



# Le Domaine de la Butte Ronde et ses chefs Clément & Cyril vous présentent la carte Novembre 2012 à Avril 2013

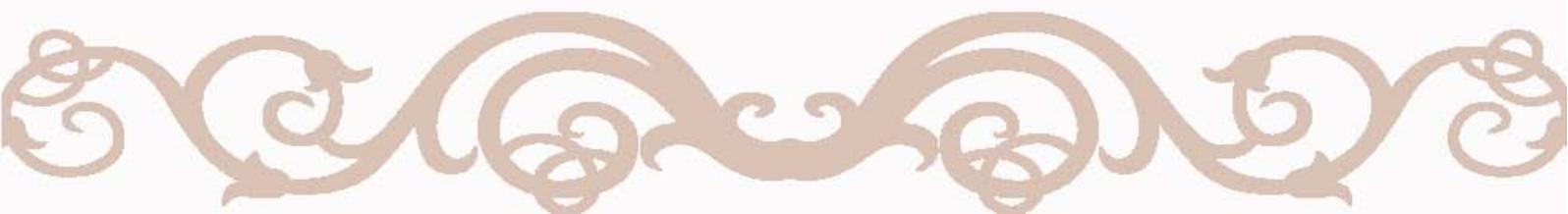
- **Restauration identique pour l'ensemble des convives**
- **Votre choix et le nombre de participants définitif devront nous être retournés 7 jours avant la date de votre événement** (*sans retour de votre part dans les délais, le menu sera déterminé par notre chef et le minimum de facturation sera sur la base du contrat de vente*).
- **Merci de nous communiquer les contraintes alimentaires**

## Heures de service :

- Déjeuner de **12h à 14h30** (début du service au plus tard à **13h**)
- Dîner de **19h30 à 22h30** (début du service au plus tard à **21h**)

## Heure supplémentaire du personnel en salle et en cuisine :

- Heure supplémentaire de jour (avant minuit) : 40 €.HT/h et par personne
- Heure supplémentaire de nuit (après minuit) : 50 €.HT/h et par personne





## "DÉJEUNER SÉMINAIRE"

**38,00 € .HT**

*Uniquement pour le déjeuner  
(choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)*

### LES ENTRÉES...

- Quiche aux deux saumons et oseille, petite mâche à l'huile de noix
- Brie en robe de Sarrazin, tombée de poire et mesclun au balsamique
  - Soupe de cresson, mouillettes au fromage et fines herbes
    - Crème brûlée au foie gras et cognac, roquette folle
  - Terrine de lièvre, compotée d'oignons et salades rouges

### LES PLATS...

- Cocotte de lapin à la moutarde et estragon, riz basmati
  - Filet de rascasse, purée de brocolis, sauce vin blanc
    - Petit salé aux lentilles
- Pavé de rumsteak aux poivres verts et gratin dauphinois
- Tronçon de carrelet, confit de légumes, beurre meunière, câpre, citron et persil

### LES DESSERTS...

- Flan à la coco, coulis de fruits rouges et glace chocolat
  - Tatin aux pommes et sa quenelle de crème fraîche
    - Tartelette à la poire et chocolat
      - Le traditionnel tiramisu
        - Ile flottante

### LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
  - Café

### LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
  - Vin "Classique" : **5,00 € / pers**
  - Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
  - Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**

### OPTION FROMAGES

- Salade + 2 fromages : **4,00 € / pers**



## "MENU BUFFET"

**43,00 € .HT**

*À partir de 20 personnes*

### NOS PETITES SALADES...

- Salade de mâche, façon Périgourdine
- Salade de pâtes à la truite fumée
- Tartare de saumon crème de ricotta à l'aneth et compotée de poivrons rouges

### NOS PLATEAUX...

- Plateau de crudités (choux rouge, carotte râpée, céleri rave)
- Plateau de charcuterie

### NOS VIANDES ET POISSONS...

*Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés d'un riz basmati et d'un confit de légumes*

- Blanquette d'agneau au thym
- Pavé de saumon, sauce basilic
- Brochette de magret de canard et son jus minute

### NOS DESSERTS...

- Plateau de fromage
- Craquant au chocolat noir
- Salade de fruits de saison
- Tiramisu au spéculos

### LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
- Café

### LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
- Vin "Classique" : **5,00 € / pers**
- Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
- Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**



## "DÎNER SÉMINAIRE"

**43,00 € .HT**

*(choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)*

### LES ENTRÉES...

- Terrine de foie gras, toast brioché, confiture de coing et mesclun de salade
  - Velouté de potiron à la fourme d'Ambert
  - Quiche à la ventrèche, oignon et pousses d'épinard
- Tartare de dorade au yuzu, Philadelphia à l'aneth, disque de feuilletage et concassée de tomates
  - Saint Marcelin pané à la poudre de noisette, gelée de groseille et cœur de Romane

### LES PLATS...

- Ragoût de gibier aux oignons grelots et purée de carotte
- Pavé de cabillaud rôti, jus de viande et mousseline de céleri
  - Suprême de pintade, risotto aux cèpes et salsa verte
  - Parmentier de canard aux girolles et mesclun de salade
- Mi-cuit de saumon, poêlée de légumes caramélisés et beurre blanc acidulé

