, beurre demi-sel, vinaigre échalote, pain de seigle et citron.

Le Grand Nord.

- Découpe de saumon fumé et gravlax, servi avec crème aneth et blinis de blé.

Le Sud-Ouest.

- Découpe de Foie gras de canard mi-cuit et chutney, viennoise toastée.

Libérique.

- Découpe d'un jambon de Serrano sous vos yeux, vous repartirez avec le reste du jambon + une tapenade de tomate pour terminer la dégustation. Variante avec du Pata Negra.

Atelier Maki et sushi végétarien.



Un Maître mot : la souplesse

Quel que soit le mariage dont vous rêvez, nous nous adaptons à vos exigences.

Et nos services se prolongent même au-delà de cette date, puisque nous pouvons vous proposer pour le lendemain un buffet froid que nous laisserons le jour de mariage sur place.

Chez Lebot, nous mettons vraiment tout en œuvre pour que votre repas de mariage soit le point culminant de cette journée de rêve.



Le Passionné

(En accompagnement du cocktail 8 pièces)

Mises en bouche

(La mise en bouche est une entrée en quantité réduite)

- Millefeuille de saumon fumé au pesto
- Royale de foie gras, porto
- Tartare de bar au cassis
- Panacotta d'asperge et tartare de cèpes ✓

Plats

(L'ensemble de nos garnitures est à retrouver en page 6)

- Filet de muge, sauce soubise ou beurre blanc
- Lingot de paleron de bœuf cuit 24h, sauce Bordelaise
- Pluma de porc sauce Apicius

Carte des fromages

(À retrouver en page 7)

Desserts

(L'ensemble de nos desserts est à sélectionner sur notre carte dédiée en page 6)



À La Folie

Entrées

- Rillettes de crabe Espelette, citron vert, salicorne tuile de pain et coulis de maïs
- Marbré de foie gras cacao
- Tataki de saumon, chantilly wasaby et condiment miso
- Carpaccio de poule cuit en basse température aux pistaches et piment de la Vera

Plats

(L'ensemble de nos garnitures est à retrouver en page 6)

- Pavé de maigre, sauce homardine
- Quasi de veau (français) cuit en basse température, et son jus à l'estragon
- Magret de canard au cidre et pomme de St Julien
- Filet de sandre crème de Noilly

Carte des fromages

(À retrouver en page 7)

Desserts

(L'ensemble de nos desserts est à sélectionner sur notre carte dédiée en page 6)



L'Accord Parfait

(Entrée, poisson, viande, dessert, café)

Entrées

- Cannelloni de homard au céleri
- Thon farci au foie gras
- Ravioles périgourdines (foie gras, magret, cèpes)

Poissons

- St Jacques chorizo, asperges vertes sauce Normande
- Filet de Bar sauce vanillée et bouton d'artichaut barigoule
- Tournedos de lotte lardé, laitue de mer et sauce citronnelle

Viandes

(L'ensemble de nos garnitures est à retrouver en page 6)

- Carré d'Agneau 2 côtes et son jus au romarin
- 1/2 pigeonneau cuisiné en 2 façons, jus de carcasse à la betterave
- Pintadeau farci aux morilles sauce Périgeux

Carte des fromages

(À retrouver en page 7)

Desserts

(L'ensemble de nos desserts est à sélectionner sur notre carte dédiée en page 6)



Carte des garnitures

(2 au choix)

Fondue de poireaux

Ecrasé de pommes de terre citron ciboulette

Méli-mélo pleurotes, shitakés, champignons de paris

Flan de cèpes et épinards

Pommes Macaire

Bouquetière de légumes

Célérisotto à l'huile de Truffe

Pommes de terre grenailles rissolées

Tatin d'aubergines et courgettes, pesto

Farandole de légumes verts

Carte des desserts

Pièce montée Guerlais 3 choux

Partenariat avec la Maison Guerlais pour les desserts, merci de consulter le site internet : VincentGuerlais.com pour effectuer votre choix.

Voici quelques exemples (à l'unité ou en wedding cake) :

Le Délice (Dacquoise aux noisettes, praliné feuilleté, fines feuilles de chocolat au lait, ganache chocolat au lait et crème onctueuse au chocolat lait)

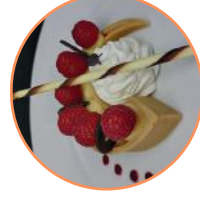
Le Paris-Brest (Pâte à choux, crème fondante praliné et cœur de praliné croustillant)

Le Maestro fraise (Croustillant aux pétales de maïs et noisettes, fraises fraîches, compotée de crème onctueuse à la fraise, chantilly)

Le Chuao (Plaque de chocolat blond, mousse onctueuse chocolat, jus de cacao, crémeux chocolat et sablé cacao, biscuit croquant Chuao et son glaçage chocolat au lait)

Wedding cake

La demi-lune framboise citron, dessert signature par Lebot



Carte des fromages

(Un mesclun de salade verte accompagne chaque sélection de fromage)

