

MANUEL RESTAURATION

TERRES DE FRANCE 2012/2013

Vous trouverez ci-dessous notre guide restauration

*Notre chef et son équipe vous proposent des menus variés pour tout type d'événement :
Mariage, anniversaire, fête de famille et séminaire d'entreprise.*

Découvrez une cuisine gourmande et du terroir basée sur des produits frais.

A votre écoute, nous pouvons personnaliser un menu selon le thème de votre événement.

*Attention, menu unique à choisir pour l'ensemble de convives
Merci de nous indiquer toute allergie à des produits alimentaires.*

Bonne dégustation !



Domaine Saint Hilaire, Route de Fontevraud, Roiffé, 86 120
www.domainesainthilaire.fr Tel : 05 49 22 82 59; info@domainesainthilaire.fr

Relais du Plessis, Route de Thuet, Richelieu 37120
www.relaisduplessis.fr tél : 02 47 58 75 50 ; info@relaisduplessis.com

Menu Tradition

Entrées

Terrine de Campagne au Montlouis
Tarte Fine de Légumes Grillés & Mesclun de salade
Rillettes de Canard Maison & Chutney de Saison
Salade Tourangelle (Poêlée de Rillons & Chèvre de Touraine)
Saumon Fumé & Choux Confit
Galipette Saumuroise (Champignons Farcis)
Douceur de Pommes de Terre au Reblochon
Terrine d'Avocat au Crabe & Aioli Maison
Salade Caprese (Tomates en Rondelle & Mozzarella Moelleuse) - servie de Mai à Septembre
Potage de Vieux Légumes - servi d'Octobre à Mars

Plats

Pavé de Saumon, Purée de Chou Fleur Vanillé & Petits Légumes
Filet de Cabillaud Sauce Val de Loire (Crème, Basilic, Echalotes) & Tagliatelles
Confit de Canard & Gratin Dauphinois
Escalope de Dindonneau Sauce Moutarde à l'Ancienne & Légumes de Saison Grillés
Lasagne de Bœuf à la Bolognaise & Salade
Cochon en Civet, Sauce Bourgueil & Pommes de Terre au Four
Fricassée de Poulet Sauce Forestière & Riz Pilaf
Carré de Porc à la Crème de Chèvre & Flan de légumes

Fromage (Supplément 3.50 €)

Assiette de Fromages (St Maure de Touraine, Brie de Meaux, Saint Nectaire AOP) & sa Verdure

Desserts

Crème Brulée Carambar
Panacotta & Fruits de Saison
Demoiselle Tatin & Nuage de Chantilly
Moelleux chocolat & Glace Vanille
Crumble de Saison
Brownie & Crème Anglaise
Croustillant de Banane, Sauce Chocolat & Glace Macadamia
Carpaccio d'Ananas & Sorbet Citron vert

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 18.00€

Entrée-Plat-Dessert 23.00€

Eau – Café inclus

Choix de Menu Unique pour l'ensemble des Convives

Menu Enfant (4 à 12 ans) – 11 €

Croque Monsieur Maison / Steak Haché / Bâtonnets de Colin / Nuggets de Poulet / Cordon bleu
Frites & Légumes du jour
Glaces (2 boules) / brochette de fruits au chocolat
Jus de Fruit ou Soda

Menu Gourmand

Amuses Bouche – servis à l'assiette

Trio de Bonbons Fromage
Millefeuille de Courgettes et Aubergines au Parmesan
Fricassée de Moules en Escabèche
Tartine de Jambon, Cantal & Concassée de Tomates
Gravelax de Saumon à l'Aneth

Entrées

Duo de Canard (Foie Gras & Rillettes) & Compotée d'Oignons Rouges
Croustillants de Chèvre du Pays, Miel & Raisins Caramélisés
Carpaccio de Bœuf, Copeaux de Parmesan, Citron & Huile d'Olive
Tourte aux Escargots de Bourgogne
Tartare de Saumon & Croquant de Concombre
Duo de Rillettes de Thon et Saumon

