



## NOS MENUS RESTAURANT

*Le choix du menu devra être identique à tous les convives*

*Uniquement dans les salles du Restaurant du Relais*

*Salle du restaurant mise à disposition des Groupes et familles jusqu'à 17h30 précise*



Traiteur - Restaurant - Hôtel

Nom : .....

Date : .....

Heure : .....



## MENU ANETH

*(Servi uniquement en semaine du lundi midi au vendredi soir)*

**19.00 € TTC**

*Sans aucune boisson*

**25.00 € TTC avec boissons**

Option avec l'apéritif :

Rillettes de thon maison et ses croûtons à tartiner +1.20 €

Assiette 1 verrine froide et 2 amuses bouches 2.50 €

Assiette de 5 amuses bouches du chef + 3.70 €

Assiette de 6 amuses bouches + 1 verrine + 5.40 €

Anjou moelleux 10cl OU Kir au Chardonnay 10cl

Rosé de Loire OU Sauvignon d'Anjou

Vin rouge sélection du mois

Café et son chocolat

Eau Vittel bouteille en verre (+0.60 € par pers)

Eau Vittel + Perrier fines bulles 5(+1.00 € par pers)

- Rosace de melon frais au magret fumé Mayennais
- Ecrasée de pétoncles sur mousseline de légumes verts, mesclun et vinaigrette de betterave
- Tatin de légumes provençaux gratinée à la mozzarella et voile de jambon de Serrano
- Marmite de Saint Jacques et moules mijotées à la crème d'ail persillée



- Le plat du jour
- Le filet de poisson du marché du chef
- Bavette de bœuf poêlée sauce barbecue
- Fondant de volaille moelleux mariné citron gingembre



- Plateau de fromages variés et affinés sur mesclun
- Nougat glacé maison sauce fruits rouges
- Délice Piémont noisette et pommes caramélisée sur coulis de vanille
- Crème brûlée vanille caramélisée à la cassonade et sa tuile
- Soupe de fruits frais de saison, sorbet du chef et tuile croquante
- Coulant chocolat tiède, glace vanille
- Café gourmand (expresso, 3 petits desserts du chef) (+1,50€)

Plan de Table

**Nombre**

Adultes au tarif de

½ Parts au tarif de

Enfants au tarif de

TOTAL Couverts

Menus enfants

Bon pour accord et Signature :

*Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table*

**Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé**

**Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée**



Traiteur - Restaurant - Hôtel

Nom : .....

Date : .....

Heure : .....



## MENU BASILIC

**23.50 € TTC**

*Sans aucune boisson*

**30.00 € TTC avec boissons**

Option avec l'apéritif :

Rillettes de thon maison et ses croûtons à tartiner +1.20 €

Assiette 1 verrine froide et 2 amuses bouches 2.50 €

Assiette de 5 amuses bouches du chef + 3.70 €

Assiette de 6 amuses bouches + 1 verrine + 5.40 €

Cocktail Maison aux choix ou Crémant de Loire

Rosé de Loire ou Sauvignon d'Anjou

Vin rouge sélection du mois

Café et son chocolat

Eau Vittel bouteille en verre (+0.60 € par pers)

Eau Vittel + Perrier fines bulles 5(+1.00 € par pers)

- Salade Nordique de saumon fumé sur mesclun et pain toasté
- Gratiné de chèvre sur tatin de légumes et pistou, voile de jambon de Serrano
- Marmite de Saint Jacques et moules gratinées à la crème d'ail persillée, fleuron de feuilletage
- Dos de Cabillaud confit en assiette calotte sur julienne de légumes, crème d'oseille



- Dos de Cabillaud confit en assiette calotte sur julienne de légumes, crème d'oseille
- Filet de canard mariné Bigarade orange paprika et son glacis
- Médaillon de Paleron de bœuf braisé et fondant, coulis de cèpes
- Suprême de pintade à la plancha, sauce aigre douce
- Filet mignon de porc braisé à l'estragon



- Accompagnements 2 légumes du marché



- Choix du fromage :



- Choix du dessert :

Plan de Table

Nombre

Adultes au tarif de

½ Parts au tarif de

Enfants au tarif de

-----  
 TOTAL Couverts

Menus enfants

Bon pour accord et Signature :

*Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table*

**Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé**

**Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée**

Nom : .....

Date : .....

Heure : .....



