

Le bistrot du Grand Liot & vous

VOTRE FORMULE TRAITEUR MARIAGE
MAXIME SAINJON



Sologne
VAL DE LOIRE



Maxime gérant et chef cuisinier

PROPRIÉTAIRE DE RAYON DE SOLOGNE

Charline et moi, nous nous sommes engagés dans la création de Rayon de Sologne après avoir racheté le domaine du Grand Liot à la commune de Saran en 2021. Il s'agit ici du projet d'une vie, fonder un lieu d'accueil où tout le monde se sente comme à la maison.

CHEF CUISINIER

Au cœur de ce lieu d'accueil, il nous paraissait essentiel d'y inclure une partie restauration; de là est né le Bistrot du Grand Liot et son service traiteur.

L'histoire de notre Bistrot

Comment tout à commencé ?

Amoureux de la cuisine de grand mères et des plats emblématiques de la cuisine de bistrot, le nom de Bistrot du Grand Liot s'imposait naturellement dans la création de notre lieu. Un lieu où l'on consomme maison, frais et toujours de saison !



On gère tout de A à Z

Des repas dès votre arrivée jusqu'au dernier jour de votre mariage. Vous trouverez ici une présentation non exhaustive de nos formules, cela vous permet déjà d'avoir une idée du type d'ambiance et tarif que nous pouvons vous proposer.

Dès le vendredi

Nous vous invitons à réserver une table au Bistrot du Grand Lot pour votre repas du vendredi midi. Pour celui du vendredi soir, si plus de 15 invités vous on rejoint, nous vous proposons des planches à partager, charcuterie et/ou fromage accompagnées de mignardises sucrées.

Moment convivial avec vos invités

Pour le jour J

Le midi, un buffet froid sera idéal pour vous laisser être à fond dans vos préparatifs.

Pour le soir :

Deux formules cocktails, trois formules repas pour répondre au mieux à vos envies.

On met tout en place pour que tout soit parfait

Pour le lendemain

Pour continuer de profiter sans se soucier de l'organisation. Un brunch sucré salé, souvent servi à partir de 11h. Idéal si vos invités ont de la route pour repartir, c'est le bon moyen de passer un moment tous ensemble pour continuer de profiter de votre week-end.

Prolongation du week-end

Pour vos repas du vendredi et du samedi midi



Pour vous et vos invités

Plateau de fromage / charcuterie, pain et mignardises
13€ / personne

Buffet froid avec 2 salades, pain, fromage et corbeille de fruit
11€ / personne

Repas chaud partagé avec entrée, plat et dessert
16€ / personne

Notre partie traiteur



POUR VOTRE REPAS DE MARIAGE

Nous mettons à votre disposition lors de votre séjour, une formule traiteur, que vous soyez 150 ou 20, la qualité reste la même. Je travaille des produits frais, de saison et le plus possible avec des producteurs locaux ou régionaux. Les formules proposées sont là pour vous faire réfléchir au type d'ambiance qui vous plaira, mais un rdv et un devis personnalisé vous sera proposé entre septembre et mars qui précède votre mariage pour fabriquer ensemble votre repas de mariage sur mesure.

Le service est et la vaisselle classique sont inclus et nous adapterons les quantités de nappes, serviettes et vous fournir au nombre d'invités.



Un Cocktail maison



Cocktail 6 pièces

Au programme : 6 pièces par personnes, avec 2 pics, une cuillère, une verrine et deux bouchées. Pour 8,4€/personne

Pour nos boissons au choix (*cette option comprend deux boissons alcoolisées et un bar à soft*) : soupe Angevine, Mimosa orange, Punch, Sangria blanche. 8,5€/personne



Cocktail 10 pièces

Si vous préférez retarder le passage à table, garder le plus longtemps vos invités au vin d'honneur cette formule est pour vous

Nous vous proposons 10 pièces par personne, avec 2 pics, 4 bouchées, une cuillère, une verrine et deux bouchées. Pour 13,5€/personne

Pour nos boissons au choix (cette option comprend deux boissons alcoolisées et un bar à soft) : soupe Angevine, Mimosa orange, Punch, Sangria blanche. 8,5€/personne





Quelques idées des pièces servies

Mousse de saumon poireaux

Crème d'oignons parmesan

Emmental abricot

Bourguignon carotte

Betterave Serrano

Panacotta d'asperge

Bille de chèvre

Cannelé Chorizo

...



Nos formules du soir

4 ambiances différentes car chaque couple a une manière de recevoir qui doit se reconnaître au travers du repas que vous offrez à vos invités...

Choisissez la formule qui vous ressemble le plus et ensuite lors du rdv traiteur nous allons la personnaliser à votre image!

Nos tarifs du soir inclus le service et la vaisselle. Le nappage s'ajustera au nombre de tables utilisées pour votre plan de salle.



Notre formule à l'assiette à pd 36€

Au choix, 1 plat de viande blanche et légumes de saison
Exemple : porc, volaille, veau (avec un supplément)

1 plateau de 3 fromages au choix

Buffet de 5 mignardises par personnes

Café / Thé



Cette formule est un service à table, maximum 150 personnes



Formule apéro dinatoire à pd 45€

Pour des repas sans avoir l'impression de passer à table

Nous vous proposons :

Amuses Bouches

12 pièces par personne 8 froides 4 chaudes; assortiment pics, bouchées, cuillères et verrines

Découpe de saumon gravlax et découpe de jambon Serrano

Plateau charcuterie et fromages

5 mignardises sucrées



Une vraie ambiance décontractée qui va vous permettre de profiter des extérieurs un maximum et permettre à vos invités d'apprendre à se connaître rapidement. Notre place de village et le mobilier mis à disposition s'y adapte à 100%.





