



MENUS

Mariages

2026



* Toutes nos préparations sont faites maison, c'est pourquoi nous affichons ce logo

La Bonne Breizh s'engage pour le goût et le fait maison.
C'est pourquoi, pour cette nouvelle carte, nous avons
choisi de l'afficher clairement.

Tous nos plats sont préparés à partir de produits bruts
et frais.

Ce choix a un coût... celui de la qualité et du bon !



Fait Maison

La cuisine portant cette mention doit être faite à partir d'ingrédients bruts et non transformés, à quelques exceptions près citées ci-dessous.

Les ingrédients qui peuvent entrer dans la composition d'un plat « fait maison » sont les suivants :

les produits bruts (produits crus) : ce sont des produits qui ont été réceptionnés par le restaurateur sans avoir été modifiés au préalable et en particulier par un mélange avec un autre produit ou par chauffage préalable,

les produits non bruts que le consommateur ne s'attend pas à voir réaliser par le restaurateur lui-même, par exemple :

- les saurisseries (poissons fumés, rillettes et œufs de poissons, etc.), salaisons et charcuteries, à l'exception des terrines et des pâtés,*
- les fromages, les matières grasses alimentaires, la crème fraîche et le lait,*
- le pain, les farines et les biscuits secs.*

source : <https://economie.gouv.fr>



Qui sommes nous ?

Notre aventure est née d'une idée un peu folle : transformer une passion en métier, pour partager ce que nous aimons le plus – créer des moments inoubliables autour de la convivialité et de la gourmandise.

Inspirés par l'esprit américain des grands espaces, des ranchs et des barbecues, nous vous proposons une expérience unique : savourer une viande fondante, cuite à basse température pendant de longues heures, selon l'art du "Low & Slow".

Pour votre mariage, nous imaginons bien plus qu'un repas : un véritable spectacle culinaire. Notre Offset Smoker de 3 mètres attire tous les regards, avec sa cheminée d'où s'échappent de délicates volutes bleutées, promesse d'une cuisson lente et parfumée. Parce que la qualité est essentielle, nous cuisinons uniquement des produits locaux – viandes, poissons et légumes issus d'un rayon de 50 km – sélectionnés auprès de producteurs de confiance.

Notre engagement : vous offrir le meilleur, pour que votre mariage soit un moment d'exception, chaleureux, gourmand et mémorable.



COCK TAIL

Bouchées

Minis burgers pulled pork 3,49

petits buns garnis de porc effiloché, sauce barbecue maison et pickles d'oignons

Chicken lollipops 2,49

manchons de poulet, fumés puis glacés avec une sauce légèrement sucrée-épicée

Epis de maïs grillés 1,99

épis de maïs mélange d'épices maison, grillés et servis avec beurre épicé.

Champignon ou poivron farcis 2,49

champignon blanc garni de fromage frais et cheddar.

Wraps dinde fumée 3,49

tortillas garnies de dinde tranchée finement, fromage frais, salade croquante, roulées et coupées en bouchées.

Rillettes saumon fumé 2,49

saumon fumé à chaud, émietté et monté en rillettes avec fromage frais et herbes

Saucisse fumée 2,99

saucisses type bretonne, fumées et servies en mini-brochettes

Verrines

Émietté de brisket fumé & purée de patate douce 3,49

Fine couche de purée onctueuse, morceaux de brisket fumé effiloché

Tartare de saumon fumé à chaud & mousse d'avocat 2,99

Saumon fumé au smoker, coupé en dés, déposé sur une crème d'avocat citronnée

Mousse de betterave fumée & crumble de noisettes 2,99

Betteraves passées au smoker, mixées en mousse, avec un topping croquant

Les formules

Formules bouchées 14.90

5 bouchées + 1 verrine au choix
Supplément 1,5€ pour burgers et brisket

Atelier smoker 11.90

Cuisson sur place au smoker de viande, poisson et légumes
Forfait 75€ plus prix /pers

Formule cocktail 24.90

3 bouchées + 1 verrine au choix
Atelier brasero (Viande ou poisson et légumes)
Boisson avec et sans alcool

Cocktail Kid's 6.90

- Mini hot-dog (pâte feuilletée)
- Nuggets de poulet maison
- Mini club sandwich (jambon/fromage)
- mini brochette de légumes frais

Les tarifs sont par personne et inclus le service.
Ne comprennent pas les couverts et les verres



PLATS

Viandes – Poissons

Pulled pork 12.90

Effiloché de porc français, marinade et rub d'épices maison. sauce barbecue maison

Pulled beef 14.90

Effiloché de boeuf VBF, marinade et rub d'épices maison. sauce barbecue maison à la cerise et bière artisanale

Brisket 14.90

Poitrine de boeuf (Black Angus) UE ou US, marinade et rub d'épices maison.

