

## *Les salons de la ferme aux oies*

Notre formule traiteur dans la salle de votre choix  
à partir de 25 personnes

Nos tarifs pour l'année 2019 sont proposés TTC quel que soit le nombre de convives.

Le choix des plats proposés, pourra être restreint en fonction des équipements fournis dans la salle que vous aurez choisie.

### **Inclus dans la prestation**

-Pour toutes prestations complètes comprenant au moins :  
(Entrée - plat - fromage - dessert).

Le nappage tissu blanc - les serviettes non tissées à la couleur de votre choix - toute la vaisselle correspondant aux plats choisis - le dressage des tables - le pain - le service (environ un personnel de salle pour 35 personnes.)

### **Non inclus dans la prestation**

Le montage, le démontage, l'installation et le rangement des tables et des chaises.

La décoration de vos tables.

### **Forfaits kilométriques**

Compris dans une prestation complète dans un rayon de 25 kms autour  
*des Salons de la ferme aux oies.*

De 25 à 80 kms : forfait de 250€

Au de 80 kms 2€20 du km supplémentaire.

# Nos entrées

-Duo de rillettes de saumon et cabillaud breton aux herbes fraîches, vinaigrette de légumes croquants	10€50
-Cœur d'artichaut nourri de fromage frais aux herbes fraîches et légumes de saison marinés grillés	9€90
-Salade landaise aux gésiers confits, magret de canard fumé, jambon Serrano et mousson de canard	10€80
-Fricassée de champignons du moment et sot l'y laisse persillés, accompagnée d'un croûton aillé	11€70
-Feuilleté de moules, crevettes roses juste snackées et noix de st-Jacques au curcuma et brunoise de légumes croquants	15€30
-Assiette de saumon fumé maison, crème ciboulette et toasts chauds	10€80
-Terrine de foie gras frais de canard challandais frais maison caramel de betterave et Brochette de pain suédois toasté à l'huile de sésame	15€50
-Plateau d'huîtres (6/pers) de la baie de Bourgneuf et crevettes roses (8/pers)	12€60
-Plateau de fruits de mer comprenant par personne : 4 huîtres, 5 crevettes roses, 4 langoustines, bulots, bigorneaux, palourdes, (1 demi-crabe ou 1 demi-araignée <b>sup 3€</b> )	19€80
-Assiette de saumon frais d'Ecosse mariné au citron vert	11€50
-Dariole de cabillaud aux crevettes roses, chlorophylle de cresson et tomate confite	9€60
-Cassolette de rillettes d'oie et magret de canard fumé, servi avec un croûton à l'ail	8€90
-Assiette de saumon aux deux façons et coulis de persil frais	12€70
-Cassolette d'escargots de Bourgogne farcis (9 pièces)	10€60

# Nos poissons

-Aile de raie poêlée, beurre noisette aux câpres	10€20
-Mi- cuit de thon rouge grillé, boulgour à l'espagnole et bisques de langoustines	15€80
-Filet de merlu poêlé au beurre d'agrumes	10€90
-Dos de saumon rôti sur peau, beurre rouge aux échalotes confites	10€80
-Escalope de sandre cuit vapeur et beurre blanc	14€20
-Blanquette de filet de lotte façon st-Jean de Luz	18€50
-Filet de colin en croûte de sésame grillé et crème de coquillages	10€90
-Filet de limande- sole poêlé et coulis de poivrons doux	13€80
-Filet de cabillaud cuit vapeur beurre blanc	12€70
-Pavé de saumon juste fumé et rôti en sauce vierge	10€80
-Filet de bar cuit au four et beurre émulsionné au citron et salicornes de Guérande	19€80
-Brochette de noix de st- Jacques et gambas royales flambée au cognac	21€30
-Demi- homard breton grillé (environ 300g) et beurre de corail	24€50
-Filet de lieu poêlé façon meunière	9€90
-Persillade de pleurotes aux noix de st jacques juste snackées et pesto de basilic	17€50
-Persillade de tronçons de roussette aux échalotes sautées	8€50

# Pauses givrées

-Sorbet aux pommes et sirop de calva	3€80
-Sorbet au citron et sirop de vodka	3€80
-Sorbet à la mandarine et Mandarine Napoléon	3€80
-Sorbet au pamplemousse et infusion de thé vert à la vodka	3€80
-Sorbet aux mirabelles et sirop à l'eau de vie de vieilles prunes	3€80
-Sorbet aux griottes et sirop de kirsch	3€80
-Granité de verveine au génépi	5€60

