



Restaurant Les Bateliers • Hôtel de Loire

LES PIÈCES COCKTAILS

Nos pièces cocktails

Nos pièces froides 1.90€ TTC par pièce :

- Canapé à la mousse de gambas
- Canapé à la tapenade d'olives noires et anchois
- Brochette de foie gras & mangue fraîche
- Chouquette au Comté & saumon frais mariné à l'orange chantilly citron
- Pétales de noix de saint jacques poêlées, fondue de poireaux & réduction balsamique
- Mille feuilles d'aubergines grillées, mozzarella, tomates confites & Pesto
 - Chiffonnade de jambon d'Espagne sur pain aux figues
 - Verrine de moules de bouchot à la crème de Safran
 - Verrine de perles de melon & framboises au vieux Porto
- Verrine de brunoise de concombres & crevettes roses, crème Ciboulette
- Verrine de mousseline de carottes au curcuma & pointes d'asperges
 - Petits choux garnis à la rilette d'Oie
 - Carré de rouget poêlé sur ratatouille au pistou
 - Canapé à la tapenade de tomates confites
- Navette briochée au foie gras maison cuit au torchon maison
- Petit pain brioché à la mousse de Foie gras façon mini hamburger
- Mini pain de campagne creusé aux rillauds d'Anjou, crème à la graine de moutarde
- Petite verrine terre & mer, chiffonnade de bacon cuit, crevettes & asperges
 - Verrine à la truite fumée, fromage blanc & fines herbes
 - Panna cotta au coulis de tomates mozzarella
 - Verrine de mousseline de petits pois & sa feuille de lard frit
 - Mini brochette avec son carré d'ananas & queue de gambas
- Noix de St Jacques sur lit de courgette & clémentine, sauce balsamique à la
 - Mangue

- Sablé moelleux au bleu & poivrons
- Mini verrine de tartare de filet de Bar, au fenouil à l'huile de pistache
 - Sablé moelleux au bleu & poivrons
 - Feuilleté au chorizo
- Mi-cuit de saumon aux herbes aromatiques et son capuccino de chou-fleur

Nos Canapés Chauds 2.00€ TTC pièce

- Mini feuilleté au boudin blanc et boudin antillais
- Queue de Gambas en habit de pommes de terre sur une crème de curry
 - Mini croque-monsieur maison
 - Mini quiche Lorraine maison
 - Mini samoussa maison
- Mini vol au vent d'escargots & sa Persillade
 - L'acra Maison
- Pain de campagne creusé & Rillauds chauds
 - Pruneaux en feuille de lard rôti

Nos ateliers découpe et réalisation de canapé devant les convives :

Ces ateliers sont facturés 2.60€ TTC par buffet découpage et par convive

Buffet découpage foie gras maison cuit au torchon sur pain aux figues
(toasts par personne)

Buffet découpage saumon frais mariné à l'orange maison sur navettes briochées
(toasts par personne)

Buffet découpage jambon d'Espagne sur tranchettes de pain Ardéchois.
(toasts par personne)

Buffet découpage thon mariné au citron vert sur toast de pain au citron
(toasts par personne)

Buffet huître avec pain de seigle, beurre salé, vinaigre échalotes : **supplément de 3€ ttc**
(huîtres par personne)

Nos pièces sucrées :

Sélection de réductions sucrées dans 20 variétés (facturées à 1.90€ pièce) :

- Tartelette framboise
- Mousseline de cacao sur biscuit craquant

- Opéra
- Financier pistache
- Tarte Tatin
- Notre sélection de macarons....

Forfaits boissons, pour votre cocktail :

Forfait à 10.00€ TTC par personne	Forfait à 12.50€ TTC par personne	Forfait à 17.00€ TTC par personne
-Crémant de Loire -Jus de fruits (orange, Pomme, pamplemousse, Ananas) -Coca-Cola -Eaux plates et gazeuses	-Crémant de Loire -Anjou Blanc sec -Saumur Rouge -Rosé de Loire - Jus de fruits -Coca-Cola -Eaux plates et gazeuses	-Champagne -Anjou Blanc sec -Saumur Rouge -Rosé de Loire - Jus de fruits -Coca-Cola -Eaux plates et gazeuses

Nos propositions des menus pour votre repas de mariage :

Menu à 38.50€ TTC (hors boissons) avec entrée + poisson ou viande + fromage + dessert

Menu à 49.00€ TTC (hors boissons) avec entrée + poisson + viande + fromage + dessert

Entrées :

La timbale d'avocat, pommes vertes et tomates confites sur un coulis de crustacés

Le tartare de Bar et Saumon mariné maison sur un sorbet à l'huile d'olives

La mille-feuille d'aubergines grillées, jambon de Parme, Mozzarella et Tomates

La mousseline de fond d'artichauts et son cœur de Foie gras et sa brochette de Saint Jacques poêlée froide, zestes d'agrumes confits

