



NOS MENUS RESTAURANT

Le choix du menu devra être identique à tous les convives

Uniquement dans les salles du Restaurant du Relais

Salle du restaurant mise à disposition des Groupes et familles jusqu'à 17h30 précise

Tarif à compter du 07 février 2019

Nom : Prénom Tel. Date :

Heure :



Traiteur - Restaurant - Hôtel

MENU ANETH « cocktail + plat + Dessert »



Cocktail Maison OU Crémant de Loire et cocktail sans alcool servi debout + repasse 2 passages

Et ses amuses bouches par personne : 1 Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins

1 Saveur céréale tomate toasté, rillettes de poisson maison

1 Pain toasté ganache de fourme d'Ambert et Serrano

1 Cube de Saumon Gravelax et croquant de légumes, sauce fines herbes

1 Crêpe roulée au caviar de tomates, thon, mesclun et petits légumes

1 Verrine quinoa façon Niçoise, mousseline de chèvre frais

1 Mini Tarte croquante mangue et boudin noir

1 Mini Profiterole d'escargot en Persillade

2 Noix de St Jacques et courgettes marinées sur plancha minute en salle



▪ Plat unique servi à l'assiette OU en Tajine sur table ronde

« Couscous, Tajine poulet et joue de porc, choucroute garnie, choucroute de la mer, Paëlla »

▪ Filet de Bœuf rôti en tournedos minute sauce Bordelaise et ses 2 légumes

▪ Médaillon de Paleron de veau mijoté 5 h et sa sauce forestière, 2 légumes

▪ Filet de canard Mayennais rôti façon Rossini « foie gras » et ses 2 légumes



▪ Trilogie gourmande à composer « 1 Entremet + 2 autres »

▪ Entremet Prestige douceur chocolat et caramel sur craquantine pralinette

▪ Délice citron jaune sur crumble sablé et chantilly vanille, coulis de fruits rouges

▪ Ivoire Mangue Passion sur Dacquoise et fromage blanc, sorbet pêche de vigne

▪ Le Sicilien croustillant, bavaroise fruits rouges, mascarpone vanille et coulis de fruits

▪ Corolle pavlova aux fruits frais de saison, glace vanille et pépites de meringues

▪ Sablé aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet agrumes

▪ Profiteroles 3 Parfums « vanille-café-caramel » sauce chocolat chaud

▪ Véritable Omelette Norvégienne flambée au Triple sec et sa brochette de fruits frais

Présentation :

33.30 € TTC avec boissons
« Hors fromages + 3.70 € »
Carafe d'eau
Cinsault Rosé et Syrah Rouge Rouquet's
Café et son chocolat
Eau Plancoët bouteille en verre (+0.60 € par pers)
Eau Plancoët plate et fines bulles (+1.00 € par pers)

Plan de Table

<u>Nombre</u>
Adultes au tarif de
1/2 Parts au tarif de
Enfants au tarif de

TOTAL Couverts

Menus enfants

Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table
Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé
Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée, les menus absents seront emportés en plateaux repas

Date + Bon pour accord et Signature :

Nom : Prénom..... Tel.....

Date :

Heure :



Traiteur - Restaurant - Hôtel

MENU BASILIC

23.30 € TTC Sans fromage

27.00 € TTC Avec fromage

Sans aucune boisson

Pour Accompagner votre apéritif :

- Rillettes de thon maison et ses croûtons à tartiner +1.20 €
- Assiette 1 verrine froide et 2 amuses bouches 2.90 €
- Assiette de 5 amuses bouches du chef +4.00 €
- Assiette de 6 amuses bouches + 1 verrine + 5.90 €

Forfait Boisson 7.20 € TTC

Cocktail Maison aux choix **ou** Crémant de Loire
 Cinsault Rosé ou Chardonnay blanc d'Anjou
 Syrah Rouquet's rouge
 Café et son chocolat

Eau Plancoët plate bouteille en bte verre (+0.60 € par

- Saumon Gravelax à l'Aneth sur gaufre tiède et sa fondue de poireaux, mesclun et petits légumes
- Tatin de légumes du soleil gratinée à la mozzarella et voile de jambon de Serrano
- Marmite de Pétoncles et moules gratinées à la crème d'ail persillée, fleuron de feuilletage
- Salade Gourmande autour du canard « foie gras – mini box de Parmentier – mesclun au magret fumé »



