

ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

DOMAINE DU SEUDRE  
2 Le Rail  
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE  
Tel : 05.46.70.91.26  
[www.domaineduseudre.com](http://www.domaineduseudre.com)

**Menu à 19€**

*Servi uniquement en semaine*

Pain perdu façon forestière

**ou**

Salade d'Endives, fourme d'Ambert, poire et réduction de Balsamique

**ou**

Salade folle au saumon mariné

Epaules de cochon à la broche

Poêlée de pommes de terre et légumes de saison

Fromages et salade

Mousse yaourt et citron vert

**ou**

Coupe de glace Vanille et fraises ou Pommes caramélisées (selon saison)

**ou**

Tarte aux fruits de Saison

Café

Enfants moins de 12 ans : 11€ : idem adultes en  $\frac{1}{2}$  portion

Arrhes : 6€/ personne

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,  
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.

Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.

*Tout menu commandé, sera facturé*



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

DOMAINE DU SEUDRE  
2 Le Rail  
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE  
Tel : 05.46.70.91.26  
[www.domaineduseudre.com](http://www.domaineduseudre.com)

### Menu à 24€

Cassolette d'escargots fricassés au Pineau, petits croutons et lardons

**ou**

Filet de poisson du moment, risotto au citron confit et sauce aux herbes

**ou**

Croustillant de Confit de Canard

Cuisse de canard confite **ou**

Epaulles de cochon à la Broche

Garniture de légumes



Fromages et salade

Gâteau au choix (suppl. 2€) **ou**

Coulant au Chocolat et sa glace vanille **ou**

Crumble de fruits et sa glace **ou**

Vacherin déstructuré (glace vanille et fruits rouges, chantilly, meringue)

Café

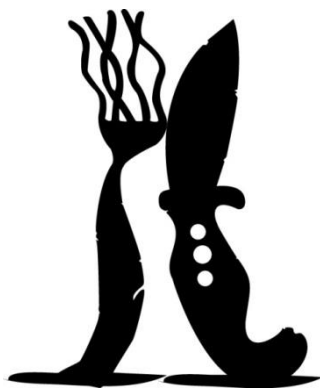
Enfants moins de 12 ans : 13€ : idem adultes en  $\frac{1}{2}$  portion

Arrhes : 8€/ personne

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,  
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.

Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.

*Tout menu commandé, sera facturé*



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

DOMAINE DU SEUDRE  
2 Le Rail  
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE  
Tel : 05.46.70.91.26  
[www.domaineduseudre.com](http://www.domaineduseudre.com)

### Menu à 30€

Cake moelleux du moment, citron confit et Aneth, Chantilly au poivre Timut  
et jambon Serrano

**ou**

Crème de légumes de saison, lardons fumés, huile à la truffe et  
éclats de noisettes

**ou**

Méli-Mélo de poissons et coquillages du moment, sauce au Pineau des Charentes

Trou charentais

Suprême de Pintade fermière farci aux herbes, jus de volaille **ou**

Mignon de porc roulé au lard rôti à basse température **ou**

Epaule d'Agneau à la Broche

Garniture de légumes

Fromages et salade **ou**

Croustillant de fromages et salade

Entremet au choix **ou**

Assiettes de 3 desserts variés **ou**

Chou surprise vanille-confit de fruits rouges

Café

Enfants moins de 12 ans : 16€ : idem adultes en  $\frac{1}{2}$  portion

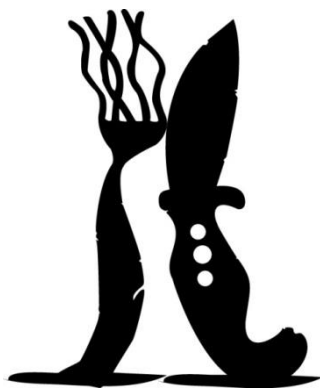
Arrhes : 9€/ personne

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,  
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.

Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.

