



# Menu Association 2022 - 2023

(À partir du 20 septembre 2022)



**REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)**  
**Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.**

**★★ MENU N°1 ★★**

Feuilleté aux ris de veau (*chaud*) **Ou** tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois  
**Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade **Ou** serpentín de saumon fumé au raifort  
**Ou** coupelle de perles marines et gambas **Ou** lentilles de Beluga et son œuf poché  
**Ou** solitaire de saumon et chèvre au citron vert **Ou** demi-avocat sur salades mêlées et sa garniture  
**Ou** Millefeuille de rillettes de maquereau au poivre Sèchuan  
**Ou** terrine de lapereau et sa confiture d'oignons  
**Ou** assiette terre et Mer (30g Foie gras de canard et 35g saumon fumé + toasts)  
**Ou** assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts  
**Ou** Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts  
**Ou** Salade du Chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...*)

Rôti de filet de canard et sa sauce juste relevée **Ou** Sauté de marccassin sauce forestière  
**Ou** fondant de pintadeau aux châtaignes **Ou** filet de kangourou et sa sauce aux airelles  
**Ou** Filet de daurade sauce citron **Ou** filet de flétan et son coulis de poireau  
**Ou** tranche de jambon à la sauce madère  
**Ou** filet mignon de porc, crème d'ail, et basilic et sa piperade de légumes  
**Ou** roulé de volaille, fourme d'Ambert et lard fumé et son coulis de poivron rouge  
**Ou** cassolette de Sot l'y laisse de volaille aux écrevisses

**+ Légumes assortis**

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)  
**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ **2.00 € TTC par personne**  
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)  
**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Charlotte aux framboises et sa verrine de coulis de fruits rouge et ses éclats de chocolat  
**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille  
**Ou** duo de dessert au choix (*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats*)

Café et son chocolat - pain - eau minérale

Nappes masline jetables - serviettes masline jetables  
Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied  
Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 38,00 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
38,00 €	10,00%	34,55 €	3,45 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne  
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 5.00 € TTC par personne



**REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)**  
**Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.**

**★★ MENU N°2 ★★**

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)  
**Ou** terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice  
**Ou** salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)  
**Ou** pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes  
**Ou** filet de sole roulé au pavot et sa sauce aurore vanillée  
**Ou** œuf norvégien sur son fond d'artichaut (*Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*)  
**Ou** coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées  
**Ou** assiette terre et Mer (*45g Foie gras de canard et 70g saumon fumé + toasts*)  
**Ou** saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge  
**Ou** timbaline de langouste

Rôti de filet de canard et sa sauce juste relevée    **Ou** Sauté de marcassin sauce forestière  
**Ou** fondant de pintadeau aux châtaignes    **Ou** filet de kangourou et sa sauce aux airelles  
**Ou** Filet de daurade sauce citron    **Ou** filet de flétan et son coulis de poireau  
**Ou** tranche de jambon à la sauce madère  
**Ou** filet mignon de porc, crème d'ail, et basilic et sa piperade de légumes  
**Ou** roulé de volaille, fourme d'Ambert et lard fumé et son coulis de poivron rouge  
**Ou** cassolette de Sot l'y laisse de volaille aux écrevisses

**+ Légumes assortis**

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)  
**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ **2.00 € TTC par personne**  
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)  
**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Charlotte aux framboises et sa verrine de coulis de fruits rouge et ses éclats de chocolat  
**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille  
**Ou** duo de dessert au choix (*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats*)

Café et son chocolat - pain - eau minérale

Nappes masline jetables - serviettes masline jetables  
Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied  
Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 42,00 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
40,00 €	10,00%	36,36 €	3,64 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne  
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 5.00 € TTC par personne



**REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)**  
**Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.**

