Menu de Banquet

Menu Terroir		**Menu Auberge**	
Entrée-Plat-Dessert	39,90€	Entrée-Plat-Dessert	53,20€
Entrée-Poisson-Viande Dessert	49,90€	Entrée-Poisson-Viande Dessert	60,10€
Assiette de fromage locale	8,90€	Assiette de fromage locale	8,90€
Menu enfant	18,50€	Menu enfant	18,50€
½ part Entrée-Plat-Dessert	25,10€	½ part Entrée-Plat-Dessert	33,40€
½ part Entrée-Poisson-Viande Dessert	31,40€	½ part Entrée-Poisson-Viande Dessert	39,70€

Nos Entrées

° Terrine du Moment et son condiment

° Velouté de légume de saison et œuf mollet bio local

° L'assiette de notre fumoir
(Ex. : Bœuf, filet mignon, truite, maquereau)

° L'entrée surprise du Chef autour du poisson, de la viande, végétarienne

Nos Poissons

Garniture de saison

Sauce ou bouillon du Chef, vin blanc, algues, blanquette…

° Poisson du marché, en filet ou en ballotine
(Ex. : Merlu, vieille, aiglefin, mulet)

Nos Viandes

Garniture de saison

Sauce surprise, sucré/salé, poivre, miel, curry, fromage…

° En sauce (veau, bœuf, porc, agneau) :
Bourguignon, blanquette, estouffade

° Filet mignon de porc, cuit basse température

° Suprême de poulet de Janzé

° Sauté de porc blanc de Plessé / Comme une potée

Nos Entrées

° Gravlax de saumon et condiment de saison

° Terrine de foie gras de canard et son chutney

° L'assiette de saumon de notre fumoir

Nos Poissons

Garniture de saison

Sauce ou bouillon du Chef, beurre blanc, champagne…

° Poisson Noble
(Ex. : Lotte, cabillaud, rouget, lieu jaune, saumon)

Nos Viandes

Garniture de saison

Sauce du Chef, foie gras, cidre et miel, sésame …

° Magret de canard

° Pavé de veau cuit basse température

° En sauce (veau, bœuf, porc, agneau) :
Bourguignon, blanquette, estouffade

Nos Desserts

° Déclinable à l'assiette ou en présentation avec une inscription :

- Gelée de pommes de la Grigonnais caramélisé et sa mousse fromage blanc artisanale
- Bavaroise poire et caramel au beurre salé
- Gâteau Nantais et sa crème glacée
- Royal au chocolat noir sur son croustillant au praliné
- Nougat glacé aux Fruits confits et son coulis
- Assiette gourmande (1 dessert au chocolat, 1 dessert au fruit de saison et 1 dessert glacé

° Dessert d'un Pâtissier que vous apportez, avec un droit de service de 4€ par personne

Menu de Banquet

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Un seul et unique choix doit être fait pour l'ensemble des convives, ou les choix à l'avance sur 2entrèes 2plats et 2 desserts, ce choix doit nous être communiqué 14 jours avant la date de la prestation.
En cas d'intolérance ou d'allergie à un produit, merci de nous le communiquer lors de votre choix de menu.
Nous demandons un minimum de 10 convives pour les menus proposés ci-dessus.
Tout désistement non communiqué 48h00 à l'avance engendrera la facturation.
Pour les enfants de moins de 10 ans, nous pouvons vous proposer un menu adapté à 17.50€ qui comprend : un sirop, un plat et un dessert.
Le passage à table doit se faire au plus tard à 13h30 pour le déjeuner et 20h30 pour le diner.
La salle de restaurant doit être libérée au plus tard à 16h00 pour le déjeuner et 23h00 pour le diner.

LES TARIFS COMPRENNENT :

Le menu suivant devis. Le service sur la base de 3 heures pour un menu du type : apéritif, mise en bouche, entrée, plat, fromage et dessert. La salle et le ménage.
Le service est assuré jusqu'à 16h00 pour les repas du midi et 23h00 pour les repas du soir. Les heures en plus sont facturées à 100€/heure.

Menu de Banquet

Apéritif / Vin / Boisson Chaude

Forfait Boissons Tradition : - Apéritif avec ou sans alcool et sa mise en bouche - Eau plate et pétillante - 2 verres de vins en accords avec votre menu - Café ou décaféiné avec sa mignardise Exemple de vin : Chinon, St Nicolas, Saumur, Bourgueil, Menetou-Salon, Muscadet, Côteaux Bourguignons, Bourgogne Aligoté, Saint-Bris, Chirouble, Côte du Rhône, Colline Rhodanienne, Ventoux, Côte Catalanes, Lussac Saint-émilion, Cahors, Gaillac, Gascogne, Crémant, méthode traditionnelle …	*Par Personne*	21,60	€

Forfait Boissons Exception : - Apéritif avec ou sans alcool et sa mise en bouche - Eau plate et pétillante - 2 verres de vins en accords avec votre menu - 1 coupe de crémant avec le dessert - Café, décaféiné, thé, infusion avec sa mignardise Exemple de vin : Sancerre, Savennière, Mercurey, Brouilly, Morgon, Petit-Chablis, Viré-Clessé, Saint-Estèphe, Pessac, Riesling, Gewurztraminer, Crozes-Hermitage, Saint-Joseph, Vacqueyras, Roussillon Village, Cahors 4 ans élevages…	*Par Personne*	33,50	€

Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blanc, Franck Bonville 100% Chardonnay Belle minéralité, enveloppée d'onctuosité. Arômes de fleurs et pêches blanches	*Par Bouteille (6 à 8 flûtes)*	92,70	€
	Par Magnum (12 à 16 flûtes)	157,60	€

Champagne Brut Premier Cru, Michel & Stéphane Hardy 75% Pinot Noir, 20% Chardonnay et 5% Pinot Meunier Domaine conduit dans le respect de la nature, en **bio**, à la fois floral et puissant	*Par Bouteille (6 à 8 flûtes)*	72,30	€