

# Entre Ciel et Terre

Spécialisé dans l'organisation de repas de groupes est une étape agréable en Eure et Loir.

Notre situation géographique privilégiée vous offre un large choix de balades, visites et excursions en tout genre.

proche du château de MAINTENON. Cathédrale de CHARTRES, GALLARDON et ses environs accueillants avec la Vallée de la Voise et le Château d' Esclimont

Au restaurant ou en salon privé le chef vous propose une cuisine gourmande et raffinée, fait maison, à base de produits essentiellement locaux. On peut adapter nos menus pour des végétariens ou en cas d'allergies alimentaires.

## **AUTOCARISTES – PROFESSIONNEL DU TOURISME**

De 20 à 200 personnes nous vous recevrons toute l'année sur réservation. Possibilité de service rapide sur demande.

Nous vous offrons une gratuité au restaurant par tranche de 25 personnes.

Notre équipe met à votre disposition son salon et son restaurant pour :

Des arrêts petits-déjeuners, déjeuners ou dîners

Des repas avec animation, un banquet...

Une journée ou circuit détente et découverte

Vastes parkings pouvant recevoir autocars, rallyes voitures ou motos.

## **Réception / Evènement privé ou professionnel**

Pour votre mariage, fête de famille , Baptême, Anniversaire ou une occasion professionnelle, réunion de travail, réception de clients, repas de fin d'année, arbre de Noël, nous pouvons privatiser le restaurant, ou un de nos espaces intérieurs et extérieurs.

**Une occasion professionnelle originale, venez passer 1 journée avec le CVVE de l'aérodrome qui vous propose des baptêmes et nous nous occuperons de votre accueil pour cet évènement.**

Avec sa grande salle de restaurant, sa salle privative, les espaces extérieur, nous pouvons nous adapter à de multiples configurations pour vous recevoir.

Nous mettons à votre disposition notre savoir-faire pour des évènements privés ou professionnels.

Notre équipe vous proposera des formules sur mesure pour répondre à toutes vos attentes et vos demandes

**CIEL ET TERRE** vous propose ses espaces 12 à 200 personnes.

Les configurations sont toutes possibles entre déjeuners, dîners assis, cocktails déjeunatoire et dînatoires, cocktails apéritifs, concerts... Chaque réception est unique et nous vous accompagnons pour que ce soit un moment d'exception.

Notre maison est la vôtre le temps d'un événement qui ne tolère pas l'improvisation et exige professionnalisme et disponibilité

## **Autocariste – Professionnel de tourisme (+ 20 pers)**

### **3 plats : entrée + plat + dessert**

#### **Entrée au choix**

Salade de lentilles vertes et son œuf poché

*Ou*

Salade grande ferme et son œuf poché

*Ou*

Melon à l'Italienne

#### **Plat au choix**

Volaille Normande

Riz Pilaf

*Ou*

Longe de porc cuit à basse température

Pommes grenailles aux herbes

*Ou*

Filet de lieu noir, sauce à l'oseille, légumes du moment

#### **Dessert au choix**

Tarte citron, coulis de framboise et sorbet framboise

*Ou*

Craquant au chocolat, crème anglaise

*Ou*

Framboisier

#### **Café**

### **Avec vins en carafe**

+ carafes de vin de Côtes de Gascogne (rouge ou rosé ou blanc)

+ eau en carafe **18.00€**

### **Kir et vins en carafe**

+Kir avec gâteau salés, carafes de vin de Côtes de Gascogne  
(rouge ou rosé ou blanc) + eau en carafe. **20.00€**

## **Réception / Evènement privé ou professionnel**

**Prix de ce menu par convive : 20,00 € déjeuner / 22€ dîner**

**Tarif valable du lundi au vendredi, samedi, dimanche et férié+ 2 €**

### **4 plats : entrée + plat + fromage + dessert**

#### **Entrée au choix**

Salade de croustillant de camembert, caramel de cidre au poivre

*Ou*

Tartare d'avocat, chair de crabe et baies rose

*Ou*

Melon à l'Italienne

#### **Plat au choix**

Cuisse de volaille sauce forestière,  
embeurrée de pommes de terre à la ciboulette

*Ou*

Bœuf à la Provençale, Tagliatelles

*Ou*

Filet de cabillaud, sauce aux mangues caramélisées,  
légumes du moment

#### **Brie sur salade aux noix**

#### **Dessert au choix**

Tarte citron, coulis de framboise et sorbet framboise

*Ou*

Carpaccio d'ananas, sirop vanillé, sorbet citron

*Ou*

Framboisier ou Craquant au chocolat

**Café**

## **Réception / Evènement privé ou professionnel**

**Prix de ce menu par convive : 25,00 € déjeuner / 27€ dîner**

**Tarif valable du lundi au vendredi, samedi, dimanche et férié+ 2 €**

**4 plats : entrée + plat + fromage + dessert**

### **Entrée au choix**

Salade gourmande au foie gras et son toast

*Ou*

Délice d'agrumes aux crevettes, sauce cocktail

*Ou*

Tartare de melon au Muscat, copeaux de jambon sec et basilic

### **Plat au choix**

Filet de volaille aux morilles

Gratin Dauphinois

*Ou*

Fondant de quasi de veau et petits légumes

*Ou*

Cabillaud Saumon et Crevettes au Curry et Curcuma

Duo de riz blanc et riz sauvage

**Assortiment de Fromage et sa mesclun et herbes fraîches**

### **Dessert au choix**

Solognote au Calvados, glace vanille

*Ou*

Dôme rubis framboise

*Ou*

Elégance chocolat

**Café**

### **Avec vins en carafe**

+ carafes de vin de Côtes de Gascogne (rouge ou rosé ou blanc)  
+ eau en carafe + Eau pétillante en bouteilles plastiques  
3.50€

### **Kir et vins en carafe**

+Kir avec gâteau salés, carafes de vin de Côtes de Gascogne  
(rouge ou rosé ou blanc) + eau en carafe.  
+ Eau pétillante en bouteilles plastiques  
5.50€

### **Avec vins et eaux en bouteilles**

**Forfait boissons n°1** : Kir et ses amuse bouches (2 canapés),  
Touraine Sauvignon, eau plate et pétillante en bouteilles plastiques.  
8.50 €

**Forfait boissons n°2** : Kir pétillant et ses amuse bouches (4 canapés),  
Touraine Sauvignon  
Ou  
Bourgogne Aligoté, Saint-Nicolas de Bourgueil,  
eau plate et pétillante en bouteilles verre.  
10.50 €

## **Tarif boisson groupe et évènement**

**Le kir : 4.50 € (2 verres)**

**Kir pétillant ou soupe angevine ou crément de Loire ou planteur  
: 5.50 € (2 verres)**

**Le trou normand (sorbet pomme + calva) : 3.90 €**

**Le Tonkin (sorbet mandarine + triple sec) : 4.90€**

**Le Sgroppino (pétillant + sorbet citron+ vodka) : 4.90€**

**Le champagne à la place du crément : + 5.00 €**

**Eaux plates et pétillantes, jus d'orange et cola pour cocktail :  
0.80 €**

**Eaux plates et pétillantes pour repas : 0.70 € en bouteilles  
plastiques/ 0.95 € en bouteilles verres .**

**2 Mignardises : 1.40 €**