



MENUS GROUPES SÉMINAIRES

2020



SOMMAIRE

MENUS GROUPES	PAGE 1	FORMULES BUFFETS	PAGE 9-10
MENUS SPÉCIAUX	PAGE 2	PLATEAUX REPAS	PAGE 10
SUPPLÉMENTS	PAGE 3	BRUNCH	PAGE 11
MENU PLANCHA DES FARFADETS	PAGE 4	PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL	PAGE 12
LES ATELIERS	PAGE 5	PAUSES SUCRÉES SALÉES	PAGE 13
LES COCKTAILS	PAGES 5 - 6 - 7	GÂTEAUX	PAGE 13
FORMULES PIQUE-NIQUE	PAGE 8		

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 20 jours avant la date de prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

***Produits locaux **Menu végétarien**

MENU MYSTÈRE 20 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Salade chèvre chaud (Ferme du Maras)*

Salade chèvre chaud**

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

Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont
Longa rouge

Plat (au choix)

**Côte de porc de la Baie des Champs
avec pommes de terre Grenailles et sa salade verte***
Galette de boulgour à la mexicaine et sa salade verte**

Suprême de poulet Forestier, riz, tomate rôtie
Confit de canard, Gratin Dauphinois, tomate rôtie
Dos de colin sauce crustacés, bouquetière de légumes,
écrasé de pommes 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*

Même dessert choisi par le groupe**

Entremet chocolat
Entremet poire-caramel
Panna cotta fruits exotiques

MENU BIEN-ÊTRE 25 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Farci poitevin tiédi et son mesclun*

Pamplemousse cocktail

(Mousse d'avocat et pamplemousse)**

Salade croquante de légumes, crevettes et agrumes
Samoussa de légumes et tofu
Tartare de Saumon

Vins suggérés

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

Plat (au choix)

**Magret de canard (Maison Mitteault)
sauce foie gras et mousseline de patate douce***

Risotto aux champignons**

Dos de cabillaud, risotto aux champignons
Suprême de pintade, sauce fruits rouges
et purée de vitelottes
Brochette de Bœuf, sauce Béarnaise
et pommes de terre 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)

Même dessert choisi par le groupe**

Tarte croustillante aux pommes, glace vanille
Verrine de benoîtine aux fruits rouges

Moelleux chocolat cœur fondant caramel au beurre salé

MENU DU DOMAINE 33 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Pamplemousse cocktail (Mousse d'avocat et pamplemousse)**

Foie gras glacé à la pomme verte

Cuvée Virginie (moelleux)

Cromesqui au chèvre avec tatin de légumes confits

Cuvée Sélection - Domaine de Villemont

Plat (au choix)

Galette seitan, concassé de tomates et bouquetière de légumes**

Agneau du Poitou-Charentes avec bouquetière printanière de légumes

Brochette de lotte et gambas, épinards sautés et crème de crustacés

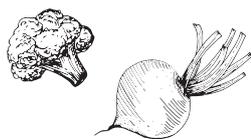
Vins suggérés

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

Dessert (au choix)

Dôme royal au chocolat

Déclinaison gourmande (mini crème brûlée, macaron de Montmorillon, profiterole et dessert au chocolat)



MENUS SPÉCIAUX



MENU HALLAL 25 € TTC/pers

Lorsque cela est possible, nous adaptons en version hallal les mêmes menus que pour les autres clients.

MENU ENFANTS 10,50 € TTC/pers

- de 13 ans

Possibilité d'adapter un menu hallal.

Assiette de crudités

Poisson pané avec écrasé de pommes de terre

Glace

..... **ou**

Œuf mimosa

Émincé de poulet à la crème avec haricots verts

Brownie, crème anglaise

Commande minimum 20 jours à l'avance pour cause d'approvisionnement.

MENU DE GALA 44 € TTC/pers

6 Pièces cocktail par personne

..... ●

Foie gras glacé à la groseille avec pain d'épice toasté

Ou

Risotto d'écrevisses avec crémeux de lentilles vertes, tuile au parmesan

..... ●

Quasi de veau, sauce poivre de séchouan, gratin dauphinois

Ou

Filet de bar, tagliatelles de courgettes avec sauce vierge

..... ●

Plateau de Fromages

..... ●

Nougat glacé aux fruits rouges

Ou

Cylindre pomme gingembre avec sorbet gingembre

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 fruits/pers.

BOISSONS

EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

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

.....
Verrine de gaspacho de petits pois,
mousse de betteraves et copeaux de chèvre

.....
VIANDES

(environ 300g par personne)

Brochette de poulet

Magret de canard

Mignon de porc

Onglet de bœuf

.....
Sauces assorties
et pommes de terre grenailles aux fines herbes

.....
Verrine de benoîtine aux fruits rouges

**Supplément légumes à griller (courgettes, poivrons
marinés) : 1.50 €/personne**

MENU ENFANTS

- de 13 ans

10.50€ TTC/enfant

Même menu que pour les adultes mais
sans le magret de canard



PLANCHA POISSON **27 €** TTC/pers

Sangria blanche/olives

.....
Verrine de gaspacho de petits pois,
mousse de betteraves et copeaux de chèvre

.....
POISSONS

(environ 300g par personne)

Filet de bar

Noix de St Jacques

Gambas

Dos de thon

.....
Sauces assorties
et pommes de terre grenailles aux fines herbes

.....
Verrine de benoîtine aux fruits rouges

**Supplément légumes à griller (courgettes, poivrons
marinés) : 1.50 €/personne**

MENU ENFANTS

- de 13 ans

12.50€ TTC/enfant

Même menu que pour les adultes mais
sans les gambas

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'herbes 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)

ATELIER (AU CHOIX)