# Nos viandes

-Fricassée de volaille aux épices douces	9€80
-Tajine de poulet aux fruits secs et pois chiche	10€50
-Suprême de pintadeau moelleux aux oignons grelots, sauce à la sarriette	12€80
-Jambon braisé au foin sauce maître de chai	10€50
-Fondant de jeune porcelet braisé, caramel de cidre doux au jus de volaille	11€50
-Contre filet rôti sauce bordelaise	13€20
-Jambonnette d'agneau en cuisson lente et pesto de basilic	15€50
-Gigot d'agneau rôti à l'ail	13€80
-Filet mignon de porc aux deux cuissons, sauce à la moutarde de Meaux	11€50
-Magret de canard rôti aux baies roses	12€70
-Noix de veau pâtissière braisée au Marsala	11€50
-Rosettes de bœuf poêlées sauce périgourdine émulsionnée au foie-gras	12€80
-Mitonné de lapereau au vin d'Alsace et son croustillant aux pignons de pin	13€70
-Rosettes de carré d'agneau grillées	14€80
-Grenadin de filet de veau cuisiné au poêlon, persillade de champignons du moment	23€80
-Entrecôte VBF (env. 300g) grillée sauce bordelaise	19€90
-Cuisse de pintade rôtie, sauce forestière	9€90
-Jambonnette de canard confite au vin de Bourgogne	11€70
-Mitonné de paleron de bœuf braisé au vieux porto	9€90
-Blanquette de noix de joues de porc à l'ancienne	10€50

# Nos fromages

-Trilogie fermière sur lit de salade verte	6€50
-Crottin fermier rôti sur toast et mesclun de salade aux cerneaux de noix	5€60
-Egoutté fermier affiné aux herbes fraîches, croûton aillé et salade de saison	5€80
-Gratiné de pomme au curé nantais fumé et affiné par nos soins	6€80
-Curé nantais frit et salade primeur aux graines torréfiées	7€20
-Trio de fromages AOP au lait cru et salade de saison	8€00
-Cassolette de Mont d'or piqué à l'ail et croûton aillé	7€50
-Aumônière croustillante de brie de Meaux, pommes sautées et poitrine grillées	8€00
-Assiette de Fournol et salade verte aux graines torréfiées	6€20
-Croustillant de fourme d'Ambert et salade de saison à l'huile de noix	7€00

# La carte des douceurs 7€50

- Croustillant aux poires et au chocolat, sauce caramélisée à l'orange
- Tarte aux fruits de saison maison
- Charlotte aux framboises et son coulis de fruits frais
- Fondant tout chocolat et sa crème aux deux parfums
- Nougat glacé aux poires et ses deux coulis
- Tarte fine chaude aux pommes caramélisées parfumée à la cannelle et sa boule de glace vanille
- Omelette norvégienne flambée au grand Marnier
- Fraisier, framboisier et coulis de fruits frais ( suivant saison)
- Charlotte aux fruits exotiques et fruits rouges, coulis maison
- Tarte tatin tiède et sa boule de glace vanille
- Moelleux tiède au chocolat et crème anglaise infusée à la vanille bourbon
- Pièce montée et nougatine aux amandes effilées (sup 3€60)
- Profiteroles au chocolat chaud, amandes grillées et crème fouettée à la vanille
- Charlotte aux poires et coulis de cacao
- Abricotier, poirier, pêcher, fraisier, framboisier, ...etc...
- Ile flottante aux amandes grillées et crème anglaise à la vanille de Bora-Bora
- Galette frangipane
- Coupe glacée parfums au choix et crème chantilly maison
- Charlotte au pain d'épice et crème anglaise
- Miroir au chocolat intense sauce caramélisée à l'orange
- Gâteau nantais au rhum et caramel au beurre salé
- Bavarois aux poires et coulis de cacao

# Nos boissons

## LES APERITIFS:

<i>Kir mûre, cassis, pêche, framboise</i>	3€20
<i>Kir pétillant mûre, cassis, pêche, framboise</i>	7€00
<i>Kir pétillant aux griottes</i>	8€00
<i>Kir breton</i>	3€50
<i>Punch nantais au muscadet</i>	4€50
<i>Sangria maison</i>	5€00
<i>Soupe de champagne au Cointreau</i>	8€00
<i>Trouspinette aux fruits rouges</i>	3€50

