

Les FORMULES

Page 1 : Sommaire

Page 2 : Repas de Groupe

Page 3 : Formule Séminaires / Journée d'étude

Page 4 : Cocktails Type Vin d'honneur

Page 5 : Cocktail Dînatoires

FORMULES REPAS DE GROUPE

Entrée, plat et dessert à choisir à l'avance.

<p style="text-align: center;">FORMULE A 33.90 €</p> <p style="text-align: center;">Sangria et canapés *****</p> <p style="text-align: center;">Tartare de crevettes et saumon mariné à l'aneth et baies roses Ou</p> <p>Duo de melons et pastèque et sa julienne de magret fumé</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Filet de truite à l'émulsion de citronnelle et aneth Ou Pièce de bœuf à la plancha sauce Chinon</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Charlotte aux fruits rouges maison Ou Royal chocolat noir et son craquant praliné</p> <p style="text-align: center;">Bordeaux blanc et rouge AOP Café</p>	<p style="text-align: center;">FORMULE A 43.90 €</p> <p>Vouvray pétillant et sa crème de violette et canapés</p> <p style="text-align: center;">Foie gras poêlé et sa poire pochée Ou Cassiolette de langoustines rôties aux petits légumes glacés Ou Salade de homard et sa vinaigrette aux agrumes *****</p> <p>Filet de Bœuf FRANCAIS a la plancha Façon Rossini Ou Brochette de Gambas sauvages au beurre blanc et son risotto aux petits légumes Ou Filet de grenadin d'agneau rôti aux herbes fraîches</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Macaron à la mousse de mures et framboises fraîches Ou Farandole de desserts du jardin gourmand Ou Le Saint Honoré au Chocolat</p> <p style="text-align: center;">Bordeaux blanc et rouge AOP Café</p>										
<p style="text-align: center;">FORMULE A 38.90 €</p> <p style="text-align: center;">Soupe angevine et canapés</p> <p style="text-align: center;">Déclinaison de saumon mariné en 3 façons (tartare , fumé, gravlax) Ou</p> <p>Fois gras de canard frais maison, chutney de figues Ou</p> <p>Feuilleté d'escargots de bourgogne à la crème d'ail</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Pavé de selle d'agneau à la fleur de thym Ou Filet de bar rôti, sauce légère Ou Pavé de veau à la plancha, saveur des bois</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p style="text-align: center;">Délice aux fraises et framboises Ou Miroir au caramel et noisettes Ou Duo de chocolat noir et blanc craquant cacahuètes</p> <p style="text-align: center;">Bordeaux blanc et rouge AOC Café</p>	<p>MENU ENFANTS 8.90 € (plat, dessert et boisson) Ou 13.50 € (entrée, plat, dessert et boisson)</p> <p><u>Entrées :</u> assiette de charcuteries ou crudités ou foie gras maison ou saumon fumé maison.</p> <p><u>Plats :</u> Steak haché ou filet de poulet ou pavé de saumon avec garniture (frites, pâtes fraîches ou légumes)</p> <p><u>Dessert :</u> 2 boules de glace smarties ou royal chocolat</p> <p style="text-align: center;"><u>En supplément des formules :</u></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>Trou normand</td> <td style="text-align: right;">3.50 €</td> </tr> <tr> <td>Pointe de brie et son mesclun de salade</td> <td style="text-align: right;">3.90 €</td> </tr> <tr> <td>Assortiments de fromages (3 pièces) et salade</td> <td style="text-align: right;">5.60 €</td> </tr> <tr> <td>Feuilleté de chèvre chaud et salade</td> <td style="text-align: right;">5.60 €</td> </tr> <tr> <td>Verre de coteaux du layon</td> <td style="text-align: right;">4.50 €</td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">Eaux minérales facturées aux tarifs carte Aucune bouteille ne peut être emporter a la fin du repas Tarif du 1 janvier au 31 décembre 2018</p> <p style="text-align: center;">PRIX NETS</p>	Trou normand	3.50 €	Pointe de brie et son mesclun de salade	3.90 €	Assortiments de fromages (3 pièces) et salade	5.60 €	Feuilleté de chèvre chaud et salade	5.60 €	Verre de coteaux du layon	4.50 €
Trou normand	3.50 €										
Pointe de brie et son mesclun de salade	3.90 €										
Assortiments de fromages (3 pièces) et salade	5.60 €										
Feuilleté de chèvre chaud et salade	5.60 €										
Verre de coteaux du layon	4.50 €										

