



## MENUS GROUPES

• 2023 •

# AMIS FAMILLES

### SOMMAIRE

MENUS À L'ASSIETTE .....	PAGES 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 À L'ASSIETTE

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**  **Plat Végétarien**

## MENU MYSTÈRE ..... 23.50 €/pers.

### Entrée (au choix)



**Salade de 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 ..... 29.60 €/pers.


### Entrée (au choix)

Lingot de chèvre aux noisettes  
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)

**Risotto aux champignons**   
Dos de cabillaud, risotto aux champignons  
Poulet de la ferme Bidaud, sauce fruits rouges  
et purée de vitelotte  
Pièce de Bœuf, sauce Béarnaise  
et pommes de terre rôties

### 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 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 ..... 12.50 €/pers.

Assiette de crudités  
Poisson pané avec écrasé de pommes de terre  
Glace

**OU**

Œufs Mimosa  
Emincés de poulet à la crème avec haricots verts  
Brownie, crème anglaise

# MENUS À L'ASSIETTE

## MENU DU DOMAINE ..... 39.20 €/pers.


### Entrée (au choix)

Tartare de mangue et avocat, langoustines rôties

Tomate mozzarella revisitée 

Cuvée Sélection – Domaine de Villemont

### Plat (au choix)

Galette de seitan, concassé de tomates  
et bouquetière de légumes 

Parallèle de canard, caramel d'épices  
et mousseline de patate douce

Lieu jaune, bouillon thai et ses légumes

### Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont

Longa rouge ou rosé

Sauvignon Haut-Poitou

### Dessert (au choix)

Citron revisité

Macaron coco-framboise

## MENU DE GALA ..... 50.40 €/pers.

Cocktail du Domaine

6 Pièces cocktail par pers.onne

.....●.....  
Foie gras autour de la pomme

Ou

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

.....●.....  
Quasi de veau, sauce trompettes de la mort,  
gratin dauphinois et mousseline de carottes jaunes

Ou

Médailon de lotte, croûte au chorizo,  
risotto crémeux

.....●.....  
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 pers.onnes 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 regimes alimentaires particuliers). Environ 300g par pers.onne.



## PLANCHA VIANDE .....29 €/pers.

Sangria blanche/olives

.....●.....  
Terrine tomate-mozarella (avril/sept)  
Terrine de legumes (oct/mars)

### 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 benoitine aux fruits rouges

## PLANCHA POISSON .....31.20 €/pers.

Sangria blanche/olives

.....●.....  
Terrine tomate-mozarella (avril/sept)  
Terrine de legumes (oct/mars)

### POISSONS

Filet de bar  
Noix de St Jacques  
Gambas  
Dos de thon

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

.....●.....  
Verrine de benoitine aux fruits rouges

**Supplément légumes à griller  
(courgettes, poivrons marinés) : 1.50 €/pers.onne**

## MENU ENFANTS

- de 13 ans

12.50€/enfant

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

## MENU ENFANTS

- de 13 ans

14.60€/enfant

Même menu que pour les adultes mais  
sans les gambas

Café et thé  
inclus  
dans toutes nos  
prestations



## PLANCHA VÉGÉTARIENNE

**29 €/pers. (adulte) 12.50 €/pers. (enfant)**

Sangria blanche/olives

.....●.....  
Terrine tomate-mozarella (avril/sept)  
Terrine de legumes (oct/mars)

.....●.....  
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 benoitine aux fruits rouges

## FORMULES BUFFETS

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

**BUFFET DU MOMENT ..... 24.60 €/pers.**

**SERVI FROID**

avec ses condiments et vinaigrette

**ENTRÉES**

Salade de lentilles aux rillons  
Melon (saison) ou charcuterie  
Taboulé de boulghour aux fruits secs

**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

- de 13 ans

12.50€/enfant

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



**BUFFET FERMIER ..... 29.10 €/pers.**

**SERVI FROID**

**ENTRÉES**

Assortiment de charcuteries et ses condiments  
Boudin noir  
Taboulé de boulghour aux légumes  
Jambon sec  
Saucisson à l'ail  
Terrine de légumes  
Rillettes de lapin

**PLATS**

Poulet fermier  
Filet de porc aux herbes  
avec salade de pommes grenailles

**FROMAGE ET DESSERTS**

Fromage de chèvre de la ferme du Maras  
Tourteau fromager  
Entremet chocolat

- de 13 ans

13.20€/enfant

**BUFFET PLAT CHAUD ..... 29.80/pers.****SERVI CHAUD****ENTRÉES**

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

**PLATS**

Parmentier de Cabillaud avec salade verte  
 Brochettes de poulet coco curry avec pommes grenailles

**DESSERTS**

Entremet chocolat  
 Crumble aux fruits de saison

**- de 13 ans****12.80€/enfant****LES COCKTAILS**

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

**APERITIF ..... 4.10 €/pers.**

Sangria blanche ou Kir (au choix) + olives

**APERITIF & PIÈCES COCKTAIL ..... 8.40 €/pers.**

5 CANAPÉS PAR PERS.ONNE

Sangria blanche ou Punch coco (au choix)

**5 CANAPÉS/PERS. .... 5.70 €/pers.****LE COCKTAIL CONVIVIAL****12 PIÈCES PAR PERS.ONNE ..... 25.80 €/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 sandwichs  
 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 pers.onnes)

**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 26 PIÈCES** ..... **40.30€/pers.**  
**SUR UNE BASE DE 70 PERS.ONNES**

## **PARTIE APÉRITIVE**

(12 PIÈCES PAR PERS.ONNE)

### **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 PERS.ONNE)

### **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**

### **DÉLICES DINATOIRES**

Quiche saumon brocoli - Cannelé chorizo - Bouchée poulet morilles -  
Gougère fromage - Briochin tomate et rouget - Aumônière de chèvre  
au pesto - Wrap poulet tandoori

