



Gastronomie

Convivialité





MENUS BANQUETS



Menus réceptions

*Tous nos prix s'entendent par personne, taxes et services compris.
L'eau et le café sont compris dans les menus, les vins ne sont pas inclus.*

Buffet apéritif :	de 8 € à 34 €	page 4
Formule du Château (4 plats) :	43 €	page 5
Formule du Colombier (5 plats)	52 €	page 5
Desserts à étages ou Pièce Montée	5 à 5,50 €	page 6
Formule buffet dînatoire	65 €	page 7
Menu enfant	11 à 14 €	page 8
Ateliers Animations	4 à 6 €	page 9
Carte des vins banquets	15 à 25 €	page 10
Petit déjeuner Retour de Noces	16 à 28 €	page 11
Conditions réservations/annulations		

Des changements pourraient survenir selon les arrivages et les saisons.

Les intolérances ou allergies sont à signaler 4 jours ouvrables, dernier délai avant le banquet.

Nous pouvons également vous proposer des plats végétariens, nous consulter.

Afin de préserver la tranquillité des résidents de l'hôtel, les horaires de service seront comme suit :

- ***Déjeuner : de 12h30 à 16h,***
- ***Dîner de 19h30 à 23h.***

Buffet Apéritif

Apéritif servi à table, commun à tous les convives

Cocktail du château ou kir pétillant accompagné de feuilletés chauds (4 par personne) 9€

Buffet apéritif (minimum 20 personnes) :

Cocktail du château ou kir pétillant, accompagnés de :
4 feuilletés chauds, sushi et maki, mini amuses bouches (total 8 pièces/pers.) 18 €

Buffet apéritif

Assortiments japonais (3 sushis, 3 maquis) 3€

Canapés (3 par personne) 5€

Feuilletés chauds (4 par personne) 4€

Assortiments de légumes crus 4€

Pains surprise (1 pour 10 personnes) 4€

Mélanges salés 2€

Mini amuse bouche (2 verrines ou 2 cuillères) 4€

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.



Formule du Château (4 plats) :

43 €

Formule du Colombier (5 plats) :

52 €

LES ENTREES FROIDES

Terrine de foie gras maison et son chutney de figue brioche (suppl. 2€)

Dodine de crabe à la mangue, ketchup de framboise

Marbré de lapereau au cidre maison et sa confiture d'oignons

Mesclun de homard et foie Gras à la mangue et sa vinaigrette de betterave

LES ENTREES CHAUDES

Mousseline de homard sauce chouchen et petits légumes

Far de foie de blond sur blinis au blé noir sauce crustacés

Montgolfière de crustacés mi-cuites, pistache gingembre

Poêlée de Saint Jacques

LES POISSONS

Triskell du pêcheur rizotto l'encre de seiche et crème de cidre aux algues

Lotte rôtie au chorizo

Pavé de dorade à la bière bretonne

LES VIANDES

Noisette d'agneau et ses petits farçis, purée d'ail doux

Emincé de canard au miel citronné

Dodine de pintade rôtie aux écrevisses

LES FROMAGES

Assortiment de 3 fromages sur un lit de salade

Feuilleté de chèvre au miel

Feuilleté de brie à la figue



LES DESSERTS

Délice de Truffe au Chocolat : génoise aux amandes, chocolat, crème fouettée et fraises (selon saison).

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(2/personne)
- ❖ 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

Plats Chauds servis à table

Emincé de Canard sauce miel citron

Ou

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

Ou

Médailles de lotte à l'andouille de Guéméné

Ou

Pavé de dorade rôti sauce bière bretonne

Assiette de salade fromagère

Ou

Feuilleté de brie à la figue

Petits fours frais assortis (5/personne)

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 pdt 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 Timbale

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€**

NOUVEAUTES



LES ATELIERS CHARIOTS « ANIMATIONS FROIDES »

Terrine de foie gras sur toast à 5 €,
Découpe du jambon à l'Os (Pata Negra) à 6 €
Banc de l'Ecailler : Ouverture d'huîtres et dégustation de Muscadet à 5€,
Découpe du Saumon Fumé 5€

