



SOMMAIRE

MENUS GROUPES	PAGE 1	FORMULE PIQUE-NIQUE	PAGE 7
SUPPLÉMENTS	PAGE 2	FORMULES BUFFET	PAGES 8 - 9
MENU PLANCHA DES FARFADETS	PAGE 3	BRUNCH	PAGE 9
LES ATELIERS	PAGE 4	PLATEAUX REPAS	PAGE 10
LES COCKTAILS	PAGES 4 - 5 - 6	PAUSES SUCRÉES SALÉES	PAGE 10
MENUS SPÉCIAUX	PAGE 7	GÂTEAUX	PAGE 10

MENUS GROUPE SÉMINAIRES

Choisissez votre menu à raison d'une entrée, un plat et un dessert par repas pour l'ensemble du groupe.
Le choix du menu devra être transmis maximum 15 jours avant la date de prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

MENU MYSTERE20 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Salade Folle
(gésiers, croutons de pain, émincés de poulet rôti, œuf et tomates)
Assiette de charcuterie
Méli-mélo de crudités aux agrumes et blanc de volaille

Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont
Longa rouge

Plat (au choix)

Suprême de poulet Forestière, Riz
Confit de canard, Gratin Dauphinois
Dos de colin au beurre blanc, Bouquetière de légumes

Vins suggérés

Cuvée sélection - Villemont
Longa rouge ou rosé
Sauvignon Haut-Poitou

Dessert (au choix)

Tartelette aux poires
Entremet 3 chocolats, crème Anglaise
Bavarois fruits rouges

MENUS BIEN-ÊTRE25 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Chiffonnade de jambon et ses condiments
ou melon selon la saison
Duo de tartare de saumon
Pamplemousse cocktail
(pamplemousse, crevettes, salade verte, avocat, sauce cocktail)

Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont
Longa rouge ou rosé
Sauvignon Haut-Poitou

Plat (au choix)

Dos de cabillaud, huile vierge et pomme vapeur
Cœur de quasi de veau, purée de vitelotte
Rôti de bœuf au thym, sauce Béarnaise
et pommes de terre grenailles

Vins suggérés

Cuvée sélection - Villemont
Longa rouge ou rosé
Sauvignon Haut-Poitou

Dessert (au choix)

Tarte croustillante aux pommes, glace vanille
Tiramisu de fruits rouges
Entremet exotique, sorbet mangue

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



MENUS DU DOMAINE33 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Foie gras glacé à la pomme verte
Cuvée Virginie (moelleux)
Cromesqui de poulet avec tomatade
Cuvée Sélection - Domaine de Villemont



Plat (au choix)

Magret de canard sauce foie gras, Pommes Anna
Médailon de lotte en croûte de chorizo, épinards sautés
et crème de crustacés



Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont
Longa rouge ou rosé
Sauvignon Haut-Poitou

Dessert (au choix)

Dôme royale au chocolat
Déclinaison gourmande

LES SUPPLÉMENTS



FROMAGE

2 € ttc /pers
50g de fromage /pers
2 sortes de fromages (chèvre et vache)



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

1.45 € ttc/pers
1 fruit /pers.

BOISSONS

FORFAIT EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

1.80 € ttc/pers
Pour info :
Eau plate : 1L prévu pour 1 pers
Eau gazeuse : 1/2L prévu pour 1 pers

FORFAIT SOFTS

2.50 € ttc/pers
(jus de fruits, coca cola)
Pour info : 1L prévu pour 8 pers

VINS

BLANCS

1 bouteille pour 6 personnes
Cuvée Virginie (50cl) moelleux IGP : 22 € TTC
Sauvignon Haut Poitou (75cl) AOC : 14 € TTC

ROUGES

1 bouteille pour 4 personnes
Cuvée Selection (Villemont) 75cl AOVDQS : 14 € TTC/
Longa (Bordeaux) 75cl AOC: 14 € TTC

ROSÉ

1 bouteille pour 6 personnes
Longa (Bordeaux) 75 cl AOC: 14 € TTC

PÉTILLANTS

Pétillant rosé Perles de Villemont : 25 € TTC
Pétillant blanc Perles de Villemont : 25 € TTC



