



MENUS GROUPES

2025

SÉMINAIRES



defiplanet.com

vos-destinations-nature.com

LA CARTE CLASSIQUE

3 - 4

MENUS À L'ASSIETTE

5

MENU PLANCHAS DES FARFADETS

6 - 7

FORMULES BUFFETS

7 - 8

LES COCKTAILS

9 - 10

FORMULES À EMPORTER

11

SUPPLÉMENTS

BOISSONS

BAR DE NUIT

12

PAUSES SUCRÉES SALÉES

GÂTEAUX

DROIT DE BOUCHON

13

PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL

BRUNCH

LA CARTE VÉGÉTALE

15

MENUS À L'ASSIETTE

16

FORMULES BUFFETS

17

COCKTAILS NATURE

LE SHOW COOKING

19 - 20 - 21

FORMULES BRASÉRO

22

FORMULES BUFFET GIVRÉ

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 au plus tard 20 jours avant la date de la prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

Entrée/Plat/Dessert
24,20€/pers

Entrée/Plat ou
Plat/Dessert
22,20€/pers

Café et thé
inclus



MENU MYSTÈRE

Entrées (au choix)

Aumônière chèvre chaud (Ferme du Maras)

Velouté de butternut avec éclats de noisettes

Rillettes de poisson avec herbes fraîches et citron confit

Vol-au-vent de végétal

Plats (au choix)

Mignon de porc de la Baie des Champs, sauce poivre pommes de terre grenailles, tomates rôties

Galette de boulghour à la mexicaine, coulis de tomates et bouquetière de légumes

Suprême de poulet forestier, petit pois à la française

Cuisse de canette à l'orange, mousseline de navet au miel, carotte fane

Dos de lieu noir huile vierge, épeautre et petits légumes

Desserts (au choix)

Crème brûlée avec Broyé du Poitou (60 pers. max)

Entremet chocolat, crème cappuccino

Panna cotta fruits exotiques

Coupe fraîcheur (minestrone de fruits, sorbet pamplemousse, crème fouettée)

Entrée/Plat/Dessert
30,50€/pers

Entrée/Plat ou
Plat/Dessert
28€/pers

Café et thé
inclus



MENU BIEN-ÊTRE

Entrées (au choix)

Terrine tomate mozzarella, salade verte

Salade croquante de légumes, crevettes et agrumes,
huile de sésame

Samoussa de légumes, salade de tofu mariné

Tartare aux 2 saumons, chantilly au wasabi

Plats (au choix)

Risotto aux champignons

Pot au feu de cabillaud

Poulet de la ferme Bidaud, jus au thym, haricots verts persillés et gratin de pommes de terre

Pièce de Bœuf, sauce Béarnaise et pommes de terre rôties

Desserts (au choix)

Déclinaison gourmande

(Tourteau fromager, crème café, benoîtines et Macarons de Montmorillon)

Tarte croustillante aux pommes, glace vanille

Moelleux chocolat, coulis caramel au beurre salé

Crème brûlée mousseuse aux fruits rouges, éclats de benoîtine

La sélection des vins
p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES

Les menus (suite)

Entrée/Plat/Dessert
40,40€/persCafé et thé
inclus

MENU DU DOMAINE

Entrées (au choix)

Tartare de mangue et avocat, langoustines rôties

Tomate mozzarella revisitée

Plats (au choix)

Galette de seitan, concassée de tomates et bouquetière de légumes

Parallèle de canard, caramel d'épices et mousseline de patates douces

Lieu jaune, bouillon thaï avec ses légumes et pommes de terre rôties

Desserts (au choix)

Déclinaison gourmande

(Tourteau fromager, crème café, benoîtines et Macarons de Montmorillon)

Citron revisité

Macaron framboise

Entrée/Plat/Dessert
50,40€/persCafé et thé
inclus

MENU DE GALA

Cocktail du Domaine

(Pétillant rosé et crème de framboise)

6 pièces cocktail par personne

Entrées (au choix)

Cappuccino d'asperges, espuma carbonara, chips de lard

Risotto crémeux aux champignons

Plats (au choix)

Quasi de veau, sauce trompettes de la mort, fins légumes et mousseline de carottes jaunes

Filet d'esturgeon autour de la betterave, purée vanillée façon Robuchon

Plateau de Fromages

Desserts (au choix)

Finger chocolat myrtilles

Ananas flambé, baba au rhum arrangé, sorbet coco et siphon vanille

La sélection des vins

p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES

Les menus

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.

