



MENUS GROUPES

• 2023 •

SÉMINAIRES

SOMMAIRE

MENUS À L'ASSIETTE	PAGE 2 - 3	SUPPLÉMENTS	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**  **Plat Végétarien**



MENU MYSTÈRE 23.50 €/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 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**





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 - 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, sauces trompettes de la pomme, gratin dauphinois et mousseline de carottes jaunes

Ou

Médailon de lotte croûte au chorizo, risotto cremeux

.....●.....
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 régimes alimentaires particuliers). Environ 300g par pers.onne.



PLANCHA VIANDE29 €/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 benoîtine aux fruits rouges

PLANCHA POISSON31.20 €/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 herbes
accompagnées de salade verte

.....
Verrine de benoîtine aux fruits rouges

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



PLANCHA VÉGÉTARIENNE

29 €/pers.

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 benoîtine 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



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

BUFFET PLAT CHAUD 29.80€/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 coco curry avec pommes grenailles

DESSERTS

Entremet chocolat

Crumble aux fruits de saison



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 CONVIVAL

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 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 pers.annes)

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

Briochin tomate et rouget - Aumônières de chèvre au pesto -
Wrap poulet tandoori - Quiches saumon brocoli - Cannelés chorizo -
Bouchées poulet morilles - Gougères fromage

PLATEAU DE FROMAGES DÉCOUPÉS

(2 pièces par pers.onne)

FARANDOLE DE DESSERTS SUCRÉS EN BUFFET

(4 pièces par pers.onne)
Tartelettes assorties, petit entremet
selon les saison
Crème brûlée, macarons assortis, cannelés
Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouges,
pana cotta mangue

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





FORMULES À EMPORTER

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

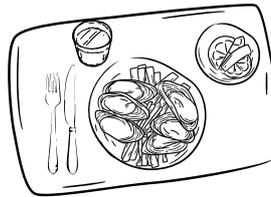
Salade de lentilles du Puy aux graines
Le petit club Auvergnat (sandwich garni
de fourme d'Ambert et jambon sec)
Muffin aux myrtilles
Fruit de saison
Une petite bouteille d'eau
Une boule de pain

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.**

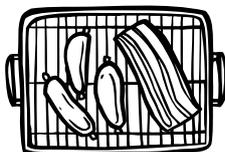
LIVRÉ AVEC APPAREIL (VAISSELLE À PRÉVOIR)

COMPOSITION

Fromages (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 €/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 € C
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 : 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).



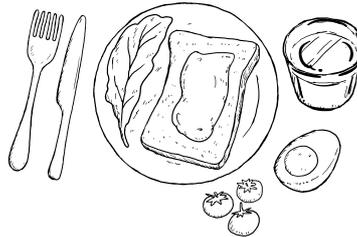
PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Possibilité de petit déjeuner sans le salé : 12.80€/pers.

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



BRUNCH

11H À 13H30 OU 11H30 À 14H

BRUNCH SANS PERSONNEL 21.20 €/pers.

Assortiment de salades composées,
rosace de melon et pastèque ou charcuterie (selon saison),
rôti de porc, poulet rôti, plateau de fromages,
tartes aux fruits
Lait, café, chocolat, thé

BRUNCH AVEC PERSONNEL 27.40 €/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

