



SOMMAIRE

MENUS GROUPES	PAGE 1	LES COCKTAILS	PAGES 6 - 7 - 8
MENUS SPÉCIAUX	PAGE 2	BRUNCH	PAGE 9
FORMULES PIQUE-NIQUE	PAGE 2	PETIT DEJEUNER CONTINENTAL	PAGE 9
SUPPLÉMENTS	PAGE 3	PAUSES SUCRÉES SALÉES	PAGE 10
MENU PLANCHA DES FARFADETS	PAGE 4	PLATEAUX REPAS	PAGE 10
FORMULES BUFFETS	PAGE 5	GÂTEAUX	PAGE 11
LES ATELIERS	PAGE 6		

MENUS GROUPES

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.

* Recettes et produits locaux

MENU MYSTÈRE20 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Salade chèvre chaud (Ferme Du Maras)*

Velouté de Butternut avec éclats de châtaignes
Rillettes de thon, concassée de tomate
Vol-au-vent de volaille

Vins suggérés

Cuvée sélection - Villemont
Longa rouge

Plat (au choix)

Boudin blanc aux pommes (Thouvenin)*

Suprême de poulet Forestier, riz, tomate rôtie
Confit de canard, Gratin Dauphinois, tomate rôtie
Dos de colin au beurre blanc, bouquetière de légumes,
écrasé de pomme de terre

Vins suggérés

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

Dessert (au choix)

Crème brûlée à l'Angélique avec Broyé du Poitou*

Tartelette aux poires
Mousse chocolat
Bavarois fruits rouges



MENU BIEN-ÊTRE25 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Terrine Poitevine de chou vert à l'oseille (Thouvenin)*

Pamplemousse cocktail
(Mousse d'avocat crevettes et pamplemousse)
Samoussa de légumes et tofu
Tartare de Saumon

Vins suggérés

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

Plat (au choix)

Agneau du Poitou Charentes accompagné de ses Mogettes*

Dos de cabillaud, risotto aux champignons
Cœur de quasi de veau, purée de vitelotte
Brochette de Bœuf, sauce Béarnaise
et pommes de terres sautées

Vins suggérés

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

Dessert (au choix)

Déclinaison gourmande*

(mini crème brûlée à l'Angélique, Tourteau fromager,
Broyé du Poitou et Macarons de Montmorillon)
Tarte croustillante aux pommes, glace vanille
Tiramisu de fruits rouges
Moelleux chocolat cœur fondant caramel
au beurre salé



- de 13 ans

MENU 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,
mouseline de patate douce
Médaille 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 royal au chocolat
Déclinaison gourmande

MENU ENFANTS10.50 € TTC/pers

Assiette de crudités

Poisson pané avec écrasé de pommes de terre
Glace

OU

Œufs Mimosa

Emincés de poulet à la crème avec haricots verts
Brownie, crème anglaise

MENUS SPÉCIAUX



MENU HALLAL **25 € TTC/pers**

- de 13 ans

12.50 € TTC/enfant

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 Saint-Jacques/gambas
avec fondue de poireaux et crème chorizo

.....
Tournedos de filet de bœuf sauce cèpes, purée de fèves

Ou

Filet de bar, purée butternut sauce vierge

.....
Plateau de Fromages

.....
Sablé breton pistache

Ou

Macaron Mascarpone fruits rouges



FORMULES PIQUE-NIQUE

13 ans et +

PIQUE-NIQUE **10.50 € TTC/pers**

3 sandwiches au poulet ou thon

Un sachet de chips

Une eau minérale

Un fruit

Un gâteau

Une brique de jus de fruits

- de 13 ans

PIQUE-NIQUE **8.50 € TTC/pers**

2 sandwiches au poulet ou thon

Un sachet de chips

Une eau minérale

Une compote

Un gâteau

Une brique de jus de fruits

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



LES SUPPLÉMENTS



FROMAGE

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



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

1.45 € TTC/pers
2 fruit /pers.

BOISSONS

EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

1.80 € TTC/pers
Eau plate : 1L prévu pour 4 pers
Eau gazeuse : 1/2L prévu pour 6 pers

SOFTS

2.50 € TTC/pers
(jus de fruits, coca cola, eaux)
Pour info :
Jus de fruits/ Coca : 1L prévu pour 6 pers

VINS

BLANCS

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

ROUGES

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

ROSÉ

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

PÉTILLANTS

Pétillant rosé Perles de Villemont (75cl) : 25 € TTC
Pétillant blanc Perles de Villemont (75cl) : 25 € TTC



CHAMPAGNES

Veuve Renard de Beaumont (75 cl)
Brut : 35 € TTC
Brut rosé : 42 € TTC

COCKTAILS

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

- de 13 ans

10.50 € TTC/enfant
Sans le magret de canard

Sangria blanche/olives

Salade composée à partager

VIANDES

(environ 300g par personne)

