



Menu pour mariages ou banquets à composer soi-même



Au restaurant : Les prix sont nets, service compris pour la composition d'un menu complet.
Les autres compositions feront l'objet d'un devis.

En traiteur : Comme au restaurant, avec en plus de 5,00 € à 6,50 € par personne pour la location de vaisselle, nappage et serviettes. Les boissons sont fournies par le client.

Tarifs: - 5 % si + de 50 Personnes et - 7 % si + de 100 personnes

**Composition
d'un menu unique**

Apéritif: Kir au choix, punch ou Sangria 2,50 €

3 amuses-bouches feuilletés 2,00 €

Vins: Forfait 3 vins au choix 7,00 €

1. Sauvignon ou Muscadet

2. Chinon, St Nicolas,

3. Vouvray 1/2 sec, Côteau du Layon,

Champigny, ou Bordeaux.

Vouvray Pétillant brut ou 1/2 sec

Les vins

Forfait apéritif + amuses-bouches + vins

10,00 €

Choix des entrées:

Compotée de Lapereau et sa confiture d'oignons sur salade et vinaigrette balsamique

Terrine de Saumon frais et Saumon fumé et sa crème acidulée

Terrine de Sandre aux petits légumes

Salade gourmande (œuf poché, magrets séchés, jambon, lardons)

Duo de jambon Serrano et de melon (suivant saison)

Assiette Tourangelle (jambon serrano, terrine et rillons maison)

Duo de Saumon fumet et Saumon mariné

Terrine de St Jacques et Langoustines au coulis d'étrilles

Salade de Rouget à l'huile d'olive et jus de cerfeuil

Salade Périgourdine (Gésiers, magrets séchés, foie gras)

Foie gras frais de canard maison et ses toasts chauds

Feuilleté de chair de crabe, foncée de poireau et coulis d'étrilles

Assiette de fruits de mer (6 huitres, 3 Langoustines, Crevettes roses et grises, Bulots, Bigorneaux)

1/2 Homard bellevue et sa mayonnaise citronnée

Salade mêlée (Homard, Saumon, Foie gras frais, Avocat)

8,00 €

10,00 €

15,50 €

Choix des poissons:

Filet de Colin crème de basilic

Pavé de Cabillaud sauce crustacé

Dos de Sandre et son beurre blanc

Pavé Saumon sauce Hollandaise

Marmite de crustacés en croûte et sa fondue de poireaux

Filet de Julienne sauce Dieppoise

Filet de Flétan aux baies roses

Filet de Dorade sauce Béarnaise

Médailillon de Lotte à l'Armoricaïne

Blanquette de Lotte et sa fondue de poireaux

Filet de Bar sauce crustacé ou sauce Hollandaise

Feuilleté de Langoustines sur fondue de poireaux et coulis d'Etrilles

9,00 €

13,00 €

Sorbet avec alcool:

Poire, pomme, citron, mirabelle etc.... avec alcool,
ou mandarine, pamplemousse rose avec Vouvray pétillant 3,50 €

Choix des viandes:

Contre filet de Bœuf sauce Madère
Filet mignon de Porc à la crème de moutarde à l'ancienne
Carré d'Agneau rôti, jus corcé à l'ail
Magret de Canard au vin de Chinon, ou au poivre vert
Suprême de Pintadeau farci sauce morilles
Noix de Veau forestière
Gigot d'Agneau à l'ail en chemise, ou sauce chasseur 11,50 €

Filet de Bœuf ou tournedos nature
Carré de Veau aux Morilles
Jarret d'Agneau confit et ses petits légumes 14,00 €

Caille farcie désossées sauce foie gras
Tournedos Rossini (filet de Bœuf, foie gras poêlé)
Beuchelle Tourangelle (rognons et ris de Veau) 16,00 €

Chaque viande est accompagnée de 4 légumes

Choix des fromages:

Chèvre chaud sur lit de salade
Assiette de 3 fromages 3,00 €

Choix des desserts:

Tarte paysanne maison, glace vanille et chantilly
Fraisier ou Framboisier avec coulis de fruits rouges,
Profiterolles au chocolat 3 choux,
Forêt noire,
Omelette Norvégienne,
Feuilleté Poire crème anglaise et glace vanille,
Fondant chocolat crème anglaise et glace pistache
Nougat glacé coulis Abricot et Fraise
Pièce montée 4 choux
Pièce montée 2 choux et 2 mignardises
Assiette de 5 mignardises 5,00 €

6,00 €

Café.

1,00 €