



Menus pour les groupes de 12 à 32 pers

**CES MENUS IMPLIQUENT UN CHOIX IDENTIQUE
POUR TOUS LES CONVIVES
RÉSERVATION MINIMUM 3 SEMAINES À L'AVANCE**

Menu à 33,80€/pers

Apéritif à table

Assortiments de 4 réductions salées

Entrée

Marbré de lieu et saumon, chutney de poireaux au vinaigre de cidre, crème safranée
ou
Salade Bistrot (Viande fumée, foie gras, gravlax de saumon)
ou
Fondant de cabillaud, risotto courges, beurre blanc estragon

Plat

Cuisse de canette confite et lard grillé, fondant de pt forestières, petits légumes,
jus de canard au poivre de timut
ou
Cotriade de la mer (poisson du marché, saint jacques, crevette rose),
risotto safrané, petits légumes, beurre nantais
ou
Tournedos de bœuf braisé au vin rouge, pt fondantes, carottes glacées, poireau grillé,
jus de bœuf

Dessert

Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel
ou
Crèmeux citron meringué sur son sablé Breton
ou
Croquant chocolats noir et blanc
ou
Croquant chocolat et caramel au beurre salé
ou
Délice poire chocolat
ou
Croquant pistache et crèmeux framboise

Café, thé, mignardise inclus

Cette proposition est “clé en main”:

Elle comprend:

- La location de la salle “La Grange du Logis (à Pacé)”**
- L’installation de la salle**
- Le débarrassage et le ménage de la salle**

Forfait Boisson 10.95€ par personne

Soupe Angevine banane/Kiwi

Vin blanc :

- VIOGNIER IGP OC “Vigne Antique”
ou
- Chenin IGP OC “Domaine Privilège”

Vin rouge et/ou rosé:

- Côte du Rhône AOP “Roc Saint Jean”
ou
- Bordeaux AOP “Le Puits Saint Martin”

Eau plate et eau pétillante
Boissons sans alcool



Menus pour les groupes de 33 à 80 pers

**CES MENUS IMPLIQUENT UN CHOIX IDENTIQUE
POUR TOUS LES CONVIVES
RÉSERVATION MINIMUM 3 SEMAINES À L'AVANCE**

Menu 48€

Apéritif à table

Assortiments de 4 réductions salées

Entrée

Tataki de filet de bœuf, condiment poire, cacahuète, glace moutarde à l'ancienne
ou

Filet de bar grillé, risotto de céleri au beurre noisette, crémeux betterave, chimichurri
ou

Terrine de foie gras et andouille de Quédillac, gelée de pomme au calvados

Plat

Tournedos de veau pané au sarrazin, purée de panais à la vanille, croustillant de polenta, jus de veau
ou

Filet de canette, millefeuille de céleri et pommes de terre, fondant de patate douce, jus de canard au poivre de Sichuan
ou

Fondant de cabillaud, risotto de Crozets aux algues Bretonnes, topinambours rôtis, beurre blanc au champagne

Fromage

Assiette de 3 fromages locaux, salade verte et muesli de saison
ou

Croustillant de poire et fourme d'Ambert, mesclun et gastrique de cidre et miel Breton

Dessert

Fraisier (selon saison)

ou

Feuillantine chocolat blanc et crème brûlée caramel

ou

Crèmeux citron meringué sur son sablé Breton

ou

Croquant chocolats noir et blanc

ou

Croquant chocolat et caramel au beurre salé

ou

Délice poire chocolat

ou

Croquant pistache et crèmeux framboise

Café, thé, mignardise

Cette proposition est “clé en main”:

Elle comprend:

-La location de la salle “La Grange du Logis (à Pacé)

-L’installation de la salle

-Le débarrassage et le ménage de la salle

Forfait Boisson 10.95€ par personne

Soupe Angevine banane/Kiwi

Vin blanc :

-VIOGNIER IGP OC “Vigne Antique”

ou

-Chenin IGP OC “Domaine Privilège”

Vin rouge et/ou rosé:

-Côte du Rhône AOP “Roc Saint Jean”

ou

-Bordeaux AOP “Le Puits Saint Martin”

Eau plate et eau pétillante
Boissons sans alcool