

# ***HOTEL RESTAURANT Le POISSON D'ARGENT***

Le port 49410 le Mesnil en vallée Tel: 0241789612 Fax: 0241789672

www.aupoissondargent.com [contact@aupoissondargent.com](mailto:contact@aupoissondargent.com)

Bord de Loire, salles climatisées, 5 chambres climatisées, Terrasse

## ***TARIFS GROUPES 2021***

**LES CONFETTIS, MACHINE A BULLES SONT FORMELLEMENT INTERDITS  
NOS FORFAITS BOISSONS SONT A CONSOMMER SUR PLACE.  
TOUTE BOUTEILLE REMPORTEE SERA FACTUREE AU TARIF DE LA CARTE DES VINS**

**Nos menus groupes ne sont pas servis le jour de Noël.**

**POUR TOUTE RESERVATION OU RENSEIGNEMENT : TEL / DE 9H A 12H OU 15H A 19H**

**Confirmation de réservation après versement d'un chèque d'arrhes.**

**Les menus sont établis pour un nombre min de 20 adultes (+2€ si moins de 20 adultes)**

**Le nombre de convives définitif doit être précisé 3 jours avant minimum**

**Droit de bouchon de 4<sup>E</sup>/bte de 75cl ouverte, apportée par le client**

\*\*\*

### **Pour accompagner vos apéritifs :**

**3 chouquettes :1€ 3 gougères aux fromages :1€ pot de rillettes de porc :1€ pot de rillettes de la mer :1€**

**Toast froid:+0,80<sup>E</sup> La Pièce : saumon fumé, boudin noir, foie gras, rillettes de la mer, boursin Serrano, tapenade, légumes, melon Serrano .....**

**Toast chaud: + 1€ la Pièce :quiche lardons, quiche saumon, quiche roquefort, pizza, bouchée escargot, coquille pétoncle, pruneaux Serrano, croque jambon, croque saumon fumé, saucisse feuilleté**

**Verrine + 1€ la Pièce: mousse chèvre, mousse de betterave, gaspacho de tomates, gaspacho de melon, guacamole saumon fumé, soupe de poisson....**

**bruschetta +1€ la pièce : tomate, rillettes de la mer, melon jambon Serrano, saumon fumé guacamole, tartare et canard fumé, œuf mimosa et saumon fumé, légumes, boudin aux pommes, thon, sardine**

**Cake /muffin + 1€ pièce: jambon roquefort, saumon fumé aneth, chorizo, noix de pétoncle, flan de légumes,**

**Macaron +1€ la pièce: foie gras, mousse de saumon fumé, tartare canard fumé, mousse de chèvre et betterave, mousse d'avocat.....**

**Mini wraps +0,80 € la pièce : avocat, saumon fumé, Serrano, tartare, rillettes aux 2 saumons, rillettes maquereau, poulet parmesan.....**

**Mini chou +1,00 la pièce : roquefort canard, poulet curry, mousse de foie gras, chèvre tomate confite, Nems, rouleaux de printemps, samoussa + 1, 20€ la pièce : parfum aux choix**

### ***Vos sorbets (trou normand)***

**Liqueurs +1,50€/pers: pomme manzana, mandarine liqueur mandarine, poire liqueur poire**

**Eaux de vie + 2,50€/pers: pomme calva, poire williams, citron vodka, mirabelle eau de vie**

## **MENU A PARTIR DES MENUS DE RESTAURANT**

Voir carte des menus actualisée régulièrement

Forfait boissons (voir ci dessous) + 1€ /pers pour le café

\*\*\*\*\*

# Les salles devront être libérées 17h30 ou 23h30

## NOS FORFAITS BOISSONS SONT A CONSOMMER SUR PLACE . TOUTE BOUTEILLE REMPORTEE SERA FACTUREE AU TARIF DE LA CARTE DES VINS

Forfait 6 € / pers : kir blanc ou royal ou sans alcool, vin blanc et vin rouge au pichet

Forfait 7 € / pers: Kir blanc ou royal ou sans alcool, Anjou Blanc Sec, Anjou Gamay

Forfait 9 €/pers : kir blanc ou royal ou sans alcool , Sauvignon ou muscadet, Anjou rouge ou bordeaux