Brochette de poulet thai

Magret de canard

Mignon de porc

Onglet de bœuf

Sauces assorties
et pommes de terre grenaille aux fines herbes

Verrine de benoitine aux fruits rouges



PLANCHA POISSON **27 €** TTC/pers

- de 13 ans

12.50 € TTC/enfant
Sans les gambas

Sangria blanche/olives

Salade composée à partager

POISSONS

(environ 300g par personne)

Filet de bar

Noix de St Jacques

Gambas

Dos de thon

Sauces assorties
et pommes de terre grenaille aux fines herbes

Verrine de benoitine aux fruits rouges

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

BUFFET DU MOMENT #1 21 € TTC/pers

- de 13 ans

10.50 € TTC/enfant

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 (250 g/pers)
et pomme de terre ou chips

DESSERTS

Tarte aux fruits
Fromage blanc au sucre

BUFFET DU MOMENT #2 21 € TTC/pers

- de 13 ans

10.50 € TTC/enfant

SERVI FROID

ENTRÉES

(150 g/pers.)
Salade penne à l'italienne (penne, jambon cru, tomate
confite et cerise, poivron vert et courgette)
Charcuterie
Salade diennoise (salade, pomme de terre, haricots verts,
tomates, croutons, noix et chèvre de la ferme du Maras)

PLATS

Poulet rôti
Saumon
2 garnitures : haricots verts (250 g/pers)
et pomme de terre ou chips

DESSERTS

Mousse chocolat
Salade de fruits

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



BUFFET FERMIER 26 € TTC/pers

- de 13 ans

10.50 € TTC/enfant

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 CHAUD 30 € TTC/pers

- de 13 ans

12.50 € TTC/enfant

SERVI CHAUD

ENTRÉES

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

PLATS

Parmentier de canard, salade verte
Saumon, huile vierge, riz

DESSERTS

Assortiment de desserts du moment



Tarif pour une prestation au restaurant, Salles des Fustes, Salle Paddock ou Salle Mélusine.

Spécifier dans le dossier groupe si besoin de personnel ou non car tarif identique.

Pour prestation en Salle des chars se rapprocher du restaurant pour définir si personnel ou non et supplément.

LES ATELIERS

(En complément des cocktails)



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 Kir (au choix) + olives

5 CANAPÉS/PERS **4.80 € TTC/pers**

COCKTAIL DU DOMAINE **6.50 € TTC/pers**
5 CANAPÉS PAR PERSONNE
Sangria blanche ou Cocktail du Domaine (au choix)

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
Macarons 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 **32€ TTC/pers**

SUR UNE BASE DE 20 PERSONNES

PARTIE APÉRITIVE

(10 PIÈCES PAR PERSONNE)

CANAPÉS GAMME MARSEILLE

Œufs de lompe noirs et rouges - Chèvre et noisette
Œufs de caille et tomate - Gouda noix de Pécan

VERRINES COCKTAIL

Patate douce et crabe - Tiramisu de légumes confits
Guacamole, concassé de tomates et gambas

BOUCHÉES FROIDES

Sandwich cresson mimosa - Chaud froid d'œuf de caille
Opéra - Tortilla de légumes

ATELIER (AU CHOIX)

Saumon gravlax ou foie gras
3€ de supplément si 2 ateliers

PARTIE DINATOIRE

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER GRILLADIN

(Si le temps le permet ou atelier raviole de légumes si mauvais temps)

CASSOLETTES CHAUDES

Parmentier de canard - Moules à la Charentaise
Crevette à la crème d'ail

DÉLICES DINATOIRES

Quiche saumon brocolis - Aumônière de chèvre au pesto
Beignet de crevette

PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS

(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

FARANDOLE DE DESSERTS SUCRÉS EN BUFFET

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

Tartelette de fruits - Entremets - Crème brûlée
Macarons assortis - Verrines diverses

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 toasté
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 filets marinés, découpés à la minute devant vous

CANAPÉS GAMME MARSEILLE

Préparés sur pain de mie - Œufs de lompe noirs et rouges
Chèvre et noisette - Œufs 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 tomates 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

PARTIE DINATOIRE

(8 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER GRILLADIN

(PRINTEMPS / ÉTÉ)

Des morceaux de bœuf, de canard, d'agneau,
des boudins créoles et blancs, des gambas
et des Saint-Jacques snackés à la plancha
En intérieur : Ravioles de petits légumes

CASSOLETTES CHAUDES

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

DÉLICES DINATOIRES

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

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
Entremets chocolat, fruits rouges et poire-caramel
Crème brûlée, macarons assortis, cannelés
Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouges,
panacotta mangue

LES COCKTAILS

(suite)

LE COCKTAIL DINATOIRE **40€ TTC/pers**
SUR UNE BASE DE 40 PERSONNES

PARTIE APÉRITIVE

(12 PIÈCES PAR PERSONNE)

CANAPÉS GAMME PARIS

Opéra foie gras - Pointe d'asperge - Ricotta coppa
Parmesan tomates confites - Gaufre saumon raifort...