CHAMPAGNES

Veuve Renard de Beaumont
Brut : 35 € TTC
Brut rosé : 42 € TTC

COCKTAILS

Mojito : 7.50 € TTC/L
Sangria blanche : 6.80 € TTC/L
Sans alcool : 4.40 € TTC/L

TIREUSE À BIÈRE

Location de machine, 1 fût de bière de 30L +CO2
150 € TTC
Fût supplémentaire (30L) : 70 € TTC

ALCOOLS ET SOFTS POUR SOIRÉE GROUPES (TTC)

Bouteille de Rhum 70cl : 28 €

Bouteille de Vodka / Gin/ Malibu/Soho 70cl: 36 €

Bouteille de Whisky 70cl: 41 €

Bouteille de Ricard 1L : 52 €

Bouteille de Get27 70cl : 45 €

Bouteille de Cognac 70cl : 50 €

Eau de vie de Poire 70cl : 33 €

Perrier 1L : 2,50 €

Brique de jus de fruit 1L : 3,50 €

Coca Cola 1L : 4,50 €

Schweppes 1L : 5 €



PERSONNEL BAR DE NUIT

pour 3h : 230 € TTC /pers

Supplément si dégradation nappage : 80 € TTC/nappe

MENU PLANCHA DES FARFADETS



PLANCHA VIANDE **24.90 €** TTC/pers

PLANCHA POISSON **27 €** TTC/pers

Sangria blanche/olives

Sangria blanche/olives

Assiette de légumes croquants

Assiette de légumes croquants

VIANDES

POISSONS

Brochette de poulet thai

Filet de bar

Magret de canard

Noix de St Jacques

Mignon de porc

Gambas

Onglet de bœuf

Dos de thon

Sauces assorties
et pommes de terre grenaille aux fines herbes

Sauces assorties
et pommes de terre grenaille aux fines herbes

Terrine de chocolat au broyé du Poitou

Terrine de chocolat au broyé du Poitou

**Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations**



LES ATELIERS



MINI CRÊPES SALÉES OU SUCRÉES : 2 € TTC/pers

Des petites crêpes chaudes garnies avec des produits sucrés ou salés, préparées au fur et à mesure qu'elles sont mangées
(2 crêpes /pers.)

ATELIER CHURROS : 3 € TTC/pers

80g par personne

ATELIER FRITES : 3.50 € TTC/pers

150g par personne



LES COCKTAILS

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité.

APERITIF 3.50 € TTC/pers

Sangria blanche ou Cocktail du Domaine ou Kir (au choix)
+ olives

5 CANAPÉS/PERS 4.80 € TTC/pers

COCKTAIL DU DOMAINE 6.50 € TTC/pers

5 CANAPÉS PAR PERSONNE

Au choix, Sangria blanche ou Cocktail du domaine

LE COCKTAIL CONVIVAL

12 PIÈCES PAR PERSONNE 22 € TTC/pers

Opéra de foie gras et chutney d'abricot
Profiterole de thon et piquillos
Croustille crème d'herbe et écrevisse
Verrine de patate douce et crabe cocktail
Sandwich cresson mimosa
Pyramide bicolore de sandwiches
Tortilla aux légumes provençaux
Chaud froid d'œuf de caille

ATELIER FOIE GRAS

Œuf mangue et tartelette panacotta
Sablé au cacao et aux fruits
Macaron assortis

PÉTILLANT

(1 bouteille pour 4 personnes)
Softs

Cette prestation comprend :

- Nappage en couleur de votre buffet
- Petites serviettes, verrerie
- Le service

LES COCKTAILS (suite)

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité

LE COCKTAIL DINATOIRE 36€ TTC/pers

SUR UNE BASE DE 70 PERSONNES
(possible pour - de 70 personnes sur demande)

PARTIE APÉRITIVE (12 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER FOIE GRAS

Des toasts préparés devant vous sur du pain frais
Foie gras mi- cuit nature
Foie gras mi- cuit glacé à la gelée de sangria
Crème brûlée de foie gras