## LE FORFAIT VIN : (à discrétion durant le repas) 8€50/personne

### Ou 8€85/personne avec vins et eau en Btle verre\*

<i>-Muscadet sur lie</i>	<i>Lou Cayols Côtes Catalanes</i>
<i>Ou- Sauvignon IGP « Domaine de la Chausserie »</i>	<i>Mareuil rouge AOC "Les Aigles d'Azur"</i>
<i>Ou- Chardonnay "Domaine de la chapellerie</i>	<i>Chinon AOC " Couly-Dutheil"</i>

## LE FORFAIT VIN : (à discrétion durant le repas) 11€50/personne

### Ou 11€80/personne avec vins et eau en Btle verre\*

<i>-Touraine Sauvignon AOC "Domaine Marionnet"</i>	<i>Cotes de Bourg AOC « Château Moulin Vieux »</i>
<i>Ou – Menetou salon AOC "Isabelle et Pierre Clément"</i>	<i>Menetou Salon AOC "Isabelle et Pierre Clément"</i>
	<i>Saumur Champigny AOC "La Seigneurie"</i>

### \*Eau de Plancoët

*Si vous désirez amener votre vin pour le repas, un droit de bouchon de 3€50 par personne vous sera facturé. Toute boisson provenant de l'extérieur devra avoir été autorisée par la direction du restaurant au préalable.*



# Vins de dessert et forfait pour le bal

## VINS DE DESSERT:

Crémant de Loire AOC	22€00 la bouteille
Champagne Deutz Brut Classique	50€00 la bouteille

Cascade offerte si le vin est acheté sur place

Cascade facturée 120€ si le vin est fourni par le client

## FORFAITS GOURMANDISES POUR SOIREE DANSANTE :

Brioche maison et café	3€80/personne
Crêpes maison (2 par personne) et café	5€90/personne
Crêpes maison (2 par personne), café et cidre	6€80/personne

## FORFAITS BOISSONS POUR SOIREEES DANSANTES :

Bag in box (10l) de vin rosé : « merlot »	28€50
Bag in box (10l) de vin rouge :	28€50
Fût de bière (15l) « Bitburger » (soit environ 60 bières)	97€50
Fût de bière (30l) « Bitburger » (soit environ 120 bières)	188€00
Fût de bière (30l) « Licher » (soit environ 120 bières)	175€00
Carafe jus d'orange (1l)	5€00
Bouteille Coca Cola (1,5l)	5€00

## PACK ECONOMIQUE TOUT COMPRIS : (pour 100 personnes) : 250€00\*

2 bag in box (10l) de vin (blanc, rosé ou rouge), 1 fût de bière (30l) « Licher », 5 carafes de jus d'orange, 5 bouteilles de Coca Cola. (Soit environ 1 verre de chaque produit par personne)

\*(Formule non portionnable)

# Invités dessert

## FORMULE 21€50\*: (sans apéritif)

-Assiette anglaise

-Rôti de porc

-Rôti de cœur de rumsteck

-Poulet rôti au thym

-Saucisson à l'ail

-Andouille de Guéméné

-Rosette de porc

-Terrine de campagne

-Sauces et condiments

-Assiette de fromage (identique à celle des convives)

-Dessert (identique à celui des convives)

-Café

\*Forfait vin 4€60/personne ou forfait vin et eau de source « Fond d'or » 5€00/personne

## FORMULE 9€50 :

-Dessert (identique à celui des convives)

-café

# Menu délice 48€ (tout compris)\*

*La coupe de Déferlante « Méthode traditionnelle »  
Servie avec gâteaux apéritif*

\*\*\*\*\*

*Assiette de saumon aux deux façons  
Et coulis de persil frais*

*Ou Salade landaise aux gésiers confits, jambon Serrano et mousson de canard  
Vinaigrette au balsamique*

\*\*\*\*\*

*Filet de merlu breton cuit vapeur et beurre blanc*

*Ou Suprême de pintadeau moelleux aux oignons grelots  
Jus corsé à la sarriette*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fournol  
Et salade verte aux graines torréfiées*

