

Repas « Buffet froid » 12 euros/pers. :

Plats :

5 Grandes salades : Salade de Pommes de Terre ; Salade de Betterave à la Feta ; Salade de Tomates Anciennes au Basilic et Mozzarella façon Raymond Blanc ; Coleslaw ; Salade de Légumes de saison ;

Duo de Jambons (blanc et fumé) ; Terrine maison ou de notre boucher ; Rillettes du Mans ;

Fromage :

Assortiment de 4 fromages ;

Dessert :

Tartes aux Fruits (pêches, pommes, rhubarbe ...) ;

Pain fait maison (2 boules, env. 2 kg) multicéréales ou nature et condiments sont compris dans le prix.

Menu BBQ 13 euros/personne

Pour commencer :

Pain Pita ou Fouées angevines
accompagné d'houmous et Rillettes du Mans ;

*Grillades * :*

Brochettes de porc et/ou de poulet marinées maison à l'ail nouveau et herbes aromatiques du jardin ;

Accompagnement :

Pommes de terre rôties à la graisse de canard ;
Ratatouille de légumes façon Jean Michel Roux Jr ;

Fromage

Assortiment de 4 fromages ;

Dessert

« Millionaire's Shortbread » (« Sablé du millionnaire ») Dessert Ecossais ;

Pain fait maison (2 boules, env. 2 kg) multicéréales ou nature et condiments sont compris dans le prix.

Le repas est servi dans l'espace BBQ ou dans la salle à manger de "Farmhouse". Les viandes sont cuites devant les convives sur le barbecue.

* Si le temps n'est pas convenable les grillades préparées sur le barbecue sont remplacées par le rôti de porc aux figues servi avec sa sauce.

Menu « Belle-Famille » 13 euros/personne

Pour commencer :

Terrine de poireaux , Pâté de volaille et pistaches, Rillettes de maquereau ;

Plat :

Soupe : Crème Vichyssoise ;
Pour les petits et «grands» enfants : Minestrone cheveux d'ange et petits légumes ;

Fromage :

Assortiment de 4 fromages ;

Dessert :

Cheesecake au coulis de framboises et/ou fruits rouges ;

Pain fait maison (2 boules, env. 2 kg) multicéréales ou nature et condiments sont compris dans le prix.

Menu « Arrière-saison » 13 euros/pers. :

Pour commencer :

Pain Pita ou Fouées angevines faites maison, accompagnées d'houmous et rillettes ;
Terrine de campagne ;

Plat :

Cuisses de poulet mariné à la Provençale rôties sur le lit de légumes de soleil accompagnées de pommes de terre rôties au four ;

Fromage :

Assortiment de 4 fromages ;

Dessert :

Mousse au chocolat au Grand Marnier ;

Pain fait maison (2 boules, env. 2 kg) multicéréales ou nature et condiments sont compris dans le prix.

Menu « Belle Campagne » 13 euros/pers. :

Hors-d'œuvre :

Pâté de foie Parfait ; Pâté de maquereau fumé ;

Plat :

Bœuf bourguignon
accompagné de la purée de pommes de terre maison ;

Fromage :

Assortiment de 5 fromages ;

Dessert :

Crème caramel ;

Pain fait maison (2 boules, env. 2 kg) multicéréales ou nature et condiments sont compris dans le prix.

Menu « Festif » 22 euros/pers. :

Mise en bouche :

Mini toasts de foie gras au confit d'oignons ; Blinis à la mousse d'aneth et saumon fumé ;
Blinis de caviar rouge citronné ;

Entrée :

Saumon poché au vin blanc sur son lit de légumes* (fenouil, carottes ...) ;

Plat :

Blancs de poulet à l'estragon accompagnés de la purée de pommes de terre maison ;

Plateau des Fromages :

Assortiment de 5 fromages accompagnés de la salade aux noix ;

Dessert :

Trio de desserts : Mousse au Chocolat, Crème Caramel, Pana Cotta avec coulis de fruits rouges ;

Pain fait maison (2 boules, env. 2 kg) multicéréales ou nature et condiments sont compris dans le prix.

Repas « Buffet en Fête » 24 euros/pers. :

Mise en bouche :

Mini pitas accompagnées d'houmous et caviar d'aubergines ; Toasts de foie gras au caramel de betterave ; Minis toasts avec mousse de crabe ;

Plats :

Saumon Gravlax ; Pâté de foie Parfait ; Poulet en Gelée ; Tranches fines de rôti de bœuf ;
Les Grandes Salades : Salade-terrine « Hareng sous Manteau », Salade d'endive à l'orange, Salade de Tomates Anciennes au Basilic et Mozzarella façon Raymond Blanc, Salade de Saison ;

Plateau des Fromages :

Assortiment de 5 fromages ;

Dessert :

Trio de desserts : Mousse au Chocolat, Crème Caramel, Pana Cotta avec coulis de fruits rouges ;

ou

Trio de Cheesecakes : Double chocolate Cheesecakes, Cheesecakes au coulis de fruits rouges, Cheesecakes au citron ;

Pain fait maison (2 boules, env. 2 kg) multicéréales ou nature et condiments sont compris dans le prix.

Tous nos plats et préparations sont faits maison ;

Pour toutes nos préparations nous utilisons des produits frais provenant de producteurs locaux ou, selon la saison et disponibilités, de notre jardin potager.

Le vin non compris dans le prix. Le supplément pour le vin est :

Pour les Grolleau et Gamay Rosé et Rouge AOC Touraine & Azay- Le-Rideau - 4 euros/ personne ;

Pour les Vins Rouges et Rosés AOC Saint Nicolas de Bourgueil et Bourgueil, AOC Saumur Champigny, AOC Chinon, AOC Anjou Villages - 6 euros/ personne ;

Crémant de Loire, Méthode Traditionnelle - 9 euros/personne ;

Les vins sont en libre-service en quantités souhaitées : 25 cl, 50 cl ou 75cl par personne et par le repas ;