Le Feuilleté de Langoustines poêlées sur un lit d'épinards frais et sauce homardine

Le vol au vent de ris de veau sauce forestière *(avec un supplément de 2.50€)*

Plats :

Filets de Rougets rôtis, fondue de Shitakés de saison, sauce au jus d'orange frais & gingembre confit

Le dos de Sandre de Loire poêlé sur une sauce Homardine & ses tagliatelles de légumes frais

Le pintadeau désossé et farcis au foie gras sur une sauce au vieux Porto & truffes, sélection de légumes de saison

Filet de canette fermière rôtie sur peau, sauce aux griottes et sa tartelette aux échalotes confites façon tatin

Filet de Rascasse sur un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, sauce au coulis de Langoustines

Tournedos de filet de bœuf au poivre concassé, sauce Philomène (Cointreau)

Fromages :

Le traditionnel trio des fromages sur un mesclun de jeunes pousses

L'assiette de 3 fromages travaillés :

Poire rôtie à la fourme d'Ambert et au Coteaux du Layon sur pain d'épices tradition

Camembert au lait cru, Mascarpone et truffes

Quart de Saint Marcellin rôti en feuille de lard sur un mesclun de jeunes pousses

Desserts :

- Symphonie surprise de fruits frais, sorbet fruits rouges & coulis de fruits frais Entremet chocolat
 - Entremet chocolat noir pistache sur une crème anglaise maison
 - Feuilleté minute aux fraises d'Anjou, crème fleurette fouettée
- Sablé Breton maison, framboises fraîches sur un coulis de fruits rouges

Proposition forfait boissons sur le repas (10.00€ TTC par personne) :

Une sélection de vins Blancs et Rouges en fonction du menu choisi.

Eau minérale plate

Eau minérale gazeuse

Jus de fruits à la demande

Cafés / Infusions

Supplément de 3,00€ par personne si une coupe de Crémant de Loire sur le dessert

Supplément de 8€ par personne si une coupe de champagne sur le dessert

Proposition Open Bar pour la soirée jusqu'à 2h00 du matin (12,00€ TTC par personne) :

Mise à disposition d'une Machine à bière

Crémant de Loire

Jus de Fruits (Orange, pamplemousse, ananas)

Cafés / Infusions

Il conviendra d'ajouter à l'ensemble des prestations retenues ci-dessus :

Forfait déplacement : 85€ TTC par jour

Forfait vaisselle et verrerie : 5.20€ TTC par personne

Forfait nappage : 2.50€ TTC par personne

Service compris et mise en place jusqu'à 2h du matin au-delà de 2h et selon votre demande, merci de prévoir 39€ TTC par heure et par serveur

Proposition de menu retour de réception :

Buffet froid sans service et sans vaisselle, 25.00€ TTC par convive

Entrées :

1 salade de pâtes, jambon de Parme, pignons de pin & pesto.

???

1 salade taboulé maison

???

1 salade de pommes de terre & Saumon frais mariné maison

Plat :

Miroir de viandes rouges et blanches finement tranchées sauce à la graine de moutarde, sauce cocktail, salade verte & pommes chips

Fromage :

La grande brie à discrétion au buffet

Dessert :

Croquant aux trois chocolats

Ou

Tartelette Bourdalou (poires, frangipane) maison

Ou

Entremet au caramel beurre salé

Proposition forfait vaisselle verrerie plus simple à 2.80€ TTC par convive hors nappage.

Proposition en supplément :

- Apéritif maison à 4.00€ TTC ou coupe de crément ou Kir à 2.60€ TTC par personne
- Coupe de Crémant de Loire sur dessert 2.60€ TTC par personne

NOTA : Si vous souhaitez apporter vos boissons, une mise en condition et le service des boissons vous seront facturés au tarif de 1.60€ par personne, par chaque service.

A titre d'information, pour nos clients de réception extérieure, nous disposons d'un hôtel de 49 chambres modernes, spacieuses et tout confort sur réservation (prix préférentiel pour chambre single, double ou twin à 72€ en Bed & Breakfast, garage privé compris)

Si vous souhaitez approfondir cette proposition, notre équipe se tient à votre disposition pour convenir ensemble d'un rendez-vous afin de la faire évoluer si besoin.

Sachez que nos équipes travaillent exclusivement avec des produits frais et que notre expérience de ce genre de prestation nous permet de vous assurer que notre professionnalisme sera au rendez-vous.

Merci également de prendre en compte que certains plats ne seront pas possibles en fonction des saisons.

Pour information, ces informations s'appliqueront jusqu'au troisième trimestre 2024, au-delà de cette période une majoration de 5 % à 10 % en fonction des aléas sera appliquée.