

Maison Planchot

Depuis 1929



Carte 2023
Mariages
& événements

Pour des instants magiques et gourmands !

Prestataire de tous vos évènements !

Pour la réussite de votre repas de mariage, faites confiance à la Maison Planchot !
Notre expérience, notre passion et notre savoir-faire sont au service de toutes vos envies.

Des équipes de professionnels

Fiers de leur région, nos chefs boulangers, pâtisseries, chocolatiers, traiteurs et cuisiniers sont à votre service pour vous accompagner et vous proposer les meilleures recettes préparées à base de produits frais et pour la majorité issus de notre région.

Un savoir-faire et une expertise des produits transmis par Thomas et Dominique Planchot, Meilleurs Ouvriers de France en boulangerie, de père en fils !

Le plus, un interlocuteur privilégié pour vous accompagner tout au long de vos préparatifs.



Préparons le plus beau jour de votre vie !

1. Prise de rendez-vous

Validation de la disponibilité et réception de la brochure.

2. Rendez-vous téléphonique

Et réception du devis.

3. Signature des conditions générales de vente

Et versement d'un acompte de 400€.

4. Dégustation et affinement du projet

Validation du menu, un forfait dégustation de 150€ est OFFERT sous forme de plat à emporter, à retirer dans notre boutique Traiteur au : 1 avenue de l'Europe aux Herbiers.

Pour vos accords mets & vins, ainsi que le fromage, nous vous proposons les services de notre partenaire la Crèmerie de Halles à Origine'Halle aux Herbiers.

5. J-10

Validation du nombre d'invités définitif. Ce nombre sert de base à la passation de nos commandes de vaisselle et de nourriture. Cela représente également la base de facturation définitive.

6. J-1 : Installation, mise en place et point technique

7. Jour J ! Profitez, nous nous occupons de tout !

Le vin d'honneur



Nos délicieux biscuits !

La maison Planchot vous propose une gamme de biscuits aux goûts divers et variés, sucrés ou salés !

- Croquant du moulin au caramel et fleur de sel
- Croustillant à la noisette
- Mini-cookie aux pépites de chocolat
- Croquant coeur à la framboise
- Macaro'croq : un biscuit croquant à l'amande
- Meringuette au citron, framboise et coco
- Galette Vendéenne pur beurre
- Croquant au caramel BIO
- Croquant au chocolat BIO
- Croquant'sel Vendéen façon préfou à l'ail
- Chouquettes



La traditionnelle brioche !

L'incontournable brioche Vendéenne Label Rouge et IGP

Produit phare de la Maison Planchot, pour un vin d'honneur réussi, optez pour notre brioche Vendéenne Label Rouge. Une recette traditionnelle, remise au goût du jour par Dominique et Thomas Planchot, Meilleurs Ouvriers de France en Boulangerie.



Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Les pièces cocktails chaudes



Notre coup de coeur

Bouchées salées

- Toast chèvre, miel et crème à la tomate
- Mini-bouchée à la volaille
- Mini-croque monsieur
- Croustille lorraine
- Gougère à la reine

Mini-burgers

- Pain burger Maison Planchot
- Boeuf, tomate, fromage, sauce cocktail
- Poulet, tomate, fromage, sauce curry
- Galette de légumes, sauce ciboulette-échalote

Mini-quiches

- Légumes
- Lorraine
- Thon
- Fromage

Trio de préfou terroir

- Beurre à l'ail
- Rillettes de sardines
- Crème de tomate

Trio de préfou Vendéen

- Beurre à l'ail
- Jambon de Vendée
- Tomme de Vendée

Préfou

- Beurre à l'ail

Les pièces cocktails froides



Notre coup de cœur !

Le Dégustation

- Sauté de crevettes à l'exotique
- Saumon fumé, guacamole
- Brandade de cabillaud-St Jacques-chorizo
- Compotée de pommes, foie gras poêlé et fruits secs

Le végétarien 🌱

Blini de carotte-gingembre, pain nordique et artichaud mariné, savarin à l'aneth et fromage de brebis, tomate cerise farcie à la tapenade, moelleux de légumes

Le prestige

Toast de crevette et clémentine, tartelette Lorraine, croquant au magret de canard et tomate confite, médaillon de saumon sur son blini, canapé au foie gras et abricot

Pain surprise marmite

Pain aux céréales Maison Planchot, mousson de canard, mousse de saumon fumé, jambon sec, rillettes de thon, crème fromagère au noix

Wraps

Poulet, crudités, oeuf façon mimosa

Planche de charcuteries et fromages

- Rosette, bacon, jambon de Vendée et fromages AOP : Comté, Abondance, Beaufort accompagné de baguette 1929

Navettes garnies

Saumon fumé et basilic frais, jambon blanc et emmental, mousse de canard, rillettes de thon

Mini-bun's

Poulet et œuf façon mimosa, saumon fumé et crème ciboulette-échalote, bleu & fruits secs, galette de légumes et sauce ciboulette-échalote

Le club festif

Saumon fumé et crème ciboulette-échalote, jambon blanc et crème de noix, guacamole et tomate confite, tomme de Vendée et tapenade, crème de mousson de canard

Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Les animations



Pour des moments inoubliables

Nos animations salées !