Entrée/Plat/Dessert
29,90€/pers

Café et thé
inclus

PLANCHA VIANDE

Sangria blanche/olives
Terrine tomate-mozzarella et sauce pesto

Viandes

Émincé 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 benoîtines* aux fruits rouges

Entrée/Plat/Dessert
31,20€/pers

Café et thé
inclus

PLANCHA POISSON

Sangria blanche/olives
Terrine tomate-mozzarella et sauce pesto

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 benoîtines* aux fruits rouges

Supplément légumes à griller
[courgettes, poivrons marinés] : 1.50 €/personne

Entrée/Plat/Dessert
29,90€/pers

Café et thé
inclus

PLANCHA VÉGÉTARIENNE

Sangria blanche/olives
Terrine tomate-mozzarella et sauce pesto

Tranches d'aubergines, courgettes, poivrons,
Tomates et oignons rouges à griller
Steak de soja

Pommes de terre grenailles aux fines herbes
Accompagnées de salade verte
Sauce soja et marinade [huile d'olive, ail, gingembre]

Verrine de benoîtines* aux fruits rouges

La sélection des vins
p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

*Biscuit traditionnel poitevin

Les formules buffet

Servi à partir de 12 personnes minimum

BUFFET DU MOMENT

Servi froid avec ses condiments et vinaigrette

Entrées

Salade paysanne
(pommes de terre, oignons, œufs,
cornichons, vinaigrette aux herbes)
Melon (saison) ou charcuterie
Taboulé de boulghour aux légumes croquants

Plats

Dos de cabillaud
Rôti de bœuf au thym
Salade de haricots verts
Coleslaw

Desserts

Tartes aux fruits
Crème au chocolat, brisure de spéculos
Corbeille de fruits

Entrée/Plat/Dessert
25,30€/pers

Café et thé
inclus



Entrée/Plat/Dessert
29,70€/pers

Café et thé
inclus



BUFFET FERMIER

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 de terre grenailles

Fromages et desserts

Fromage de chèvre de la ferme du Maras

Tourteau fromager
Entremet chocolat

La sélection des vins

p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES

Entrée/Plat/Dessert
30,40€/persCafé et thé
inclus

BUFFET PLATS CHAUDS

Servi chaud

Entrées

Salade de penne à l'italienne
[penne, jambon cru, tomates confites et cerises, poivrons verts et courgettes]
Melon [saison] ou charcuterie
Avocado toast

Plats

Parmentier de Cabillaud avec salade verte
Émincé de poulet coco curry et son wok de légumes

Desserts

Fromage blanc, coulis de fruit
Crumble aux fruits de saison
Corbeille de fruits

Les cocktails

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

APÉRITIF 4,20€/pers

Sangria blanche ou Punch + olives

5 CANAPÉS 5,90€/pers

Tartelette aubergine tomate, tortilla oignon, sablé nougat roquefort
Crème d'herbe écrevisse, moelleux légumes verts/chèvre

Aperitif & pièces cocktail 8,40€/pers
5 canapés par personne

Sangria blanche ou Punch [au choix]

26,30€/pers

12 pièces /pers

LE COCKTAIL CONVIVIAL

Opéra de foie gras et chutney d'abricots
Fraîcheur de légumes
Verrine de patates douces et crabe
Sandwich cresson mimosa
Pyramide bicolore de sandwiches
Chaud froid d'œuf de caille
Eclair cabillaud au wasabi
Tartare de pétoncle mariné

ATELIER FOIE GRAS

Tartelettes maison [chocolat, bourdaloue, citron]
Canelés
Macarons assortis

PÉTILLANT

[1 bouteille pour 4 personnes]

La sélection des vins

p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

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

Les cocktails

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

41,10€/pers

26 pièces /pers
sur une base
de 70 pers.

