

### Nos Entrées Froides

Les recettes ci-dessous peuvent avoir des variantes avec d'autres viandes

#### Corolle Océanique

Tarif : 8.00 €/pers

Feuille de brick en forme de corolle garni de mâche, crevettes, saumon frais et fumé, cabillaud. La corolle est posée sur un coulis de homard. Décor : Physalis  
Nous pouvons faire une multitude de variantes en fonction de vos goûts (landais, St Jacques, ...)  
Nous étudierons vos suggestions

#### Nuage aux deux saumons

Tarif : 8.00 €/pers

Le nuage est composé d'une crème fouettée avec aneth et jus de citron. Nous y ajoutons du saumon frais et fumé, oignons rouge, ciboulette, dés d'avocat, œuf de truites  
Servi sur un coulis de homard et réduction balsamique, Bouquet de salade. Décors : Œuf de truite  
Pour un cout moindre (-1.50 €), nous pouvons la présenter dans une coupe de champagne

#### Médaille croquant (au choix)

Tarif : 8.00 €/pers

Croquante :

Salade de chou blanc, courgette poêlée, emmental, mimolette, poulet, raisin, le tout coupé en petit dés

Opéra :

Céleri branche, pomme « Pink lady », saumon frais et saumon fumé, vinaigrette basilic et gr. Moutarde

Régal des Andes :

Quinoa, persil haché, maquereau, oignon rouge, tomate, poivron confit, vinaigrette au parfum de noix

Ces médaillons sont présentés sur une réduction balsamique. Décor, une julienne de légumes croquant

#### Bocal Landais

Tarif : 9.00 €/pers

Salade de foie gras, mâche, dés de pain d'épice, pomme « Pink », vinaigrette Cassis-framboise  
Présenté dans un bocal en verre et sa dentelle. Effet assuré. Décor : groseille et cerfeuil

Nous pouvons reprendre cette idée pour une salade Angevine avec mâche, rillauds, tomate, maïs et croutons, vinaigrette à la graine de moutarde (-0.80 €)

#### Gravlax de saumon a l'aneth

Tarif : 9.00 €/pers

Spécialité Norvégienne : Saumon frais « Label Rouge » sans peau ni arrête.

Nous le faisons marinés sous presse 48 h dans un mélange de gros sel, sucre et aneth.

Coupé en tranche fine après séchage, il est servi avec une sauce crème au raifort : un régal

#### Gâteau de foie de volailles à l'échalote

Tarif : 9.00 €/pers

Foie de volailles sauté dans un beurre d'échalote, déglacé avec un vinaigre de framboise.

Puis, nous le mixons avec du pain de mie, persil et œuf. Présenté sur un coulis d'herbe

avec de jeune pousse de poireaux, lamelle de carotte

#### Tartare de saumon sur son écrasé d'avocat

Tarif : 10.50 €/pers

Saumon frais coupé en petits dés, mariné à l'huile d'olive et citron, zeste de citron vert, cerfeuil

Ce tartare est présenté sur un écrasé d'avocat, posé sur ardoise avec de jeune pousse.

Déclinaison possible avec une salade de crevette sauce cocktail à la place du tartare (-1.20 €)

#### Pressé de Foie gras sur chutney figue et pain d'épice

Tarif : 10.50 €/pers

Pain d'épice à la base, tranche de foie gras, chutney de fruits confits. Décor : pensée jaune

Présenté sur une gelée de thé vert « Dammann » (arome : canne à sucre pêche jaune, fleur d'oranger)

Nous proposons toujours la tranche de foie gras « entier » et ses toasts (+3.50 €)

Nous proposons aussi un carpaccio de Foie gras à la fleur de sel sur émincé d'artichauts (+2.00 €)



# Nos Entrées Chaudes

Les recettes ci-dessous peuvent avoir des variantes avec d'autres poissons

## Brandade de moules et coques sous fondue de fenouil

Tarif: 8.00 €/pers

Brandade de morue cuisinée avec un écrasé de pomme de terre et huile d'olive, cerfeuil et ail  
Servi individuellement sur un beurre citron. Décor : fondue de fenouil, moules et coques