- Plancha de viande et de poisson (en extérieur uniquement)
- Atelier découpe de jambon maison
- Plateau de charcuterie et fromage locaux
- Atelier découpe de saumon fumé maison, accompagné de citron, de beurre et sauce
- Atelier huîtres



100% gourmandise

Nos animations sucrées !

- Atelier crêpes avec confitures, pâtes à tartiner, sucre, miel
- Assortiment de biscuits
- Découpe de fruits frais permettant de composer des brochettes
- Assortiment de tartes gourmandes : citron meringuée, poire amandine, ...
- Pyramide de macarons
- Assortiment de mignardises
- Fontaine à chocolat

Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Les menus



Menu Émotion

2 au choix

- Risotto de gambas, clémentine et citron vert et son beurre d'orange et cognac
- Copeaux de foie gras et magret fumé, wraps végétal et marbré de cabillaud et sa sauce ciboulette-échalote
- Lingot de chèvre et miel et ses tagliatelles de courgette marinée
- Nage de cabillaud à la dieppoise, moelleux du primeur et ses pétales de courgette et carotte confite
- Gigolette de volaille noix-noisette et ses pommes-poire poêlées et son jus à la normande
- Crumble de canard et patate douce et sa crème de girolles
- Dôme de l'océan, poêlée de petits légumes et sa sauce crustacés

Fromage (au choix)

- Ardoise du fromager
- Chèvre rôti au caramel poivré
- Buffet de fromage

Dessert (au choix - voir pages 10 et 11)



Menu sensation

2 au choix

- Crémeux d'avocat et tomate confite, pannequet de saumon, croq' fraîcheur et vinaigrette d'agrumes
- Tartare de Saint-Jacques et saumon aux petits légumes croquants et son bouillon thaï
- Mini-brochette de boeuf mariné aux légumes grillés sur sa salade et copeaux de foie gras
- Confit de lotte à l'ail des ours et son écrasé de pommes de terre et chorizo grillé accompagné de sa crème de paëlla
- Noisettes de saumon mariné et endives confites aux abricots et son beurre d'orange
- Croustillant de veau confit aux senteurs de provence et son clafouti de petits pois, carotte et courgette
- Mignon Orloff à la tomme et jambon de Vendée et son gratin Dauphinois et sa réduction de vin rouge Mareuil

Fromage (au choix)

- Ardoise du fromager
- Chèvre rôti au caramel poivré
- Buffet de fromage

Dessert (au choix - voir pages 10 et 11)

Les menus



Menu végétarien

Entrées (au choix)

- Salade à étages "végétale"
- Lingot de chèvre et miel et son toats accompagné de ses tagliatelles de courgettes marinées

Plat

- Parmentier de girolles et patates douces et ses samoussas de légumes et crémeux de girolles
- Papillote croustillante carottes-brocolis et sa poêlée de légumes, crémeux de ratatouille

Fromage (au choix)

- Ardoise du fromager
- Chèvre rôti au caramel poivré
- Buffet de fromage

Dessert (au choix - voir pages 10 et 11)

Et aussi ...

Menu enfant

Entrée

- Coupe bambino

Plat

- Émincé de filet de poulet et pommes de terre sautées

Pâtisserie et petit pain 1929

Pour vos prestataires :

- Buffet du jour chaud
- Plateau repas froid

Complétez vos menus avec nos garnitures :

- Gratin dauphinois
- Grenailles sautées au beurre
- Moelleux de carottes et brocolis
- Poêlée de légumes
- Crumble de légumes 

L'assiette anglaise pour vos invités :

- Assiette anglaise (16h30)
- Fromage/Dessert (17h)
- Dessert (17h30)

Mise en bouche et trou normand sur demande uniquement

Pour tous les menus : • Café et pain compris

Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Les desserts



Régalez-vous avec nos gâteaux pâtisseries

- Tarte au citron meringuée
- Tarte pèle-mêle
- Fleur de sel :
Biscuit dacquois, ganache au caramel et chocolat, génoise au chocolat et mousse lactée
- Grand cru :
Ganache et mousse au chocolat pure origine Venezuela et Pérou, biscuit noix de pécan
- Croqualin :
Biscuit sablé breton, caramel mou, cacahuètes et mousse au chocolat au lait
- Vénitien :
Crèmeux mascarpone, spéculoos, coulis aux fruits rouges, biscuit génoise
- Mango :
Biscuit à la noix de coco, croustillant coco, crèmeux passion et mousse à la mangue
- Et selon la saison : fraisier et tarte aux fraises !



