

PROPOSITION DE MENUS 2024 AUTOCARISTE

(Du Lundi au Vendredi uniquement)

+ 3.00 €/pers le week-end sous réserve de nos disponibilités)

(Remise autocariste uniquement : une gratuité chauffeur par groupe de 38 personnes minimum)

Les absents du jour seront facturés

FORMULE A 25.50 EUROS TTC

FORMULE A 22.00 EUROS TTC sans fromage

Cocktail Mayennais « sirop de pomme verte et chardonnay »
Et ses gâteaux salés secs
(Supplément de 2,50 Euro)

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

ou

Entrée du menu ci- contre →

~~~~~

Médailon de Bœuf braisé forestière et ses légumes

ou

Echine de Porc Confite Façon Mayennaise « pomme échalote », 2 légumes du marché

ou

Fondant de volaille lardé et cuit dans sa crème de cèpes, 2 légumes du marché

~~~~~

Assiette fromagère (2 morceaux) et salade verte

~~~~~

4 Choux garnis crème vanille façon profiterole sauce chocolat

ou

Coupe Tutti frutti et sa glace vanille

ou

Charlottine 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 28.50 EUROS TTC

#### FORMULE A 25.00 EUROS TTC sans fromage

Cocktail Mayennais « sirop de pomme verte et chardonnay »  
Et ses gâteaux salés secs  
(Supplément de 2.50 Euro)

~~~~~  
Coupe Créole (melon, crevettes, saumon, avocat, palmier)
« de mai à septembre »

ou

Gaufre de saumon frais 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
« 2 poissons frais du marché »

~~~~~

Filet de canard Mayennais sauce pommeau et ses légumes

ou

Filet de Merlu poché sur fondue de légumes, beurre blanc

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 Nyoiseau (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)