

**Menu « STOP » Déjeuner ou Diner 2015**  
**24.00 € TTC / pers.**

Entrée – Plat – Dessert + ¼ Vin, Carafe d'eau et café  
(Ou 21.00 € TTC Hors vins)  
Minimum 25 Pers.

**LES ENTREES**

Duo de canard, confiture oignons rouges  
(Magret séché, Mousse de Foie-gras)

Ou

Tarte fine provençale, Chèvre, coulis de tapenade et tomates séchées

Ou

Cigare de poisson fumé au mascarpone et juliennes potagères

**LES VIANDES ET POISSONS**

Sauté de Veau aux Olives, Polenta moelleuse au Pesto

Ou

Fricassée de Volaille à la Crème de Crémant, Riz Pilaf 3 couleurs

Ou

Faux Filet rôti au poivre Sichuan, Pomme jurassiennes

Ou

Dos de Colin gratiné au Parmesan sur Tagliatelles à la Romana

**LES DESSERTS**

Tarte Pommes paysanne au spéculos

Ou

Feuillantine de Poires-Amandine et Glace à la Vanille

Ou

Far Banane-caramel et chocolat Chaud

UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe

**SUPPLEMENTS**

Assiette Duo de Fromages = 3.50 € TTC

Apéritif 1 coupe de crémant et 2 canapés = 4.00 € TTC

**Menu « Gourmand » 2015**  
**32.00 € TTC / pers.**

Entrée – Plat – Dessert + ¼ vin, Eaux minérales et café  
(Ou Menu à 28.00 € TTC hors vin)  
Minimum 20 pers.

**LES ENTREES**

Tartare d'avocat, agrumes et saumon frais, crème aux épices  
OU

Cassiolette de la mer à la rochelaise

Ou

Œuf cocotte au foie-gras

**LES VIANDES ET POISSONS**

Moelleux de sandre, Beurre de mer et Poêlée de légumes du moment

Ou

Magret de canard farci aux raisins de Corinth, sauce miel et duo de purées

Ou

Pavé de bœuf, crème de champignons et Blinis de pomme de terre  
(Possibilité de Filet de bœuf de race française, supplément 3€)

Ou

Suprême de pintade laqué au Tériakii, Risotto crémeux aux carottes

**LES DESSERTS**

Profiteroles au chocolat noir « Combier »

Ou

Tiramisu miel spéculos

Ou

Baba punché au rhum brun, crème fouettée vanille des îles

UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe

**SUPPLEMENTS**

Assiette Duo de Fromages = 3.50 € TTC

Apéritif 1 coupe de crémant et 2 canapés = 4.00 € TTC

## Menu « Gala » 2015

**46.00 € TTC /pers.**

Entrée – Plat – Fromage – Dessert + 3 V. de Vin, Eaux minérales et café  
(Ou Menu à 39€ TTC hors vin)

Minimum 15 pers.

### LES ENTREES

Terrine de foie gras mi-cuit, compotée de poires, petite brioche

Ou

Tourte aux escargots de Mouliherne et champignons, coulis de persil

Ou

Moelleux de sandre, tombée de poireaux et sauce beurre au crémant

### LES VIANDES ET POISSONS

Filet de Bar poché à l'orange, beurre de mer et Tian de légumes de saison

Ou

Cocotte de ris de veau, crème de morilles

Ou

Filet de bœuf VBF N° (env. 180 gr.), Sauce Rubis, Tressac et Barigoule

Ou

Saint-Jacques et Gambas snackées, risotto crémeux au citron vert

### LES FROMAGES

Camembert rôti au mascarpone, noisettes torréfiées, pointe de Calva

Ou

Trilogie de fromage sur salade

### LES DESSERTS

Mi-cuit au caramel laitier, coulis caramel choco, glace miel- nougat

Ou

Minestrone de fruits frais, sirop de thé vert à la menthe, quatre-quarts mangue

Ou

Financier chocolat et poire pochée au vin

UN PLAT UNIQUE Par catégorie pour le groupe

### SUPPLEMENT

Apéritif : 1 coupe de crémant et 3 canapés 4.00 € TTC

Dessert : 1 coupe de crémant 2.50 € TTC

## Menu Enfant

**COMME A LA MAISON 8.50 € TTC**

PLAT + DESSERT + SODA OU JUS DE FRUIT

Chausson Saumurois

(Champignons, rillauds et St Maure de Touraine)

\*\*\*

Coupe de Glace 2 boules

-----  
**DEJA GASTRONOME 15.00 € TTC**

ENTREE + PLAT + DESSERT + SODA OU JUS DE FRUIT

Petite tranche de foie gras mi-cuit

Ou

Terrine de poisson et légumes du moment

\*\*\*

Fine tranche de filet de Bœuf poêlée

Sur Blinis de Pomme de Terre

Ou

Petit Dos de Saumon,  
Crème aux herbes et Linguine

\*\*\*

Profiteroles Tout Chocolat

Ou

Moelleux au Caramel