LE COCKTAIL DINATOIRE

Partie Apéritive [12 pièces par personne]

L'atelier Foie Gras

Des bouchées préparées devant vous sur du pain toasté

L'atelier Gravlax de saumon

Préparés sur des blinis ou des rondelles de pommes de terre cuites.
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 légumes - Tiramisu de légumes confits
Cappuccino de pois à la menthe
Panaïs et mousse de chèvre

Bouchées froides

Navettes rillettes poulet - Sandwich cresson mimosa
Chaud froid d'œuf de caille - Fraîcheur de légumes - Mini kebab
Opéra de foie gras - Tartelette panna cotta ail - wrap de légumes

Partie Dîatoire [8 pièces par personne]

L'atelier Grilladin (printemps/été)

[2 pièces par personne]

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

Délices dîatoires

Quiches saumon brocoli - Cannelés chorizo -
Bouchées poulet morilles - Parmentier de canard - Rougail saucisse
Flan de légumes et parmesan - Boeuf et carottes - Poulpe snacké et fenouil

Plateau de Fromages découpés

[2 pièces par personne]

Farandole de desserts sucrés en buffet

[4 pièces par personne]

Tartelettes assorties, petit entremet selon les saisons
Crème brûlée, macarons assortis, canelés
Verrines fruits frais, crème brûlée et fruits rouges, panna cotta mangue

La sélection des vins
p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

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

Les formules à emporter

18,30€/pers

LA LUNCH BOX

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
 Pain bagnat 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
 Pain bagnat 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
 Pain bagnat Végétarien
 (sandwich garni de caviar d'aubergines, salade, oignons rouge,
 tomates, carottes râpées, seitan)
 Muffin aux myrtilles
 Fruit de saison
 Une petite bouteille d'eau
 Une boule de pain

La sélection des vins

p. 10

**Produits locaux****Plat Végétarien**

SÉMINAIRES

Les formules à emporter

LES PLATEAUX REPAS

Composition selon saisonnalité

18,30€/pers

Entrée + plat + fromage + dessert + pain

Détails des plateaux repas à retrouver sur notre site internet

LE KIT RACLETTE*

27,80€/pers

D'OCTOBRE À MARS

Appareil à raclette fourni

Vaisselle à prévoir

**à récupérer au restaurant*

COMPOSITION par pers.

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)

et salade verte, vinaigrette

Dessert

Tarte aux fruits

La sélection des vins

p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES



Les suppléments

FROMAGE

2,40€/pers

2 sortes de fromages (chèvre et vache)
50g de fromage /pers.CORBEILLE
DE FRUITS FRAIS

1,60€/pers

2 fruits /pers.

BOISSONS SÉMINAIRES

2,40€

la bouteille 75 cl

EAUX PLATES ET PÉTILLANTES

3€

la bouteille 75 cl

SOFTS (jus de fruits, coca-cola, eaux)

21€

la bouteille 75 cl

VIN BLANC - 1 bouteille pour 6 personnes

📍 Sauvignon Haut Poitou AOC

VINS ROUGES - 1 bouteille pour 4 personnes

📍 Haut Poitou Cuvée Selection (Villemont) AOVDQS

Longa (Bordeaux) AOC

Saint Nicolas de Bourgueil AOC

VINS ROSÉS - 1 bouteille pour 6 personnes

Longa (Bordeaux) AOC

Sugeret (Côte du Rhône) AOC

29€

la bouteille 75 cl

PÉTILLANTS

📍 Perles de Villemont - rosé ou blanc

40,20€

la bouteille 75 cl

CHAMPAGNE

Veuve Renard de Beaumont brut

240€

le fût 30 l

soit 2 €

le verre de 25cl

TIREUSE À BIÈRE

Location de machine

Fût de bière (30L) blonde gothic - Tireuse et gaz inclus

Gobelets consignés [1 €/gobelet]

SOFTS POUR SOIRÉE GROUPES

Perrier 1L 2.80 €

Jus de fruit 1L 3.90€

Coca-Cola 1L 5 €

Schweppes 1L 5.60 €

FORMULE BAR DE NUIT

De minuit à 3h00

Whisky, Gin, Vodka 4cl (= 2 tickets)

Bière locale 25 cl (= 2 tickets)

Soft 20 cl, bière classique 25 cl (= 1 ticket)

4,20€

le ticket

Achat de

3 à 8 tickets/pers.