\*\*\*\*\*

*La carte des douceurs  
Servie avec une coupe de crémant de Loire*

\*\*\*\*\*

*Café*

## Vins pendant le repas :

*-Chardonnay « Domaine de la Chapellerie » 1btle/5 personnes*

*Et – Lou Cayols « Côtes Catalanes » 1 btle/5 personnes*

*\*Toute modification dans ce menu entrainera une tarification à la carte*

# Menu gourmand 58€50 (tout compris)\*

*Kir pétillant aux griottes accompagné de trois toasts par personne*

\*\*\*\*\*

*Les quatre huitres creuses de chez Damien Raballand de Beauvoir sur mer et son bouquet de crevettes roses*

*Ou Aumonière de sot l'y laisse et fricassée de champignons du moment, jus réduit à la sarriette*

*Ou Effeuillé de saumon fumé maison au bois de hêtre et crème fouettée à la ciboulette, éventail de toasts chauds*

\*\*\*\*\*

*Filet de cabillaud breton, cuit vapeur, crème de poivrons doux et barigoule de légumes*

*Ou Filet de bar et noix de st jacques sautés, persillade de pleurotes grises et pesto de basilic*

\*\*\*\*\*

*Douceur givrée au pamplemousse rose et infusion de thé vert à la vodka*

\*\*\*\*\*

*Eventail de magret de canard challandais rôti, servi rosé,  
Caramel de cidre doux au jus de volaille et légumes du marché*

*Ou Gratiné de pavé de selle d'agneau aux algues marines, crème légère à l'ail rose et poêlée de jeunes légumes d'antan*

\*\*\*\*\*

*La carte du fromager*

\*\*\*\*\*

*La carte des douceurs servie avec une coupe de crémant de Loire*

\*\*\*\*\*

*Café*

**Vins pendant le repas :**

*-Chardonnay « Domaine de la Chapellerie » 1btle/4 personnes*

*Et – Lou Cayols Côtes de catalanes 1btle/4 personnes*

***\*Toute modification dans ce menu entrainera une tarification à la carte***

# Cocktail d'apéritif

*A votre choix*

<i>Cuillère</i> <i>(Magret fumé maison farci à la mousse de foie gras)</i>	<i>2€50 la pièce</i>
<i>Verrine salée</i>	<i>3€00 la pièce</i>
- Tartare de saumon	- Gaspacho de petits pois et crème soufflé à l'estragon
- Tartare de crevettes	- Arlequins d'olives de Grèce et lupins
- Crème de concombre	
- Crème d'avocat	
<i>Mini pâtés en croûtes</i>	<i>0€80 la tranche</i>
<i>Verrine de moules aux petits légumes</i>	<i>2€20 pièce</i>
<i>3 Huîtres avec vinaigrette à l'échalote</i>	<i>2€90 par personne</i>
<i>Toasts variés</i>	<i>0€85 pièce</i>
<i>Feuilleté d'escargots</i>	<i>3€50 pièce</i>
<i>Petit feuilleté divers</i>	<i>0€80 pièce</i>
<i>Mini quiche</i>	<i>1€10 pièce</i>
<i>Soupe de melon au muscadet en verrine</i>	<i>1€60 pièce</i>
<i>Cake salé</i>	<i>0€70 pièce</i>
<i>Briochin de cocktail</i>	<i>1€10 pièce</i>
<i>Pruneaux bacon</i>	<i>0€75 pièce</i>
<i>Brochette de jambon et emmental</i>	<i>0€90 pièce</i>
<i>Turban de jambon blanc au bleu</i>	<i>1€10 pièce</i>
<i>Carpaccio de saumon fumé ou mariné au citron vert</i>	<i>1€50 pièce</i>
<i>Brochette de fromage Tome des Bauges</i>	<i>1€20 pièce</i>
<i>Mini Pizza</i>	<i>0€90 pièce</i>

\*\*\*\*\*

<i>Macaron parfum divers</i>	<i>1€00 pièce (sup 0€30 en pièce montée)</i>
<i>Assortiment de mignardises</i>	<i>0€90 pièce</i>
<i>Mousse de fruits en verrine</i>	<i>1€80 pièce</i>
<i>Mini île flottante</i>	<i>1€50 pièce</i>
<i>Mini crème brûlée</i>	<i>1€50 pièce</i>
<i>Assortiment tout chocolat</i>	<i>1€80 pièce</i>
<i>Salade de fruits frais</i>	<i>3€00 pièce</i>
<i>Corbeille de fruits</i>	<i>4€50 par personne</i>