



# Menu Association 2020 – 2021

(À partir du 1<sup>er</sup> Juillet 2020)



**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 **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 Szechuan  
**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,...*)

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture

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** émotion crème vanille sur son palet croquant  
**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 : 30,50 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
30,50 €	10,00%	27,73 €	2,77 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC par personne  
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 4.00 € 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 ★★**

Gésiers confits accompagnés de pousses de Mesclun avec vinaigrette à la framboise  
**Ou** avocat garni aux crevettes accompagné de sa tartelette croquante aux pointes d'asperges blanche  
**Ou** assiette de ballottine de volailles et sa petite rondelle de mousson de canard  
**Ou** rondelle de saumon frais incliné sur ses petits légumes  
**Ou** pressé au fondant de queue de bœuf à la sauce gribiche

Saumon Norvégien à la sauce oseille **Ou** colin à la bordelaise et ses légumes taillés  
**Ou** filet de St Pierre et son beurre juste crémeux **Ou** éclats de ris de veau en feuilletage

Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc **Ou** sorbet pêche de vigne arrosé de Vouvray  
**Ou** sorbet exotique et Rhum blanc **Ou** sorbet citron et Vodka  
**Ou** sorbet pomme verte arrosé de Calvados **Ou** sorbet mandarine arrosée de Champagne (+ 2.00 €)

**Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture**

Tranche de jambon d'York cuit à l'os et sa sauce madère  
**Ou** jambonnette de canard cuite à basse température dans son jus  
**Ou** faux-filet grillé et sa sauce juste relevée  
**Ou** filet de canard grillé sur peau à la sauce poivre vert  
**Ou** cœur fondant de pintade aux trouvailles des bois  
**Ou** moelleux de filet de poulet farci aux pointes d'asperges  
**+ 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** émotion crème vanille sur son palet croquant  
**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 : 34.00 € TTC (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
34,00 €	10,00%	30,91 €	3,09 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC par personne  
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 4.00 € 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 ★★**

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

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture

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** 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** émotion crème vanille sur son palet croquant  
**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 : 35.00 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
35,00 €	10,00%	31,82 €	3,18 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC par personne  
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 4.00 € 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 ★★**

Salade de volaille marinée à la vanille (blancs de volailles, champignons, tomate, mangue, avocat, salade mêlée) +2 €  
**Ou** délice de crevettes cocktail aux agrumes  
**Ou** fraîcheurs variées (avocat, fond artichaut au crabe, tartelette asperges)  
**Ou** salade du chef (gésiers confits, mousse de canard, salade aux noix et sa vinaigrette de framboises)  
**Ou** bloc de foie gras de canard et ses petits pains  
**Ou** assiette gourmande (filet de canard fumé, avocat, tomate, salade)  
**Ou** tartare de St Jacques

Feuilleté de St Jacques sauce armoricaine      **Ou** filet de sandre au beurre blanc et sa petite garniture  
**Ou** filet de sole au Vouvray                      **Ou** filet de flétan sauce béarnaise

Sorbet pamplemousse arrosé de Porto blanc      **Ou** sorbet pêche de vigne arrosé de Vouvray  
**Ou** sorbet exotique et Rhum blanc              **Ou** sorbet citron et Vodka  
**Ou** sorbet pomme verte arrosé de Calvados      **Ou** sorbet mandarine arrosée de Champagne (+ 2.00 €)

Plat principal (servi deux fois) accompagné de garniture :

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** 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** émotion crème vanille sur son palet croquant  
**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 : 39.00 € TTC (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
39,00 €	10,00%	35,45 €	3,55 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC / pers  
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 4 € TTC / personne



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

**★★ MENU N°5 ★★**

Salade du chef accompagné de son mousson de canard et de ses gésiers tièdes  
**Ou** assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts  
**Ou** timbaline moelleuse aux St Jacques et sa tartelette aux pointes d'asperges  
**Ou** assiette de salades composées  
**Ou** assiette de charcuterie

Tête de veau  
**Ou** coq-au-vin + **Légumes assortis**  
**Ou** choucroute garnie

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** émotion crème vanille sur son palet croquant  
**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 : 29.50 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
29,50 €	10,00%	26,82 €	2,68 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 3.00 € TTC / pers  
Vin (Sauvignon et Chinon) : + 4.00 € TTC par personne