- Tatin Normande (Camembert, pomme Calvados)
- Curé nantais façon Breizh (galette de sarrasin)
- Plateau de fromages Beillevaire (nous consulter)
 - Pressé de comté aux noix
 - Duo ou Trio de fromages



Menu enfant

- Melon au jambon (en saison) ou rillettes de saumon
- Emincé de volaille à la crème ou Pilon de poulet rôti, gratin de pommes de terre
- Mousse au chocolat ou salade de fruits



Dégustation à emporter :

Comprend : 2 entrées, 2 plats, 2 desserts format dégustation - Même choix pour tous. (2 dégustations offertes aux futurs époux si signature).
A récupérer entre le mercredi après-midi et le vendredi après-midi.

Les petits plus de Lebot

Pour les petites faims en soirée :

Plateau gourmand : Burgers, wraps et clubs sandwiches variés

Assiette anglaise : Saumon fumé, terrine de foie de volaille, Jambon Speck, Cruautés, Fromage, Dessert, café

Brochettes de fruits frais

Macarons artisanaux : À vos couleurs

Brioche artisanale et café (avec gobelets, touillettes recyclables et sucre) (Couteau à prévoir par vos soins)

Pour les petites soifs :

Mise en place de votre cascade de champagne

Trou Normand : Alcool et sorbet au choix

Soupe à l'oignon

Bière pression

Repas prestataire : Plateau repas froid
repas chaud



Perpétuez la qualité Lebot pour le lendemain de votre joli-jour.

Proposez le lendemain de la fête à vos invités un retour de mariage.

En buffet déposé le jour de votre mariage dans la chambre froide.

Nous ne fournissons ni le pain, ni les boissons, ni la vaisselle. Cette prestation s'effectue sans service.



Votre retour de mariage

Assortiment de trois salades composées :

-Norvégienne

(Pommes de terre, pommes, saumon fumé et saumon frais, ciboulette et mayonnaise)

-Grecque 

(Concombre, fêta, olives noires, tomates)

-Taboulé au poulet

Assortiment de charcuterie

Poisson fumé

Plateau de viandes froides : 2 variétés

Brie et salade verte

Tarte aux pommes
Brownie chocolat

Accord mets-vins

Lebot met l'accent sur sa carte des vins en vous proposant sa sélection locale. Nous ne prenons pas de droit de bouchon.



Carte des vins

(tarifs à la bouteille)

Vins Blancs :

Muscadèt Grand Clos du Moulin du Pée (Le Loroux Bottereau)

Muscadèt Sèvre et Maine sur Lie AOP La Bronnière

Sauvignon Jacky Boumard 2023

Quincy Domaine du Chêne Vert

Vins Rouges :

Saumur Champigny Domaine Lavigne «Cuvée Traditionnelle»

Faugères Rouge Château de Sauvannes

Plant Breton 100% cabernet (Vignoble nantais)

Champagne et vins effervescents :

Champagne Brut GRUET

Saumur ou Crémant de Loire Brut

Méthode traditionnelle Vertou «Perles Vertaviennes»

Carte des boissons soft

- Soft cocktail eau plate et pétillante en bouteille de verre, jus de fruits et soda (30cl)
- Soft déjeuner eau plat et pétillante (1L/pers)
- Soft soirée dansante (50cl)

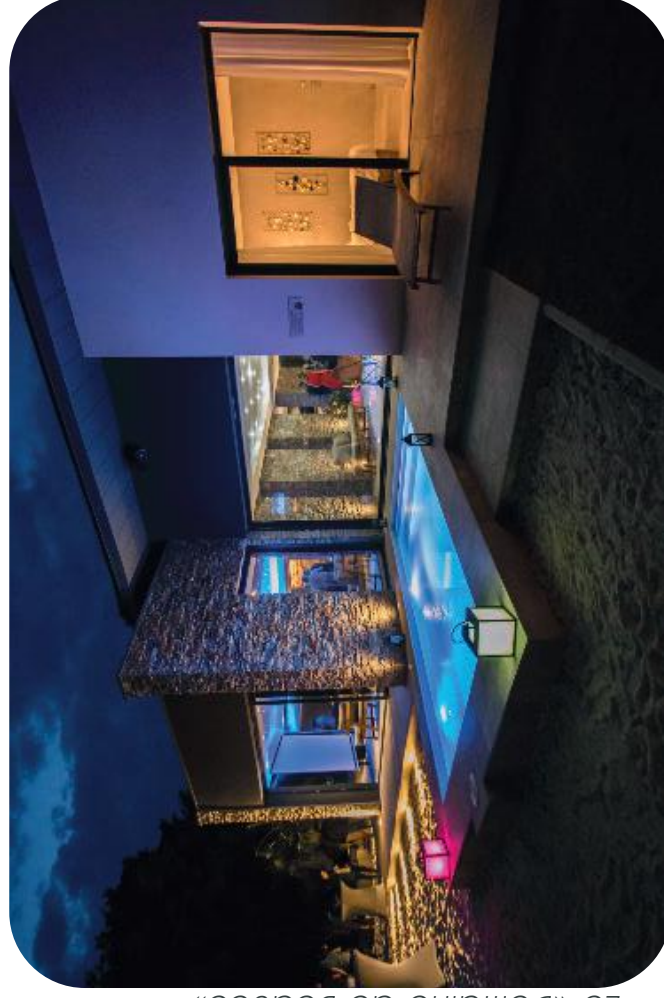


Des prestations haut de gamme dans des décors superbes

Lebot travaille en collaboration avec des lieux de réception choisis avec soin pour donner à votre mariage un cadre idéal.