- Filet de Maigre cuit sur peau, tarte fines d'endives caramélisée et écrasée de pommes de terre, beurre blanc
- Filet de canard mariné abricot romarin et rôti, sauce aigre douce
- Médaillon de Paleron de bœuf braisé et fondant, sauce forestière
- Suprême de pintade rôti à la plancha, sauce au choix
- Filet mignon de porc braisé façon Mayennaise « brunoise de pommes et pommeau »



- Accompagnements 2 légumes du marché



- Voir carte des fromages :



- Choix du dessert :

Plan de Table

Présentation :

Menus enfants

	<u>Nombre</u>
	Adultes au tarif de
	½ Parts au tarif de
	Enfants au tarif de

	TOTAL Couverts

Date + Bon pour accord et Signature :

Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table

Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé

Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée, les menus absents seront emportés en plateaux repas

Nom : Prénom..... Tél.....

Date :

Heure :



MENU CORIANDRE



Traiteur - Restaurant - Hôtel

25.80 € TTC Sans fromage

29.50 € TTC Avec fromage

Sans aucune boisson

Pour Accompagner votre apéritif :

Rillettes de thon maison et ses croûtons à tartiner +1.20 €

Assiette 1 verrine froide et 2 amuses bouches 2.90 €

Assiette de 5 amuses bouches du chef +4.00 €

Assiette de 6 amuses bouches + 1 verrine + 5.90 €

Forfait Boisson 7.20 € TTC

Cocktail Maison aux choix ou Crémant de Loire

Cinsault Rosé ou Chardonnay blanc d'Anjou

Syrah Rouquet's rouge

Café et son chocolat

Eau Plancoët plate bouteille en bte verre (+0.60 € par pers)

Eau Plancoët Plate et Gazeuse en bte verre (+1 € par pers)

- Panaché de la mer (saumon, Saint Jacques, sandre) sur feuilleté de légumes du soleil et coulis safrané
- Trilogie Gourmande Terre et Mer « Foie gras - ½ gaufre de saumon Gravelax – équinoxe de saison »
- Longe de Cabillaud frais juste cuit sur petits légumes, beurre blanc
- Filet d'Ombre Chevalier rôti en croûte de sésame sauce Duglérée



- Crapaudine de Caille farcie au foie gras sauce raisins de Corinthe
- Pièce de veau dans le quasi poêlée et sa crème de cèpes
- Filet de Bœuf rôti en tournedos minute, sauce marchand de vin
- Filet de canard Mayennais rôti façon Rossini « foie gras »
- Noisette d'agneau « façon petit rôti » et son glacis à l'infusion de thym



- Accompagnements 2 légumes du marché



- Voir carte des fromages :



- Choix du dessert :

Plan de Table

Présentation :

Menus enfants

Nombre

Adultes au tarif de

½ Parts au tarif de

Enfants au tarif de

TOTAL Couverts

Date + Bon pour accord et Signature :

Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table

Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé

Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée

Nom : Prénom Tel.

Date :

Heure :



Traiteur - Restaurant - Hôtel

MENU THYM

Cocktail Maison aux choix ou Crémant de Loire

Servi assis « si repasse 2 passages + 1.50 € » : Avec par personne :

1 Foie gras frais sur pain gueule noire aux raisins

1 Pain toasté ganache de fourme d'Ambert et Serrano

1 Crêpe roulée au caviar de tomates, thon, mesclun et petits légumes

1 Mini Tarte croquante mangue et boudin noir

1 Mini Profiterole d'escargot en Persillade



- Panaché de la mer (saumon, Saint Jacques, sandre) sur feuilleté de légumes du soleil et coulis safrané
- Trilogie Gourmande Terre et Mer « Foie gras - ½ gaufre de saumon Gravelax – équinoxe de saison »
- Longe de Cabillaud frais juste cuit sur petits légumes, beurre blanc
- Filet d'Omble Chevalier rôti en croûte de sésame sauce Duglérée



- Crapaudine de Caille farcie au foie gras sauce raisins de Corinthe
- Pièce de veau dans le quasi poêlée et sa crème de cèpes
- Filet de Bœuf rôti en tournedos minute, sauce marchand de vin
- Filet de canard Mayennais rôti façon Rossini « foie gras »
- Noisette d'agneau « façon petit rôti » et son glacis à l'infusion de thym



- Accompagnements 2 légumes du marché



- Choix du fromage :



- Choix du dessert :

Menus enfants

Nombre

Adultes au tarif de

½ Parts au tarif de

Enfants au tarif de

TOTAL Couverts

29.80 € TTC Sans fromage

33.50 € TTC Avec fromage

Sans aucune boisson

Forfait Boisson 7.20 € TTC

Cocktail Maison aux choix ou Crémant de Loire

Cinsault Rosé ou Chardonnay blanc d'Anjou

Syrah Rouquet's rouge

Café et son chocolat

Eau Plancoët plate bouteille en bte verre (+0.60 € par pers)