Notre formule à pd 40€

Faire de votre repas une animation

Une cuisson en direct et en extérieur pour finir le cocktail en beauté avec 3 viandes et 4 garnitures au choix. Les marinades sont maison, des garnitures de saison selon vos envies. Environ 350g de viande par personne. Nous sommes loin du barbecue classique mais réellement sur une vraie animation à la flamme !

1 plateau de 3 fromages au choix

1 buffet de mignardises avec 5 pièces par personne

Café / Thé



Notre formule gastronomique à pd 48€

Au choix, entrée, plat, fromage, dessert

Des idées d'entrées

Œuf mollet, mousseline de petits pois et lard fumé

Saumon gravlax, betterave poireaux et agrumes

Asperges de Sologne (Selle-Sur-Cher) et coppa

Des idées de plats

Volaille au chorizo, crème de parmesan, caviar d'aubergine et courgettes grillées

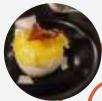
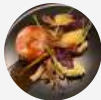
Pavé de cabillaud, sauce citronnée accompagné de pomme suédoise et de champignons persillés

Mignon de porc caramélisé au miel, duo de carottes et pommes de terre

Plateau de fromages (4 au choix par table)

L'entremet des mariés au choix ou buffet de mignardises

Café / Thé



Nos formules enfants - 10 ans



Le cocktail

3 pièces, croque monsieur,
billes de melons, tomates
cerises.

4€ par enfant

Ambiance pique-nique pour le repas

Pastèque, charcuterie, sandwich
jambon beurre, chips, brie, et pour le
dessert des maxi cookies

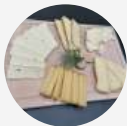
12€ par enfant

Repas chaud

Poulet rôti pomme de terre et
moelleux au chocolat

14€ par enfant





Pour vos lendemains

Sucré, Salé il y en a pour tous!

Notre brunch

Corbeille de fruits, fromage blanc, brioche, pain, confiture, miel de notre propriété, chocolat, café, thé, jus de fruits, pancakes, plateau de charcuterie, plateau de fromages, saumon gravlax.

Pour le brunch vaisselle jetable inclus

En option prix de la vaisselle lavable 2,20 €/pers

21€/personne



Nos options Boissons

Mise à disposition de la tireuse à bière 120€ le fût ouvert pour le weekend

Trou normand 6€ / personne

Bar à soft pour la cérémonie laïque 3€ / personne

Bouteille à table : (Dans ce cas nous évacuons votre verre)

Domaine du bien heureux , Cote du Rhône à la bouteille en rouge 11€

Domaine Mont joli, en blanc 12€

Champagne Ponson 1er cru 24€

San Pellegrino consignée 2,6€

Evian consignée 2,6€

Bar à digestif pour la fin de soirée Devis sur demande

Nos options complémentaires

Atelier chaud Plancha : Foie gras, Saint Jacques, Gambas.
Cette option est disponible sur devis

Atelier découpe jambon ou saumon lors du cocktail 7€ / personne

Bar à bonbons 4€ / personne

Encas de fin de soirée (soupe à l'oignon, plateau charcuterie/fromage...) Devis sur demande

Vaisselle vintage dépareillée (assiette, verres) 2,5€ / personne

Dépassement horaire ou presta exceptionnelle 50€ / heure / serveur

Découpe de wedding cake : 80€

Fontaine à chocolat avec fruit et chamallow : 4€ / personne

Support de Décorations (ex : planche et tonneaux, mobilier présentation des desserts...) sur demande

Comment vous renseigner?

Je vous propose un premier rdv traiteur téléphonique à partir de septembre de l'année précédente afin d'apprendre à vous connaître et découvrir l'ambiance que vous aimeriez avoir pour votre repas principal.

Sous 15 jours je vous envoie un premier jet de devis faisant suite à nos échanges.

Dès que celui ci vous convient nous convenons d'une date pour effectuer le repas test.

Prévoyez en général 2h devant vous et surtout venez avec le ventre vide car nous condensons en 2h un repas de mariage qui s'étalera le jour j en 7h ;)

Si vos proches souhaitent vous conseiller pour ce repas et vous accompagner pour cette dégustation c'est tout à fait possible. Ces repas seront à régler le jour ou vous viendrez le déguster au restaurant, mais si vous nous choisissez pour vous accompagner pour le jour j, il sera déduit de votre devis pour vous 2.

Nous pouvons également vous proposer l'accord mets en vin avec la sélection que nous vous proposons.


Ce repas test est à programmer avec notre secrétaire en semaine sur les créneaux suivants idéalement entre novembre et mars : 12h00 : mardi, jeudi, vendredi ou 19h00 : jeudi

N'hésitez pas à coupler votre repas par une (re)visite du domaine ou un rdv déco/coordo nous vous ouvrirons les portes des lieux avec plaisir.

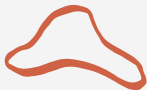


Nos tarifs

Attention, nos tarifs sont figés pour l'année en cours, cependant, ils seront soumis à une évaluation l'année suivante en janvier de l'année suivante.
Les options que vous avez validées par contrat n'évolueront pas.



Contact



FACEBOOK

@lebistrotdugrandliot

INSTAGRAM

@lebistrotdugrandliot

TÉL

06 12 09 52 85

ADRESSE

le Grand Liot, 41320 Langon-Sur-Cher

MAIL

maxime.rayondesologne@gmail.com