



# Les Menus

Nombre d'adultes	121 et +	120 à 106	105 à 91	90 à 76	75 à 50
Prix par personne	21,85 €	22,90 €	23,90 €	24,95 €	26,00 €

\*

60 adultes minimum - Service et mise en place

- Médaillon de saumon printanier (saumon cuit, macédoine, crevettes (2), laitue, décors).

**ou** trio de terrine (légumes, poisson, grand-mère).

**ou** assiette de saison composée (salade piémontaise et vendéenne, terrine, jambon sec, melon en saison, laitue, décors).

**ou** assiette campagnarde (salade verte, pommes de terre tiède, lardons, jambon fumé, andouille, décors).

**ou** coquille de poisson

- Noisette de joue de porc braisé et ses garnitures

**ou** Mitonné de Bœuf au cidre et sa garniture

**ou** Veau marengo et sa garniture (supplément 1€)

**ou** cuisse de poulet farcie à la bourguignonne et sa garniture (supplément 1€)

**ou** jambon à los, sauce forestière et ses garnitures (supplément 1€)

- Salade verte - Duo de fromages

- Bavaois aux deux parfums

**ou** tarte aux pommes tiède et boule de glace

**ou** salade de fruits frais

- Pain et condiments

- Boissons : Kir vin blanc

Château Moulin Bel Air - Château Le Castellot

Eau, jus de fruits - Café

\* Les prix tiennent compte du nouveau taux de TVA au 01/01/2012



# Menu complet

2 ENTRÉES

Nombre d'adultes	131 et +	130 à 111	110 à 91	90 à 76	75 à 50
Prix par personne	38,10 €	38,90 €	39,60 €	40,45 €	41,15 €

\*

MARIAGE • ASSOCIATION • ENTREPRISE • FAMILLE  
Service et mise en place

- Kir pétillant ou cocktail

- Entrée froide au choix

- Médaillon de foie de canard "maison" et sa purée d'oignons

- Assiette landaise (jambon sec, gésiers chauds, magret fumé, laitue, raisins, décor)

- Médaillon de saumon à la Parisienne (saumon, macédoine, langoustines (3), laitue, décor)

- Assiette terre et mer (pomme de terre tiède, jambon fumé, lardons, saumon fumé, crevette, laitue, décor)

- Délice Périgourdin (foie gras de canard, magret fumé, pomme de terre tiède, lardons, laitue, décor) (supplément 1€)

- Assiette Belle Iloise (saumon fumé, pointes d'asperges, crevettes, langoustines, St. Jacques chaudes) (supplément 2,40€)

- Délice du pêcheur (langoustines (3), crevettes (3), saumon fumé, terrine de la mer, laitue, décor) (supplément 2,40€)

- Assiette belle époque (foie gras, saumon fumé, pointe d'asperges, laitue, décor) (supplément 2,70€)

- Assiette de fruits de mer (supplément 3,50€)

- Entrée chaude au choix

- Dos de colin (lieu) beurre nantais et ses accompagnements

- Pavé de saumon à l'oseille et ses accompagnements

- Filet de bar rôti à la fleur de sel (supplément 2€)

- Brochette du pêcheur et son coulis de crustacés (saumon, lieu, crevette)

et ses accompagnements (supplément 1€)

- Filet de perche du Nil à la bretonne et ses accompagnements (supplément 1€)

- Cassolette de Saint Jacques sauce champagne (supplément 2€)

- Papillote de saumon et St Jacques et ses accompagnements (supplément 1€)

- Brochette de St Jacques aux blancs de poireaux (supplément 2€)

- Turban de sole "tropicale" aux baies roses et ses accompagnements (supplément 1,5€)

- Viande au choix

- Pièce du boucher au poivre vert et ses garnitures

- Filet mignon de porc au miel et ses garnitures

- Gigot d'agneau aux fines herbes et ses garnitures

- Grenadin de veau senteur des bois et ses garnitures (supplément 1€)

- Désossé de caille aux tomates confites et pleurotes et ses garnitures (supplément 1€)

- Cuisse de pintade farcie aux pêches et ses accompagnements (supplément 1€)

- Magret de canard aux cèpes ou poivre vert et ses garnitures (supplément 1€)

- Pavé de biche sauce grand veneur (supplément 2€)

- Cocktail de salades

- Ronde des trois fromages

- Dessert (à choisir dans la carte des desserts base à 2,40 €)

- Boissons :

Château Moulin Bel Air - Château Le Castellot

Eau, jus de fruits - Café

À savoir :

• Pour les enfants - de 4 à 12 ans demi-tarif (de moins de 4 ans forfait 8,50 €)

• Pour les mariages la soupe à l'oignon est offerte.

• Pour les mariages de la journée nous proposons un buffet pour le soir,

la formule buffet classique avec jambon à los, boissons, ou un buffet cocktail dinatoire (debout)

mise en place, vaisselles et nappage, ceci pour 15,50 € par personne.



# Menu 2 plats

ENTRÉE + POISSON ou VIANDE

Nombre d'adultes	131 et +	130 à 111	110 à 91	90 à 76	75 à 50
Prix par personne	33,90 €	34,70 €	35,60 €	36,30 €	36,95 €

\*

• Entrée chaude ou froide au choix à 5,70 €