PERSONNEL
BAR DE NUIT

De minuit à 3h00

257€/serveur

1 serveur
pour 40 pers.Supplément/
heure.

90€/serveur

La sélection des vins
p. 10

Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES

Pauses sucrées salées

SERVICE EN AUTONOMIE

13€/pers

PAUSE POITEVINE SALÉE

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 aux raisins)

Café et thé (en thermos)

11€/pers

PAUSE POITEVINE SUCRÉE

Broyé du poitou

Tourteau fromager

Macaron de Montmorillon

Mini Viennoiseries

(mini croissants, mini pains au chocolat, mini pains aux raisins)

Jus de fruits et eau

Café et thé

215€/serveur

1 serveur
pour 40 pers.

Supplément personnel

4,70€

la part

GÂTEAUX

Abricotier, Framboisier, Fraisier (selon saison)

Opéra (café et chocolat)

Entremet 3 chocolats

Entremet fruits rouges

Poire caramel

2,70€

en remplacement
d'un dessert
dans un menu.
Possibilité
d'inscriptions
et bougies sur
demande.

4€

par bouteille

DROIT DE BOUCHON

(à définir avant l'événement).

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.

La sélection des vins
p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES

Petit déjeuner continental

Servi au restaurant à partir de 7h jusqu'à 9h

17,30€/pers.

13,20€/pers.
sans le salé.

Café, thé, chocolat
Viennoiseries, pain, beurre
Confiture, pâte à tartiner, miel
Fromage
Œufs brouillés
Saucisse
Charcuterie
Laitages
Jus de fruits.

Brunch

De 11h à 13h30 ou 11h30 à 14h

21,20€/pers.

BRUNCH SANS PERSONNEL

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

35,50€/pers.

BRUNCH AVEC PERSONNEL

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 (selon saison) ou charcuterie, rôti de porc, poulet rôti
Plateau de fromages, tartes aux fruits

La sélection des vins

p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES



MENUS GROUPES

2025

SÉMINAIRES

*Carte
végétale*



PARCS • HÉBERGEMENTS • ÉVÉNEMENTS

defiplanet.com

vos-destinations-nature.com

Les menus

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 au plus tard 20 jours avant la date de la prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

Entrée/Plat/Dessert
33,50€/pers

Café et thé
inclus



MENU DÉTENTE

Entrées (au choix)

Salade de pois chiches, légumes croquants,
vinaigrette basilique
Cassolette terre/mer (champignons et algues)
Tartelette artichaut, agrumes et vinaigrette aux herbes

Plats (au choix)

Curry de patates douces et lentilles corail, lait de coco
Goulash aux haricots blancs et rouges, paprika fumé
Gnocchi, pesto et noix

Desserts (au choix)

Galette orientale à la pistache, sorbet à la rose
Flan chocolat, tuile croustillante
Clafoutis de saison et gingembre

Entrée/Plat/Dessert
50,40€/pers

Café et thé
inclus



MENU SÉRÉNITÉ

Cocktail du Domaine

(Pétillant rosé et crème de framboise)
6 pièces cocktail par personne

Entrées (au choix)

Terrine de jeunes poireaux fumés
Trompettes de la mort, gelée de dashi, mayonnaise aux algues
Cheesecake salé, voile de carotte de couleur
Herbes folles et vierge de pommes granny smith
Pignons de pin

Plats (au choix)

Wellington farci, sauce vin rouge,
Légumes confits et pommes Darphin
Tofu frit, légumes à la japonaise, jus aigre doux

Desserts (au choix)

Paris Brest, glace au lait d'amande et pralin
Tarte sablée chocolat/ beurre de cacahuète
Sorbet fruit acidulé

Carte
végétale

Les formules buffet

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

Carte végétale

Entrée/Plat/Dessert
27,80€/pers

Café et thé
inclus



BUFFET ZEN

Entrées

Salade de lentilles, pickles d'oignons rouges
et graines de courge
Salade de haricots rouges, maïs, carotte à l'orange
Taboulé de boulghour aux légumes