## Risotto de lotte-parmesan au lard sur coulis de homard

Tarif: 8.00 €/pers

Riz à risotto cuisiné dans un fumet de lotte, puis crémé. Le risotto est moulé dans un moule alu. Il vous sera servi sur un coulis de homard et feuilles de roquettes.  
En décor, brochette de lotte lardées et copeaux de parmesan, cerfeuil



## Dos de cabillaud sur ses maugettes et chorizo

Tarif: 8.00 €/pers

Dos de cabillaud cuisiné au beurre clarifié avec un jus de citron, sel et poivre du moulin  
Petite coco cuisinée maison avec oignons, cerfeuil et une brunoise de chorizo  
Présenté avec de jeune pousse d'épinard juste blanchi



## Blanquette de la mer en cocotte lutée

Tarif: 9.00 €/pers

Saumon et cabillaud cuisiné dans une sauce vin blanc-échalotes-crème  
Nous ajoutons quelques moules et une fondue de poireaux et une brunoise de carotte et navet  
Des noix St Jacques peuvent être rajoutées : (+1.50 €)



## Pavé de saumon fumé a chaud sur sa feuillantine

Tarif: 9.00 €/pers

Saumon « fumé à chaud » présenté sur une fondue de poireaux frais au Noilly.  
Le tout posé sur une pate feuilleté. Décor : jeune pousse de poireaux  
Sauce Champagne ou Beurre Blanc



## Dos de sandre au beurre blanc, Fondue de poireaux

Tarif: 9.00 €/pers

Dos de sandre cuisiné au beurre clarifié avec un jus de citron, sel et poivre du moulin  
Une fondue de poireaux émincé finement et cuisiné à la crème fraiche, parfumé au Noilly  
Une tomate cerise rôtie et ciboulette ciselée et notre beurre. Variante avec un beurre d'agrumes



## Filet de sole dans sa boite et écrevisse

Tarif: 10.50 €/pers

Dans une boite alu ressemblant à une boite de sardine, fondue de poireaux, un filet de sole et une sauce beurre citron. Décor : écrevisse et bouquet de jeunes pousses  
Présentation qui a toujours sont effet



## Brochette de St Jacques de la Manche aux agrumes

Tarif: 12.50 €/pers

Trois grosses Noix de St Jacques poêlées puis intercalées de Gambas décortiquées  
Disposé sur un risotto crémeux parmesan-chiitake et artichaut  
Réduction « agrumes et xérès »



## Carte des douceurs

Tarif: 3.00 €/pers

- Douceur Saumuroise (Crémant de Loire, sorbet fraise ou cassis)
- Douceur du verger (eau de vie de poire, sorbet poire)
- Douceur Normande (Calvados, sorbet pomme verte)
- Douceur du Colonel (Vodka, sorbet citron vert)
- Douceur Lorraine (Eau de vie de prune, sorbet mirabelle)
- Douceur Angevine (Cointreau, sorbet mandarine)



# Nos Viandes

Toutes nos recettes peuvent être modifiées en fonction de vos suggestions

## Grosse pomme de terre Angevine, Rillauds et tome fraiche *Tarif: 9.00 €/pers*

Grosse pomme de terre cuite au four sous alu. Ouverte en deux et garni d'une sauce champignons aiguillette de poulet, Tome fraiche, et nos rillauds.  
Présenté avec une petite salade « parfums noix »



## Rougail de saucisse et poulet *Tarif: 9.00 €/pers*

Le rougail est une recette Créole composé d'oignons, tomate, courgette, poivrons, saucisse fumée Il est légèrement épicé. Il vous sera servi avec une dariole de riz pilaf et un bouquet de salades Dans le style exotique et au même tarif : Couscous, tajine, paella, Jumbalaya, Carry



