

PROPOSITION DE MENUS 2018 AUTOCARISTE

(Du Lundi au Vendredi uniquement)

+ 2.00 €/pers le week-end sous réserve de notre disponibilité)

(Remise autocariste uniquement : une gratuité chauffeur par groupe de 30 personnes minimum)

Les absents du jour seront facturés

FORMULE A 21,00 EUROS TTC

FORMULE A 18,50 EUROS TTC sans fromages

Cocktail Mayennais « sirop de pomme verte et chardonnay »
Et ses gâteaux salés secs
(Supplément de 1,50 Euro)

~~~~~  
Buffet froid (Minimum 35 pers)  
(Crudités - Terrines de poissons - Charcuterie)

ou  
Entrée du menu à 23 Euros

Médaille de Paleron de Bœuf braisé forestière et ses légumes

ou

Dos de cabillaud confit sur fondue de légumes et son beurre blanc

ou

Noix de joue de porc braisée à l'Angevine, Légumes du marché

ou

Fondant de volaille mariné miel et citron et son glaci, légumes

~~~~~  
Assiette fromagère (2 morceaux) et salade verte

~~~~~

4 Mini choux farcis à la crème vanille et chocolat chaud

ou

Coupe Tutti frutti et sa glace vanille

ou

Charlotte Vanille fruits rouges et son coulis de fraise

ou

Tarte feuilletée aux pommes tiède et sa glace vanille

~~~~~

Café

Menu servi avec Vin rouge du Val de Loire

(Si Sauvignon blanc sec en vin d'entrée + 0.50 Euro)

FORMULE A 23,00 EUROS TTC

FORMULE A 20,50 EUROS TTC sans fromages

Cocktail Mayennais « sirop de pomme verte et chardonnay »
Et ses gâteaux salés secs
(Supplément de 1,50 Euro)

~~~~~  
Coupe Créole (melon, crevettes, saumon, avocat, palmier)

ou

Terrine de saumon aux petits légumes (chaude ou froide)

ou

Salade Mayennaise aux lardons rôtis et terrine de campagne

ou

Duo mer et Rivière sur tatin de légumes et coulis safrané

« Saumon frais, sandre »

~~~~~

Filet de canard mariné Bigarade et ses légumes

ou

Brochette de saumon et perche grillée sur mille-feuilles de poireaux carotte et coulis de coquillage safrané

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

Délice aux fruits de saison sur coulis de fruits rouges

Ou

Trilogie gourmande de saison (crème, glace, pâtisserie)

~~~~~

Café

menu servi avec du Sauvignon blanc cht Avrillé

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)