Coteau de Loire 22€/ bt , Crémant de Loire , 25€/bt coteau du layon 25€/bt , champagne 49€/bt

Café supplémentaire 1€ digestifs 4,00€

Des chips et cacahuètes sont servis avec votre apéritif sinon voir mises en bouches en page d'avant en supplément

Si vous désirez remplacer votre kir blanc sec ou royal par un autre apéritif :

Kir crémant de Loire+2<sup>E</sup> Sangria ou punch+2<sup>E</sup> Soupe angevine +3<sup>E</sup>

Apéritif supplémentaire: Kir + 3,00€ Sangria + 4€ punch 4€ soupe angevine + 3,50€

Un apéritif sans forfait boisson ( voir carte des apéritifs et des rillettes seront servies avec )

*3 mignardises pour accompagner votre café + 3,00€*

*(mini tartelette citron fraise framboise caramel chocolat cake aux fruits, éclair, brownie, chou, truffe....)*

\*\*\*

*Nos bases de menus adultes*

*MINIMUM 20 ADULTES +2€/ PERS SI MOINS DE 20 ADULTES*

*Le choix des plats devront être le même pour tout le groupe*

**Menu tradition, sans les boissons 23,50€**

24€ eau de source et eau pétillante comprise (*mise en bouche : voir page précédente*)

Entrée, poisson ou viande, fromage, dessert, café ou thé et carafe d'eau comprise

**Menu tentation, sans les boissons 25,50 €**

26€ eau de source et eau pétillante comprise (*mise en bouche : voir page précédente*)

Poisson et viande, fromage, dessert, café ou thé et carafe d'eau comprise

**Menu gourmet, sans les boissons 27,50€**

28€ eau de source et eau pétillante comprise (*mise en bouche : voir page précédente*)

Entrée, poisson, viande, fromage, dessert, café et carafe d'eau comprise

\*\*\*

### **REGIMES SPECIAUX ET ALLERGIES**

*Les convives souffrant d'allergies diverses, sans gluten, végétariens, végétaliens ..pourront faire leur choix sur place, parmi les plats qui leur seront proposés.*

*Menus enfants*

$\frac{1}{2}$  part adulte= 1/2 tarif + 2€ par enfants

Menu moussaillon 10,00 € plat et dessert 12€ entrée, plat et dessert

Chèvre chaud ou terrine ou crudités ou suggestion du moment

Emincé de volaille à la crème, filet de poisson beurre blanc, steak

Steak haché, moules (saison) ou suggestion du moment

Glace ou pâtisserie

Si les adultes prennent un forfait boissons :

Les enfants auront le forfait boisson à volonté gratuit jus d'oranges, jus de pommes , pepsi

**Le parc de jeux extérieurs pour les enfants est sous la surveillance des parents**

## *Nos entrées*

**Assiette de tapas ( bruschetta tomates, rillettes de poissons et séranno )**

**Autour du lieu (flan, terrine et rillettes) / Salade de camembert sur pain d'épice et jambon séranno**

**/ Vol au vent de fruits de mer coulis de crustacés / Terrine de courgette aux lardons sauce cocktail / Vol au vent de jambon champignons et petits légumes / Terrine de foies de volaille aux raisins et sa confiture d'oignons / Terrine de porc et canard aux petits légumes / Salade de lardons et gésiers aux pommes au vinaigre de framboise / Vol au vent de gésiers et lardons aux petits légumes /**

**Mille feuille saumon pommes de terre crème de poireaux / Flan de truite et courgette sauce oseille /**

**Terrine de poisson crème citronnée ou verte / Filet de maquereau mariné sur compotée de légumes, marinade au pesto /**

**Terrine de légumes coulis de tomates fraîches et pesto / Rillettes de lieu à moutarde à l'ancienne**

**Aumônière de foies de volaille au porto et champignons / Gâteau de foies de volaille et asperges, crème ciboulette /**

**Croustillant aux pommes et andouille sauce pommes et cidre / Salade César de poulet au parmesan**

## *Cartes des Entrées avec Suppl.*

Salade de gésiers et lardons au vinaigre de framboise et son toast de foie gras 2,00€

