



Menu Banquets 2016



Choix de menu réception

(L'eau et le café sont compris dans les menus, les vins ne sont pas inclus)

| | |
|--|---------------|
| <u>Buffet apéritif</u> : (page 3) | de 8 € à 34 € |
| <u>Formule du Château</u> : (voir page 4 et 5) (Une entrée, un plat, salade/fromage, dessert) | 41€ |
| <u>Formule du Colombier</u> : (voir page 4 et 5) (Entrée froide, entrée chaude, un plat, salade/fromage, dessert) Pour toutes autres suggestions nous sommes à votre écoute Exemples : trou normand (4€) ou entrée supplémentaire (10€) | 52 € |
| <u>Formule buffet dînatoire</u> : (page 6) (Prix par personne) | 67 € |
| <u>Menu enfant</u> : (page 7) (De 3 ans à 8 ans) | 11€ |
| (De 8 ans à 14ans) | 14 € |
| <u>Brunch</u> : (page 8) | 21 € |
| <u>Consommations</u> (page 9) | |



Buffet Apéritif

Apéritif servi à table

Commun à tous les convives

Apéritif : cocktail du château ou kir pétillant

Accompagné de feuilletés chauds (4 par personne).

Prix par personne : 9 € ttc

Buffet apéritif (minimum 20 personnes)

Apéritif : cocktail du château ou kir pétillant

Accompagné de 4 feuilletés chauds, sushi et maki, mini amuses bouches (total 8 pièces/pers.)

Prix par personne : 18 € ttc

Buffet apéritif

Assortiments japonais (3 sushis, 3 maquis) 3€ par personne

Canapés (3 par personne) 5€ par personne

Feuilletés chauds (4 par personne) 4€ par personne

Assortiments de légumes crus 4€ par personne

Pain surprise (1 pour 10 personnes) 4€ par personne

Mélanges salés 2€ par personne

Mini amuse-bouche (2 verrines ou 2 cuillères) 4€ par personne

Si l'on y ajoute :

Punch ou Sangria (environ 2 verres par personne) 13€

Cocktail du château (1/personne) 8 €

Coupe de champagne (1/personne) 9€

Il est possible d'apporter votre propre champagne moyennant un droit de bouchon de 8€ par bouteille.



LES ENTREES FROIDES

*Terrine de foie gras maison et son chutney de figue brioche au raisin maison (suppl. 2,50€)
Charlotte de maquereau au poivre de Sichuan et saumon ketchup de framboise, gaspacho
Marbré de lapereau au cidre maison et sa confiture d'oignons roquette et parmesan
Mesclun de homard et foie Gras à la mangue et sa vinaigrette de betterave*

LES ENTREES CHAUDES

*Mousseline de Saint-Jacques au chouchen et corail d'oursin
Far de foie de blond sur blinis au blé noir sauce crustacés
Feuilleté de Fruits de mer et sa Vague Safranée*

LES POISSONS

*Triskell du pêcheur rizotto et crème de cidre aux algues
Dos de cabillaud au chorizo à l'hydromel
Pavé de sandre aux graines de sésame à la bière bretonne*

LES VIANDES

*Filet mignon de porc à l'andouille Crème de moutarde violette
Emincé de canard au miel citronné, aux légumes d'antan
Dodine de pintade rôtie aux écrevisses, sauce homardine*

LES FROMAGES

*Assortiment de 3 fromages sur un lit de salade
Feuilleté de chèvre au miel
Feuilleté de brie à la rhubarbe ou à la figue*

LES DESSERTS

- ✦ Délice de Truffe au Chocolat : génoise aux amandes, chocolat, crème fouettée et fraises (selon saison).
- ✦ Poirier : génoise aux amandes, poire au sirop et crème prise accompagnée d'un coulis ou d'une crème anglaise.
- ✦ Opéra : génoise, crème au beurre chocolat et café, glaçage chocolat.
- ✦ Nougat glacé : meringue à l'italienne aux fruits confits, cannelle et gingembre servi avec un coulis de fruits rouges.
- ✦ Omelette Norvégienne : génoise, meringue italienne, glaces vanille et fraise. Flambée.
- ✦ Bavarois : génoise aux amandes, fruits rouges ou fruits exotiques et crème prise, accompagné d'un coulis ou d'une crème anglaise.
- ✦ Pièce Montée : choux caramélisés fourrés à la crème pâtissière à la forme de votre convenance.
(4 choux par personne)