### **PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS**

(2 pièces par pers.onne)

### **FARANDOLE DE DESSERTS SUCRÉS EN BUFFET**

(4 pièces par pers.onne)

Tartelettes assorties, petits entremet selon les saison  
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**



## FORMULES À EMPORTER



### FORMULES PIQUE-NIQUE

13 ans et +

**PIQUE-NIQUE**..... 11.80 €/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**..... 9.60 €/pers.

2 sandwiches au poulet **ou** thon  
Un sachet de chips  
Une eau minérale  
Une compote  
Un gâteau  
Une brique de jus de fruits

### FORMULES LUNCH BOX

**FORMULES LUNCH BOX**..... 17.90€/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

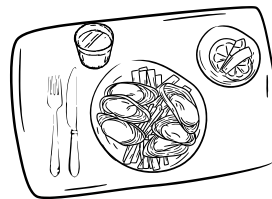
Salade de lentilles du Puy aux graines  
Le petit club Auvergnat (sandwich garni de fourme d'Ambert et jambon sec)  
Muffin aux myrtilles  
Fruit de saison  
Une petite bouteille d'eau  
Une boule de pain

#### 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

Composition selon saisonnalité

17.90€/pers.

### ENTRÉE, PLAT, FROMAGE, DESSERT, PAIN

Détails des plateaux repas à  
retrouver sur notre site internet



## KITS LIVRAISON EN HÉBERGEMENT



D'OCTOBRE À MARS

**LE KIT RACLETTE** ..... **27.80€/pers.**

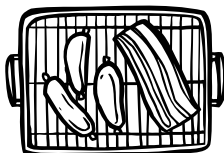
**LIVRÉ AVEC APPAREIL (VAISSELLE À PRÉVOIR)**

### COMPOSITION

**Fromages** (moribier, 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 €/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

**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

2.25 €/pers.  
2 sortes de fromages (chèvre et vache)  
50g de fromage /pers.



### CORBEILLE DE FRUITS FRAIS

1.60 €/pers.  
2 fruits /pers..

## BOISSONS

### EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

1.80 €/pers.

### SOFTS

2.80 €/pers.  
(jus de fruits, coca-cola, eaux)

### VINS

#### BLANCS

1 bouteille pour 6 pers.onnes  
Blanc d'hiver Ampelidae IGP (75cl) : 16.80 €  
Sauvignon Haut Poitou AOC (75cl) : 16.80 €  
Cuvée Virginie moelleux IGP (50cl) : 26.80 €

#### ROUGES

1 bouteille pour 4 pers.onnes  
Cuvée Selection (Villemont) AOVDQS (75cl) : 16.80 €  
Longa (Bordeaux) AOC (75cl) : 16.80 €  
Saint Nicolas de Bourgueil AOC (75cl) : 16.80 €

#### ROSÉ

1 bouteille pour 6 pers.onnes  
Longa (Bordeaux) AOC (75cl) : 16.80 €  
Fief Vendéens AOC Mareuil (75) : 16.80 €

#### PÉTILLANTS

Pétillant rosé Perles de Villemont (75cl) : 28 €  
Pétillant blanc Perles de Villemont (75cl) : 28 €



### CHAMPAGNES

Veuve Renard de Beaumont (75 cl)  
Brut : 39 €  
Brut rosé : 47 €

### TIREUSE À BIÈRE

Location de machine, 1 fût de bière de 30L + CO2 :  
168 € + eco cups consignées  
Fût supplémentaire Gothic (30L) : 82.80 €

### ALCOOLS ET SOFTS POUR SOIRÉE GROUPES

Perrier 1L : 2.80 €  
Brique de jus de fruit 1L : 3.90 €  
Coca-Cola 1L : 5 €  
Schweppes 1L : 5.60 €

Bouteille de Rhum 70cl : 31 €  
Eau de vie de Poire 70cl : 37 €  
Bouteille de Vodka / Gin / Malibu / Soho 70cl : 40 €  
Bouteille de Whisky 70cl : 46 €  
Bouteille de Get27 70cl : 50 €  
Bouteille de Cognac 70cl : 56 €  
Bouteille de Ricard 1L : 62 €



## BAR DE NUIT ET PERSONNEL BAR DE NUIT

À partir de minuit  
pour 3h : 230 → 257 € /serveur  
1 serveur pour 40 pers..

Supplément si dégradation nappage : 80 €/nappe

## PAUSES SUCRÉES/SALÉES

SERVICE EN AUTONOMIE



**PAUSE POITEVINE SALÉE ..... 10.60 €/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 ..... 10.60 €/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**

115 €/ par serveur (1 serveur pour 40 pers.)



## GÂTEAUX

**LA PART ..... 4.70 €**

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** (café et chocolat)

**Entremet 3 chocolats**

**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 : 12.80€ adulte / 9€ enfant

### PETIT DÉJEUNER

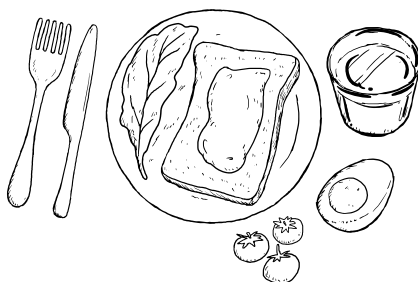
16.80 €/pers.

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  
20 pers.onnes min

- de 13 ans

10€/enfant



## BRUNCH

11H À 13H30 OU 11H30 À 14H

**BRUNCH SANS PERSONNEL** ..... 21.20 €/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

16.80€/enfant

**BRUNCH AVEC PERSONNEL** ..... 27.40 €/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

25.20€/enfant