L'ATELIER GRAVLAX DE SAUMON

Préparés sur des blinis ou
des rondelles de pomme de terre cuites.
Du saumon en filet marinés, découpé à la minute devant vous

CANAPÉS GAMME MARSEILLE

Préparés sur pain de mie
Œuf de lompes noir et rouge
Chèvre et noisette
Œuf de caille et tomate
Gouda noix de Pécan

VERRINES COCKTAIL

Patate douce et crabe
Tiramisu de légumes confits
Cappuccino de pois à la menthe
Guacamole, concassé de tomate et gambas

BOUCHÉES FROIDES

Bonbons de chèvre frais
Sandwich cresson mimosa
Chaud froid d'œuf de caille
Mousseline de volaille et carottes
Tortilla de légumes

DÉLICES DINATOIRES

Saint Jacques en coque de filo
Aumônière de chèvre au pesto
Beignet de crevette

PARTIE DINATOIRE (8 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER GRILLADIN

Des morceaux de bœuf, de canard,
d'agneau, des boudins créoles et blancs, des gambas
et des Saint-Jacques snackés à la plancha

CASSOLETTES CHAUDES

Volaille en colombo
Escargots sauce Luma
Ecrevisse sauce crustacés
Crevette à l'aigre douce

CUISINE DU MONDE

Emincé de porc au caramel
Tajine de veau
Poulet Tandoori

PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS

(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

FARANDOLE DE DESSERTS SUCRÉS EN BUFFET

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

Tartes fraise, citron meringuée,
abricot amande et pomme
Entremet chocolat, fruits rouges et poire-caramel
Crème brûlée, macarons assortis, cannelés
Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouge,
panacotta mangue



- Cette prestation comprend :
- Nappage en couleur de votre buffet
 - Petites serviettes, verrerie
 - Le service

LES COCKTAILS

(suite)

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité.

LE COCKTAIL DINATOIRE **52,40 € TTC/pers**

SUR UNE BASE DE 70 PERSONNES
(possible pour - de 70 personnes sur demande)

PARTIE APÉRITIVE

(14 PIÈCES PAR PERSONNE)

CANAPÉS GAMME PARIS

Préparés sur pains spéciaux
Mousse d'asperge, gambas et aneth
Saint Jacques à l'Orientale
Opéra de foie gras

Pointe d'asperge, parmesan et tomate marinée

CANAPÉS GAMME ST RAPHAEL

Préparés sur tranche de baguettes grillées
Jambon cru et melon
Saumon fumé sauce safranée
Compotée de lapereau à la moutarde complète
Crème d'herbe et queue d'écrevisse

MINI BUN'S

Comme un hamburger garni
Œuf de caille, tomate et concombre
Jambon et concassée de tomate
Mousse de foie gras et confit de raisin

CANAPÉS GAMME MARSEILLE

Préparés sur pain de mie
Œuf de lompes noir et rouge
Chèvre et noisette
Œuf de caille et tomate
Gouda noix de Pécan

VERRINES COCKTAIL

Patate douce et crabe
Tiramisu de légumes confits
Cappuccino de pois à la menthe
Guacamole, concassé de tomate et gambas

BOUCHÉES FROIDES

Bonbons de chèvre frais
Sandwich cresson mimosa
Chaud froid d'œuf de caille
Mousseline de volaille et carottes
Tortilla de légumes

FEUILLETÉS TRADITION

Quiche Lorraine, Briochette d'escargots,
Pizza, Croque-Monsieur



PARTIE DINATOIRE

(12 PIÈCES PAR PERSONNE)

DÉLICES DINATOIRES

Saint Jacques en coque de filo
Aumônière de chèvre au pesto
Beignet de crevette

L'ATELIER FOIE GRAS

Des toasts préparés devant vous sur du pain frais
Foie gras mi- cuit nature
Foie gras mi- cuit glacé à la gelée de sangria
Crème brûlée de foie gras

