

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

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

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

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

FORMULES REPAS DE GROUPES

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

<p style="text-align: center;">FORMULE A 33.90 €</p> <p>Sangria et canapés ***** Tartare de crevettes et saumon mariné à l'aneth et baies roses Ou Duo de melons et pastèque et sa julienne de magret fumé ***** Filet de truite à l'émulsion de citronnelle et aneth Ou Pièce de bœuf à la plancha sauce Chinon ***** Charlotte aux fruits rouges maison Ou Royal chocolat noir et son craquant praliné 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 <i>Foie gras poêlé et sa poire pochée</i> Ou Cassolette de langoustines rôties aux petits légumes glacés Ou Salade de homard et sa vinaigrette aux agrumes ***** 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 ***** Macaron à la mousse de mures et framboises fraîches Ou Farandole de desserts du jardin gourmand Ou Le Saint Honoré au Chocolat Bordeaux blanc et rouge AOP Café</p>
<p style="text-align: center;">FORMULE A 38.90 €</p> <p>Soupe angevine et canapés Déclinaison de saumon mariné en 3 façons (tartare , fumé, gravlax)</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. <u>Plats :</u></p>

<p><i>Ou</i></p> <p>Fois gras de canard frais maison, chutney de figues</p> <p><i>Ou</i></p> <p>Feuilleté d'escargots de bourgogne à la crème d'ail</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><i>Pavé de selle d'agneau à la fleur de thym</i></p> <p><i>Ou</i></p> <p>Filet de bar rôti, sauce légère</p> <p><i>Ou</i></p> <p>Pavé de veau à la plancha, saveur des bois</p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p>Délice aux fraises et framboises</p> <p><i>Ou</i></p> <p>Miroir au caramel et noisettes</p> <p><i>Ou</i></p> <p>Duo de chocolat noir et blanc craquant cacahuètes</p> <p style="text-align: center;">Bordeaux blanc et rouge AOC</p> <p>Café</p>	<p>Steak haché ou filet de poulet ou pavé de saumon avec garniture (frites, pâtes fraîches ou légumes)</p> <p><u>Dessert :</u></p> <p>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> </td> <td></td> </tr> <tr> <td>Verre de coteaux du layon</td> <td style="text-align: right;">4.50 €</td> </tr> </table> <p>Eaux minérales facturées aux tarifs carte</p> <p>Aucune bouteille ne peut être emporter a la fin du repas</p> <p style="text-align: center;">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 €												

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

FORMULES REPAS DE GROUPES

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

<p style="text-align: center;">FORMULE A 33.90 €</p> <p>Sangria et canapés ***** Tartare de crevettes et saumon mariné à l'aneth et baies roses <i>Ou</i> Duo de melons et pastèque et sa julienne de magret fumé *****</p> <p>Filet de truite à l'émulsion de citronnelle et aneth <i>Ou</i> Pièce de bœuf à la plancha sauce Chinon *****</p> <p>Charlotte aux fruits rouges maison <i>Ou</i> Royal chocolat noir et son craquant praliné</p> <p>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 <i>Foie gras poêlé et sa poire pochée</i> <i>Ou</i> Cassolette de langoustines rôties aux petits légumes glacés <i>Ou</i> Salade de homard et sa vinaigrette aux agrumes *****</p> <p>Filet de Bœuf FRANCAIS a la plancha Façon Rossini <i>Ou</i> Brochette de Gambas sauvages au beurre blanc et son risotto aux petits légumes <i>Ou</i> Filet de grenadin d'agneau rôti aux herbes fraîches ***** Macaron à la mousse de mures et framboises fraîches Ou</p> <p>Farandole de desserts du jardin gourmand <i>Ou</i> Le Saint Honoré au Chocolat Bordeaux blanc et rouge AOP Café</p>										
<p style="text-align: center;">FORMULE A 38.90 €</p> <p>Soupe angevine et canapés Déclinaison de saumon mariné en 3 façons (tartare , fumé, gravlax) <i>Ou</i> Fois gras de canard frais maison, chutney de figues <i>Ou</i> Feuilleté d'escargots de bourgogne à la crème d'ail *****</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>Eaux minérales facturées aux tarifs carte Aucune bouteille ne peut être emporter a la fin du repas</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 €										

<p><i>Pavé de selle d'agneau à la fleur de thym</i> <i>Ou</i></p> <p><i>Filet de bar rôti, sauce légère</i> <i>Ou</i></p> <p><i>Pavé de veau à la plancha, saveur des bois</i></p> <p style="text-align: center;">*****</p> <p><i>Délice aux fraises et framboises</i> <i>Ou</i></p> <p><i>Miroir au caramel et noisettes</i> <i>Ou</i></p> <p><i>Duo de chocolat noir et blanc craquant cacahuètes</i></p> <p style="text-align: center;">Bordeaux blanc et rouge AOC</p> <p><i>Café</i></p>	<p style="text-align: center;">Tarif du 1 janvier au 31 décembre 2018</p> <p style="text-align: center;">PRIX NETS</p>
--	--