LES ATELIERS CHARIOTS « ANIMATIONS CHAUDES »

- Soupe de poissons et velouté de légumes en mini-conserves à 4 €,
 - Saint Jacques snakées à 6 €
 - Foie gras snackés 6 €

CARTE DES VINS BANQUETS

Il faut compter ¼ bouteille par personne, blanc et rouge confondus

Vin blanc :

Fonbreuil, bordeaux supérieur	25 €
Les Lindarets Entre – deux - mers	20 €
Muscadet Sèvres et Maine « Clos des Orfeuilles »	24 €
Saint Véran, Vignerons de Terres Secrètes	26 €

Vin rosé :

Cabernet d'Anjou, « la Croix des Loges »	15 €
Cabardes AOC Château Ventenac « Cuvée Diane »	23 €

Vin rouge :

Fonbreuil	25 €
Château la Bretonnière, Côtes de Blayes	22 €
Cotes de Bourg, château Sauman	21 €
Graves, château le Bonnat	25 €

Le droit de bouchon 7,50 €

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

Champagne (une bouteille = 6 coupes)

Champagne de Notre Sélection	42 €
Le droit de bouchon	8€

Forfait bal

Comprend eau minérale, Perrier, jus d'orange coca-cola, cidre ou bière 11€

Petit-déjeuner 16 €

Servi en buffet ou dans la chambre

Brunch 21 €

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)

Mini-en cas (avant cérémonie) 10 €

Sandwich Club (2 triangles)

Mini coque Monsieur (2 triangles)

Salade de fruits

Eau plate (25cl) ou jus de fruits 25cl

RETOUR DE NOCES

Formule Bretonne 28 €

Kir breton (cidre, crème de cassis)

Galette complète (œuf, jambon, fromage)

Far Breton ou Kouign Amann ou Riz au lait (1 seul choix commun)

¼ cidre/ personne

Formule Cochon Grillé (prestataire extérieur) 26 €

Accompagné de sa farce et garnitures,

Salade de fruits

Soupe à l'oignon 10 €

CONDITIONS DE RESERVATIONS

Pour une confirmation, le versement d'un acompte de 30% du montant du devis est demandé. Le devis étant établi selon le nombre et le type de chambre estimés (occupation individuelle ou double). Une facture proforma est adressée avec la demande d'acompte. Suite à un accord, le versement de l'acompte doit être effectué au minimum deux mois avant la date de la manifestation.

HEURES SUPPLEMENTAIRES APRES MINUIT

Pour un mariage, le service du dessert est prévu vers 23h30/ minuit au plus tard. Ainsi, si vous avez opté pour le forfait bal, aucune heure supplémentaire ne sera facturée puisque tout est inclus dans celui-ci (facturation du nombre de personnes présentes à 1 H du matin). En revanche, si vous avez opté pour un service des boissons à l'unité, dans ce cas là, nous vous facturerons uniquement la présence de 2 serveurs, à compter d'une heure du matin, à 50 € de l'heure par serveur par heure,

HEURE DE FIN MAXIMALE 4H DU MATIN (SURTOUT EN CAS DE RETOUR DE NOCES A DRESSER)

CONDITIONS D'ANNULATIONS

A six semaines et plus de la date de la manifestation : remboursement des arrhes -10%.
Moins de 6 semaines avant la date de la manifestation : remboursement des arrhes -50%.
Moins de 3 semaines avant la date de la manifestation : les arrhes sont conservées en totalité.

Moins de trois semaines avant la date de la manifestation : participation de 6% par personne annulée.
Moins de quinze jours avant la date de la manifestation : participation de 12% par personne annulée.
Moins de huit jours avant la date de la manifestation : participation de 20% par personne annulée.
Moins de quatre jours avant la date de la manifestation : participation de 50% par personne annulée.
La veille ou le jour de la manifestation : la prestation est facturée.



Pour toute réservation ou demande d'informations, contactez-nous :

Téléphone : 02.23.52.02.28

Fax : 02.99.21.00.80

hotelcolombier35@orange.fr

www.saintmalo-hotelcolombier.com

