



MENUS GROUPES

• 2022 •

SÉMINAIRES

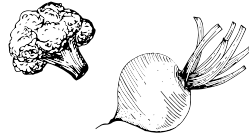
SOMMAIRE

MENUS À L'ASSIETTE	PAGE 2 - 3	SUPLÉMENTS	PAGE 10
MENU PLANCHA DES FARFADETS	PAGE 4	PAUSES SUCRÉES SALÉES	PAGE 11
FORMULES BUFFETS	PAGES 5 - 6	GÂTEAUX	PAGE 11
LES COCKTAILS	PAGES 6 - 7	DROIT DE BOUCHON	PAGE 11
FORMULES À EMPORTER	PAGE 8	PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL	PAGE 12
KITS LIVRAISON EN HÉBERGEMENT ..	PAGE 9	BRUNCH	PAGE 12

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 la prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

 **Produits locaux**  **Menu Végétarien**



MENU MYSTÈRE 21 € TTC/pers

Entrée (au choix)

Salade chèvre chaud (Ferme du Maras) 

Velouté de Butternut avec éclats de châtaignes
Mousseline de poisson avec sauce verte
Vol-au-vent de volaille

Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont
Longa rouge

Plat (au choix)

**Mignon de porc de la Baie des Champs
avec pommes de terre Grenailles et salade verte** 

**Galette de boulghour à la mexicaine
et bouquetière de légumes** 

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 avec Broyé du Poitou 

Entremet chocolat
Entremet poire-caramel
Panna cotta fruits exotiques

MENU BIEN-ÊTRE 26.50 € TTC/pers

Entrée (au choix)


Farci poitevin tiédi et son mesclun 

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

Vins suggérés

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

Plat (au choix)

**Magret de canard (Maison Mitteau), caramel d'épices
et mousseline de patate douce** 

Risotto aux champignons 

Dos de cabillaud, risotto aux champignons
Suprême de pintade, sauce fruits rouges
et purée de vitelotte
Pièce 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, Tourteau fromager,
Broyé du Poitou et Macarons de Montmorillon)

Tarte croustillante aux pommes, glace vanille
Verrine de benoîtine aux fruits rouges
Moelleux chocolat cœur fondant caramel au beurre salé

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





MENU DU DOMAINE 35 € TTC/pers


Entrée (au choix)

Tartare de mangue et avocat, langoustines rôties 

(sans langoustines pour les végétariens)

Cromesqui au chèvre avec tatin de légumes confits
Cuvée Sélection – Domaine de Villemont

Plat (au choix)

**Galette de 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 45 € 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

Sablé breton pistache, fruits rouges
et sorbet griotte

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



MENU PLANCHA DES FARFADETS

24 personnes maximum en plancha des Farfadets. Si servi au restaurant ou en salle d'**octobre à mars**, viandes et poissons seront cuits en cuisine et servis sous forme de buffet. Un choix unique pour le groupe (sauf allergies/et/ou régimes alimentaires particuliers). Environ 300g par personne.



PLANCHA VIANDE 26 € TTC/pers

Sangria blanche/olives

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

VIANDES

Brochette de poulet
Magret de canard
Mignon de porc
Onglet de bœuf

.....
Sauces assorties
et pommes de terre grenailles aux fines herbes
accompagnées de salade verte

.....
Verrine de benoîtine aux fruits rouges

PLANCHA POISSON 28 € TTC/pers

Sangria blanche/olives

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

POISSONS

Filet de bar
Noix de St Jacques
Gambas
Dos de thon

.....
Sauces assorties
et pommes de terre grenailles aux fines herbes
accompagnées de salade verte

.....
Verrine de benoîtine aux fruits rouges

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



PLANCHA VÉGÉTARIENNE

26 € TTC/pers

Sangria blanche/olives

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

.....
Tranches d'aubergines, courgettes, poivrons, tomates et oignons rouges à griller, steak de soja et dés de tofu fumés,
pommes de terre grenailles aux fines herbes accompagnées de salade verte,
sauce soja et marinade (huile d'olive, ail, gingembre)

.....
Verrine de benoîtine aux fruits rouges

FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

BUFFET DU MOMENT N°122 € TTC/pers

SERVI FROID

avec ses condiments et vinaigrette

ENTRÉES

Salade de lentilles aux rillons
Melon (saison) ou charcuterie
Salade fraîcheur (pousse d'épinard, melon, mozzarella)

PLATS

Dos de Cabillaud
Rôti de Bœuf au thym
2 garnitures : salade de haricots verts
et pomme de terre ou chips