Poulet jaune 11.90

Pilon ou haut de cuisse (Ancenis), rub d'épices maison et sauce "Gold Carolina"

Saumon fumé 13.49

Filet de saumon fumé à chaud au bois de hêtre, mélange d'épices maison, beurre cajun

Magret canard fumé 13.49

Magret de canard fumé à chaud et servi avec un glaçage au miel et épices

Agneau fumé aux herbes 14.90

Epaule d'agneau fumé, mélange d'épices maison et sauce barbecue au miel

Accompagnements (au choix)

Pommes de terre grenaille

Légumes du soleil

Effiloché de porc français, marinade et rub d'épices maison. sauce barbecue maison

Mac&cheese

macaronis enrobés d'une sauce crémeuse au fromage

Haricots de la trinité

Haricots mijotés longuement avec oignon, céleri, poivron, parfumés d'épices maison, tomates et de poitrine fumée

Coleslaw

Salade fraîche carottes, choux et céleri avec sauce maison

Les formules

2 viandes 24.90

2 viandes ou poisson avec 1 accompagnement au choix + coleslaw

3 viandes 34.90

3 viandes ou poisson avec 1 accompagnement au choix + coleslaw

Végé

Plat végétarien remplaçant les viandes / poissons (même tarif que formule principale)

Les suppléments

3ème accompagnement 3.49

Pickles 0.99

Sauces (sur plateau) 0.50

Les tarifs sont par personne et inclus le service. Ne comprennent pas les couverts et les verres



DESSERTS

Fromages

Plâteaux 3 fromages 5.90

Camembert, chèvre cendré et 49 (type comté)
Les Prés d'Orée et GAEC Chevry

Desserts

Pièce montée (3 choux) 7.50

3 choux et son coulis (caramel)

Buffet mignardises (3 pces) 8.50

Au choix parmi :

- Panacotta (fruits rouges ou caramel)
- Brownie
- Gâteau nantais
- Chou gourmand
- Tartelettes fruits du moment
- Cannelé
- Salade de fruits

Cheesecake 6.50

nappage caramel, lemon curl ou fruits rouges

Sablé à l'abricot 6.00

Demi abricot sur sablé sarrasin

Apple pie 4.50

Tourte aux pommes et épices

Les suppléments

Boisson chaude (café, thé) 2.50

Pain / beurre 2.00

Couverts à fromage 0.50



Les tarifs sont par personne et inclus le service.
Ne comprennent pas les couverts et les verres



BOIS SONS

Les Forfaits

Citronnade 1.50

Citronnade, distributeur en verre, verrerie

Soft - kid's 2.00

Eau plate, Breizh cola, jus de fruits, Ice tea

Cocktail 8.00

1 cocktail au choix (punch ou sangria) + 1 cocktail sans alcool au choix (rio, bora bora) - Tarif à 5.00€ pour le sans alcool. Tarif dégressif à partir de 100 personnes

Atelier cocktail 8.00

Forfait de 950€ l'animation ou 8.00€ par personne. liste des cocktails proposés.

Trio 7.00

Vin blanc / rosé / rouge (Domaine des Galloires)

Soft 2.75

Bouteilles en verre eau plate et pétillante

Café et Thé 2.50

Café et Thé (différents choix)
Location percolateur compris

La Carte



Facturation à la bouteille ouverte

Les blancs secs

Le Fringant - 100% Floréal - 2024	7.45
Le Zef - Sauvignier gris - 2024	8,55
Muscadet côteaux de la Loire Champtoceaux - 2019	11.90

Rouges

Coteaux d'Ancenis - Les Grandes vignes - 2022 - sans sulfites	10.45
Anjou rouge - Les rougeries - 2023	7.75
Anjou rouge - Grande réserve - 2022 élevé en fût de chêne	8.75
EXquisse - 2022 - 80% plantet noir	11.30
Panthère Noire - vieillie 100 jours en fût	13.10

Rosés

Coteaux d'Ancenis - Les 2 fillettes - 2024	6.75
---	-------------

Blancs demi-secs

Coteaux d'Ancenis - Malvoisie - 2024	8.95
Paf le chenin ! - 2023	8.95

Fines bulles

Crémant de Loire blanc - Tendre	9.75
Crémant de Loire rosé - Brut	9.75
Crémant de Loire blanc - Léon & Jean - Brut nature	12.00
Magnum - Léon & Jean - Coffret	40.00

Les bières



Bouteille - 33 cl 3.50

Blonde Pale Ale, blanche Wheat, Ambrée common, blonde IPA

Fût 30 L 115.00

Blonde Pale Ale, blanche Wheat, Ambrée common, blonde IPA

Tout fût percuté sera facturé. La location de la tireuse est comprise dans le prix.