Plats

Filets de seitan au vinaigre balsamique
Tortilla végétale
Salade de haricots verts
Coleslaw

Desserts

Tarte aux fruits
Moelleux chocolat

Entrée/Plat/Dessert
33,40€/pers

Café et thé
inclus



BUFFET SAGESSE

Entrées

Salade de penne à l'italienne
Melon (saison) ou terrine végétale
Salade de sarrasin, fèves, tomates confites et radis

Plats

Lasagnes aux légumes
Tajine aux citrons confits

Desserts

Crème brûlée végétale
Brownie chocolat, poire et noix de pécan

45,70€/pers

26 pièces /pers

24,70€/pers

14 pièces /pers



Cocktail nature

SERVIS À PARTIR DE 12 PERSONNES MINIMUM

PIÈCES FROIDES (12 pièces)

Cube tofu grillé et gomasio
Socca et crème d'ail
Guimauve betterave et vinaigre de framboises
Opéra dans l'idée du Pan con tomate
Mini maïs mayonnaise piment Chipotle
Gaufrette autour du chou-fleur
Maki chou rouge et pomme Granny, noisettes
Wrap courgette et tzatziki
Muffin piquillos et olives
Tortilla espagnole
Perle flocons d'avoine et herbes
Caviar de légumes fumés en gelée, blinis

PIÈCES FROIDES (12 pièces)

Falafel pois cassés au four
Mini tacos végétal
Samoussa de légumes
Pizza polenta
Pissaladière

VERRINES (3 pièces)

Mousse patates douce, crème balsamique, crémeux de cajou
Crémeux petit pois, petit pois à la française et
chantilly de noisettes
Mousse de céleri-rave, curry et algues

ATELIER (3 pièces)

Shawarma de céleri rave, pain plat et sauce blanche
Mezze libanais autour de l'houmous, sablé épeautre
Risotto pommes de terre aux herbes,
siphon pommes de terre

PLANCHAS (3 pièces)

Légumes marinés
Tofu grillé au sésame
Seitan au soja sucré

PIÈCE SUCRÉE (4 pièces)

Cannelé
Bonbon chocolat
Pâte de fruits
Makrout





MENUS GROUPES

2025

SÉMINAIRES

Show cooking!



defiplanet.com

vos-destinations-nature.com

Au braséro

FORMULE TRAILER 1

Choisissez 2 plats qui seront cuisinés au braséro
devant vos invités,
soit **entrée + plat**, soit **plat + dessert**.

Entrées (au choix)

Bocal de hors d'œuvres de saison (sans cuisson au braséro)

Saint Jacques snackées, sauce Armance B, carottes glacées au cumin
Grosses gambas (3 par personne) au citron vert et gingembre,
syphon de pommes de terre de l'Île de Ré
Escalopine de saumon sauce Chien, légumes croquants
Foie gras poêlé, pommes des jardins de la Frolle et romarin

Plats (au choix)

Dos de merlu sauce crustacés, pommes de terre au chorizo,
tomates rôties
Magret de canard, sauce champignons, polentas grillées
et courgettes au thym
Filet de porc « façon travers », patates douces et aubergines snackées
Pièce de bœuf au sel de l'Île de Ré, sauce Béarnaise,
pommes de terre snackées, tatin de champignons
**Pavé de seitan (fait maison) et concassé de tomates,
légumes grillés et pommes de terre snackées**

Desserts (au choix)

Fraises et vin doux du domaine de Villemont,
poivre de Voatsiperifery, sorbet basilic et chantilly
Ananas flambé, baba au rhum arrangé maison, sorbet coco
et crème fouettée vanillée
Banane flambée au Cognac, glace au lait de brebis bio,
segments de pomelos et copeaux de chocolat blanc
Pomme des jardins de la Frolle flambée au Calvados, glace caramel beurre de sel,
syphon mascarpone et amandes grillées
Brioche perdue, crème anglaise et glace vanille bio
Crumble aux fruits de saison (sans cuisson au braséro)

La prestation
52,40€/pers

Café et thé
inclus



Si vous souhaitez
un menu **entrée +
plat + dessert**,
une entrée et un
dessert classique
peuvent être ajoutés
aux deux plats
cuisinés au
braséro.