CANAPÉS GAMME ST RAPHAEL

Mousse Dubarry saumon fumé
Compotée de lapereau à la moutarde complète
Crème d'herbes et queue d'écrevisse

CANAPÉS GAMME MARSEILLE

Œufs de lompe noirs et rouges - Chèvre et noisette
Œufs de caille et tomate - Gouda noix de Pécan

VERRINES COCKTAIL

Patate douce et crabe - Cappuccino de petit pois menthe
Guacamole tomates et gambas

BOUCHÉES FROIDES

Bonbons chèvre frais - Sandwich cresson mimosa
Chaud froid d'œuf de caille - Tortilla de légumes



PARTIE DINATOIRE

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

DÉLICIES DINATOIRES

Saint-Jacques en coque de filo - Aumônière de chèvre au pesto
Beignet de crevette - Briochains tomate rouget

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 filets marinés, découpés à la minute devant vous

L'ATELIER GRILLADIN

Si le temps le permet ou atelier au choix
(raviole de légumes ou découpe de jambon serrano)

CASSOLETTES DU MONDE

Parmentier de canard - Rizotto de St Jacques - Crevette à la crème
d'ail - Raviole de légumes (ou possibilité de remplacer les cassolettes
par deux plats en shaffing dish : parmentier de canard et cabillaud
façon bouillabaisse)

PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS

(2 PIÈCES PAR PERSONNE)

FARANDOLE DE DESSERTS SUCRÉS EN BUFFET

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

Tarte aux fruits - Entremets - Crème brûlée - Canelés
Macarons - Verrines diverses

Ces prestations comprennent :

- Nappage intissé
- Serviettes cocktail • Verrerie
- Service

BRUNCH

BRUNCH SANS PERSONNEL **19 € TTC/pers**

- de 13 ans

15 € TTC/enfant

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
(1 serveur pour 30 personnes)

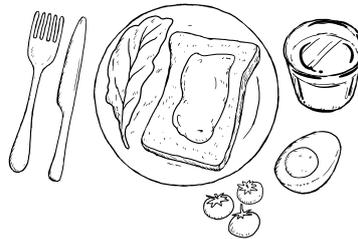
BRUNCH AVEC PERSONNEL **23 € TTC/pers**

- de 13 ans

21 € TTC/enfant

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 personnes** : mise à disposition d'une personne, vaisselle, nappage et serviettes papier, matériel de service.



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

15€ TTC/adulte

9€ TTC/enfant

**Servi à partir de 20 personnes minimum au restaurant
à partir de 7h30**

Café, thé, chocolat, viennoiseries, pain, beurre, confiture,
pâte à tartiner, miel, fromage, œufs brouillés, saucisse,
charcuterie, laitages, jus de fruits.

.....●.....
Possibilité de petit déjeuner sans le salé

11€ TTC/adulte

8€ TTC/enfant

PAUSES SUCRÉES/SALÉES



PAUSE POITEVINE SALÉE 9,90 € TTC/pers

Paté de campagne et Farci poitevin (20 g de chaque),
Brie et chèvre (15 g de chaque)
Pop Corn salé (Croc Pop, local)
Cuvée Sélection (1 verre par pax),
Bière de Bellefois (1 bouteille pour 6)
Jus de fruits et eau (1 bouteille pour 4)
Mini Viennoiseries
(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin : 2/pax)
Café et thé (en thermos)

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)
Pop Corn salé (Croc Pop, local)
Mini Viennoiseries
(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin : 2/pax)
Café et thé (en thermos)
Jus de fruit et eau

Pas de service donc tout en jetable



Supplément personnel
60 €/ prestation par serveur

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



*Sous réserve de modification de la composition des plateaux repas.



GÂTEAUX

LA PART 4 € TTC

Abricotier, Framboisier, Fraisier (selon saison)

Opéra

Craquant au chocolat

Feuillantine (style forêt noire)

Pomme caramel

Poire caramel

Si c'est en remplacement d'un dessert dans un menu, ajout de 2.50€ la part



Droit de bouchon

DéfiPlanet' se réserve le droit de demander un "Droit de bouchon" lorsque le client désire apporter ses boissons alors que DéfiPlanet' a été choisi en qualité de restaurateur.

Ce droit de bouchon a pour vocation de justifier la location de vaisselle, le stockage des boissons ainsi que le service.

Ce montant est fixé à 4€ par bouteille.

Ce montant sera dégressif selon la quantité de bouteilles (à définir avant l'événement).