Farandole de mignardises

- Tartelette au chocolat, tartelette au citron, tartelette aux fruits, tartelette caramel, tartelette tatin
- Éclair au chocolat, éclair au café, éclair vanille, éclair caramel
- Financier au chocolat
- Progrès noisette
- Soufflé myrtilles
- Macaron citron-framboise
- Chou paris-brest
- Mini-flan
- Chouquette garnie à la vanille
- Mini-verrines pâtisseries :
pannacotta et son coulis de fruits rouges, mousse au chocolat et tiramisu

Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Pièces montées

Les traditionnelles

Pièces-montées

Délicieuses en bouche mais aussi au regard, nos pièces montées sublimeront vos fêtes avec prestige pour célébrer votre mariage !

- Pièce montée de choux (cône, carré, flamme) :
Parfum Grand-Marnier, vanille, chocolat, caramel ou praliné
- Pièce montée de macarons
- Pièce montée de mignardises



Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Soirée dansante !



Pour un max d'énergie sur le dance-floor

- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromages et pain
- Corbeille de fruits



Pour la danse de la brioche !

- 5kg - environ 70 personnes
- 7,5kg - environ 110 personnes
- 10kg - environ 150 personnes
- 12kg - environ 180 personnes
- 15kg - environ 200 personnes

La location de la civière est gratuite.

Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Et pour le lendemain !



Buffets à partager

- Nos buffets sont livrés le jour de votre mariage et seront stockés dans la chambre froide du lieu de votre réception.
- Nos plats sont présentés dressés et prêts à déguster. La totalité des condiments, du pain et des serviettes à usages uniques sont fournis par nos soins.

Ne sont pas compris :

- La vaisselle, les couverts de service (grandes et petites cuillères,...), la boisson, le service, le mobilier ainsi que la disposition de celui-ci.
- Option forfait vaisselle possible sur demande.
- Le matériel et plateaux seront ramenés par vos soins au début de la semaine suivant la réception.



Découvrez aussi nos animations

- Formule brunch
- Animation poêlée géante
- Animation fouées
- Petit-déjeuner

Photos non contractuelles - suggestions de présentation

Un service adapté à votre demande

Notre prestation comprend

- **La mise en place, le dressage, le service du cocktail, le service du repas et le débarassage.**
Un encadrement de professionnels vous est proposé : maître d'hotel, serveurs et cuisinier.
Selon le lieu de la prestation, nous prévoyons 1 serveur pour 20 à 25 convives.
Les horaires de début et de fin de réception seront déterminés en amont.
Tout dépassement d'horaires du personnel de cuisine et de service, donnera lieu à une facturation en fonction du nombre d'employés concernés.
- **Le nappage et les serviettes en tissu blanc**
- **Vaisselle et verrerie**

N'est pas inclus

- **Le mobilier** : tables, chaises, tables de buffet, mange debout, etc...
- **Le matériel de cuisson** : pour une cuisine non équipée ou peu, un forfait de location vous sera facturé selon le nombre de convives au repas
- **La décoration de vos tables**

Soucieux de fournir les meilleures prestations à nos clients, nous appliquons une sélection stricte dans l'achat de nos matières premières et favorisons les filières courtes avec des fournisseurs locaux pour une meilleure traçabilité.

Nos principaux partenaires* locaux

Farine pure blé

Minoterie Girardeau, Boussay (44)

Farine de meule BIO

Minoterie Suire, Boussay (44)

Fruits & légumes

DEVAUD, La Roche-sur-Yon (85)

Beurre

Laiterie de Belleville, Bellevigny - (85)

Lait

GAEC Les Peupliers, Les Herbiers (85)

Miel

Apistory, Les Herbiers (85)

Pommes

Jaunet Fruits 85, Les Brouzils (85)

Œufs

Geslin, Chauché (85)

Vins

J. Mourat, Mareuil (85)

Domaine de la Barbinière Chantonay (85)

Volaille de Vendée

SAVIC, La Chaize-le-Vicomte (85)

Poissons & crustacés

Jean Lebeaupepin, Rezé (44)

Pommes de Terre

CAVAC, Vendée (85)

Bœuf de race Parthenaise

Ferme de Bournigal, Les Herbiers (85)

Porc Fermier

Giffaud, Les Épesses (85)

Sel

Comptoir du Sel, Noirmoutier (85)



Maison Planchot

Depuis 1929

Contactez notre service évènementiel

02.51.92.00.22 - commandes@maisonplanchot.com

17, rue de l'industrie - 85500 Les Herbiers

www.maisonplanchot.com