DESSERTS

Tartes aux fruits
Mousse au chocolat

BUFFET DU MOMENT N°222 € TTC/pers

SERVI FROID

avec ses condiments et vinaigrette

ENTRÉES

Salade de penne à l'italienne (penne, jambon cru, tomates
confites et cerises, poivrons verts et courgettes)
Charcuterie
Salade piémontaise au Saumon

PLATS

Poulet rôti
Saumon
2 garnitures : salade de haricots verts
et pomme de terre ou chips

DESSERTS

Entremet chocolat
Salade de fruits

Café et thé
inclus
dans toutes nos
prestations



BUFFET FERMIER26 € 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

BUFFET PLAT CHAUD N°1 27 € TTC/pers

SERVI CHAUD

ENTRÉES

Salade de penne à l'italienne (penne, jambon cru, tomate confites et cerises, poivrons verts et courgettes)
Melon (saison) ou charcuterie
Salade nordique (Saumon fumé, agrumes, avocat)

PLATS

Parmentier de Cabillaud avec salade verte
Brochettes de poulet mariné avec pommes grenailles

DESSERTS

Entremet chocolat
Crumble aux fruits de saison

BUFFET PLAT CHAUD N°2 30 € TTC/pers

SERVI CHAUD

ENTRÉES

Salade grecque
Taboulé aux légumes
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)



LES COCKTAILS

Toutes les compositions de cocktail sont susceptibles d'être adaptées en fonction de la saisonnalité.

APERITIF 3.70 € TTC/pers

Sangria blanche ou Kir (au choix) + olives

COCKTAIL DU DOMAINE 7.50 € TTC/pers

5 canapés par personne
Sangria blanche ou Cocktail du Domaine (au choix)

5 CANAPÉS/PERS 5.10 € TTC/pers

LE COCKTAIL CONVIVAL

12 PIÈCES PAR PERSONNE **23 € TTC/pers**

Opéra de foie gras et chutney d'abricot
Profiterole de thon et piquillos
Fraîcheur de légumes
Verrine de tiramisu de légumes confits
Sandwich cresson mimosa
Pyramide bicolore de sandwiches
Déclinaison de saumon
Chaud froid d'œuf de caille

ATELIER FOIE GRAS

Tartelettes maison (chocolat, bourdaloue, citron)
Canelés
Macarons assortis

PÉTILLANT

(1 bouteille pour 4 personnes)

SOFTS

Cette prestation comprend :

- Nappage de votre buffet en couleur
- 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 20 PIÈCES **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
Saumon fumé - Gouda noix de Pécan

BOUCHÉES FROIDES

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

VERRINES COCKTAIL

Gaspacho de tomate - Tiramisu de légumes confits
Mousse betterave et magret fumé

PARTIE DINATOIRE

(4 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER GRILLADIN (printemps/été)

Morceaux de bœuf, canard, agneau, boudins créoles et blancs, gambas et Saint-Jacques snackés à la plancha
En intérieur : ravioles de petits légumes

CASSOLETTES CHAUDES

Jambonneau sauce aigre douce - Moules à la Charentaise
Crevette à la crème d'ail

DÉLICES DINATOIRES

Quiche saumon brocolis - Aumônière de chèvre au pesto
Wrap poulet tandoori

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 26 PIÈCES **36€ TTC/pers**

SUR UNE BASE DE 70 PERSONNES

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 - Saumon fumé
Gouda noix de Pécan

VERRINES COCKTAIL

Gaspacho de tomates - Tiramisu de légumes confits
Cappuccino de pois à la menthe
Mousse betterave et magret fumé

BOUCHÉES FROIDES

Bonbons de chèvre frais - Sandwich cresson mimosa
Chaud froid d'œuf de caille - Fraîcheur de légumes
Opéra de foie gras

PARTIE DINATOIRE

(8 PIÈCES PAR PERSONNE)

L'ATELIER GRILLADIN (printemps/été)

Morceaux de bœuf, canard, agneau,
boudins créoles et blancs, gambas
et Saint-Jacques snackés à la plancha
En intérieur : Ravioles de petits légumes

CASSOLETTES CHAUDES

Moule à la charentaise - Quiche saumon brocoli
Jambonneau sauce aigre douce - Crevette à la crème d'ail

DÉLICES DINATOIRES

Brioche tomate et rouget - Aumônière de chèvre au pesto
Wrap poulet tandoori

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, cannélés
Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouges,
panacotta mangue

Cette prestation comprend :
Nappage de votre buffet, petites serviettes, verrerie, le service



FORMULES À EMPORTER

LUNCH BOX

16€ 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

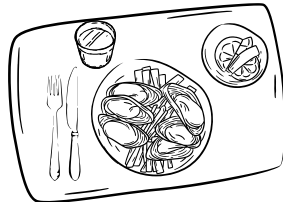
Salade de lentilles du Puy aux graines
Le petit club Auvergnat (sandwich garni
de fourme d'Ambert et jambon sec)
Muffin aux myrtilles
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

LA BOX LE PARISIEN

Salade croquante
Club sandwich poulet crudité
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



PLATEAUX REPAS

16€ TTC/pers

A titre indicatif, nos plateaux sont élaborés en fonction de la saisonnalité

DÉFIPLANET

Assiette de charcuterie
Volaille au curry, taboulé de légumes
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.

