

Menus Séminaire





(vin, eau et café compris)

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





Avec apéritif : + 9.5 € par personne (cocktail de jus de fruits ou cocktail Tortinière)
+ 12 € par personne (coupe de Champagne Jacquart)

Avec fromage : + 9.5 € par personne (Tartelette de Sainte-Maure, mesclun à la réduction cidre
OU Assortiment de fromages, mesclun de salades)






Les Entrées

-  Saumon mi-cuit, riz sushi et espuma wasabi
-  Terrine de lapin chemisée au lard, chutney de poires épicées
-  Œuf vapeur, crème de shiitaké bio
-  Velouté Saint-Germain, tartine de Sainte-Maure frais fumé

Les Plats

-  Truite à l'unilatéral, émulsion aux herbes, écrasé de pomme de terre
-  Suprême de volaille, risotto aux poivrons Del Piquillo
-  Mignon de porc en croûte d'olives noires, polenta au chorizo et jus réduit
-  Lieu jaune, crème d'aneth et riz vénéré

Les Desserts

-  Cobbler aux pêches et mûres, glace vanille
-  Millefeuille au citron vert, framboises en compotée
-  Moelleux chocolat, cœur de bananes caramélisées, glace chocolat
-  Paris-Brest à notre façon, glace noisette
-  Tiramisu à la rhubarbe et fraises pochées à l'anis



Domaine de

La Tortinière

Château-Hôtel **** Restaurant

FORFAIT VIN, EAU ET CAFE : 25 €

FORFAIT APERITIF, VIN, EAU ET CAFE : 32€ (+4 EUROS SI APERITIF AU CHAMPAGNE)

Menus hors boissons

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

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

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

Les Entrées

- 🦋 Foie gras mi-cuit, chutney de pomme à la cannelle
- 🦋 Emietté de crabe, crème de pomme de terre à l'aneth
- 🦋 Carpaccio de saumon fumé au Château, vierge d'agrumes et pulpe d'avocat
- 🦋 Faisselle de chèvre à l'huile de truffe, veau rôti, crumble aux trompettes de la mort

Les Plats

- 🦋 Filet de bœuf rôti, gâteau de pomme de terre, sauce au poivre Voatsiperifery
- 🦋 Maigre à l'unilatéral, tartare d'huîtres, cannelloni de légumes
- 🦋 Lotte rôti, risotto au jus de carotte, émulsion de crevettes grises
- 🦋 Ballotin de volaille jaune de Challans au foie gras, fine purée au persil

Les Fromages

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

Les Desserts

- 🦋 Tatin d'abricot au romarin, glace vanille
- 🦋 Dacquoise aux amandes, confipote de mandarines, crème brûlée citronnelle
- 🦋 Trilogie de 3 chocolats et fruits de la passion
- 🦋 Poire pochée au poivre, pomme rôti, sorbet cassis





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)
-  2017 Côteaux du layon (Domaine de la Motte)

vins blancs

-  2017 Sauvignon Marigny-Neuf « Fié Gris » – vin de pays de Loire (Domaine Ampelidae)
-  2017 Montlouis sec (Moyer)
-  2016 Vouvray sec (Vigneau-Chevreau)
-  2017 Côteaux du languedoc cuvée les amandiers (Château la Liquière)

vins rouges

-  2014 Pinot noir Marigny-neuf – vin de pays de Loire (Domaine Ampelidae)
-  2014 Chinon (P. Ricotier)
-  2016 Saint-Nicolas de Bourgueil cuvée les Mauguerets la Contrie (Alain et Pascal Lorieux)
-  2015 Domaine Massamier « les vieux oliviers » (La Mignarde - vin de pays des côteaux de Peyriac)
-  2015 Cabernet franc Marigny-neuf – vin de pays de Loire (Domaine Ampelidae)