L'ATELIER GRAVLAX DE SAUMON

Préparés sur des blinis ou
des rondelles de pomme de terre cuites
Du saumon en filet marinés, découpé à la minute devant vous

L'ATELIER GRILLADIN

Des morceaux de bœuf, de canard, d'agneau,
des boudins créoles et blancs, des gambas et des Saint-Jacques
snackés à la plancha

CASSOLETTES CHAUDES

Volaille en colombo
Escargots sauce Luma
Ecrevisse sauce crustacés
Crevette à l'aigre douce

CUISINE DU MONDE

Emincé de porc au caramel
Tajine de veau
Poulet Tandoori

PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

FARANDOLE DE DESSERTS SUCRÉS EN BUFFET

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

Tartes fraise, citron meringuée,
abricot amande et pomme
Entremet chocolat, fruits rouges et poire-caramel
Crème brûlée, macarons assortis, cannélés
Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouge,
panacotta mangue

Cette prestation comprend :

Nappage en couleur de votre buffet - Petites serviettes, verrerie - Le service

MENUS SPÉCIAUX



MENU HALLAL 25 € TTC/pers

Terrine de poisson maison, salade verte

.....●.....
Filet de poulet ou dinde Hallal, légumes de saison

.....●.....
Tartelette aux poires

.....●.....
Café et thé inclus

Commande minimum 15 jours à l'avance
pour cause d'approvisionnement.
Lorsque cela est possible, nous adaptons en version hallal
les mêmes menus que pour les autres clients.

MENU DE GALA 44 € TTC/pers

Cocktail du Domaine ou Sangria blanche
6 Pièces cocktail par personne

.....●.....
Déclinaison de foie gras

Ou

Brochette de St Jacques/gambas
avec fondue de poireaux et crème chorizo

.....●.....
Tournedos de filet de bœuf sauce morille, purée de fèves

Ou

Filet de bar, purée butternut sauce vierge

.....●.....
Plateau de Fromages

.....●.....
Sablé breton pistache

Ou

Macaron Mascarpone fruits rouges



FORMULE PIQUE-NIQUE

PIQUE NIQUE..... 10.50 € TTC/pers

Un sandwich au poulet (x3)

Un sachet de chips

Une eau minérale

Un fruit

Un gâteau

Une brique de jus de fruits

**Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations**



FORMULES BUFFET

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

BUFFET DU MOMENT #121 € TTC/pers

SERVI FROID

ENTRÉES

Salade Grecque (150 g /pers.)
Melon (saison) 1 tranche 80 g ou charcuterie
Taboulé de quinoa (150 g /pers.)

PLATS

Dos de Cabillaud
Rôti de Bœuf au thym
2 garnitures (haricots verts, salade verte 250 g/pers.)

DESSERTS

Tarte aux fruits
Fromage blanc au sucre

BUFFET DU MOMENT #221 € TTC/pers

SERVI FROID

ENTRÉES

(150 g/pers.)
Salade Penne à l'italienne
(penne, jambon cru, tomate confite et cerise,
poivron vert et courgette)
Charcuterie
Salade d'endives, pommes vertes et noix

PLATS

Poulet rôti
Saumon
2 garnitures (haricots verts, salade verte 250 g/pers.)

DESSERTS

Crousti chocolat
Salade de fruits

BUFFET FERMIER26 € TTC/pers

SERVI FROID

ENTRÉES

Assortiment de charcuteries et ses condiments
Boudin noir
Farci poitevin
Jambon sec
Saucisson à l'ail
Terrine de campagne
Rillettes de lapin

PLATS

Poulet fermier
Gigot d'agneau du Poitou Charentes rôti aux herbes avec
pommes grenailles

FROMAGE ET DESSERTS

Fromage de chèvre de la ferme du Maras
Tourteau fromager
Broyé du Poitou

BUFFET PLAT CHAUD30 € TTC/pers

SERVI CHAUD

ENTRÉES

(150 g/pers.)
Salade Grecque
Melon (saison) 1 tranche 80 g ou charcuterie
Salade de poulet au fenouil
Chaud froid de cabillaud