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

CANAPÉS GAMME MARSEILLE

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

BOUCHÉES FROIDES

Sandwich cresson mimosa - Chaud froid d'œuf de caille
Opéra - Tortilla de légumes
Œuf de caille et tomate - Gouda noix de Pécan

VERRINES COCKTAIL

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

PARTIE DINATOIRE

(4 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

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 pommes 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 - Mouseline 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

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

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 pommes 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
(ravioles de légumes ou découpe de jambon serrano)

CASSOLETTES DU MONDE

Parmentier de canard - Rizotto de St Jacques - Crevette à la crème
d'ail - Ravioles de légumes (ou possibilité de remplacer les casso-
lettes 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 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



FORMULES LUNCH BOX..... 15€ TTC/pers

LA BOX DE LA MER

Bouchée de thon et concombre
Bagel saumon fumé et crème d'aneth
Macaron gourmand
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

LA BOX AUVERGNATE

Salade de lentilles du Puy aux graines
Le petit club Auvergnat (sandwich garni
de fourme d'Ambert et jambon sec)
Muffin aux myrtilles
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

LA BOX LE PARISIEN

Salade croquante
Club sandwich poulet crudités
Tarte bourdaloue (pâte d'amande, poire, amandes effilées)
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

LA BOX VÉGÉTARIENNE

Salade de lentilles du Puy aux graines
Le petit club Végétarien (sandwich garni
de fourme d'Ambert ou cantal et pommes de terre)
Muffin aux myrtilles
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

BUFFET DU MOMENT #1 21 € TTC/pers

SERVI FROID
avec ses condiments et vinaigrette

ENTRÉES
Salade de lentilles aux rillons (150 g /pers.)
Melon (saison) 1 tranche 80 g ou charcuterie
Salade fraîcheur (150 g /pers.)

PLATS
Dos de Cabillaud
Rôti de Bœuf au thym
2 garnitures : salade de haricots verts
et pommes de terre (250 g/pers) ou chips

DESSERTS
Tartes aux fruits
Mousse au chocolat

- de 13 ans

10.50€ TTC/enfant

BUFFET DU MOMENT #2 21 € TTC/pers

SERVI FROID
avec ses condiments et vinaigrette

ENTRÉES (150 g/pers.)
Salade penne à l'italienne (penne, jambon cru, tomates
confites et cerises, poivrons verts et courgettes)
Charcuterie
Salade diennoise (salade, pommes de terre, haricots verts,
tomates, croutons, noix et chèvre de la ferme du Maras)

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

DESSERTS
Entremet chocolat
Salade de fruits

- de 13 ans

10.50€ TTC/enfant

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 salade de pommes grenailles

FROMAGE ET DESSERTS
Fromage de chèvre de la ferme du Maras
Tourteau fromager
Broyé du Poitou

- de 13 ans

10.50€ TTC/enfant

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

FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM
(suite)

BUFFET PLAT CHAUD25 € TTC/pers

SERVI CHAUD

ENTRÉES (150 g/pers.)

Salade de penne à l'italienne (penne, jambon cru, tomates confites et cerises, poivrons verts et courgettes)
Melon (saison) 1 tranche 80 g ou charcuterie
Salade croquante

PLATS

Parmentier de canard avec salade verte
Brochette de poulet mariné
avec pommes de terre grenailles

DESSERTS

Entremet chocolat
Crumble aux fruits de saison

- de 13 ans

10.50€ TTC/enfant

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
Aïoli de cabillaud

PLATS

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

DESSERTS

Assortiment de desserts du moment
(tartes, desserts au chocolat, entremets)

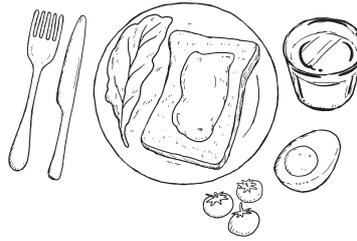
- de 13 ans

12.50€ TTC/enfant

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



Tarif pour une prestation au restaurant, en Salle des Fustes, Salle Paddock ou 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

- de 13 ans

15€ TTC/enfant

BRUNCH AVEC PERSONNEL 23 € TTC/pers

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

- de 13 ans

21€ TTC/enfant

- **Minimum 30 personnes** : mise à disposition de personnel, 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, pâte à tartiner, miel, fromage, œufs brouillés, saucisse,
charcuterie, laitages, jus de fruits.

Servi au restaurant à partir de 7h30.

Possibilité de petit déjeuner sans le salé :
11€ TTC adulte / 8€ TTC enfant

- de 13 ans

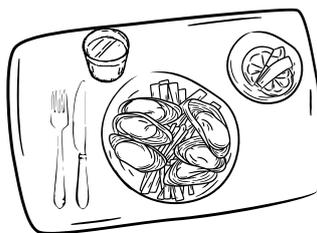
9€ TTC/enfant



POUR LES PLATEAUX REPAS,

MERCI DE NOUS CONSULTER OU SUR NOTRE SITE INTERNET DEFIPLANET.COM
RUBRIQUE DORMIR & MANGER/TOUTE LA RESTAURATION/VENTE À EMPORTER

Différentes formules selon la saison sont à votre disposition
à partir de 14€



PAUSES SUCRÉES/SALÉES



PAUSE POITEVINE SALÉE9,90 € TTC/pers

Pâté de campagne et Farci poitevin (20 g de chaque),
Brie et chèvre (15 g de chaque)
Cuvée Sélection (1 verre par pers.),
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/pers.)
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/pers)
Mini Viennoiseries
(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin : 2/pers.)
Jus de fruits et eau (1 bouteille pour 4)
Café et thé (en thermos)

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, la part est à 2.50€