La sélection des vins
p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien



La prestation
52,40€/persCafé et thé
inclus

Si vous souhaitez
un menu **entrée +
plat + dessert**,
une entrée et un
dessert classique
peuvent être ajoutés
aux deux plats
cuisinés au
braséro.

Au braséro

FORMULE TRAILER 2

Choisissez 2 plats qui seront cuisinés au braséro
devant vos invités,
en + du **cocktail 12 pièces dont 1 atelier.**

Cocktail 12 pièces

11 pièces salées froides
1 Atelier

Plats (au choix)

Dos de merlu sauce crustacés, pommes de terre au chorizo
Tomates rôties

Magret de canard, sauce champignons, polentas grillées
Et courgettes au thym

Filet de porc « façon travers », patates douces et aubergines snackées

Pièce de bœuf au sel de l'île de Ré, sauce Béarnaise,
Pommes de terre snackées, tatin de champignons

**Pavé de seitan (fait maison) et concassé de tomates,
légumes grillés et pommes de terre snackées**

Desserts (au choix)

Fraises et vin doux du domaine de Villemont,
poivre de Voatsiperifery, sorbet basilic et chantilly

Ananas flambé, baba au rhum arrangé maison, sorbet coco
Et crème fouettée vanillée

Banane flambée au Cognac, glace au lait de brebis bio
Segments de pomelos et copeaux de chocolat blanc

Pomme des jardins de la Frolle flambée au Calvados, glace caramel beurre de sel
Syphon mascarpone et amandes grillées

Brioche perdue, crème anglaise et glace vanille bio

Crumble aux fruits de saison (sans cuisson au braséro)



La sélection des vins
p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES
Show cooking!

Au braséro

FORMULE **GRILL'TRAILER**

Entrée

Bocal d'assortiments de hors d'œuvre

Plats

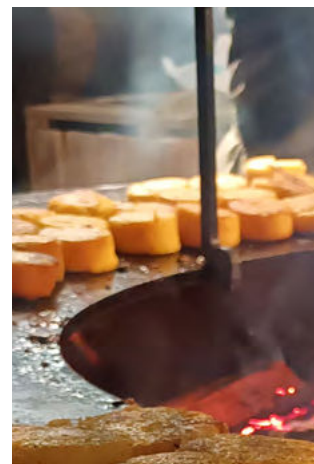
Filet mignon de porc

Saucisses de canard

Filet de poulet

Dessert

Tiramisu



La prestation
37 €/pers

Café et thé
inclus



FORMULE **BRUNCH'TRAILER**

Le p'ti dej

Café, thé, chocolat, lait, jus d'orange, eau plate

1 viennoiserie par personne

Pain, beurre, confiture, sirop d'érable

Cuit au braséro : pancakes, œufs au plat, bacon, saucisses

Le déjeuner (cuisson braséro) (au choix)

Brochette de volaille marinée

Burger maison

Hot dog

Accompagnement : pommes de terre rôties au thym (200g par personne)

Desserts

Tartes aux fruits

Île flottante

La sélection des vins
p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES
Show cooking!

La prestation

Jusqu'à 50 pers.

690 € HT

De 50 à 100 pers.

790 € HT

De 100 à 150 pers.

890 € HT

De 150 à 200 pers..

990 € HT

De 200 à 250 pers.

1090 € HT

De 250 à 300 pers.

1190 € HT

Café et thé
inclus

Plancha glacée

FORMULE BUFFET GIVRÉ

Préparation de 2 bases lactées

BASE 1

Crème épaisse, lait entier, sucre, sel

BASE 2

Crème épaisse, lait entier, lait coco, sucre, sel

Exemples de recettes

Mangue, framboise, spéculoos, base 1

Fraise, basilic thaï, base 1

Banane, chocolat (pâte tartinée), pralin, base 1

Ananas, kiwi, citron vert, base 2

Poire, brownie, base 1

Fruit de la passion, thé vert matcha, base 2



La sélection des vins

p. 10



Produits locaux



Plat Végétarien

SÉMINAIRES
Show cooking!