RET OUR

Brunch

Le petit 12.90

- Mini viennoiseries : assortiment de pains au chocolat, croissants, pains aux raisins
- ½ baguette
- Charcuterie : 1tr de jambon blanc, 1 tr de jambon de pays, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr de saucisson sec
- Fromage : 2 morceaux /pers : camembert, comté, chèvre
- Corbeille de fruits frais

Le grand 24,90

- Crêpes ou pancake, confitures, beurre
- Mini viennoiseries
- Pain
- Charcuterie en chiffonnade : jambon de pays, jambon blanc, saucisson sec
- Bacon grillé
- Oeufs brouillés
- Saumon fumé
- Fromage blanc
- Fromage : 2 morceaux /pers : camembert, comté, chèvre
- Salade de fruits frais
- Muffins myrtilles

Buffet

Campagnard 19,50

- 3 Salades composées au choix : piémontaise, macédoine, carotte râpées, salade du pêcheur
- Charcuterie : 1 tranche de jambon de vendée, 1 morceau de pâté de campagne, 1 tr filet mignon fumé, 1 tr de longe vendéenne, 1 tr de saucisson sec
- Oeuf à diable
- Viande froide : 1 morceau de poulet (ou pastrami de dinde +1€), 1 tranche de rosbeef (ou pastrami de boeuf +1,5€)
- Pain et beurre
- 3 mignardises : éclair, chou, far breton

Formule Brasero

Le grillade 11.90

- Assortiment de saucisses et merguez (2/personne)
- Brochette de volaille et/ou boeuf mariné
- Pommes de terre grenaille et poêlée de légumes

La grosse braise 19,50

- Côte de boeuf
- Ribs de porc marinés
- Brochettes de gambas
- Brochettes de légumes et pommes de terre grenaille

Location : incluant le combustible et le poêlon pour les garnitures au prix de 95€ la journée

La livraison et reprise

Tarif en fonction du lieu de la prestation



Les tarifs sont par personne et n'incluent pas le service, la livraison et la vaisselle.



AUTRES

Matériel

Nous pouvons également prendre en charge les nappes, les serviettes, la vaisselle, la verrerie, ainsi que le percolateur et la fontaine à punch.

Formule 3 pièces **5.50**

Formule 3 assiettes, 3 verres et couverts

Pour les tarifs, nous demander un devis pour la partie matériel.

La livraison et reprise

Tarif en fonction du lieu de la prestation

Personnel

Personnel de service **50€/Heure**

Pour toute prestation hors service inclus et hors jour férié.

RESTONS EN CONTACT



06 8116 26 76



74 Lot la Métairie
49270 St Sauveur de
Landemont



contact@labonnebreizh.fr



[@la_bonne_breizh](https://www.instagram.com/la_bonne_breizh)



LA BONNE BREIZH SAS
Orée d'Anjou - 49
labonnebreizh.fr



CGV

Conditions générales de vente de prestations de services

PRÉAMBULE

La Bonne Breizh est un traiteur événementiel qui privilégie les produits locaux et de saison. Les propositions peuvent varier selon disponibilité et envies du chef. En cas d'indisponibilité d'un produit, il peut être remplacé par un équivalent de même nature et valeur.

ARTICLE 1 – CONDITIONS D'APPLICATION

Les présentes Conditions Générales s'appliquent à toutes les prestations effectuées par La Bonne Breizh et ses marques ou filiales. Ces conditions sont adressées au Client sur simple demande. En cas de contradiction entre les Conditions Particulières figurant au devis signé par le Client et celles figurant aux présentes Conditions Générales, ces dernières priment. Elles sont acceptées par simple signature sur le devis.

ARTICLE 2 – DEVIS

Toute intervention de La Bonne Breizh fait obligatoirement l'objet d'un devis estimatif détaillé. Ce devis comporte la désignation, le type de prestations, les horaires ainsi que les coûts. La validation du devis vaut acceptation des présentes conditions générales de vente.

ARTICLE 3 – ACOMPTE ET FACTURATION

Des acomptes sont demandés selon la date et la nature de la prestation, indiqués sur le devis. La Bonne Breizh se réserve le droit d'ajuster les tarifs selon les modifications ou contraintes supplémentaires. Un retard dans le paiement de l'acompte entraîne une pénalité de 10 % du solde HT.

LES TARIFS COMPRENNENT

- Vaisselle de réception
- Personnel pour la durée indiquée (heures supplémentaires : 100€/h/pers sans accord préalable)

LES TARIFS NE COMPRENNENT PAS

- Décoration des tables
- Mobilier (tables/chaises)
- Équipement cuisine
- Heures supplémentaires
- Détérioration, casse ou perte
- Boissons
- Matériel spécifique

Ces derniers éléments peuvent faire parti d'un devis complémentaire à la demande du client

RÈGLEMENT PAR VIREMENT :

Coordonnées bancaires disponibles sur demande
Le devis est valable 30 jours à compter de sa date d'émission. Le nombre de convives et les choix de menu doivent être communiqués au plus tard 15 jours avant l'événement. Une variation en plus ou en moins de 20 % de dernière minute entraîne une majoration tarifaire.

