



MENUS GROUPES SÉMINAIRES

2019



SOMMAIRE

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

MENUS GROUPES 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.

* Recettes et produits locaux

MENU MYSTÈRE 20 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Salade chèvre chaud (Ferme Du Maras)*

Velouté de Butternut avec éclats de châtaignes
Rillette 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-ÊTRE 25 € 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

MENU DU DOMAINE 33 € 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)

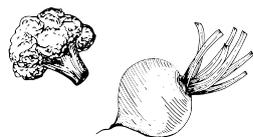
Magret de canard sauce foie gras,
mousseline de patate douce
Médaille de lotte en croûte de chorizo, épinards sautés
et crème de crustacés

Vins suggérés

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

Dessert (au choix)

Dôme royal au chocolat
Déclinaison gourmande



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

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

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**



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

COCKTAIL DU DOMAINE 6.50 € TTC/pers

5 CANAPÉS PAR PERSONNE

Sangria blanche ou Cocktail du Domaine (au choix)

5 CANAPÉS/PERS 4.80 € TTC/pers

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

FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

BUFFET DU MOMENT #1 21 € 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 (250 g/pers)
 et pomme de terre ou chips

DESSERTS

Tarte aux fruits
 Fromage blanc au sucre

BUFFET DU MOMENT #2 21 € 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 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****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**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

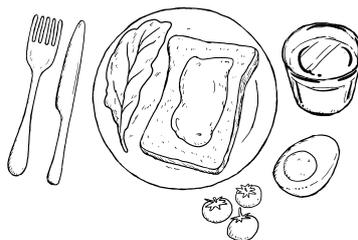
Parmentier de canard, salade verte
 Saumon, huile vierge, riz

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.



BRUNCH

BRUNCH SANS PERSONNEL 19 € 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
(1 serveur pour 30 personnes)

BRUNCH AVEC PERSONNEL 23 € 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 personnes** : mise à disposition d'une personne, vaisselle, nappage et serviettes papier, matériel de service.



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

SERVI À PARTIR DE 20 PERSONNES MINIMUM

PETIT DÉJEUNER 15 € TTC/pers adulte

Café, thé, chocolat, viennoiseries, pain, beurre, confiture, Nutella, miel, fromage, œufs brouillés, saucisse, charcuterie, laitages.

Servi au restaurant à partir de 7h30.

Possibilité de petit déjeuner sans le salé :
11€ TTC adulte



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.

PAUSES SUCRÉES/SALÉES



PAUSE POITEVINE SALÉE9,90 € 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 SUCRÉE9,90 € 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



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