Grande assiette de tapas ( bruschetta tomates, rillettes, séranno , mousse de betterave et foie gras sur pain d'épices) 5€

Autour du saumon flan, rillettes et tartare 1,00€ /

Risotto croquant , crème d'ail aux escargots et pleurotes 4,00€ / Risotto croquant aux champignons frais 1,00€

Ballottine d'asperges au saumon , crème de lard 2,00€ / Rillettes de saumon et son petit pain aux figues 2,00€

Plateau de fruits de mer 10,00€ / Terrine de gibier aux fruits rouges, salade au vinaigre balsamique 1,00€

Salade de petits rillauds maison aux pommes et pruneaux 1,50€ Risotto aux st jacques 7 €

Salade fraîcheur de melon, jambon séranno et son sorbet 1,50€

Salade buissonnière (jambon séranno , foie gras, magret fumé) 3,00 €

Méli-mélo de canard aux framboises (manchon, magret fumé et toast de foie gras) 3,00€

Assiette terre et mer (saumon, magret, foie gras, crevettes) 4,60€ / Croustillant de st Jacques au crémant de Loire 7,50€

Foie gras de canard nature, aux fruits rouges ou aux figues et ses toasts de brioche 6,00€

Flan de saumon, asperges du val de Loire et crémeux d'asperges 2,50€ Feuilleté de noix de st jacques sauce cidre 7,50€

Flan (soufflé) d'asperges sauce mousseline et effilochée de poireau 3,00€

Cassolette de st jacques crème de tomates aillée 6,00€

## *Nos poissons*

**Filet de cabillaud au beurre blanc**

**Filet de lieu à la crème de poivrons rouge et chorizo**

**Le Filet de maquereau sur lit de ratatouille et coulis de tomates au basilic**

### *Nos poissons avec Suppl. /pers*

Dos de lieu noir ou Filet de julienne ou filet de dorade grise 1,50€

Trio du pêcheur sur lit de choucroute à la crème ciboulette (lieu, saumon, merlu) 4.00€

Assiette de la mer beurre de layon 6.50€ (Saumon, merlu, sandre , st jacques, langoustines)

Assiette de poissons rôtis sur légumes à l'huile d'olive (Sandre, st pierre, rouget, st jacques, gambas langoustines) 8€

Assiette des saveurs tagliatelles de légumes et beurre blanc 5.50€

(Lieu en croûte de sésame, saumon de pain d'épices et merlu aux graines de pavot et épices)

Noix de coquilles st jacques dans sa coquille sur purée de patate douce ,beurre aillée 9,00 €

Éventail de pommes sur Filet de lieu jaune beurre de cidre 2,50€ / Joutes de Lotte à l'américaine 6,00€

Dos de cabillaud crème de cèpes 3,00€ / Filet de truite de mer au beurre blanc 2,00 € /

Dos de merlu rôti beurre blanc et beurre de langoustine 3,50€

Duo de sandre et saumon beurre blanc et beurre rouge 4,50€

Dos de sandre rôti beurre blanc ou beurre aux cèpes 6.00€ / Filet de bar beurre de ciboulette 6,00 € /

Poêlée de bar en peau croustillante et jus de coquillages 6,50€ / Poêlée de st jacques au pommeau 8,00€

Filet de Dorade royale rôtie sur peau au beurre de coquillages 6,50€

Cassolette de st jacques crème de tomates aillée 6,50€

Cassolette de st jacques et gambas crème de tomates et curry 6,50€

Possibilité de lotte, anguille, bar , turbot , daurade..... et vous pouvez changer les sauces

**Tous nos poissons sont accompagnés d'un légume et de 3 légumes en plat principal**

## Nos viandes

Jambon grillé au cidre / Fondant de volaille à l'Anjou rouge / Blanquette de volaille façon vallée d'Auge /  
Cassolette de joues de porc aux fruits secs / Cocotte de sauté de veau aux légumes et raisins  
/ Tajine de volaille et bœuf aux fruits secs et olives / Longe de porc rôtie aux pleurotes /  
Fondant de volaille au miel et citron vert / Langue de bœuf à la moutarde à l'ancienne  
Demi coquelet rôti échalotes et estragon / Palette de porc rôtie aux abricots  
/ Parmentier de canard à l'Anjou rouge / Sauté de kangourou sauce poivrade  
/ Émincé de volaille crème au basilic / Épaule d'agneau farcie au thym

