

MENUS BANQUETS

(Bouteille d'eau + café inclus dans chaque menu)

Mise en bouche selon le marché dans chaque menu

(Possibilité de forfaits vins complémentaires)

Menu 26 €

Menu 1

*Buche de brochet et truite Emulsion de crustacés
Carré de porc Fermier rôti vallée de L'Erve
Assiette de fromages de notre Mayenne
Dessert (voir carte annexe)*

Menu 2

*Pavé de lieu Noir Poché sauce Jardinière
Suprême de volaille sauté aux baies rouges
Assiette de fromages de notre Mayenne
Dessert (voir carte annexe)*

Menu 30 €

Menu 1

*Filet de daurade grise braisée crème ciboulette
Jambonnette de canard au Pommeau du Maine
Assiette de fromages de notre Mayenne
Dessert (voir carte annexe)*

Menu 2

*Dos de colin vapeur aux racines étuvées
Roti de veau Epaule sauté provençale
Assiette de fromages de notre Mayenne*

Dessert (voir carte annexe)

Menu 34€

Menu 1

*Filet de merlu vapeur à l'estragonnette
Suprême de Pintadeau sauté aux baies rouges
Assiette de fromages de notre Mayenne
Dessert (voir carte annexe)*

Menu 2

*Filet de dorade grise Braisée au crémant de Loire
Aloyau de bœuf rôti aux parfums de sous-bois
Assiette de fromages de notre Mayenne
Dessert (voir carte annexe)*

Menu 38 €

Menu 1

*Chartreuse de st Jacques et langoustines aux choux croquant
Magret de canard de la Maison Souvestre sauté au beurre de foie gras
Assiette de fromages de notre Mayenne
Dessert (voir carte annexe)*

Menu 2

*Blanc de cabillaud vapeur fumet réduit au parfum de vanille
Faux filet d'agneau poelé à la crème d'ail doux
Assiette de fromages de notre Mayenne
Dessert (voir carte)*

Menu 42€

Menu 1

*Pavé de sandre poêlé Etuvée de Poireaux à la crème
Filet de bœuf en brioche Prince Albert
Assiette de fromages de notre Mayenne
Farandole de desserts*

Menu 2

*Tronçon de lotte braisée à la fondue d'endives et beurre d'agrumes
Caille gourmande farcie et son fondant de foie gras
Assiette de fromages de notre Mayenne
Farandole de desserts*

Menu 46€

Menu 1

*Pavé de bar rôti sur Peau Matignon de Légumes croquants
Tournedos de filet de bœuf sauté marmelade d'échalotes confites
Assiette de fromages de notre Mayenne
Farandole de desserts*

Menu 2

*Brochette de st Jacques et gambas riz Parfumé et tandori
Grenadins de filet de veau sautés aux Morilles
Assiette de fromages de notre Mayenne
Farandole de desserts*

Menu enfants à 12€

*1 entrée
1 plat
1 dessert*

Ou

Propositions de menus adultes en 1/2part (1/2tarif)

PROPOSITIONS DE FORFAITS BOISSONS

(Par personne en supplément)

Forfait à 7.50 EUROS

*Tarani blanc
Anjou village*

Forfait 10.50 EUROS

*Sauvignon de Touraine
côtes de bourg*

Forfait à 13 euros

*Savennières clos st Yves
Château Peybonhomme les tours (1er cotes de Blaye)*

Possibilité apéritif en supplément/personne

*Kir vin blanc et ses feuilletés chauds 4€
Kir pétillant feuilleté chauds 6€
Coupe de champagne » Besserat « et ses feuilletés chauds 9.50€
Cocktail Maison et ses feuilletés chauds 7.50€
Cocktail Maison sans alcool 6€
Apéritif Ricard-porto-martini- 4.50€*



DESSERTS ET PATISSERIES (Fabrication Maison)

ENTREMETS PATISSIERS

Chocorange Cointreau (*biscuit vanille, punch Cointreau, mousse chocolat, mousseline Cointreau*)

Topaze orientale (*biscuit chocolat noisette, punch vanille, crème chocolatine, crème noisettine*)

Grand duc (*biscuit chocolat, punch caramel, salpicon de poire, bavaroise poire- caramel*)

Charlotte aux fruits (*biscuit cuillères, punch aux fruits, fruits morceaux, mousse aux fruits*)

Caprice des îles (*biscuit vanille, punch passion, framboises entières, bavaroise passion mousse framboises*)

Fraisier ou framboisine (*génoise vanille, punch kirsch, mousseline au beurre, fruits rouges*)

Arlequin praliné abricot (*biscuit chocolat praliné punch abricot, mousseline praliné, bavaroise abricot*)

ENTREMETS GLACES

Omelette Norvégienne

Soufflé glacé au Grand Marnier crème anglaise

Parfait glacé vanille griotte caramel cerise

Nougat glacé au miel et coulis de fruits rouges

PIECE MONTEE ,CROQUE EN BOUCHE

Dessert non fait maison – à commander

Supplément 6€ par personne