## Moelleux de cochon sur son écrasé de patates douces *Tarif: 11.00 €/pers*

Noix de joues de porc cuisinés à l'étouffé, servi avec une réduction du jus de cuisson afin d'en concentrer les aromes. La patate douce est vivement conseillée avec ce plat et lui apporte toute la douceur recherchée



## Confit de canard en parmentière *Tarif: 11.00 €/pers*

Effiloché de confit de canard, écrasé de pomme de terre au beurre d'Echiré Poêlé de shiitake et roquette en décor, réduction de jus de canard aux poivres D'autres poêlé de champignons sont possibles



## Suprême de Pintadeau à la Royale *Tarif: 11.00 €/pers*

Escalope de pintade avec une farce foie de volaille-champignons-foie gras et Armagnac Réduction du jus de cuisson crémé puis montée au beurre Pour une recette à l'accent Italien, nous pouvons réaliser une farce fine au pesto



## Mignon de porc bardé Chorizo et cuisiné au gorgonzola *Tarif: 11.00 €/pers*

Filet mignon de porc dans lequel nous ajoutons un cœur de Gorgonzola, puis dardé d'une tranche de chorizo « Cular ». Nous l'accompagnons d'une poêle de courgette, tomate, oignon et chorizo taillé en mirepoix



## Filet de canette rôti au miel et sauce soja *Tarif: 12.00 €/pers*

Possibilité de changer la sauce : Cassis ou champignons ou en croutes d'épices Nous pouvons le farcir afin d'avoir un produit plus moelleux : +0.70 € Même principe avec un suprême de pintade au calva et pommes caramélisé : +0.80 €



## Pavé de bœuf poêlé à l'échalote et vin d'Anjou *Tarif: 12.00 €/pers*

Pavé de Bœuf tranché dans le rumsteak ou la poire. Il sera saisi sur toutes ces faces dans un beurre Clarifié. Dans cette même poêle, nous ferons revenir à coloration nos échalotes puis déglacerons au Vin Rouge d'Anjou. La sauce sera réduite et montée au beurre



## Tournedos de canard et cœur de foie gras *Tarif: 13.50 €/pers*

Roti de filet de canard (moins gras que le magret) avec un cœur de foie gras. Nous le coupons après cuisson en médaillon et l'accompagnons d'une sauce foie gras Plus classique : magret de canard juste rôti, cuisson rosé sur sauce foie gras : -0.70 €



## Grenadin de veau (filet) sur crème d'asperges vertes *Tarif: 13.50 €/pers*

Tranche épaisse de filet de veau poêlée, cuisson rosée. Il est flambé à l'Armagnac et déglacé à la crème fraiche. Crème d'asperges verte au Noilly Pratt Nous pouvons également servir ce grenadin sous un crumble d'herbes ou une sauce champignons



## Deux garnitures accompagneront vos plats (non comprises dans les 4 premières recettes)

- ✓ Gâteau de pomme de terre à la normande
- ✓ Tatin de tomate confite
- ✓ Botillon d'haricot vert au lard
- ✓ Ecrasé de patate douce (ou panais en saison)
- ✓ Poêlée de Champignons frais à l'échalote et lardons
- ✓ Demi pomme « Pink » braisée à la gelée de groseille
- ✓ Gâteau de courgette au Comté (ou autre fromage)
- ✓ Timbale de riz « Pilaf » aux éclats d'amandes
- ✓ Flan de duxelles de champignons et cerfeuil
- ✓ Tomate rôti au pesto
- ✓ Blinis ou gaufre de pomme de terre
- ✓ Ou vos suggestions....