### Le bœuf

Pavé de rumsteck aux poivres vert 3.00 € Pièce de faux filet rôti sauce bordelaise 4.00€  
Rôti de bœuf et son jus 2.50 € / Rôti de bœuf sauce forestière 2.80 / Côte de bœuf béarnaise 6.10  
Tournedos façon Rossini 6.50 Filet de bœuf poêlé sauce béarnaise, ou poivre vert 6.00

### L'Agneau

Sauté d'agneau primeur 1,50 Gigot à l'ail 2.50 Carré d'agneau rôti primeur 4.60 Jarret d'agneau et son jus 3.50

### Le gibier

Pavé de cerf aux groseilles 4.60 / Rôti de cerf sauce grand veneur 3.80 / Caille farcie au foie gras 6.80 /  
Filets de pigeon rôtis aux mûres 7.00 / Filet de kangourou sauce poivre 4.60 Filet de cerf aux groseilles 6.00

### La volaille

Suprême de poulet miel et citron vert 1.00 / Cuisse de canard aux abricots 2.50 / Cuisse de canard confite 4.60  
Pintade rôtie aux pommes et raisins 1,00 / Suprême de pintade aux pruneaux 2.50 /  
Magret de canard à l'orange et Cointreau 3.10

### Le porc

Filet mignon de porc braisé à l'Anjou Rouge 3.10 / Mignon de porc sauce cèpes 4.60  
Jarret de porc braisé aux pommes et pommeau 3.00 Jambon à l'os au calvados 2,00

### Le veau

Rôti de veau aux champignons 3.80 / Filet mignon de veau sauce cèpes 7.00 / Carré de veau au romarin 4.60 /  
Mignon de veau beurre de truffes 7.60 / / Ris de veau sauce cèpes 7,00

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes*

## Nos fromages

Plateau de fromages de 5 fromages (bleu, brie, chèvre, st nectaire et emmenthal)

Plateau de 5 fromages du Poisson d'argent 1,50 :(-livarot, valençay, boulette d'Avesne, Cados et roquefort )

Plateau découverte de 10 fromages 3,50 / Plateau Prestige de 20 fromages 5,00 / Brick de curé nantais 1,00  
Feuilleté de camembert sur lit de salade 1,00 / Croustillant de chèvre 1,00 / Bleu fondant sur poire pain d'épices 1,00

## Desserts

Tarte Tatin (pomme) glace vanille / Crème brûlée au Cointreau / fraisier / framboisier / poirier...  
Tarte au citron meringuée / tarte poire amandine / mille feuille / pain perdu caramel beurre salé  
Fondant chocolat ( bavarois ) crème anglaise / crumble aux fruits frais et mousse de poire  
Bavarois ou charlotte aux fruits ( chocolat, poire ,fraise, framboise, mangue, passion, caramel beurre salé ...)  
/ Omelette norvégienne flambée devant votre table  
Tartare de fruits au coulis de fruits rouges / Tarte fine aux pommes sauce caramel et sa glace vanille  
Nougat glacé et son coulis / Mousse au chocolat et écume à la menthe verte