### LES DESSERTS...

- Poire pochée au vin rouge et badiane, glace vanille
- Pastilla de chocolat noir aux fruits secs et sorbet coco
  - Crème brûlée à la pistache
- Le traditionnel crumble aux pommes
  - Charlotte aux agrumes

### LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
  - Café

### LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
  - Vin "Classique" : **5,00 € / pers**
  - Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
  - Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**

### OPTION FROMAGES

- Salade + 2 fromages : **4,00 € / pers**



## "DÎNER AMÉLIORÉ"

**48,00 € .HT**

(choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)

### LES ENTRÉES...

- Duo de gambas et encornet au piment d'Espelette et gâteau de brocolis
- Tartare de thon aux sésames, mille feuilles d'aubergines, caviar de tomates à l'artichaut
- Tarte fine aux pommes et andouille de Guéméné, crème de camembert relevée
- Terrine de foie gras au poivre maniguette, chutney de mangue et pousses d'épinards

### LES PLATS...

- Brochette de magret de canard aux épices, Tatin de tomates aux graines de fenouil et petits Paris farci
- Brick de caille à l'orange et son jus minute, épinards à la coriandre
- Parmentier de tourteaux et crème de carcasse
- Poêlée de Saint-Jacques, confit de légumes et beurre blanc

### LES DESSERTS...

- Tartelette sablée à la mûre façon amandine et son coulis au chocolat
- Moelleux au praliné, quenelle de poire vanillée et mascarpone
- Tiramisu au caramel de beurre salé
- Mousseline de Grand-Marnier aux agrumes

### LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
- Café

### LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
- Vin "Classique" : **5,00 € / pers**
- Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
- Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**

### OPTION FROMAGES

- Salade + 2 fromages : **4,00 € / pers**



## "DÎNER GOURMET"

**66,00 € .HT**

*(choisir 1 entrée, 1 plat et 1 dessert)*

### LES ENTREES...

- Poêlée de foie gras au pain d'épices, raviole de pomme de terre à la duxelle de champignons et sauce gastrique
  - Tartelette aux ris de veau, poêlée forestière et jus de viande
- Tarte fine aux champignons et poêlée de Saint Jacques, crème de morille
- Emincé de langoustine cuit au citron vert, émulsion de petit pois et pousse d'épinard au lait de coco

### LES PLATS...

- Filet de bar de ligne, courgette farcie au confit de canard et pignon de pin, sauce au vin blanc liquoreux
  - Désossé de pigeon dans son jus, pomme paillasson et écrasé de Granny Smith au gingembre
- Homard Européen, poêlée de mini légumes et émulsion de corail
- Pavé de Saint Pierre rôti, pomme de terre écrasée à l'huile de noix et coriandre et beurre Nantais

### LES DESSERTS...

- Brochette de feuille à feuille de chocolat, Espuma au caramel de Bailey's
  - Mousse d'avocat au caramel et tortillas de banane
- Chocolat dans tous ses états pour une découverte de la cuisine moléculaire
  - Tuiles amandes nougatine, façon Hispahan

### LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
- Café

### LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
  - Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
  - Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**

### OPTION FROMAGES

- Salade + 2 fromages : **4,00 € / pers**



## "COCKTAIL DEJEUNATOIRE ou DÎNATOIRE" 20 pièces

**43,00 € HT**

*(choisir 15 bouchées salées et 5 sucrées)*

### LES BOUCHÉES SALÉES .

- Mini courgette farcie
- Petit farci carotte, crème de ricotta et jambon cru
- Mini tomates farcies au poisson cru et ciboulette
  - Puits de courgette au crabe et vanille
  - Carpaccio de saumon à l'aneth et citron vert
- Tartelette au reblochon et oignon confit au miel
  - Tartelette aux poivrons rouges
  - Tartelette aux poireaux et curry
  - Tartelette guacamole
  - Tartelette au beurre de saumon
- Canapé aux noix, beurre de crevette et roquette
  - Blinis à la crème d'estragon et saumon fumé
  - Blinis tarama crevette et aneth
  - Pain noir, foie gras et abricot sec
  - Toast roquefort et chips de lard
- Blinis au caviar de poivron rouge, gambas et noisette
  - Mini cake aux olives et féta
  - Mini cake au jambon
  - Petit gâteau de thon à la tomate
- Brochette de pruneau farci au foie gras en chemise de magret fumé
  - Brochette de crevettes, romarin et ananas à la cannelle
  - Mini pince de gambas en chemise de lard
  - Yakitori de bœuf au gingembre
  - Brochette de volaille au tandoori
- Feuilletés de Bayonne, romarin et béchamel
- Le traditionnel "Feuilleté saucisse et moutarde à l'ancienne"
  - Croissant au fromage
  - Palmier de Pistou
- Verrine tartare de saumon salade iceberg et sauce raifort
- Verrine de fromage de chèvre fruits secs et tomates séchées
  - Verrine de Crumble niçois au chèvre
  - Verrine de gaspacho et mozzarella
- Verrine de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion
  - Verrine de purée au jus et sa brochette de bœuf
- Verrine de tartare de langoustine et velouté de petit pois à la menthe
  - Cassolette de brouillade d'œuf façon paysanne
  - Cassolette de thon au curry sec et salade d'avocat
  - Cassolette de boudin aux pommes



