

PROPOSITION DE MENUS 2020 AUTOCARISTE

(Du Lundi au Vendredi uniquement)

+ 2.00 €/pers le week-end sous réserve de notre disponibilité)

(Remise autocariste uniquement : une gratuité chauffeur par groupe de 34 personnes minimum)

Les absents du jour seront facturés

FORMULE A 21,50 EUROS TTC

FORMULE A 18,90 EUROS TTC sans fromages

Cocktail Mayennais « sirop de pomme verte et chardonnay »
Et ses gâteaux salés secs
(Supplément de 1,80 Euro)

~~~~~  
Buffet froid (Minimum 35 pers)  
(Crudités – salades composées - Charcuterie)

ou

Entrée du menu à 23.50 € ci-contre →

~~~~~

Médailon de Paleron de Bœuf braisé forestière et ses légumes

ou

Filet de Merlu poché sur fondue de légumes, beurre blanc

ou

Noix de joue de porc braisée à l'Angevine, Légumes du marché

ou

Fondant de volaille mariné abricot romarin et son glaci,
légumes

~~~~~

Assiette fromagère (2 morceaux) et salade verte

~~~~~

Délice Caramel vanille façon Cheesecake sauce chocolat

ou

Coupe Tutti frutti et sa glace vanille

ou

Charlotte Vanille fruits rouges et son coulis de fraise

ou

Tarte feuilletée aux pommes tiède et sa glace vanille

~~~~~

Café

Menu servi avec Syrah rouge Pays d'Oc

**(Si Chardonnay blanc sec en vin d'entrée + 0.50 Euro)**

### FORMULE A 23,50 EUROS TTC

#### FORMULE A 20,90 EUROS TTC sans fromages

Cocktail Mayennais « sirop de pomme verte et chardonnay »  
Et ses gâteaux salés secs  
(Supplément de 1,80 Euro)

~~~~~  
Coupe Créole (melon, crevettes, saumon, avocat, palmier)

ou

Gaufre de saumon gravelax sur petits légumes, mousseline
fines herbes

ou

Salade Mayennaise aux lardons rôtis et camembert pané rôti

ou

Duo mer et Rivière sur tatin de légumes et coulis safrané
« Saumon frais, sandre »

~~~~~

Filet de canard Mayennais sauce pommeau et ses légumes

ou

Brochette de saumon et perche grillée sur mille-feuilles de  
poireaux carotte et coulis de coquillage safrané

ou

Rôti de Bœuf fermier à la fleur de sel, sauce Bordelaise et ses  
légumes

~~~~~

Assiette fromagère (2 morceaux) et salade verte

~~~~~

Prestige chocolat caramel sur craquantine et coulis de vanille

ou

Omelette norvégienne au grand Marnier flambée en salle

ou

Entremet Sicilien Croustillant mascarpone et fruits rouges

Ou

Trilogie gourmande de saison (crème, glace, pâtisserie)

~~~~~

Café

Menu servi avec du Chardonnay blanc
suivi d'un bordeaux supérieur

SITES TOURISTIQUES A PROXIMITE DU RESTAURANT

- ❖ Le Domaine de la Petite Couère entre Chatelais et Noyseau (6 Kms)
- ❖ La Mine Bleue à Noyant la Gravoyère (8 Kms)
- ❖ Le Château de Craon (10 Kms)
- ❖ Le Refuge de l'Arche à Château-Gontier (15 Kms)
- ❖ Le Musée Robert Tatin de Cossé le Vivien (18 Kms)
- ❖ Terra Botanica d'Angers (28 km)