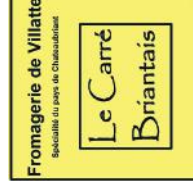
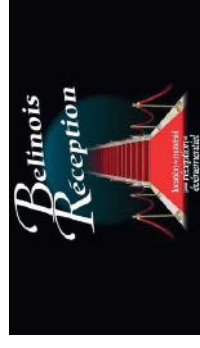
Dans ces endroits ravissants, votre réception baignera dans une atmosphère hors du temps, qui vous laissera des souvenirs impérissables.

Nous pouvons également vous proposer une sélection de lieux de réception à votre goût.



Le «Dominge de Beauce»

Nous tenons à remercier nos fournisseurs pour la qualité constante de leurs produits :



Découvrez les acteurs de vos réceptions :

Le goût du bon et du beau depuis 40 ans

Depuis 1982, notre maison cultive passionnément le goût du bon et du beau.

Riche d'un savoir-faire qui se perpétue notre équipe travaille uniquement des produits frais et de saison, fournis par des producteurs locaux.

À l'écoute de nos clients, nous proposons des prestations haut de gamme qui mêlent l'authenticité à la créativité.

C'est pourquoi notre maison est aujourd'hui un acteur incontournable dans la région nantaise.

Nous revendiquons une cuisine goûteuse, généreuse et actuelle, pour faire de vos repas des moments d'exception.



Fabienne Meunier
Dirigeante



Olivier
Chef cuisinier



Benjamin
Maître d'hôtel



Gregory
Second de cuisine



Thérèse
Commis et serveuse



Florence
Assistante administrative



Conditions générales de vente

La totalité de nos formules vous sont proposées tout compris :

- Nappage et serviettes en tissu blanc pour des tables rondes et/ou rectangles standards.
- Nappage des buffets
- Notre équipe de salle est à votre disposition pour une durée de 10h00, la mise en place de la salle est à prendre en compte (environ 3h avant le début des prestations suivant l'effectif).
- Au-delà de ce forfait 45€00 TTC de l'heure par serveur. La feuille d'heures sera signée par le maître d'hôtel et vous-même au moment du départ.
- Le nettoyage de la cuisine
- Vaisselle et verrerie pour le cocktail et le repas

Ne sont pas compris :

- Le nettoyage et le rangement des tables, des chaises et de la salle
- Le service de l'open bar en soirée sera facturé 60€/heure par serveur. (2 serveurs minimum pour des raisons de sécurité)
- Le mobilier (tables, chaises et mange-debout)
- Les housses des chaises
- Pour prestation sous chapiteau ou cuisine non-équipée, un forfait de 300€ vous sera facturé pour la location du matériel de cuisson.

Frais de déplacement : Au delà de 30km de Thouaré sur Loire, les frais de déplacements vous seront chiffrés sur demande.

Enlèvement des déchets :

Si le lieu de la prestation ne permet pas de laisser les déchets ménagers, un forfait de 30€ vous sera facturé pour l'évacuation par notre équipe. L'évacuation de tous les contenants (bouteilles et cartons) fournis par vos soins reste à votre charge.

Conditions de réservation et de paiement :

Afin de valider la réservation nous vous demanderons un acompte de 1000€ à la signature du devis.

La confirmation ne pourra être effective que si nous avons le règlement en même temps que le devis daté et signé.

Un second acompte de 3000€ sera demandé 6 mois avant la réception. Un troisième et dernier acompte afin d'atteindre 80% de la somme totale, sera à réglé 7 jours avant le mariage. Le solde sera à réglé dans la semaine suivant le mariage.

Confirmation de l'effectif / annulation :

Le nombre d'invités est à préciser 1 mois avant le mariage par mail, puis à confirmer 15 jours avant le mariage par mail également. La modification sera prise en compte après notre accusé de réception.

Tout acompte versé valide la commande et ne pourra donc être restitué pour annulation au-delà du délai de rétractation légal de 14 jours ouvrés.

Retour du matériel laissé à votre disposition :

Le matériel laissé à votre disposition devra nous être rapporté au plus tard le mardi suivant avant 12h00. Le matériel perdu ou cassé sera facturé.

En cas de prêt de matériel, un chèque de dépôt de garantie non encaissé de 300€ vous sera demandé.