# Nos assiettes de fromages

## Accompagnée d'un panaché de salades aux parfums de noix

- Brie, Comté (ou fourme) et St Nectaire
- Galet de Loire (délicat et onctueux en bouche, fabriqué en Anjou)
- Brie de Meaux, St nectaire fermier et Fourme d'Ambert
- Trilogie de chèvre « Bio » Cabri d'Anjou, Chemillé
- Craquelin de camembert et pommes caramélisées (servi chaud)
- Brochette de nos cinq fromages :  
Brie, Fourme, Comté, Chèvre, St Nectaire, Tomate cerise
- Plateau de 7 fromages AOC :  
Roquefort, Chaource, Selle sur Cher, Cantal entre deux, Munster, Epoisses, Camembert...

Tarif: 3.50 €/pers

Tarif: 3.50 €/pers

Tarif: 4.20 €/pers

Tarif: 4.20 €/pers

Tarif: 5.00 €/pers

Tarif: 5.00 €/pers

Tarif: 6.50 €/pers



# Nos Desserts

## Accompagnée d'une crème Anglaise ou d'un coulis

### Notre Trilogies 1

- ½ Amandine poire, ou Normande aux pommes, ou abricots, ou Citron
- ½ Moelleux au chocolat
- Verrine de panna cotta coulis mangue ou fruits rouges

Tarif: 4.50 €/pers



### Notre Trilogies 2

- Verrine glacée (fraise ou mandarine) et tartare de fruits
- ½ Moelleux au chocolat ou tarte
- Opera café et chocolat ou framboisier à la vanille de Madagascar

Tarif: 5.50 €/pers



### Notre Trilogies 3

- Verrine glacée (fraise ou mandarine) et tartare de fruits
- Piece montée 1 chou ou 1 macarons par personne
- Dessert de notre pâtissier « Pothin », rue de la Madelaine à Angers

Tarif: 6.50 €/pers



### Wedding Cake

Gateau Américain sur plusieurs étages  
Nous déterminerons ensemble les parfums

Tarif: 7.50 €/pers



### Fontaine de chocolat (minimum 50 pers) :

Fruits frais, Brochette, Chamallow, cigare russe, ...

Tarif : 5.50 €/pers



### Pains

(offert au-dessus de 60 pers)

Boule de pain individuelle et pain tranché « Céréales »

Tarif: 0.80 €/pers



### Café et sucre

(offert au-dessus de 60 pers)

Servi à table au plateau  
ou à votre disposition en open bar pendant toute votre soirée

Tarif: 1.00 €/pers



## La Vaisselle

Nous travaillons avec Anjou Réceptions et Belinois Réceptions

Offert au-dessus de 60 pers dans la limite de 2.00 €/pers

### Gamme « Ophélie » :

Tarif: 2.00 €/pers

3 petites et 1 grande assiette, 1 verre a eau, 2 verre à vin, 1 flute, percolateur

Couvert « Liseret » Couteau, fourchette, petite cuillère, 1 tasse à café

- Verre supplémentaire (flute, verre apéritif, verre a vin, ...) : +0.20 €
- Assiette supplémentaire : +0.20 €
- Fourchette et couteau à poisson (le duo) : +0.40 €
- Fourchette et couteau fromages (le duo) : +0.40 €

### Gamme « Swing ou Ellipse et verrerie Ango » :

Tarif: 2.70 €/pers

3 petites et 1 grande assiette, 1 verre a eau, 2 verre à vin, 1 flute, percolateur

Couvert « Liseret » Couteau, fourchette, petite cuillère, 1 tasse à café et une sous-tasse

- Verre supplémentaire (flute, verre apéritif, verre a vin, ...) : +0.30 €
- Assiette supplémentaire : +0.30 €
- Fourchette et couteau à poisson (le duo) : +0.70 €
- Fourchette et couteau fromages (le duo) : +0.70 €



