



Menu Association 2021 – 2022

(À partir du 1^{er} Octobre 2021)



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 : 37.50 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
36,50 €	10,00%	33,18 €	3,32 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €

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 gigot 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 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 : 37.00 € (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
37,00 €	10,00%	33,64 €	3,36 €

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 : 41.50 € TTC (service compris)

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
40,50 €	10,00%	36,82 €	3,68 €
1,00 €	20,00%	0,83 €	0,17 €

Option :

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