Plats

Filet de Sandre au Beurre Nantais & Pommes de Terre à la Fleur de Sel
Haddock Poché, Courgette Grillée & Tomate Provençale
Joue de Cochon, Lentilles Vertes Aromatisées à l'Huile d'Olive Truffée
Filet Mignon de Porc à l'Orange, Croute de Sésame & Duo de Purée (Pomme de Terre/Carotte)
Suprême de Volaille Sauce Vallée d'Auge (Pommes, Cidre, Estragon) & Tagliatelles Fraîches
Filet de Caille, Crème de Morilles & Röstis de Pommes de Terre
Noix de Saint Jaques, Purée de Chou Fleur Vanillée & Petits Légumes

Fromage (Supplément 3.50 €)

Assiette de fromages (Saint Maure de Touraine, Brie de Meaux, Saint Nectaire AOP), Chutney de Saison

Desserts

Tiramisu à la Crème de Marron
Parfait au Chocolat & Eclats de Noisettes
Crème Brulée Carambar
Nougat Glacé & Coulis de Fruits Rouges
Macaronée Crème de Spéculos
Poire Pochée & Glace au Miel
Café Gourmand (mini desserts : brownie, panacotta, Tartelette...Servis en buffet), supp. 1€

Les Formules

Entrée-Plat ou Plat-Dessert	22.00€
Entrée-Plat-Dessert	28.00€
Amuse Bouche-Entrée-Plat-Dessert	31.00€
Amuse Bouche- Entrée-Poisson-Viande-Dessert	39.00€

Eau – Café inclus

Choix de Menu Unique pour l'ensemble des Convives

Menu Dégustation

Amuse Bouche

Crème Brulée au Foie Gras
Crème d'Avocat, Tartare de Gambas & Gelée de Tomate
Ceviche de Dorade & Citron Vert Caramélisé
Brochette de Canard Laqué au Miel & Soja

Entrée

Gambas Flambées au Whiskey & Légumes Croquants
Tartare de Canard, Œuf de Caille & Crème de Balsamique Blanc
Carpaccio de Noix de St Jacques & Vinaigrette au Basilic
Foie Gras Poêlé, Purée d'Oignons Rouges & Popcorn au Paprika
Terrine de Foie Gras aux Épices, Raisin Croquant & Gelée Maison
Queue de Langoustine & Salade d'Agrumes

Plats :

Poissons

Filet de Rouget aux Herbes Fraîches, Champignons Confits, & Sauce Chorizo
Lieu Jaune au Vouvray, Ecrasée de Pommes de Terre & Courgettes Grillées
Filet de Daurade Royale, Crème de Lard & Champignons
Noix de St Jacques Poêlées & Velouté d'Épinard

Viandes

Filet de Kangourou au Chinon, Purée Lisse, Echalotes & Endives Braisées
Filet de Bœuf, Galette de Pomme de Terre Persillée & Sauce Morille
Souris d'Agneau, Aubergine, Concassée de Tomate & Jus d'Olives
Magret de Canard, Carottes Fanes Sauce Combier Orange
Suprême de Pintade Farcie aux Champignons Sauce Foie gras

Fromage

Plateau de Fromages (St Maure de Touraine AOC, Gorgonzola, Comté AOC) & Verdure
Chèvre Chaud Rôti au Lard

Trous Normands & Co – Supplément 2.50 €

Trou Normand (Glace Pomme & Calvados)

Colonel (Vodka & Sorbet Citron)

Le Maison (Granité aux agrumes & Rhum Blanc)



Menu Dégustation (suite)

Dessert

Mousse de Fruit Passion, Framboise & Fruits Rouges
Macaronée à la Crème de Spéculos
Entremet au Trois Chocolats & Noisettes
Eventail de Poires Pochée au Vin Epicé & Brioche Perdue
Omelette Norvégienne Figue-Nougat

En remplacement du dessert :