### Les desserts avec Suppl.

#### Verrines

**La chocolatine** : mousse chocolat noire et chocolat lait, copeaux 2,00

**La belle hellène** : Mousse poire, mousse choc, poire chocolat chaud chantilly et copeaux 2,00

**Le délice fruits rouges** : mousse fruits rouges, fraises, framboise, coulis, chantilly et crumble 2,00

**Le citron** : crumble, Lemond curd, espumas citron vert, citron confit 2,00

**Tiramisu** : crème mascarpone, crème café, biscuit 2,00

**La caraïbes** : crèmeux ananas, ananas frais mariné, chantilly et crumble 2,00

**L'abricotine** : crèmeux d'abricot, abricots marinés, espumas d'abricot et crumble 2,00

### *Verrines glacées*

Dame blanche 2,00 / Belle Helene 2,00 / fraise melba 3,00

### *Autres desserts*

Eclosion choco fruits rouges ou rhubarbe sauce chocolat ou caramel beurre salé 4,00 €  
Croquant praliné fruits ( chocolat, poire ,fraise, framboise, mangue, passion, caramel beurre salé ...) 2,00€  
Mille-feuille fraises ou framboises ou clémentines 2,50 € / Croquant choc ou caramel ou poire. Ou 2 parfums..  
2,00€  
Assiette gourmande (3 desserts et ses coulis) 1,00 € / L'assiette tout framboise 3,00 € /  
/ Le palais tout chocolat 3,00 €/  
/Gratin de fruits frais et son sorbet 1,00 / Croquant fruits rouges , et sorbet 2,00 €  
Tulipe aux fruits frais (tuile, fruits, glace, coulis) 2,00 Palais de la gourmandise (6 desserts et coulis) 3,00€ /  
Paris Brest 1,50 / Cœur coulant et sa glace ( chocolat,caramel, citron, framboise....) 1,50€ /  
Fondant au chocolat et son croustillant praliné 1,00 / Feuillantines aux fruits rouges 4,00  
Omelette glacée à la Normande (Glace vanille et pomme, pommes poêlées 1,30  
Omelette à l'Angevaine (Glace poire et vanille, poires poêlées et caramélisées) 1,30  
Omelette de l'Anjou (Glace vanille, Cointreau et orange, zestes, flambée) 1,30  
Omelette des sous bois (Glace fraise, framboise et cassis, fruits rouges macérés 1,30  
Omelette martiniquaise (Glace vanille , rhum raisins, ananas et banane poêlés et caramélisées) 2,50  
Omelette caraïbes ( glace vanille, sorbet mangue et passion, mangue poêlées et caramélisées ) 2,50

## *Nos forfaits de collations pour le soir*

*Les salles devront être libérées*

*pour 17h30 ou 23h30*

### *Forfait boisson à consommer uniquement sur place*

: Rouge, rosé, blanc sec , jus d'orange pepsi: 6.00/pers + Bière bt 1€ la bt

Bière à la pression: sur devis

### *La Vendéenne*

Tranches de brioches, compote, confiture , nutella et café: 8€

Grande brioche boulangerie 10€

### *Le Matelot*

Tranches de brioches, confiture, compote, pâte à tartiner , café et au choix corbeille

De fruit : 9€ Ou salade de fruits maison 11 € ( brioche de boulangerie + 2 €)

### *Le Moussaillon*

Terrine, rillettes, brioche, corbeille de fruits : 12€

### *Le Marin*

Terrine, rillettes, rillauds, brie, corbeille de fruits : 13€

### *Le Capitaine*

Terrine, rillettes, jambon blanc, rillauds, brie, bleu, tarte aux pommes et fruits : 15€

### *Le Pêcheur*

Terrine, rillettes de poisson, melon cocktail ou rillauds, 3 fromages, 4 mignardises : 17€

*Le service de ses collations se fait sous forme de lunch*

*(Sans service, sans vaisselle, et sans tables)*

**BUFFETS AVEC SERVICE ET VAISSELLES A PARTIR DE 30€ SANS LES VINS**

μμμμμμμμ

*Pour vos départ en retraite, fin d'année etc. ... nos cocktails  
(Forfait 3 verres par personnes)*

*Cocktail campagnard 15 .00*

*Kir royal ou kir sauvignon, cocktail de fruit, rillettes, biscuits salé*

*6 canapés froids ou chauds +4€ rillauds chauds 1,50€ assortiments légumes 1,50€*

*Cocktail Aurore 20 .00*

*Coteau de la Loire ou Crémant de Loire, cocktail de fruit, Rillettes, biscuit salé*

*6 canapés froids ou chauds +4€ rillauds chauds 1,50€ assortiments légumes 1,50€*

*Cocktail Gourmand 24,00*

*Punch Ou Sangria ou soupe angevine, cocktail de fruit, rillettes, biscuits salé*

*6 canapés froids ou chauds +4€ rillauds chauds 1,50€ assortiments légumes 1,50€*

*Cocktail Impérial 32€*

*Champagne, cocktail de fruit, rillettes, biscuits salé*

*6 canapés froids ou chauds +4€ rillauds chauds 1,50€ assortiments légumes 1,50€*