

MENUS ASSOCIATIONS

2026 - 2027

(À partir du 20 octobre 2025)

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

★★ MENU N°1 ★★

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois **Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade
Ou coupelle de perles marines et gambas **Ou** terrine de volailles aux asperges
Ou Feuilleté aux ris de veau (**chaud**) **Ou** croustillant de légumes au lieu fumé (**chaud**)
Ou Médaillon de foie gras de canard du Périgord et sa brioche maison
Ou assiette terre et Mer (Foie gras de canard et saumon fumé + toasts)
Ou assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts
Ou tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan
Ou Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte
Ou Salade du Chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...*)
Ou Végé : Salade de falafel et ses sauces houmous et myrtille

Magret de canard et sa sauce au Chinon **Ou** Sauté de marcassin sauce forestière
Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique **Ou** filet de saumon et son coulis de poivrons
Ou sot l'y laisse de volailles au curry et pommes **Ou** cuisse de canette confite
Ou pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert
Ou suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher
Ou filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes
Ou Végé : Risotto aux asperges vertes, champignons, zeste de citron et sa tuile parmesan

+ Légumes assortis

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Tarte écureuil et sa glace caramel
Ou Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)
Ou Charlotte exotique et son de coulis aux fruits
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille
Ou Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

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 : 41,00 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
41,00 €	10,00%	37,27 €	3,73 €

Option :

Kir **ou** cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne
Vin (Sauvignon blanc et Chinon rouge) : + 6.00 € 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 sa brioche maison
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées
Ou salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)
Ou saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge
Ou déclinaison de melon (melon à l'italienne au jambon cru et parmesan, gaspacho au basilic) (**été**)
Ou Végé : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette
Ou Végé : Tiramisu à la provençale (*tomates, aubergines, poivrons, courgettes, oignon, chantilly salée*)

Magret de canard et sa sauce au Chinon **Ou** Sauté de marcassin sauce forestière
Ou Filet de bar sauce au beurre blanc exotique **Ou** filet de saumon et son coulis de poivrons
Ou sot l'y laisse de volailles au curry et pommes **Ou** cuisse de canette confite
Ou pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert
Ou suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher
Ou filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes
Ou Végé : Risotto aux asperges vertes, champignons, zeste de citron et sa tuile parmesan
+ Légumes assortis

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Tarte écureuil et sa glace caramel
Ou Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)
Ou Charlotte exotique et son de coulis aux fruits
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille
Ou Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

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 : 45,00 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
45,00 €	10,00%	40,91 €	4,09 €

Option :

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne
 Vin (Sauvignon blanc et Chinon rouge) : + 6.00 € 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 ★★

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois **Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade
Ou coupelle de perles marines et gambas **Ou** terrine de volailles aux asperges
Ou Feuilleté aux ris de veau (**chaud**) **Ou** croustillant de légumes au lieu fumé (**chaud**)
Ou Médaillon de foie gras de canard du Périgord et sa brioche maison
Ou assiette terre et Mer (Foie gras de canard et saumon fumé + toasts)
Ou assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts
Ou tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan
Ou Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte
Ou Salade du Chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...*)
Ou Végé : Salade de falafel et ses sauces houmous et myrtille

Filet de kangourou et sa sauce au curry **Ou** pavé de veau sauce Sauvignon
Ou filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto **Ou** cuisse de canette confite
Ou pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert **Ou** Pavé de lieu jaune sauce écrevisse
Ou Côte de veau au jus de romarin
Ou Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur (+2.00 €)
Ou cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé
Ou dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo
Ou Végé : Cassolette de fondue de poireaux et sa poêlée de blé aux légumes dorés et haricot borlotti

+ Légumes assortis

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC par personne)
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

Tarte écureuil et sa glace caramel
Ou Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)
Ou Charlotte exotique et son de coulis aux fruits
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille
Ou Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

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 : 43,00 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
43,00 €	10,00%	39,09 €	3,91 €

Option :

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne
Vin (Sauvignon blanc et Chinon rouge) : + 6.00 € 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 sa brioche maison
Ou pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes
Ou coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées
Ou salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)
Ou saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge
Ou déclinaison de melon (melon à l'italienne au jambon cru et parmesan, gaspacho au basilic) (**été**)
Ou Végé : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette
Ou Végé : Tiramisu à la provençale (*tomates, aubergines, poivrons, courgettes, oignon, chantilly salée*)

Filet de kangourou et sa sauce au curry **Ou** pavé de veau sauce Sauvignon
Ou filet d'agneau en crouste d'herbes sauce Pesto **Ou** cuisse de canette confite
Ou pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert **Ou** Pavé de lieu jaune sauce écrevisse
Ou Côte de veau au jus de romarin
Ou Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur **(+2.00 €)**
Ou cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé
Ou dos de cabillaud en crouste de tomates séchées et sa crème chorizo
Ou Végé : Cassolette de fondue de poireaux et sa poêlée de blé aux légumes dorés et haricot borlotti

+ Légumes assortis

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)
Ou mélange de salades et son plateau de fromages de la Région **(+ 1.50 € TTC par personne)**
(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)
Ou mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine **(+ 2.00 € TTC par personne)**

Tarte écureuil et sa glace caramel
Ou Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)
Ou Charlotte exotique et son de coulis aux fruits
Ou tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille
Ou Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

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 : 47.00 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
47,00 €	10,00%	42,73 €	4,27 €

Option :

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne
 Vin (Sauvignon blanc et Chinon rouge) : + 6.00 € TTC par personne