*Tout menu commandé, sera facturé*





ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

DOMAINE DU SEUDRE  
2 Le Rail  
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE  
Tel : 05.46.70.91.26  
[www.domaineduseudre.com](http://www.domaineduseudre.com)

### **Menu à 37€**

Foie gras terrine maison au Pineau et son pain grillé au feu de bois chutney  
Poire-Gingembre **ou**  
Pressée de Lapin aux tomates confites et Romarin

Mousseline de poisson en habit vert, bisque en émulsion **ou**  
Langoustines poêlées et magret fumé sur taboulé de chou-fleur

### Trou charentais

Filet de canard cuit au feu de bois  
**ou**  
 $\frac{1}{2}$  Pigeon rôti, jus à la sauge  
Garnitures de légumes



Fromages et salade **ou**  
Aumônière de poire et fourme d'Ambert ou chèvre et salade

Assiette de 3 desserts variés **ou**  
Déclinaison autour du Citron : Tartelette meringuée, Mousse au yaourt et  
citron vert, Cake aux zestes confits, sorbet **ou**  
Pièce Montée (suppl. 2€)

Café

Arrhes : 10€/ personne



Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,  
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.  
Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.  
*Tout menu commandé, sera facturé*



 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

DOMAINE DU SEUDRE  
2 Le Rail  
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE  
Tel : 05.46.70.91.26  
[www.domaineduseudre.com](http://www.domaineduseudre.com)

## Menu à 49€

10 Croques en Bouche

$\frac{1}{2}$  Homard en multicolore de légumes et sa pince en verrine  
**Ou**

Millefeuille de Foie gras poêlé aux Fruits de saison caramélisés

Trou Charentais

Filet de Bœuf grillé à la cheminée

**Ou**

Pièce de Veau en Brioche, jus à l'Estragon  
Garnitures de saison de votre choix



Buffet de 7 Fromages affinés

Assiette de 4 Desserts variés **ou**

Pièce Montée et sa Nougatine **ou**

Assortiment de 3 Gâteaux

Café

Arrhes : 11€/ personne

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,  
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.

Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.

*Tout menu commandé, sera facturé*



 ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

DOMAINE DU SEUDRE  
2 Le Rail  
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE  
Tel : 05.46.70.91.26  
[www.domaineduseudre.com](http://www.domaineduseudre.com)

Suggestions de garnitures de légumes :

- Pommes de terre poêlées au lard et à l'ail
- Gratin Dauphinois
- Pomme Anna
- Polenta crémeuse à la tomate confite et Romarin
- Ecrasée de pomme de terre au poireau
- Poêlée de Légumes en feuille de Brick
- $\frac{1}{2}$  Tomate snackée et Spaghettis de courgettes
- Flan de Carottes ou de légume de saison

Suggestions d'entremet ou gâteaux:

- Entremet aux 3 chocolats
- Fraisier *(du 15/04 au 15/08)*
- Entremet caramel-crème brûlée
- Entremet chocolat-mandarine
- Entremet citron (biscuit sablé, crème citron, meringue à l'italienne)
- Pavlova (meringue, fruits rouges, Chantilly à la Vanille)
- Entremet chocolat blanc-framboise
- Entremet exotique
- Entremet Vanille-Poire-Caramel
- Entremet Tutti-Frutti (biscuit sablé, mousse fromage blanc mascarpone, fruits de saison)

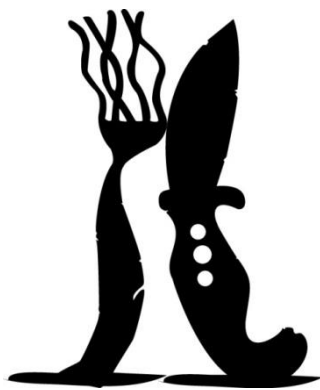
Menus enfants : 9€ : blanc de volaille ou saucisses ou steak haché-frites,  
coupe de glace vanille et fruits de saison **ou**

12€ : crudités, viande et pommes sautées, coupe de glace  
vanille et fruits de saison

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons,  
nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.

Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.