FORMULES JOURNEE D'ETUDE

Tarifs 2017

LOCATION DE SALLE : (le café d'accueil est compris dans le tarif location)

Jusqu'à 10 personnes	80.00 €
Jusqu'à 15 personnes	100.00€
Jusqu'à 40 personnes	120.00 €
Jusqu'à 60 personnes	180.00 €

LES PAUSES :

Pause café, jus d'orange	3.80 €
Pause café, jus d'orange et viennoiseries	6.90 €

FORMULE REPAS :

« Entrée - Plat » ou « Plat - Dessert » Vin * et Café compris	26.90 €
Apéritif, « Entrée - Plat » ou « Plat - Dessert » Vin * et Café compris	29.90 €
Ou cocktail dînatoire	29.90 €
Apéritif , entrée, plat, dessert, vin * et café compris	33.90 €
Entrée, plat, dessert, vin * et café compris	31.90 €

* (vin ou eau minérale)

FAITE VOTRE CHOIX :

Entrée :

Carpaccio de bœuf mariné et son sorbet de tomate aux basilic
Duo de nems et accras de morues, mesclun de salade
Méli-mélo de queues d'écrevisses et saumon fumé maison
Croustade de noix de pétoncles sauce safranée

Plat

Cuisse de canard confite et son gratin dauphinois
Pièce de bœuf aux cinq poivres
Dos de cabillaud au beurre de gingembre
Pavé de saumon grillé à la plancha

dessert

Salade de fruits frais et sorbets
Délice ivoire au fondant de caramel
Royal chocolat noir et son craquant praliné
Tarte Tatin aux poires caramélisées

Formule prestige : prix et menu sur demande

FORMULE : COCKTAIL « vin d'honneur »

COCKTAIL BAR

Servi à discrétion pendant une heure ou 30 cl par personne

KIR MAISON	~	15.00 Euros/pers
COCKTAIL MAISON EXOTIQUE	~	17.50 Euros
SOUPE CHAMPENOISE	~	17.50 Euros
CREMANT DE LOIRE BRUT ROSE	~	17.50 Euros
BUFFET BAR COMPLET Sans whisky et champagne	~	21.60 Euros
BUFFET BAR COMPLET Avec whisky et champagne	~	27.80 Euros

Pichet de jus de fruits sur tous les buffets

Servi avec Canapés salés et canapés frais d'accompagnement « 12 »
Salés ou sucrés ou les deux

Tous nos prix sont nets

FORMULE « COCKTAIL dînatoire »

29.90 € par personne ttc

OU

42.90€ par personnes avec champagne

« la facturation est égale au nombre de personnes réservés »

- **Méthode traditionnelle brut rosé, servi à discrétion de votre accueil à la fin de votre cocktail dînatoire.**

Accueil, mise en bouche- Canapés froids

- Pains surprises (rillettes du Mans, Tapenade d'olives, Marmelade de tomates)
- Navettes de saumon fumé, Pain brioché à la mousse de canard, vernie de mousse d'avocat aux écrevisses, Canapés de Jambon cru et saumon fumé, Manchons de volaille aux épices et nature, Tomate cocktail, Mini chorizo doux, Mini Justin, Feuille d'endives roquefort et cerneaux de noix)

Canapés Chauds

- Beignets de crevettes sauvages, Feuilleté de champignons à la ciboulettes, Tartelette aux tomates confites, Croustade de chèvre aux concombres, Accra de Morue, Mini Quiche aux poireaux et Pizza, Beignet de Calamar, mini burgers.

-

Mignardises sucrés.

- Mini éclairs aux chocolats et café, Fondant au chocolat amer, délice à la pistache, mille feuille de fruits rouges, mini crêpes aux fruits confits.

« formule servie debout sans assiette et sans couvert »

Pichet de jus de fruit et eaux minérales vin blanc et rouge compris sur nos propositions.

Tous nos prix sont nets

Le Jardin Gourmand

Lieu-dit PAPEA 72530 BENER - LE MANS

RCS le MANS B. 408 642 155 APE 5610A

Tel 02 43 89 60 20 fax 02 43 89 28 71 e-mail : jardingourmand72@orange.fr site : www.lejardingourmand.net