## MENU CORIANDRE

**26.00 € TTC**

Sans aucune boisson

**32.50 € TTC avec boissons**

Option avec l'apéritif :

Rillettes de thon maison et ses croûtons à tartiner +1.20 €

Assiette 1 verrine froide et 2 amuses bouches 2.50 €

Assiette de 5 amuses bouches du chef + 3.70 €

Assiette de 6 amuses bouches + 1 verrine + 5.40 €

Cocktail Maison aux choix ou Crémant de Loire

Rosé de Loire ou Sauvignon d'Anjou

Vin rouge sélection du mois

Café et son chocolat

Eau Vittel bouteille en verre (+0.60 € par pers)

Eau Vittel + Perrier fines bulles 5(+1.00 € par pers)

- Panaché de la mer (saumon, Saint Jacques, sandre) sur feuilleté de légumes et coulis safrané
- Tartare de Saint Jacques sur brunoise de légumes mariné au citron, mesclun et vinaigrette de Betterave
- Dos de Cabillaud confit en assiette calotte sur julienne de légumes, façon dugléré
- Brochette de saumon et perche à la plancha, crème de coquillages



- Filet de dorade cuit à l'unilatéral, légumes et son beurre blanc
- Filet de canard mariné Bigarade orange paprika et son glacis
- Suprême de pintade poêlé et sa crème de Cèpes
- Entrecôte de cochon Basque mariné et rôti à la Calabraise
- Filet de Bœuf rôti en tournedos minute, sauce marchand de vin (+1.50€)



- Accompagnements 3 légumes du marché



- Choix du fromage :



- Choix du dessert :

Plan de Table

Nombre

Adultes au tarif de

½ Parts au tarif de

Enfants au tarif de

TOTAL Couverts

Menus enfants

Bon pour accord et Signature :

Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table

Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé

Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée



## MENU MELISSE

**28.50 € TTC**  
Sans aucune boisson

**35.00 € TTC avec boissons**

Option avec l'apéritif :

Rillettes de thon maison et ses croûtons à tartiner +1.20 €  
Assiette 1 verrine froide et 2 amuses bouches 2.50 €  
Assiette de 5 amuses bouches du chef + 3.70 €  
Assiette de 6 amuses bouches + 1 verrine + 5.40 €

Cocktail Maison aux choix ou Crémant de Loire  
Viognier Blanc Pays d'Oc ou Sauvignon d'anjou  
Vin rouge sélection du mois  
Café et son chocolat  
Eau Vittel bouteille en verre (+0.60 € par pers)  
Eau Vittel + Perrier fines bulles 5(+1.00 € par pers)

**Nombre**

Adultes au tarif de  
½ Parts au tarif de  
Enfants au tarif de

-----

TOTAL Couverts

- Foie gras frais maison sur gelée de vin moelleux, chutney aux figues et pain toasté
- Filet de sandre rôti sur tatin de légumes provençaux et coulis safrané
- Trilogie gourmande terre et mer (Petit pot du Chef, foie gras, cassolette tiède de st Jacques)



- Filet de bar rôti à l'unilatéral, sur mille feuilles de poireaux carottes et sauce au choix
- Pavé de veau dans le quasi en éventail sauce forestière
- Filet de Bœuf rôti en tournedos minute sauce marchand de vin
- Noix pâtissière d'agneau marinée Bigarade et rôtie dans son jus



- Accompagnements 3 légumes du marché



- Choix du fromage :



- Choix du dessert :

Plan de Table

Menus enfants

Bon pour accord et Signature :

*Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table*

Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé  
Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée

Nom : .....

Date : .....

Heure : .....



## MENU THYM

*Servi debout ou assis avec votre apéritif :  
1 ficelle de campagne foie gras, 1 ficelle de saumon fumé, 2 feuilletés chauds,  
1 crevette panée, 1 verrine du chef*

**32.80 € TTC**  
Sans aucune boisson

**41.30 € TTC avec boissons**

Menu servi avec :  
Un cocktail maison au choix « 1 verre »

Si repasse d'apéritif (2 passages) + 1.50 €/pers

Viognier ou Sauvignon d'Anjou  
Malbec 2015 ou Fronsac 2014  
Crémant de Loire (10 cl)  
Café et son chocolat

Eau Vittel bouteille en verre (+0.60 € par pers)  
Eau Vittel + Perrier fines bulles 5 (+1.00 € par pers)

- Trilogie gourmande terre et mer (Petit pot du Chef, foie gras, cassolette tiède de St Jacques)
- Panaché de la mer sur feuilleté de légumes du Sud au pesto (Sandre, Saumon, Saint Jacques)
- Enfilade de grosses Noix de St Jacques à la plancha sur légumes, sauce au choix
- Filet de flétan poché à la dugléré, servi en assiette calotte sur fondue de légumes