## Et encore plus ...



Assiette « Oréo »  
0.40 € pièce



Assiette « Ellipse »  
0.30 € pièce



Assiette « Goutte »  
0.40 € pièce



Assiette « feuille »  
0.35 € pièce



Verrerie « Spirale »  
0.50 € pièce



Couvert Filet Or  
0.40 € pièce

## Divers...



Vase centre de table  
1.20 € pièce



150 cm ; 20 cm ; 75 cm  
12.00 € 3.00 € 8.00 €



25 cm ; 30 cm  
3.10 € 3.90 €



Seau champagne Led  
15.00 € pièce



Bar Led 150x120  
250.00 € pièce



Carboglace 5kg  
40.00 € les 5kg



Fontaine jus de fruit  
50.00 € pièce



Etuve 220 V  
90.00 € pièce



Chaise PVC  
1.90 € pièce



Housse tissu  
3.50 € pièce



Chaise Napoléon  
7.00 € pièce



Chaise Cristal  
10.00 € pièce



Mange debout  
15.00 € (avec housse)

# Les tables, le nappage et les serviettes

## Nappage et serviette en non-tissé offert au-dessus de 100 personnes

- Table ronde de 8 pers (diamètre 150) : 12.00 €
- Table ronde de 10 pers (diamètre 180) : 14.00 €
- Table rectangulaire 6 pers (183x76) : 9.20 €
- 2 nappes (300x150) recouvrent 3 tables mis bout à bout, soit 23.00 € de nappage pour 18 à 20 pers
- Sa nappe tissu blanche (180\*180) : 10.00 €
- Sa nappe tissu blanche (220\*220) : 11.50 €
- Sa nappe tissu blanche (150 x 150) : 9.00 €
- Table ovale 12 pers (250x120) : 14.00 €
- Table ovale 16 pers (400x120) : 25.00 €
- Table ovale 24 pers (600x120) : 38.00 €
- Serviette tissu Blanche : 1.00 €
- Sa nappe tissu blanche (300x200) : 12.50 €
- 2 nappes tissu blanche (220x220) : 23.00 € les deux
- 3 nappes tissu blanche (220x220) : 34.50 € les trois
- Serviette tissu 15 couleurs différentes : 1.35 €

## Le service *Nous conseillons 1 serveur pour 30 à 35 pers*

### Personnel de service et de cuisine offert au-dessus de 100 personnes

- Maitre d'Hôtel (responsable de votre réception) :** Tarif: 35.00 €/heure
- Pour une prestation de 6h00 : 210.00 €
- Serveur :** Tarif: 28.00€/heure
- Pour une prestation de 6h00 : 168.00 €
- Cuisinier :** Tarif: 28.00€/heure
- Pour une prestation de 6h00 : 168.00 €



## Les boissons (TVA 20%)

### Nous ne prenons aucun « Droit de bouchon » et vous servons vos boissons

#### Comptez 1 bouteille pour 4 personnes

##### Vin Blanc :

- Chardonnay « Domaine de la Petite Croix » Thouarcé : 4.80 € la bouteille
- Anjou Blanc « Château la Tomaze » de Champ sur Layon : 5.70 € la bouteille

##### Vin Rosé :

- Cabernet d'Anjou « Domaine de la Petite Croix » Thouarcé : 4.80 € la bouteille

##### Vin Rouge :

- Cote du Lot « Malbec » Démon Noir : 5.10 € la bouteille
- Anjou Rouge « Domaine de la Petite Croix » Thouarcé : 5.70 € la bouteille
- St Nicolas de Bourgueil « Cuvée Estelle » : 7.00 € la bouteille

##### Vin Liqueureux Blanc :

- Coteau du Layon St Aubin « Domaine du Petit Métris » : 7.10 € la bouteille

##### Vin effervescent :

- Blanc de Blanc « Adrien Romet » : 4.10 € la bouteille
- Crémant de Loire « Domaine de Terre brune » : 7.00 € la bouteille
- Bouvet Ladubay « Cuvée Saphir » : 10.20 € la bouteille
- Bouvet Ladubay Rosé « Cuvée Excellence » : 11.40 € la bouteille
- Champagne « Veuve Pelletier et fils » : 16.70 € la bouteille
- Champagne « G.H. MUMM Cordon Rouge » : 30.10 € la bouteille

