


Traiteur - Restaurant - Hôtel



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 02 Janvier 2022

Nom : Prénom Tel. Date : Heure :
Acompte 20 % environ :



MENU ANETH « cocktail + plat + Dessert »



36 € TTC avec boissons « Sans fromage »

40 € TTC avec boissons « Avec fromages »

Carafe d'eau

Cinsault Rosé et Syrah Rouge Rouquet's

Hors vin de dessert

Café et son chocolat

Eau Plancoët bouteille en verre (+0.70 € par pers)

Eau Plancoët plate et fines bulles (+1.00 € par pers)

Cocktail Maison OU Grand Saumur Brut et Cocktail sans alcool servi debout + repasse 2 passages
Et ses 10 Amuses bouches par personne :

- Assortiment de 5 Amuses bouches froids Variés du chef et de saison

- Assortiment de 3 Amuses bouches chauds Variés selon production

2 Brochettes « Gambas et St Jacques + garniture » marinées sur plancha minute



- 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
- Pièce de Quasi de veau Poêlée et sa crème de Cèpes et ses 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
- 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 :

Plan de Table

Nombre

Adultes au tarif de

½ 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 J - 5 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 :

Acompte 20 % environ :



Traiteur - Restaurant - Hôtel

26.00 € TTC Sans fromage

30.00 € 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 3.20 €
- Assiette de 5 amuses bouches du chef + 4.50 €
- Assiette de 6 amuses bouches + 1 verrine + 6.50 €

Forfait Boisson 8.50 € TTC

- Cocktail Maison aux choix ou Grand Saumur Blanc Brut
- Cinsault Rosé ou Chardonnay blanc d'Anjou
- Syrah Rouquet's rouge
- Café et son chocolat

- Eau Plancoët plate bouteille en bte verre (+0.70 € par pers)
- Eau Plancoët Plate et Gazeuse en bte verre (+1 €/ pers)

MENU BASILIC

- Saumon Gravelax à l'Aneth sur gaufre tiède et sa fondue de jeunes légumes, mesclun et petits légumes
- Marmite de Pétoncles et moules gratinées à la crème d'ail persillée, fleuron de feuilletage
- Tatin de légumes du soleil gratinée à la mozzarella et voile de jambon de Serrano
- Filet de poisson du Marché poché sur fondue de légumes, coulis de coquillages au vin blanc d'Alsace



- Filet de poisson du Marché sur fondue de légumes et quenelle d'écrasée de pommes de terre, beurre blanc
- Filet de canard mariné romarin et rôti, Glacis de volaille réduit à la framboise
- Suprême de pintade de notre région 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 J – 5 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

28.00 € TTC Sans fromage

32.00 € 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 3.20 €

Assiette de 5 amuses bouches du chef + 4.50 €

Assiette de 6 amuses bouches + 1 verrine + 6.50 €

Forfait Boisson 8.50 € TTC

Cocktail Maison aux choix **ou** Grand Saumur Blanc Brut

Cinsault Rosé ou Chardonnay blanc d'Anjou

Syrah Rouquet's rouge

Café et son chocolat

Eau Plancoët plate bouteille en bte verre (+0.70 € par pers)

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

- Panaché de la mer (saumon, Saint Jacques, poisson blanc) sur feuilleté de légumes du soleil et coulis safrané
- Trilogie Gourmande Terre et Mer « Foie gras - ½ gaufre de saumon Gravelax – équinoxe de saison »
- Filet de Maigre rôti sur peau et crumble de Parmesan, petits légumes du chef et son beurre blanc
- Filet de Bar cuit à l'unilatéral, légumes de saison et coulis de coquillages au vin blanc d'Alsace



- 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 »
- Pavé d'agneau mariné et rôti à la Plancha, 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 J – 5 à l'avance sera le nombre facturé

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

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*

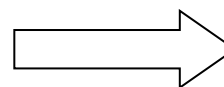
Tous nos fromages sont accompagnés d'une salade verte



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 et crème*
- *Le Sicilien croustillant, bavaroise fruits rouges, mascarpone vanille et coulis de fruits*
- *Ivoire Mangue Passion sur Dacquoise et fromage blanc, sorbet pêche de vigne*
- *Le Fraisier Artisanal sur coulis de fruits rouge et sa quenelle de crème glacé*
- *Véritable Omelette Norvégienne flambée au Triple sec et sa brochette de fruits frais*



Pour vos Trilogies

- . Mini Crème Brulée vanille
- . -Mini Tropézienne Vanille
- . Petit pot de Mousse chocolat maison
- . 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 aux fruits du jour
 - . Boule de Glace OU sorbet
- Les Choux**
- . Choux croque en bouche vanille nougatine
- . Mini éclair chocolat

Sans présentation

- *Corolle pavlova aux fruits frais de saison, glace vanille, coulis rouge 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*
- *Dôme délice pomme cœur caramel au beurre salé , crème Anglaise*



CARTE DES VINS DE DESSERT

Servi avec le dessert ou/et après le café

24.00 € - Coteaux de l'Aubance Moelleux « Biotteau »



15.00 € - Gratien Meyer pétillant « brut »

22.00 € - Grand Saumur Blanc Brut « Chapin et Landais »

22.00 € - Crémant de Loire Rosé « Rousseau Alain »

42.00 € - Champagne Propriété brut

50.00 € - Champagne brut Deutz



Traiteur - Restaurant - Hôtel

MENU ENFANTS

Formule n°1

« 2 à 8 Ans »

9.50 € tout compris

* *Cocktail sans alcool*
Et ses croûtons à
tartiner

~~~~~

\* *Filets de poulet panés*

\* *Cheeseburger*

\* *Poisson du jour*

~~~~~

* *Frites*

* *Pâtes*

* *Légumes verts du jour*

~~~~~

\* *Glace surprise*

\* *Mousse au chocolat*

### *Formule n°2*

**13.00 € tout compris**

\* *Cocktail sans alcool*  
*Et ses croûtons à*  
*tartiner*

~~~~~

* *Entrée de crudités*
et charcuterie

~~~~~

\* *Filets de poulet panés*

\* *Cheeseburger*

\* *Poisson du jour*

~~~~~

* *Frites*

* *Pâtes*

* *Légumes verts du jour*

~~~~~

\* *Glace surprise*

\* *Mousse au chocolat*

### *Formule n°3*

*(1/2 Part enfant-ado)*

**25.00 €**

*Boisson sans alcool 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*

*Carafe de sirop d'orange inclus dans*

*Les menus*