Eau Plancoët Plate et Gazeuse en bte verre (+1 € par pers)

Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table

Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé

Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée

Date + Bon pour accord et Signature :

CARTE DES FROMAGES



- * *Assiette du fromager « 2 choix » et sa tartelette de confiture de cerises*
- * *Mini planche de 4 fromages affinés sélection Marie Quatrehomme MOF*
 - * *Tartine de Vieux Pané rôti, marmelade pommes et miel*
- * *Duo de chaud-froid, profiterole au lait de vache caramélisée au miel et tranche de St Nectaire fermier*
 - * *Aumônière de Camembert en feuille de brick aux pommes caramel beurre salé*

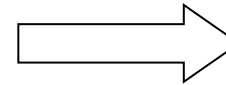
Tous nos fromages sont accompagnés d'une salade verte



CARTE DES DESSERTS

Avec présentation en salle

- *Trilogie gourmande à composer « 1 Entremet ci-dessous + 2 ci-contre »*
- *Entremet Prestige douceur chocolat et caramel sur craquantine pralinette*
- *Délice citron jaune sur crumble sablé et chantilly vanille, coulis de fruits rouges*
- *Ivoire Mangue Passion sur Dacquoise et fromage blanc, sorbet pêche de vigne*
- *Le Sicilien croustillant, bavaroise fruits rouges, mascarpone vanille et coulis de fruits*
- *Véritable Omelette Norvégienne flambée au Triple sec et sa brochette de fruits frais*
- *Vacherin vanille framboise sur coulis de fruits rouge et sa tuile d'amande*



Pour vos Trilogies

- . Mini Crème Brulée vanille
 - . Petit pot de Mousse chocolat et caramel
 - . Petit pot de brunoise de fruits frais
 - . Brochette 3 fruits frais de saison
 - . Mini cheesecake chocolat caramel
 - . Mini Moelleux au chocolat tiède
 - . Macaron au choix
 - . Mini tarte citron OU framboise
 - . Boule de Glace OU sorbet
- Les Choux « Sauf dimanche »**
- . Choux croque en bouche vanille nougatine
 - . Mini éclair chocolat

Sans présentation

- *Corolle pavlova aux fruits frais de saison, glace vanille et pépites de meringues*
- *Sablé aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet agrumes*
- *Profiteroles 3 Parfums « vanille-café-caramel » sauce chocolat chaud*
- *4 Mini desserts ci-dessus « sans entremet »*



CARTE DES VINS DE DESSERT

Servi avec le dessert ou/et après le café

17.00 € - Coteaux de l'Aubance Moelleux « Biotteau » 2017

19.50 € - Coteaux du Layon « Domaine Rabineau » 2015



14.00 € - Gratien Meyer pétillant « brut »

20.00 € - Crémant de Loire « Biotteau »

20.00 € - Crémant de Loire Rosé « Biotteau »

40.00 € - Champagne Fourrier brut

50.00 € - Champagne brut Deutz

Formule n°1
« 2 à 8 Ans »
9 € tout compris

- * Cocktail sans alcool
Et ses croûtons à tartiner
~~~~~
- \* Filet de poulet pané
  - \* Steak haché
  - \* Jambon blanc
  - \* Poisson du jour  
~~~~~
 - * Frites
 - * Pâtes
- * Légumes verts
~~~~~
- \* Glace surprise
- \* Moelleux au chocolat

## MENU ENFANTS

**Formule n°2**  
**12.00 € tout compris**

- \* Cocktail sans alcool  
Et ses croûtons à tartiner  
~~~~~
- * Entrée de crudités
et charcuterie
~~~~~
- \* Filet de poulet pané
  - \* Steak haché
  - \* Jambon blanc
  - \* Poisson du jour  
~~~~~
 - * Frites
 - * Pâtes
- * Légumes verts
~~~~~
- \* Glace surprise
- \* Moelleux au chocolat

**Carafe de sirop d'orange inclus dans  
Les menus**

**Formule n°3**  
**(1/2 Part enfant-ado)**  
**21.00 €**  
**Boisson Incluse**

*Menu identique à celui des adultes  
servi en part moins copieuse*

**Formule n°4**  
**(Couvert uniquement)**  
**4 €**

*Nappage + serviette + couverts + pain  
Le repas est fourni par le client*