<i>Buffet de Desserts (Minis Tartelettes, Tiramisus, Brownies etc.)</i>	<i>Sup. 1.50 €/per.</i>
<i>Gâteau d'Anniversaire</i>	<i>Sup. 2.50 €/per</i>
<i>Pièce Montée</i>	<i>Sup. 3.00 €/per.</i>
<i>Pièce Montée Forme Spécifique</i>	<i>Sup. 3.50 €/per.</i>

En supplément du dessert

<i>Gâteau d'Anniversaire*</i>	<i>6.00 €/per.</i>
<i>Pièce Montée</i>	<i>6.00 €/per.</i>
<i>Pièce Montée Forme Spécifique</i>	<i>6,50 €/per.</i>
<i>Corbeille de Fruits</i>	<i>1.50 €/per.</i>

Gâteau d'Anniversaire (Minimum 25 personnes):

3 Chocolats


Pavé à l'Orange : Mousse Chocolat, Mandarine & Chocolat à l'Orange
Poire Belle Helene : Bavaroise Poire, Mousse Chocolat & Morceaux de Poire

Les Formules

Entrée-Plat-Dessert	36.00€
Entrée-Plat-Fromage-Dessert	40.00€
Amuse Bouche-Entrée-Plat-Dessert	42.00€
Amuse Bouche-Entrée-Plat-Fromage-Dessert	46.00€
Entrée-Poisson-Viande-Dessert	50.00€
Amuse Bouche-Entrée-Poisson-Viande-Fromage-Dessert	57.00€

Eau – Café inclus

Choix de Menu Unique pour l'ensemble des Convives





Buffet Tradition

Minimum 25 personnes

Les Salades

Taboulé à la Menthe Fraîche

Salade de Penne à la Niçoise

Salade Piémontaise

Concombre à l'Aneth

Salade Verte

Salade de Pommes de Terre, Hareng Fumé, & Oignons Rouges (d'Octobre à Mars)

Salade d'Endives aux Noix et Bleu d'Auvergne (d'Octobre à Mars)

Tomates, Billes de Mozzarella & Basilic (de Mai à Septembre)

Melons & Chiffonade de Jambon Sec (de Mai à Septembre)

Le Buffet Froid

Plateau de Charcuterie (Saucisson, Jambon, Terrine...)

Suprême de Poulet Grillé (servi froid)

Rôti de Porc (servi froid)

Terrine de Poisson

Le Buffet Chaud 2 plats à choisir dans la liste suivante :

Lasagne de Bœuf à la Bolognaise

Poulet Roti aux Herbes

Civet de Joue de Cochon

Nage de Saumon à l'Anis

Blanquette de Dinde

Brandade de Morue

Garnitures : Légumes du Marché, Frites Campagnardes

Le Fromage

Plateau de Fromages (St Maure de Touraine, Brie de Meaux, Emmental)

Le Sucré

Tiramisu à la Châtaigne

Brownies

Salade de Fruits Frais

Fromage Blanc au Sucre & Coulis de Fruits

Tarte aux Fruits de Saison

Les Formules

Salades- Buffet Froid- Fromage - Dessert 25.00€

Salades - Buffet Chaud - Fromage - Dessert 28.00€

Eau – Café inclus





BBQ – Printemps / Eté

Minimum 25 personnes

Les Salades

Taboulé à la Menthe Fraîche

Salade de Penne à la Niçoise

Salade Piémontaise

Concombre à l'Aneth

Salade Verte

Salade de Pommes de Terre, Hareng Fumé, & Oignons Rouges (d'Octobre à Mars)

Salade d'Endives aux Noix et Bleu d'Auvergne (d'Octobre à Mars)

Tomates, Billes de Mozzarella & Basilic (de Mai à Septembre)

Melons & Chiffonade de Jambon (de Mai à Septembre)

BBQ « Tradition »

Chipolata – Merguez (1 de Chaque /pers)

Travers de Porc à l'Américaine (100g/pers)

Suprême de Poulet (100g/pers)

Garniture : Pommes de Terre Grenailles

Sauce : Ketchup, Moutarde, Mayonnaise et Aioli

BBQ « Oui Chef »

Chipolata – Merguez (1 de Chaque/pers)