*Tout menu commandé, sera facturé*



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

DOMAINE DU SEUDRE  
2 Le Rail  
17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE  
Tel : 05.46.70.91.26  
[www.domaineduseudre.com](http://www.domaineduseudre.com)

## Liste des différents Petits-fours salés possibles (Liste non exhaustive)



0.90€ pièce

- Toast de saumon mariné à la moutarde à l'ancienne,  
Toast de rillettes de saumon-ricotta-basilic
- Légumes crus et leurs sauces,
    - Crème de courgette,
    - Croustillant de chèvre au Chorizo,
  - Roulade de Magret séché au pruneau,
    - Cake au jambon et Champignons,
    - Chou garni aux Champignons,
    - Toast de mousse de canard,
  - Toast de hachis de courgettes aillées,
  - Tomates cerises caramélisées façon pomme d'Amour,
    - 3 Chouquettes salées ou sucrées,
      - Beignets de champignons,
    - Tortilla de Guacamole et Saumon,
    - Pousse-pousse au crabe et guacamole,
      - Brochette façon tomate-mozzarella,
        - Quiche,
        - Pizzas,
      - Pains surprises :
- (Garnitures : thon mayonnaise, jambon de Pays, fromage de chèvre frais et pâté) ...

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons, nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.


Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.

*Tout menu commandé, sera facturé*

## *Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

1.20€ pièce

### Salés

- 
- 1 Huître au buffet avec citron et vinaigre à l'échalote,
    - Tourte feuilletée aux champignons et feta,
    - Gaspacho,
    - 2 Cagouilles en persillade,
  - Toast de foie gras terrine et confiture de figue,
    - Beignet de Crevette sauce aigre douce,
  - Foie gras poêlé à la Plancha et sa compotée Pomme-cannelle,
    - Sucette de foie gras,
    - Brochette d'aiguillette de canard au sésame,
      - Blinis de saumon mariné,
  - Brochette de Dinde au Tandoori et poivrons panée au sésame,
    - Rouget poêlé et multicolore de légumes,
    - Tartelette de légumes Croquants,
    - Stand de Jambon Serrano à la coupe,

### Sucrés 0.90€ pièce

- Macarons variés (1.20€)
  - Eclair au Café
  - Pousse-pousse sucré
- Tartelette au citron meringuée
- Verrine de Tiramisu aux fraises
  - Fondant au chocolat
  - Milk-shake...

### Prestations incluses :

- Service de 12h à 17h00 ou de 19h à 1h00 du matin
- Eau en carafes
- Café
- Pain de campagne en panières
- Nappes et serviettes en papier intissé couleurs au choix

### Prestations en option :

- Evian et Badoit pour le repas : 2€ par personne
- Pain maison : 1€ par personne pour 2 petits pains
- Fût de bière : 90€ le fût de 30l
- Location de nappes en tissu : 12,50€ par nappe
- Location de serviettes en tissu : 0,60€ par serviette
- Location de Housses de chaises en tissu : 4.50€ la housse ttc nettoyage compris

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons, nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.

Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.

*Tout menu commandé, sera facturé*





ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS

*Menus pour les groupes d'au moins 20 personnes*

DOMAINE DU SEUDRE

2 Le Rail

17240 SAINT GERMAIN DU SEUDRE

Tel : 05.46.70.91.26

[www.domaineduseudre.com](http://www.domaineduseudre.com)

### Formules d'apéritifs (prix par personne)

Softs (jus de pommes et raisins fermier, Coca-cola)	2€ par enfant
Punch	2€
Kir ou rosé pamplemousse	3€
Soupe Champenoise	4€
Charentais (Pineau, Cognac-tonic, méthode traditionnelle)	6€
Champagne	9€

### Formules de Vins (prix par personne)

#### Vins blancs

Chardonnay de pays charentais	2€
Blaye blanc, Sauvignon	3€
Pinot gris	4€
Petit Chablis	6€
Coteaux du Layon	4€ ou 3€/verre
Pineau des Charentes	2€ le verre

#### Vins rosés

Rosé de pays charentais	2€
Mareuil rosé	3€

#### Vins rouges

Blaye « Château Maison Neuve »	3€
Saumur Champigny	4€
Bordeaux en fût de chêne	4€
Médoc château Pontac Gadet	6€

Champagne LIEBART-REGNIER brut ou  $\frac{1}{2}$  sec 25€ la bouteille

Au cas où vous souhaiteriez apportez vos vins nous appliquons un droit de bouchon de 4€ par personne ou 1€ pour le Champagne au dessert uniquement.

Certains plats comprennent des produits n'étant disponibles qu'à certaines saisons, nous restons à votre disposition pour vous proposer un plat équivalent.

Menus de groupes à choix unique, suppl. de 2€/pers. en cas de choix multiples.

*Tout menu commandé, sera facturé*

