



## SOMMAIRE

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

# 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 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)\***

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\***

Entremet chocolat

Entremet poire-caramel

Panna cotta fruits exotiques

## 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)

## 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)

Tarte croustillante aux pommes, glace vanille

Verrine de benoitine aux fruits rouges

Moelleux chocolat cœur fondant caramel au beurre salé



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

**- de 13 ans**

## MENU ENFANTS ..... 10.50 € TTC/pers

Possibilité d'adapter un menu hallal.

Assiette de crudités

Poisson pané avec écrasé de pommes de terre

Glacé

**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 20 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

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





## FORMULES PIQUE-NIQUE

13 ans et +

**PIQUE-NIQUE..... 10.50 € TTC/pers**

3 sandwichs 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 sandwichs 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

## 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  
2 fruits /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  
Sauvignon Haut Poitou AOC (75cl) : 14 € TTC  
Cuvée Virginie moelleux IGP (50cl) : 22 € 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

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

Perrier 1L : 2,50 €  
Brique de jus de fruit 1L : 3,50 €  
Coca-Cola 1L : 4,50 €  
Schweppes 1L : 5 €

Bouteille de Rhum 70cl : 28 €  
Eau de vie de Poire 70cl : 33 €

Bouteille de Vodka / Gin / Malibu / Soho 70cl : 36 €  
Bouteille de Whisky 70cl : 41 €  
Bouteille de Get27 70cl : 45 €  
Bouteille de Cognac 70cl : 50 €  
Bouteille de Ricard 1L : 52 €



## PERSONNEL BAR DE NUIT

À partir de minuit  
pour 3h : 230 € TTC /pers  
1 pers pour 40 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 benoitine 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 benoitine 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



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

### DESSERTS

Tartes aux fruits  
Mousse au chocolat

- de 13 ans

10.50€ TTC/enfant

Café et thé  
inclus  
dans toutes nos  
prestations



## 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, croustons, noix et chèvre de la ferme du Maras)

### PLATS

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

### DESSERTS

Entremet chocolat  
Salade de fruits

- de 13 ans

10.50€ TTC/enfant

## 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

12€ TTC/enfant

## 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 avec salade verte  
Saumon, huile vierge, riz

### DESSERTS

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

- de 13 ans

15€ TTC/enfant

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

## 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 CONVIVIAL

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 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 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

**Cette prestation comprend :**

**Nappage 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)

#### DÉLICES 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 - Risotto 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

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 fruit,  
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, serviettes papier, matériel de service.



## PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

### 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

12€ 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)  
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**



### PAUSE POITEVINE SUCRÉE .....9,90 € 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**



### Supplément personnel

60 €/ prestation par serveur

## PLATEAUX REPAS

14€ TTC/pers

### DÉFIPLANET

Assiette de charcuterie  
Volaille au curry, taboulé de légumes  
Fromage  
Brownie avec crème anglaise  
ou salade de fruits\*

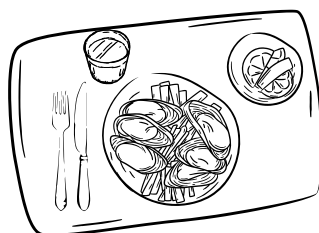
### FARFADET

Salade croquante  
Rosbeef, chips  
Fromage  
Brownie avec crème anglaise  
ou salade de fruits\*

### VÉGÉTARIEN

Salade verte, brick de chèvre  
Taboulé de boulgour  
Fromage  
Brownie avec crème anglaise  
ou salade de fruits\*

Tous nos plateaux repas sont accompagnés de pain.  
Merci de nous préciser le dessert choisi lors de votre commande.





## 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€



### 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).