KITS LIVRAISON EN HÉBERGEMENT



D'OCTOBRE À MARS

LE KIT RACLETTE **24,90 € TTC/pers**

LIVRÉ AVEC APPAREIL (VAISSELLE À PRÉVOIR)

COMPOSITION

Fromages (morbier, reblochon, fromage à raclette) (200 g)

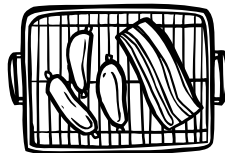
Pommes de terre blanchies (à faire réchauffer) (300 g)

Charcuterie (bacon, rosette de Lyon, jambon serrano, coppa, jambon blanc) (200 g)
avec légumes grillés et salade verte

..... ●

Dessert

Dôme chocolat et son mousseux de châtaignes



D'AVRIL À SEPTEMBRE

LE KIT BARBECUE **29,90 € TTC/pers**

PLANCHA À DISPOSITION DANS LE PARC

Ce pack comprend les viandes marinées (240 g/pax), les salades composées en emballage carton, les sauces pour accompagner vos grillades et les pommes de terre au thym (120 g/pax)

COMPOSITION

Magret de canard mariné au miel

Brochette de volaille au paprika

Brochette de bœuf au thym

Mix saucisses et merguez

Salade composée (taboulé de boulghour aux légumes marinés)

Sauces assorties (moutarde complète, sauce barbecue, béarnaise)

Pommes de terre grenaille rôties au thym

..... ●

Dessert

Verrine de benoitine aux fruits rouges

LES SUPPLÉMENTS



FROMAGE

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



CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

1.45 € TTC/pers
2 fruits /pers.

BOISSONS

EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

1.80 € TTC/pers

SOFTS

2.50 € TTC/pers
(jus de fruits, coca-cola, eaux)

VINS

BLANCS

1 bouteille pour 6 personnes
Sauvignon Haut Poitou AOC (75cl) : 15 € TTC
Cuvée Virginie moelleux IGP (50cl) : 24 € TTC

ROUGES

1 bouteille pour 4 personnes
Cuvée Selection (Villemont) AOVDS (75cl) : 15 € TTC
Longa (Bordeaux) AOC (75cl) : 15 € TTC

ROSÉ

1 bouteille pour 6 personnes
Longa (Bordeaux) AOC (75cl) : 15 € 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

TIREUSE À BIÈRE

Location de machine, 1 fût de bière de 30L + CO2 :
150 € TTC + eco cups consignées
Fût supplémentaire : Gothic (30L) : 74 € 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 €



BAR DE NUIT ET 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

PAUSES SUCRÉES/SALÉES

PAS DE SERVICE



PAUSE POITEVINE SALÉE 9,90 € TTC/pers

Paté de campagne et Farci poitevin
Brie et chèvre
Cuvée Sélection
Bière de Bellefois
Jus de fruits et eau
Mini Viennoiseries
(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin)
Café et thé (en thermos)



PAUSE POITEVINE SUCRÉE 9,90 € TTC/pers

Broyé du poitou
Tourteau fromager
Macaron de Montmorillon
Mini Viennoiseries
(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains au raisin)
Jus de fruits et eau
Café et thé



Supplément personnel

60 €/ prestation par serveur



GÂTEAUX

LA PART 4.20 € TTC

Si c'est en remplacement d'un dessert dans un menu, la part est à 2.70€
Possibilité d'inscriptions et bougies sur demande

Abricotier, Framboisier, Fraisier (selon saison)

Opéra

Craquant au chocolat

Feuillantine (style forêt noire)

Pomme caramel

Poire caramel



DROIT DE BOUCHON

DéfiPlanet' se réserve le droit de demander un "Droit de bouchon" lorsque le client désire apporter ses boissons et 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 et sera dégressif selon la quantité de bouteilles (à définir avant l'événement).



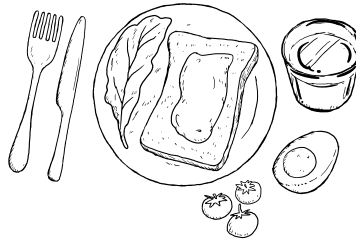
PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

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

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 jusqu'à 9h



BRUNCH

11H À 13H30 OU 11H30 À 14H

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 PERSONNEL ... 24.50 € 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