PLATS

Parmentier de canard, salade verte
Dos de colin à la Catalane, riz

DESSERTS

Assortiment de desserts du moment

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



FORMULES BUFFET (suite)

BUFFET DU PÊCHEUR35 € TTC/pers

SERVI CHAUD

ASSORTIMENTS DE PRODUITS DE LA MER,
ACCOMPAGNÉS DE SAUCES ASSORTIES

Crevettes roses

Moules

Langoustines

Bulots

Couteaux de mer

Rillettes de saumon maison

Rillettes de thon à la provençale

Pièce de saumon sur ardoise (selon le nombre de couverts)

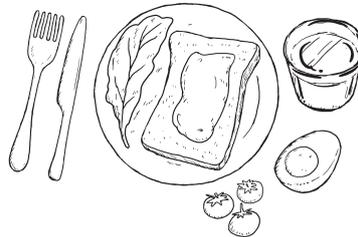
Dos de cabillaud au jus d'orange,
tapenade d'olives et écrasé de pommes de terre

.....●.....

FROMAGE ET DESSERTS

Assortiment de desserts du moment

(Tartes, gâteaux, macarons, verrines selon saison)



BRUNCH

BRUNCH SANS PERSONNEL19 € TTC/pers

Assortiment de salades composées,
rosace de melon et pastèque, rôti de porc,
poulet rôti, plateau de fromages,
tartes aux fruits
Lait, café, chocolat, thé



Supplément personnel
60 €/ prestation par serveur

BRUNCH AVEC PERSONNEL21 € TTC/pers

Mini-viennoiseries, pain, beurre, confiture,
lait, café, chocolat, thé, jus de fruit,
œufs brouillés, bacon, saucisses grillées, toasts,
assortiment de salades composées,
rosace de melon et pastèque, rôti de porc, poulet rôti,
plateau de fromages, tartes aux fruits

- **Minimum 30 pers** : mise à disposition d'une personne, vaisselle, nappage et serviettes papier, matériel de service.
- **Par tranche de 30 personnes supplémentaires**, un supplément de 140€/serveur sera demandé.

PLATEAUX REPAS

LE BASILIC 15 € TTC

(accompagné de pain)

Tomate et basilic au jambon cru
Filet de poulet, conchiglioni au pesto
Fromage du moment
Baba chantilly et fruits rouges

Eau 50 cl en supplément : 1,70 € TTC



LE SAFRAN 15 € TTC

(accompagné de pain)

Bouchée de concombre au thon et mascarpone
Pavé de cabillaud sauce tartare, salade de petits légumes
Fromage du moment
Éclair au chocolat blanc et pépites

Eau 50 cl en supplément : 1,70 € TTC



PAUSES SUCRÉES/SALÉES



PAUSE POITEVINE SALÉE 9,90 € TTC/pers

Paté de campagne
Farci poitevin (20 g de chaque),
Brie et chèvre (15 g de chaque)
Saumur (1 verre par pax),
Bière de bellefois (1 bouteille pour 6)
Jus de fruits et eau (1 bouteille pour 4)
Viennoiseries

(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin : 2/pax)
et café en thermos et thé

Pas de service donc tout en jetable

PAUSE POITEVINE SUCRÉE 9,90 € TTC/pers

Broyé du poitou (1 pour 8)
Tourteau fromager (1 pour 6)
Macaron de montmorillon (1/pax)
Mini canelé (1/pax),
Viennoiseries

(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin : 2/pax)
et café en thermos et thé
Jus de fruit et eau

Pas de service donc tout en jetable



Supplément personnel
60 €/ prestation par serveur



GÂTEAUX

LA PART 4 € TTC

Abricotier, Framboisier, Fraisier (selon saison)

Opéra

Casablanca

Mousse chocolat blanc, framboise, praliné croustillant,
biscuit amande.

Compostelle

Mousse chocolat noir et blanc, raisins, cognac, macarons.

Carat

Mousse chocolat noir, éclat de nougatine,
cœur de caramel fondant, biscuit amande.

Arlequin

Mousse caramel, coulis de poire, coulis de caramel,
dés de poires caramélisé, biscuit financier.