Faux filet de Bœuf Mariné (150g/pers)

Gambas Grillée (1/pers)

Garniture : Pommes de Terre Grenailles

Sauce : Ketchup, Moutarde, Mayonnaise et Aioli

Le Fromage

Plateau de Fromages (St Maure de Touraine, Brie de Meaux, Emmental)

Le Sucré

Tiramisu à la Châtaigne

Mini Brownies

Salade de Fruits Frais

Fromage Blanc au Sucre & Coulis de Fruits

Tarte aux Fruits de Saison

Salades- BBQ Tradition - Fromage - Dessert 31.00€

Salades- BBQ Oui Chef - Fromage - Dessert 35.00€

Eau – Café inclus



« Brunch »

(De 8h à 14 heures, Minimum 25 personnes)

Petit déjeuner « Traditionnel » servi à partir de 8H

Mini Viennoiseries : Pain au chocolat/Croissant

Baguette & Pain de Mie

Compote de Pomme/Fromage Blanc/Salade de fruits/ Yaourt Nature & Fruit

Plateau de Fromage & Charcuterie

Céréales

Fruits Frais

Beurre, confiture, miel & Nutella

Café, Thé, Jus de Fruits, Lait Chaud & Froid

Buffet Salé servi à partir de 10H

Entrées :

Taboulé à la Menthe Fraîche

Salade Piémontaise

Salade Verte

Salade de Pennes à la Niçoise

Plats :

Tortilla de Pomme de Terre & Bacon

Saucisse de Montlouis

Jambon

Terrine

Roti de Porc

Quiche de Saison

Plateau de Fromages (Chèvre, Brie, Emmental)

Buffet Sucré

Flan

Mini Brownies

Tarte aux Fruits de Saison

Corbeille de Fruits

Petit déjeuner Traditionnel

9.00€

Formule Brunch : PDJ – Buffet Salé – Fromage – Buffet Sucré

27.00€



Apéritif

Nos Cocktails - 4.5€ les 2 verres

Sangria Blanche

OU Punch

OU Soupe Saumuroise

L'apéritif – 2.50 €

Allumettes feuilletées au Fromage

Pistaches

Olives

Chips

Les Canapés

Brochette Tricolore (tomate, mozzarella, basilic)

Rillons & Compotée d'Oignons Sur Toast

Rillettes de Saumon

Tortilla de Pomme de Terre et Poivron

Faisselle à la Grecque (concombre, faisselle, ail)

Verrine de Gaspacho

Foie Gras de Canard & Pain Croustillant (suppl. 0.50€/pers)

Bâtonnet de Légumes Frais et Trio de sauces

Crevettes Fries & Sauce Cocktail

Allumettes Feuilletées au Fromage

Tartare de Légumes de Saison

Variation de Mini Chipolata & Sauce épicée

Mini Quiches

Brochette de Tomate, Raisin & Jambon Sec

Pruneaux au Lard

Les Formules

3 canapés par personne 4.00€

6 canapés par personne 7.50€

9 canapés par personne 10.50€



Cocktail Dinatoire

Minimum 20 personnes

*Allumettes feuilletées au Fromage
Croustillant de Saint Maure au Miel
Verrine de Gaspacho Andalou
Cuillère de Légumes Croquants à la Fleur de Sel
Brochette Tricolore (tomate, mozzarella, basilic)
Terrine de Rillettes de Tours & Pain Croustillant
Foie Gras de Canard & Pain Croustillant
Bâtonnet de Légumes Frais et Trio de sauces
Verrine de Saumon et Crème d'Aneth
Baguettine Flambée aux Lardons, Oignons et Crème Fraîche
Cake au Surimi et Ananas*

Grillades :


*Brochette de Volaille épicée (75 grammes)
Brochette de Filet de Bœuf (75 grammes)
Chipolatas & Sauce épicée (1 par personne)
Merguez (1 par personne)*


Déclinaison de Fromages sur Ardoise (Chèvre de Pays, Brie, Emmental)

