

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 2020 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.

Menu délice 49€50 (tout compris)

*Kïr ou kïr breton ou punch nantais
accompagné de trois toasts par personne*

*Assiette de saumon aux deux façons en croûte de sésame torréfiée, coulis
de cresson et chips à l'encre de seiche*

*Petit pané de fromage frais de St Cyr en Retz, magret de canard fumé par nos soins, fleur de brebis et buis-
son de salade de saison aux graines colorées, vinaigrette à l'huile de noix*

*Filet de dorade royale rôti sur peau, beurre citronné émulsionné
aux salicornes de Guérande*

*Sous-noix de veau de lait braisée, (moins de 8 mois)
jus réduit au marsala*

*La Tome de Savoie au lait cru,
salade verte aux cerneaux de noix*

*La carte des douceurs
accompagnée d'une coupe de crémant de Loire*

Café

Vins servis pendant le repas

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

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

Menu Gourmand 59€90

*Kir pétillant aux griottes ou punch nantais ou sangria ou kir ou kir breton
accompagné de trois toasts par personne*

*Dariole de filet de merlu et crevettes roses juste snackées façon terre et mer, crème de
coquillages bretons au corail d'oursins*

*Les rouleaux de saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, craquant aux algues marines,
crème fouettée à l'estragon*

*Assiette de foie-gras frais de canard, caramel de betterave et compotée de pommes à la rhubarbe,
briochin maison toasté aux fruits secs*

*Filet de bar et noix de St Jacques sautés, persillade de pleurotes et choux chinois,
coulis de poivrons doux*

Dos de lieu jaune doré à l'huile vierge et beurre blanc

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

*Eventail de magret de canard challandais rôti, servi rosé,
jus de volaille réduit aux airelles sauvages*

*Filet de bœuf VBF sauté aux champignons du moment,
jus corsé à l'huile de truffes blanches*

*Petit pané de curé nantais au lait cru, affiné au muscadet,
salade de saison aux graines torréfiées*

Trilogie fermière et salade verte aux cerneaux de noix

*La carte des douceurs
accompagnée d'une coupe de crémant de Loire*

Café

Vins servis pendant le repas

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

Et Lou Cayols « Côtes Catalanes » 1btle/4 personnes

Toute modification dans ce menu entraînera une tarification à la carte

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 sup 3€)	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, pêché, 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</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>Côtes 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

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>