Modalités de règlement :

- 30 % à la signature
- 30 % un mois avant l'évènement
- Solde à réception de la facture (Semaine de la prestation)

ARTICLE 4 – OBLIGATIONS DE L'ORGANISATEUR

La Bonne Breizh s'engage à la confidentialité des informations transmises par le Client, réciproquement.

ARTICLE 5 – OBLIGATIONS DU CLIENT

Le Client s'engage à ne pas dissimuler d'information à La Bonne Breizh susceptible de nuire au bon déroulement de la prestation.

ARTICLE 6 – LE SMOKER

La signature du devis ne vaut pas un engagement de La Bonne Breizh d'avoir le smoker (fumeur) de présent sur l'évènement.

ARTICLE 7 – RESPONSABILITÉS

Le Client est responsable des dommages causés par lui-même ou ses invités. Il est tenu de posséder une assurance responsabilité civile. La Bonne Breizh décline toute responsabilité pour les dommages ou vols affectant les biens du Client.

ARTICLE 8 – ASSURANCE ET ANNULATIONS

Annulation par le Client : pas de remboursement des acomptes.

Annulation moins de 30 jours : totalité du devis due.

Annulation par La Bonne Breizh : remboursement partiel des acomptes, déduction faite des frais engagés.

ARTICLE 9 – MESURES EXCEPTIONNELLES

En cas de force majeure (crise, accident...), La Bonne Breizh peut proposer un report, sans obligation. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer.

ARTICLE 10 – CAS DE FORCE MAJEURE

Force majeure suspend les obligations des deux parties. Si elle dure plus de 6 mois, résiliation possible sans remboursement des acomptes.

ARTICLE 11 – RÉCLAMATIONS

Doivent être signalées au Maître d'Hôtel et mentionnées dans le rapport de prestation. Passé 7 jours ouvrés après l'évènement, aucune réclamation ne sera acceptée.

ARTICLE 12 – LITIGES

Tout litige relève de la compétence des tribunaux du ressort de Saint Sauveur de Landemont.



CGV

Conditions générales de vente
de prestations de services (suite)

ARTICLE 13 – RÉGLEMENTATION SANITAIRE

Tout produit maintenu à +10°C plus de 2 heures sera jeté. La Bonne Breizh respecte les normes HACCP et se dégage de toute responsabilité en cas de conservation des restes par le Client.

ARTICLE 14 – COMMUNICATION

Sauf interdiction, La Bonne Breizh peut utiliser des photos de la réception à des fins de communication.

ARTICLE 15 – AVIS

Aucun avis n'est autorisé sans accord écrit. Tout avis non autorisé pourra faire l'objet d'un recours pour atteinte à l'image.

ARTICLE 16 – DONNÉES PERSONNELLES

Le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition sur ses données personnelles.

ARTICLE 17 – CONFIDENTIALITÉ

Sauf mention contraire, le Client autorise l'utilisation de photos de l'événement comme référence commerciale.

ARTICLE 18 – ZÉRO STOCK BOISSONS

Si cette option est validée, La Bonne Breizh gère le comptage et la facturation des bouteilles ouvertes. Les bouteilles consignées doivent être restituées.

ARTICLE 19 – ZÉRO DECHET

S'il est constaté que plus de 10% de la quantité livrée est jeté à la suite de la prestation, La Bonne Breizh se réserve le droit d'appliquer un malus de 100% sur la quantité jetée. Un constat avec le client sera fait au préalable de l'application de ce malus.

ARTICLE 20 – INTEMPÉRIES

En cas d'intempéries rendant la prestation impossible, une solution amiable est recherchée. Un report ou un remboursement partiel peut être envisagé.

ARTICLE 21 – LIEUX DE RÉCEPTION

Le Client doit fournir un lieu conforme et accessible. En cas de difficulté logistique, des frais peuvent s'ajouter. La Bonne Breizh peut refuser un lieu inadapté.

ARTICLE 22 – VALIDATION DÉFINITIVE DU DEVIS

Validation au plus tard 15 jours avant l'événement. Toute modification tardive pourra entraîner des frais supplémentaires.



Informations légales

La Bonne Breizh sous la forme de SAS est enregistrée au RCS d'Angers depuis le 04/07/2025.

La Capital social de la société s'élève à 3000€.

La société est représentée par son président Aurélien LE CORRE.

Immatriculation : 988 852 678 00014



