

Menus Séminaire

(vin, eau et café compris)

LE MENU QUE VOUS COMPOSerez DEVRA ETRE LE MEME POUR TOUS LES CONVIVES

Avec apéritif : + 9 € par personne (cocktail de jus de fruits ou cocktail Tortinière)
+ 12 € par personne (coupe de Champagne Jacquart)

Avec fromage : + 9 € par personne (Tartelette de Sainte-Maure, mesclun à la réduction cidre
OU Assortiment de fromages, mesclun de salades)

Les Entrées

- 🌿 Tatin de rillons, vinaigrette framboise
- 🌿 Œuf vapeur, crème de Florentin
- 🌿 Terrine de cabillaud et saumon, sauce Gribiche
- 🌿 Salpicon de légumes, crème de gambas anisée

Les Plats

- 🌿 Galantine de volaille au chorizo, polenta poêlée
- 🌿 Truite à l'unilatéral, fine purée de carotte
- 🌿 Cabillaud vapeur, quinoa aux petits légumes
- 🌿 Parmentier de jarret de bœuf au vin chaud

Les Desserts

- 🌿 Profiterole et son craquelin
- 🌿 Mangue rôtie, sablé cacahuète
- 🌿 Abricot en chibouste, biscuit à la cannelle
- 🌿 Citron en cheesecake, compotée de bleuet



Domaine de
La Tortinière

Château-Hôtel **** Restaurant

FORFAIT VIN, EAU ET CAFE : 23 €

FORFAIT APERITIF, VIN, EAU ET CAFE : 30€ (+4 EUROS SI APERITIF AU CHAMPAGNE)

Menus hors boissons

55 Euros (entrée, plat principal, fromages et dessert)

70 Euros (entrée, poisson, viande, fromages et dessert)

LE MENU QUE VOUS COMPOSerez DEVRA ETRE LE MEME POUR TOUS LES CONVIVES

Les Entrées

- 🌿 Gambas poêlées, crème de maïs, royale d'épinard
- 🌿 Marbré de foie gras, gelée de Porto blanc aux agrumes, compote de pomme arabica
- 🌿 Emietté de crabe, gelée de coriandre, pois chiche
- 🌿 Bœuf fumé, émulsion aux huîtres et Montlouis, purée de petits pois

Les Plats

- 🌿 Canard laqué au miel et au thym, gratin Dauphinois
- 🌿 Lotte pochée façon bouillabaisse
- 🌿 Sandre, beurre blanc à l'encre de seiche
- 🌿 Filet de bœuf façon Rossini, épeautre aux champignons du moment

Les Fromages

- 🌿 Nougat de Sainte-Maure, coulis d'abricot
- 🌿 Assortiment de fromages, mesclun vinaigrette à la truffe

Les Desserts

- 🌿 Pomme poêlée au praliné, feuilleté caramel
- 🌿 Chocolat glacé, crémeux de Tonka, biscuit amande-cacao
- 🌿 Noix de coco mousseuse, banane en crème, ananas en sorbet
- 🌿 Framboise, crémeux aux pignons, compote de figue, craquant céréales



Domaine de
La Tortinière
Château-Hôtel **** Restaurant

Les vins que nous vous proposons dans le cadre de nos forfaits boissons

vins blancs moelleux

- 🍷 2015 Gaillac Vigné-Lourac (Terrae Veritas)
- 🍷 2015 Côteaux du layon (Domaine de la Motte)

vins blancs

- 🍷 2016 Sauvignon Marigny-Neuf – vin de pays de Loire (Domaine Ampelidae)
- 🍷 2015 Vouvray sec (Vigneau-Chevreau)
- 🍷 2015 Chardonnay Marigny-Neuf – vin de pays de Loire (Domaine Ampelidae)
- 🍷 2015 Côteaux du languedoc cuvée les amandiers (Château la Liquière)
- 🍷 2015 Touraine sauvignon « pointe d'agrumes » (Complices de Loire)

vins rouges

- 🍷 2015 Pinot noir Marigny-neuf – vin de pays de Loire (Domaine Ampelidae)
- 🍷 2012 Chinon (P. Ricotier)
- 🍷 2014 Saint-Nicolas de Bourgueil cuvée les Mauguerets la Contrie (Alain et Pascal Lorieux)
- 🍷 2014 Domaine Massamier les vieux oliviers (La Mignarde - vin de pays des côteaux de Peyriac)
- 🍷 2014 Cabernet franc Marigny-neuf – vin de pays de Loire (Domaine Ampelidae)