- Caille désossée farcie au foie gras, sauce raisins
- Pavé de veau dans le quasi en éventail sauce forestière
- Filet de Bœuf rôti en tournedos minute sauce marchand de vin
- Médaillon d'agneau dans le contre filet rôti et son glacis de viande

• Accompagnements du marché

• Choix du fromage :

• Choix du dessert :

Plan de Table

**Nombre**

Adultes au tarif de  
½ Parts au tarif de  
Enfants au tarif de

TOTAL Couverts

Menus enfants

Bon pour accord et Signature :

Menu servi uniquement au Relais pour un minimum de 8 convives - Le choix du menu devra être identique à toute la table

Le nombre de couverts annoncés 72 h00 à l'avance sera le nombre facturé  
Aucune déduction de convives ne pourra être acceptée





## CARTE DES FROMAGES

- \* *Mini planche de 4 fromages affinés sélection MOF*
- \* *Tartine de Vieux Pané rôti sur confit d'abricots*
- \* *Brochette aux trois fromages et fruits confits (camembert, Tomme du Closier, Vieux pané)*
- \* *Duo de chaud-froid, profiterole au lait de vache caramélisée au miel et tranche de St Nectaire fermier*
  - \* *Pannequet de Camembert en feuille de brick aux pommes caramel beurre salé*

**Tous nos fromages sont accompagnés d'un mesclun de salades**



## CARTE DES DESSERTS

### Avec présentation en salle

- \* *Le Mandarine Nougat sur biscuit d'amande, coulis de fruits rouges*
- \* *Ivoire Mangue Passion sur biscuit Dacquoise et mousse fromage blanc*
- \* *Le Feuillantine pomme caramel sur craquantine et coulis de vanille*
- \* *Chicago chocolat noir et praliné sauce vanille sur craquantine*
- \* *Le Sicilien croustillant fruits rouges, mascarpone vanille aux billes de fruits*
- \* *Omelette Norvégienne vanille et flambée au Grand Marnier*
- \* *Vacherin vanille framboise sur coulis de fruits rouges*
- \* *Assiette gourmande (assortiment de 4 desserts variés dont 1 entremet présenté) (+ 0.50€)*
- \* *Le Piémont noisette vanille pomme caramélisé (+1.00€)*

### Sans présentation

- \* *Tarte aux fruits frais de saison sur mousseline vanille et sorbet*
- \* *Le moelleux au chocolat tiède et glace Café*
- \* *Profiterole aux 3 parfums (caramel, café, vanille) sauce chocolat*
- \* *Tarte croustillante au chocolat d'équateur et glace au choix*
- \* *Trilogie Gourmande du chef et de saison*





## CARTE DES VINS DE DESSERT

*Servi avec le dessert ou/et après le café*

17.00 € - Coteaux de l'Aubance Moelleux « Biotteau » 2015

19.50 € - Coteaux du Layon « Domaine Rabineau » 2013

28.00 € - Bonnezeau « Domaine le Mont » 2015



14.00 € - Gratien Meyer pétillant « brut »

19.00 € - Crémant de Loire « Biotteau »

19.00 € - Crémant de Loire Rosé « Biotteau »

39.00 € - Champagne Fourrier brut

49.00 € - Champagne brut Deutz

## MENU ENFANTS

### **Formule n°1** **8.50 € tout compris**

- \* Cocktail sans alcool  
~~~~~
- \* Filet de poulet pané
  - \* Steak haché
  - \* Jambon blanc
- \* Poisson du jour  
~~~~~
- \* Frites
- \* Pâtes
- \* Légumes verts  
~~~~~
- \* Glace surprise

### **Formule n°2** **11.00 € tout compris**

- \* Cocktail sans alcool  
~~~~~
- \* Entrée de crudités  
et charcuterie  
~~~~~
- \* Filet de poulet pané
  - \* Steak haché
  - \* Jambon blanc
- \* Poisson du jour  
~~~~~
- \* Frites
- \* Pâtes
- \* Légumes verts  
~~~~~
- \* Glace surprise

**Carafe de sirop d'orange inclus dans  
les menus**

### **Formule n°3** **(demi-tarif)** **19.00 €** **minimum**

*Menu identique à celui des adultes  
servi en demi-part*

### **Formule n°4** **(couvert uniquement)** **3.50 €**

*Nappage + serviette + couverts + pain  
Le repas est fourni par le client*