**★★ MENU N°3 ★★**

Feuilleté aux ris de veau (*chaud*) **Ou** tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois  
**Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade **Ou** serpentin de saumon fumé au raifort  
**Ou** coupelle de perles marines et gambas **Ou** lentilles de Beluga et son œuf poché  
**Ou** solitaire de saumon et chèvre au citron vert **Ou** demi-avocat sur salades mêlées et sa garniture  
**Ou** Millefeuille de rillettes de maquereau au poivre Sèchuan  
**Ou** terrine de lapereau et sa confiture d'oignons  
**Ou** assiette terre et Mer (30g Foie gras de canard et 35g saumon fumé + toasts)  
**Ou** assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts  
**Ou** Médaillon de foie gras de canard du Périgord et ses toasts  
**Ou** Salade du Chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...*)

Pavé de biche sauce grand veneur **Ou** filet d'agneau en fine croûte d'herbe  
**Ou** brochette de canard aux fruits secs **Ou** petit salé de canard au beurre d'estragon  
**Ou** brochette de filet de caille **Ou** carré de veau aux légumes printaniers (+ 2.00€ TTC)  
**Ou** Tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée  
**Ou** dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo  
**Ou** fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac  
**Ou** gigue de cochon de lait rôti au four farci à la provençale  
**Ou** Filet de caille sauce du sud-ouest

**+ Légumes assortis**

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)  
**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région + 2.00 € TTC **par personne**  
(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)  
**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC **par personne**)

Charlotte aux framboises et sa verrine de coulis de fruits rouge et ses éclats de chocolat  
**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille  
**Ou** duo de dessert au choix (*Croquant au chocolat, Carré fraise, Entremet aux poires caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Opéra, Entremet abricot et sa mousse Tonka, Entremet aux 3 chocolats*)

Café et son chocolat - pain - eau minérale

Nappes masline jetables - serviettes masline jetables  
Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied  
Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 40,00 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
40,00 €	10,00%	36,36 €	3,64 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne  
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 5.00 € TTC par personne



**REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)**  
**Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.**

**★★ MENU N°4 ★★**

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)

**Ou** terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et pain d'épice

**Ou** salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)

**Ou** pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes

**Ou** filet de sole roulé au pavot et sa sauce aurore vanillée

**Ou** œuf norvégien sur son fond d'artichaut (*Œuf poché dans saumon fumé sur fond d'artichaut*)

**Ou** coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées

**Ou** assiette terre et Mer (*45g Foie gras de canard et 70g saumon fumé + toasts*)

**Ou** saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge

**Ou** timbaline de langouste

Pavé de biche sauce grand veneur

**Ou** filet d'agneau en fine croûte d'herbe

**Ou** brochette de canard aux fruits secs

**Ou** petit salé de canard au beurre d'estragon

**Ou** brochette de filet de caille

**Ou** carré de veau aux légumes printaniers (+ 2.00€ TTC)

**Ou** Tournedos de filet de bœuf poêlé au beurre clarifié et sa sauce juste relevée

**Ou** dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo

**Ou** fondant de pintade aux morilles cuit à basse température arrosé d'armagnac

**Ou** gigie de cochon de lait rôti au four farci à la provençale

**Ou** Filet de caille sauce du sud-ouest

+ **Légumes assortis**

Mélange de salades - Plateau de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)

**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région+ **2.00 € TTC par personne**

(*Crottin de Chavignol, chèvre de Sassay, chèvre Pouligny St Pierre, chèvre Ste Maure*)

**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Charlotte aux framboises et sa verrine de coulis de fruits rouge et ses éclats de chocolat

**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille

**Ou** duo de dessert au choix (*Poirier, Croquant au chocolat, Framboisier, Entremet aux poires*

*caramélisées, Pascalou, Croustillant aux fruits de la passion, Entremet abricot et sa mousse Tonka*)

Café et son chocolat - pain - eau minérale

Nappes masline jetables - serviettes masline jetables

Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied

Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 44.00 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
44,00 €	10,00%	40,00 €	4,00 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne

Vin (Sauvignon et Chinon) : + 5.00 € TTC par personne