Supplément Pièce Montée

- ✦ Traditionnelle (petits choux) 5,50€
- ✦ Entremets 5€





Buffet Dînatoire pour 50 à 100 personnes

Canapés assortis (3/personne)

Verrine de saumon à l'aneth sur chantilly d'huître (1/personne)

Verrine de canard aux fruits secs et chutney à la figue (1/personne)

Cuillère d'amuse bouche

Pains surprises assortis (1 pour 10 personnes)

Panachés de salades composées

(Taboulé, piémontaise, niçoise, océane)

Terrine de poissons

Assortiment de légumes et ses sauces

Maki et sushi du Château

Saumon marinée à la gravelax

Plats Chauds servis à table

Emincé de Canard sauce miel citron

Ou

Filé mignon de porc au moût de raisin et légumes d'antan

Ou

Médailles de lotte à l'andouille de Guéméné

Ou

Pavé de sandre rôti sauce bière bretonne

❧ ❧ ❧

Assiette de salade fromagère

Ou

Feuilleté de brie à la rhubarbe

❧ ❧ ❧

Petits fours frais assortis (3/personne)

Dessert

Menus Enfants

Menu enfant à 11€ (De 3 à 8 ans)

Crudités du moment
Ou
Assortiment de charcuteries
Ou
Eventail de melon (selon saison)



Rumsteak haché – Potatoes
Ou
Emincé de poulet rôti – pâtes sautées



Cornet de glace
Ou
Délice au chocolat

Menu ado à 14€ (De 9 à 14 ans)

Dôme de saumon Marine maison
Ou
Mosaïque de lapereau au cidre Et chutney de figue
Ou
Emincé de melon au Jambon (selon saison)



Pavé de Saumon et sa Tîmbale de riz, assortiments de petits légumes
Ou
Cœur de Rumsteck, pommes de terre, petits légumes



Truffé au chocolat
Ou
Nougat glacé aux épices coulis fruits rouges

*Les boissons comprises dans les menus enfants sont l'eau et le jus d'orange en carafe.
Il est possible de remplacer les desserts proposés par le dessert choisi pour les adultes.
S'il s'agit d'une pièce montée, le supplément sera également de 2,50€.*

Petit-déjeuner

Servi en buffet ou dans la chambre 16€

Brunch

Boisson chaude (1 par personne) : café, thé, chocolat

Boissons froides : eau, lait, jus d'orange

Viennoiseries

Céréales

Laitages

Salade de fruits

Assortiment de charcuterie en plateau

Salades composées (piémontaise et taboulé)

Prix par personne 21€

Déjeuner retour de noces

Nous pouvons vous proposer différentes formules à partir de 28€ par personne.

Consommations

Vins au choix sur la carte des vins

Il faut compter $\frac{1}{4}$ bouteille par personne, blanc et rouge confondus.

Exemples de vins :

Vin blanc : Fonbreuil à 25€
..... Les Lindarets Entre-deux-mers 20 €

Vin rouge (Bordeaux) :
..... Fonbreuil à 25€
..... Mouton Cadet à 28€

Le bouchon..... 7,50€

Nous pouvons vous proposer toute une gamme de produits que nous servons à la carte.

Champagne (une bouteille = 6 coupes)

Champagne..... 42€

Le bouchon..... 8€

Forfait bal

Comprend eau minérale, Perrier, jus d'orange coca-cola et bière pour un montant de 11€ par personne.

Soupe à l'oignon : 10€

La fourniture du champagne par le client n'est acceptée qu'au-delà de 30 convives

