



SOMMAIRE

MENUS GROUPES PAGE	1 FORMULES BUFFETS PAGES 9-10
MENU DE GALA PAGE	2 BRUNCH PAGE 1
	3 PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL ET
MENU PLANCHA DES FARFADETS PAGE	PAGE 12
LES ATELIERS PAGE	PAUSES SUCRÉES SALÉES PAGE 13
LES COCKTAILS PAGES 5 - 6 -	- 7 GÂTEAUX PAGE 1:
ENDMIN ESTIMON DAGE	: ο

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)*

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 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 Šaumon

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

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 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

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 : 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 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

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 POISSON27 € 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

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



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.)

 $\textbf{ATELIER CHURROS}: 3 \textbf{ } \in \textbf{TTC/pers}$

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.

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)

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 sandwichs 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

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 - 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 - Rizotto de St Jacques - Crevette à la crème d'ail - Ravioles de légumes (ou possibilité de remplacer les cassolettes par deux plats en shaffing dish : parmentier de carnard 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 LUNCH BOX

15€ TTC/pers

LA BOX DE LA MER

Bouchée de thon et concombre Baggel 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 #121 € TTC/pers

SERVI FROID

avec ses condiments et vinaigrette

ENTRÉES

Salade de lentilles aux rillons (150 g /pers.) Melon (saison) 1 tranche 80 q 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

BUFFET DU MOMENT #221 € 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



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



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

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 BUFFET PLAT CHAUD30 € TTC/pers

SERVI CHAUD

ENTRÉES

(150 g/pers.)

Salade grecque

Melon (saison) 1 tranche 80 q ou charcuterie Salade de poulet au fenouil

Aioli de cabillaud

..... PLATS

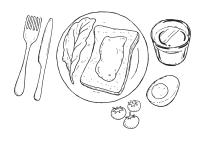
Parmentier de canard avec salade verte Saumon, huile vierge, riz

..... **DESSERTS**

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

Café et thé inclus dans toutes nos prestations

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



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

BRUNCH AVEC PERSONNEL23 € 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

• **Minimum 30 personnes** : mise à disposition de personnel, vaisselle, nappage, serviettes papier, matériel de service.





PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

SERVI À PARTIR DE 20 PERSONNES MINIMUM

PETIT DÉJEUNER15 € 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



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.



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



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





GÂTFAUX

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€