## "COCKTAIL DEJEUNATOIRE ou DÎNATOIRE" 20 pièces

### LES BOUCHÉES SUCRÉES...

- Brochettes aux fruits rouges et poivre vert
  - Brochettes ananas, mangue, papaye
- Brochettes de guimauves maison à la rose et au miel
- Palets croustillants au pralin Roulé aux deux couleurs
  - Sablé fondant à la noisette
  - Sablé Breton à l'orange
  - Sablé biscotte et noisette
- Mini madeleine au citron ou à l'orange
  - Le menthe chocolat
- Verrine de gaspacho de fraise pétillant
  - Verrine de sablé, citron et gingembre
  - Verrine d'Irish coffee choc
- Crème brûlée (au choix : vanille, citronnelle, pain d'épices....)
  - Verrine de framboises et citron vert
- Verrine de tiramisu au caramel de beurre salé
  - Cornet de tatin de poire à l'anis
  - Crémeux à la noix de coco
- Tartelette mousse légère et framboise
- Tartelette miroir chocolat et noix de pécan
- Coupelle de chocolat noir, mousse chocolat blanc et griotte
  - Feuilleté à la crème légère de vanille et fruits rouges
  - Bâtonnets de pain d'épice et leur crème chantilly
  - Panaché de macarons

### LES BOISSONS...

- 1 bouteille d'eau plate pour 4 personnes
- 1 bouteille d'eau gazeuse pour 5 à 6 personnes
- Café

### LES FORFAITS VINS...

- 1 bouteille de vin pour 4 personnes
  - Vin "Classique" : **5,00 € / pers**
  - Vin "Supérieur" : **7,50 € / pers**
  - Vin "Millésimé" : **10,00 € / pers**

### OPTION FROMAGES

- Salade + 2 fromages : **4,00 € / pers**



## "LES PETITS PLUS"

### LES APÉRITIFS SERVIS AU VERRE...

- 1 verre de kir vin blanc avec mélange salé : ..... **5,00 €.** HT / pers
- 1 verre de Bière avec mélange salé : ..... **5,00 €.** HT / pers
- 1 coupe de méthode champenoise avec mélange salé : **8,00 €.** HT / pers
- 1 coupe de Champagne avec mélange salé : ..... **12,00 €.** HT / pers

(\*) ou Jus d'orange ou Coca pour les personnes ne buvant pas d'alcool

### LES COCKTAILS APÉRITIFS...

- Cocktail Apéritif "Méthode Champenoise" : ..... **15,00 €.** HT / pers  
*Méthode Champenoise, softs et 4 pièces salées par personne.*  
*Durée estimatif : 1 heure*
- Cocktail Apéritif "Open Bar d'1h" : ..... **20,00 €.** HT / pers  
*Cocktail Apéritif avec Open bar d'1h (hors champagne), softs et 4 pièces salées par personne.*
- Cocktail Apéritif "Champagne d'1h" : ..... **20,00 €.** HT / pers  
*Champagne, softs et 4 pièces salées par personne.*
- Cocktail Apéritif "Open Bar d'1h avec Champagne" : **25,00 €.** HT / pers  
*Cocktail Apéritif Open Bar d'1h avec Champagne, softs et 4 pièces salées par personne.*

### COCKTAILS DE DÉPART...

- Cocktail de départ soft : ..... **11,00 €.** HT / pers  
*Softs, café, thé, eau plate, bonbons, et 3 pièces sucrées par personne.*  
*Durée estimatif : 45 minutes*
- Cocktail de départ Champagne et softs : ..... **17,00 €.** HT / pers  
*Champagne, softs, eau plate, bonbons, et 3 pièces sucrées par personne.*  
*Durée estimatif : 1 heure*

### OPEN BAR APRÈS DÎNER...

	<b>1 heure</b>	<b>2 heures</b>	<b>3 heures</b>
- Open Bar Softs	6,00 € HT	8,00 € HT	10,00 € HT
- Open Bar Softs & Alcools Forts	9,00 € HT	14,00 € HT	19,00 € HT
- Open Bar Softs & Champagne	11,00 € HT	18,00 € HT	25,00 € HT
- Softs, Alccols Forts & Champagne	14,00 € HT	24,00 € HT	34,00 € HT

### BOISSONS LORS DE LA SOIRÉE AU LODGE...

- Bouteille de Champagne : ..... **50,00 €.** HT
- Fût de bière pression de 5 litres : ..... **30,00 €.** HT
- Bouteille de Whisky : ..... **50,00 €.** HT
- Bouteille de Jet 27, Jet 31, Gin ou Vodka : ..... **40,00 €.** HT
- Bouteille de Blanc de Blanc : ..... **10,00 €.** HT
- Bouteille de Soft (Eau, Jus d'Orange, Coca...) : ..... **4,00 €.** HT