

La Carte des Mets

2012

Les Entrées :

Salade Folle au Foie Gras, Saumon Fumé et Haricots Verts Croquants, Vinaigrette à la Noisette
Tartare de Saumon aux Fines Herbes et ses Toasts
Noix de St-Jacques lutées, Emincé de Légumes aux Graines de Fenouil
Terrine de Poissons du Moment et sa Vinaigrette Balsamique
Foie Gras de Canard Maison et ses Toasts Briochés (+ 5 €)
Entrée Végétarienne

Poissons

Tous nos poissons sont frais (jamais congelés), par conséquent les arrivages dépendent de la météo et des saisons

Saint-Jacques en Coque Sauce Marine
Filet de Rouget Barbet et sa Fondue de Poireaux
Duo de Rouget Barbet et Lieu et sa Purée de Céleri au Beurre Blanc
Poisson fin de la baie et sa Sauce au Persil Plat (tarif suivant saison)
(Lotte, bar, turbot sauvage, barbue, saint pierre.)
Lieu en Croûte aux Petits Légumes, Vinaigrette Tiède
Homard Breton Grillé (400g) et son Accompagnement (tarif suivant saison)
Homard Breton à l'Armoricaine (tarif suivant saison)

Viandes

3 accompagnements : Gratin Dauphinois, Champignons et 1 autre suivant plat

Filet de Bœuf (origine Française) en Croûte, Gratin Dauphinois et sa Sauce au Porto (+ 6 €)
Ballottine de Volaille aux Saveurs des Bois, Sauce Poulette
Magret de Canard Rôti, Poire Pochée au Vin Rouge, Sauce au Miel
Filet Mignon de Veau et son Aumônière de Fruits frais et Fruits Secs
Noisette d'Agneau et sa Farce d'Herbes aux Champignons du Moment
Mignon de Porc et sa Sauce à la Moutarde à l'Ancienne
Plat Végétarien

Fromages

Tranche de Comte et confiture de griottes, pain de campagne, salade de saison
Aumônière de Tomme de Vaumadeuc de Dahouet et Pommes Fruits sur Salade Verte.
Coulommiers fondu sur Toasts et Miel Tiède sur Salade de Saison.
Croustillant de Pont-L'Évêque aux Epices Douces sur Salade
Coupelle de Pomme à la Crème de Camembert Gratiné sur Salade de Saison

Desserts

Fraisier ou Framboisier selon saison.
Croustillant aux deux chocolats.
Délice Poire Caramel.
Fondant au Chocolat à la Crème Brûlée
Entremet au fruit de la Passion et son coulis.
Pièce Montée Traditionnelle (suppl. 3.50 € par pers.)
Assiette Gourmande Présentation individuelle avec 3 pâtisseries chocolat, fruit, sorbet (sup. 3 €)
Mille Feuilles aux Fruits de Saison (maximum 15 personnes, servi en parts individuelles)

Les Formules au Choix Boissons Comprises

Amuse Bouche + Entrée + Viande + Fromage + Dessert	65.50 €
Amuse Bouche + Entrée + Poisson + Fromage + Dessert	74.00 €
Amuse Bouche + Poisson + Viande + Fromage + Dessert	78.00 €
Amuse Bouche + Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert	84.00 €

Boissons incluses (jusqu'au dessert)

Gascogne Blanc, Bordeaux Rouge mise en bouteille à la propriété, Eau, Café.
Possibilité d'autres vins à choisir dans notre exceptionnelle carte des vins avec supplément.

Champagne

Champagne 1 ^{er} cru	50 € la bouteille
Champagne apporté	8 € par bouchon

Autres propositions

Verre de Calvados : 5.00 €
Sorbet et Calvados : 7.00 €
Mignardises servies avec le café: 0.80 € la pièce

COCKTAILS APERITIFS (de 18 H à 20 H)

Servi dans le parc du château près de la piscine par beau temps ou en salle.
Les prix comprennent 8 toasts (4 froids, 4 Chauds.) Toast supplémentaire : 0.80 €
Champagne, Whisky, Cocktail de jus de fruits 32 €
Méthode champenoise, Whisky, Cocktail de jus de fruits 23 €
Punch, Whisky, Cocktail de jus de fruits 23 €

Les Prestations

- **La salle de réception de 200 m²** est située à 100 m du château, avec piste de danse, poutres apparentes, cheminée, chaises Louis XIII, nappage tissu blanc, argenterie, chandeliers....Sur tables rondes jusque 130 pers. et en épi jusque 150 pers, le nombre de personnes minimum est de 80 adultes de juin à septembre. Salle au dessus pour accueillir les enfants en fin de soirée (baby sitter conseillée)
- **La salle cocktail** est située au premier étage d'un bâtiment situé à l'arrière du château avec vue sur le parc. Maximum 50 pers. Minimum 25pers- en tables rondes.
- Fin de la prestation à 3 heures, Possibilité de poursuivre la soirée dans une maison du Domaine équipée de 3 chambres et un séjour d'environ 60m² : location de la maison est de 230€ pour le week-end .Possibilité de prévoir dans la maison, une soupe à l'oignon préparée par nos soins, pour une trentaine de personnes à 150 €
- Animation de la soirée au choix et à la charge du client
- Repas enfant à 20€ ttc: crudités ou melon et jambon blanc, Volaille ou Poisson Pommes de terre sautées, Glace ou mousse au chocolat
- Possibilité d'un open bar pour la soirée forfait à définir
- Acompte demandé pour la réservation 30 % suivant devis et encaissable de suite, paiement solde facture sous 8 jours après la prestation
- Logement sur place** : chambre du hameau à 75€ la nuit, chambre du château (-10%), maison pour 2 ou 3 nuits

Possibilités pour Le lendemain

Brunch de 11H à 14H (minimum 20 Adultes) : 28 €
Déjeuner avec : entrée, Plat principal, Pâtisserie vin eau et café compris : 30 €
Repas de Galettes de Sarrazin et crêpes (min 20 adultes maxi 50 pers), cidre eau et café : 29€
Salons de Réception : Salles privatives dans les salons du château pour 4, 10 et jusqu'à 50 personnes

