

Boissons et Amuses bouche

Boissons

Vin blanc Eclat de Joy, vin rouge Ventoux, café	5.00 €
Vin blanc Eclat de Joy, vin rouge Montagne St Emilion , café	7.00 €

Apéritif (tapenade ou rillettes de poissons et croutons offerts)

Kir vin blanc ou normand	1.50€ le verre
Kir pétillant	2.50€ le verre
Punch	2.50€ le verre
soupe champenoise	2.50€ le verre
cocktail maison	4.00 € le verre
Jus d'orange ou coca-cola	1.50€ le verre
Fizz orange (sans alcool)	3.00 € le verre

Si vous souhaitez apporter du champagne ou du crémant pour l'apéritif ou en fin de repas
Droit de bouchon : 7 € par bouteille

Trou normand

Calvados fourni par le client
Service+1 boule sorbet pomme 1.50 €/ personne

Amuses bouche

Dégustations froides :

Croustille de tomates séchées au basilic	0.50 €
Sablé au Parmesan, fromage frais et fines herbes	0.50 €
Foie gras au Pommeau sur pain de campagne	2.00 €

Verrines :

Crèmeux d'avocat et tourteau, feuilleté au paprika	1.00 €
Tartare de thon, tomate concassée au basilic	1.00 €
Espuma de betteraves aux éclats de pistache	1.00 €
Soupe de melon au gingembre et miellée d'Orgueil (selon saison)	0.50 €

Dégustations chaudes :

Feuilleté au boudin noir	0.50 €
crème brûlée au foie gras	2.00 €

Le choix du menu sera le même pour tous les convives y compris l'apéritif et le forfait boissons

Menu proposé pour 10 personnes minimum

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation

il sera encaissé en cas d'annulation moins de 15 jours avant la date de la réception

Entrées

Froides

Terrine d'aile de raie et tomates confites, vinaigrette de mangue et herbes	6.50 €
Pressée de lapin confit à la pistache et au foie gras	6.50 €
Pressé de pommes de terre, gésiers, magret de canard fumé et foie gras	6.50 €
Pâté en croûte maison (ris de veau, foie gras et pistaches)	9.50 €
Duo de filet de saumon mariné et fumé maison, crème ciboulette	9.50 €
Tartare de tourteaux, avocats, gingembre et saumon fumé	9.50 €
Foie gras de canard, chutney de pommes	11.50 €
Mesclun de foie gras et langoustines, tomates confites et pignons de pin	14.50 €
Pressé de lotte, avocat et mangue	14.50 €
1/2 homard	Prix selon saison

Chaudes

Cassolette de pétoncles au fumet de homard	6.50 €
Œuf parfait (cuisson 64°), crème de Parmesan et foie gras	6.50 €
Dos d'eglefin au beurre blanc, légumes de saison	9.50 €
Filet de sandre au beurre rouge, légumes de saison	11.50 €

Le choix du menu sera le même pour tous les convives

Menu proposé pour 10 personnes minimum

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation

il sera encaissé en cas d'annulation moins de 15 jours avant la date de la réception

Plats

Poissons

Dos de cabillaud, viennoise de Chorizo et légumes de saison	12.00 €
Filet de daurade royale, sauce antiboise et pastille de légumes	15.00 €
Filet de saint Pierre à la plancha, légumes croquants, curcuma et patates douces	21.00 €

Viandes

Cuisse de canard désossée, braisée, farce fine aux poires et ses légumes de saison	12.00 €
Noix de joue de porc braisée, gratin de pommes de terre et petits légumes	12.00 €
Suprême de volaille farçi aux champignons, gâteau de pomme de terre au lard , fromage et légumes	12.00 €
Paleron de bœuf fondant au vin rouge, légumes de saison	12.00 €
Filet de canette au miel et épices, légumes de saison	15.00 €
Fondant de veau et ses légumes de saison	15.00 €
Suprême de pintade farci au foie gras et ses légumes de saison	15.00 €
Pièce de bœuf, gratin dauphinois aux morilles, légumes de saison	17.00 €
Pavé de veau confit façon Rossini, légumes de saison	17.00 €
Tourte de magret de canard et ris de veau et légumes de saison	21.00 €
Filet de bœuf, sauce morilles, légumes de saison	21.00 €

Le choix du menu sera le même pour tous les convives

Menu proposé pour 10 personnes minimum

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation

il sera encaissé en cas d'annulation moins de 15 jours avant la date de la réception

Hôtel de la Poste
Le Mêle sur Sarthe
Tel : 02.33.811.800
Mail: hostellerie.de.la.poste@gmail.com

Fromages

Assiette de 2 fromages accompagnée de salade	2.50 €
Croustillant de camembert aux pommes et Calvados	5.50 €
Plateau de 4 fromages et salade	5.50 €

Desserts

Truffier au chocolat et framboise *	4.00 €
Craquant au chocolat *	4.00 €
Bavarois aux multi fruits*	4.00 €
Fraisier ou Framboisier ou Poirier (selon saison)*	4.00 €
Entremet normand (bavaroise pommeau et pommes flambées au Calvados)*	4.00 €
Mi-cuit chocolat, sorbet passion	4.00 €
Sablé aux fruits, crème mascarpone	4.00 €
Assiette gourmande * (2 1/2 part de desserts au choix avec * +1 mini crème brulée ou 1 chou)	7.00 €
Omelette norvégienne	7.00 €

Le choix du menu sera le même pour tous les convives

Menu proposé pour 10 personnes minimum

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation

il sera encaissé en cas d'annulation moins de 15 jours avant la date de la réception

Hôtel de la Poste
Le Mêle sur Sarthe
Tel : 02.33.811.800
Mail: hostellerie.de.la.poste@gmail.com

Menu enfant (-de 12 ans)

Entrées

Œufs durs mayonnaise
Assiette de crudités
Assiette de charcuterie
Rerrine de campagne

Plats

Banc de volaille
steak haché
filet de poisson
accompagnements : Frites maison ou Purée ou légumes

Desserts

Mi-cuit chocolat
2 boules de glaces
dessert du groupe (gâteau d'anniversaire)

Boissons

Jus d'orange et coca compris

Entrée+plat ou plat+dessert	10 €
Complet	13 €

Menu Ado

Même menu que les adultes 1/2 portion et 1/2 prix

Le choix du menu sera le même pour tous les convives

Menu proposé pour 10 personnes minimum

Un acompte de 30% sera demandé à la réservation

il sera encaissé en cas d'annulation moins de 15 jours avant la date de la réception