*Verrine de Mousse de Fruits de Saison
Mini Mousse Chocolat
Tartelette aux Fruits de Saison
Salade de Fruits
Mini Fondant Caramel & Chocolat*

Cocktail Dinatoire 21 pièces

28.00€





Séminaire – Les Pauses

Pause Classique - 6€/personne

Mini Viennoiseries : Pain au chocolat & Croissant

Gâteaux du chef

Corbeille de Fruits

Thé/ Café/ Lait/ Jus de Fruit/ Eau Minérale

Pause Terroir - 9,5€/personne

Mini Viennoiseries : Pain au chocolat & Croissant

Gâteaux du chef

Corbeille de Fruits

Rillettes de Tours & Tartines

Charcuterie & Terrine

The/ Café/ Lait/ Jus de Fruit/Eau Minérale

Le Vin

Option 1 (4.00€ par personne) :

1 verre de Cotes de Gascogne – Producteurs Plaimont, « La Colombelle » 2008

1 verre de Vin de Pays d'Oc – Les Cayolles 2009

Option 2 (5.00€ par personne)

1 verre de Touraine – L'Ambroisie, « Sauvignon » 2008

1 verre de Chinon – Domaine des Beguineries 2009

Option 3 (9.75 €/pers)

1 verre de Saumur Brut – Bouvet

1 verre de Chinon Blanc – Les Beguineries

1 verre de Saint Nicolas de Bourgueil – Les Rouillères

Vous pouvez aussi choisir vous-même vos options grâce à la liste suivante :

LES BULLES

	1 verre	1.5 verres	2 verres	3 verres	Btl
Saumur – Bouvet, Brut	3.50	5.25	7.00	10.50	21.00
Saumur – Bouvet, Rosé Excellence	3.50	5.25	7.00	10.50	21.00
Champagne-Monopole Blue Heidsieck & Co	5.75	8.50	11.50	17.00	34.00
Champagne-Pommery et Pommery Rosé	7.00	10.50	14.00	21.00	42.00

VINS BLANC

	1 verre	1.5 verres	2 verres	3 verres	Btl
Touraine – L'Ambroisie, « Sauvignon » 2008	2.50	3.75	5.00	7.50	15.00
Muscadet sur Lie – Les Donelières 2008	2.50	3.75	5.00	7.50	15.00
Saumur – Pierre & Bertrand Couly 2008	2.75	4.00	5.50	8.00	16.00
Chinon – Beguineries 2008, « Vent Fleuri »	3.00	4.50	6.00	9.00	18.00
Coteaux du Layon – Château Roulerie 2009	3.50	5.25	7.00	10.50	21.00
Côtes de Gascogne – « La Colombelle » 2009	2.00	3.00	4.00	6.00	12.00

VINS ROUGE

	1 verre	1.5 verres	2 verres	3 verres	Btl
Chinon – Beguineries, Eveil des Sens 2009	2.50	3.75	5.00	7.50	15.00
Chinon – Pierre & Bertrand Couly 2009	3.00	4.50	6.00	9.00	18.00
St Nicolas de Bourgueil – « Les Rouillères » 2008	3.50	5.25	7.00	10.50	21.00
Saumur Champigny – « Les Trezellières » 2009	3.50	5.25	7.00	10.50	21.00

Minervois – Domaine de la Borie Blanche 2007 4.00	6.00	8.00	12.00	24.00	
Vin de Pays d'Oc – Les Cayolles 2008	2.00	3.00	4.00	6.00	12.00

VINS ROSE

	1 verre	1.5 verres	2 verres	3 verres	Btl
Chinon – Pierre & Bertrand Couly 2009	3.00	4.50	6.00	9.00	18.00
Vin de Pays d'Oc – Les Cayolles 2009	2.00	3.00	4.00	6.00	12.00
Golf du Lion – Pink Flamingo, Gris de Gris 2009	2.75	4.00	5.50	8.00	16.00

FORMULE OPEN BAR

Alcools forts (vodka, Gin, Get 27, whisky), Bière & Softs

15€/pers. valable 2 Heures

A partir de 25 personnes