

LE DOMAINE DES MAURIERS



Restaurant | Réceptions | Séminaires

02 99 19 85 44

Cartes Formules Evènements

MENU DU DOMAINE

Kir Pétillant (1 coupe/pers) et 3 amuse-bouche salés

Duo de saumon & ses toasts

Ou

Finger du terroir au magret fumé

(Feilletage, crème de fromage, magret fumé, oignons confits)

Ou

Pavé de saumon légèrement fumé,

Sauce citronnelle,

Mousseline de saison, nuage de légumes, tuile

Finger de volaille, Crumble de sarrasin, sauce aux cèpes,

Mousseline de saison, légumes primeurs

Ou

Tournedos de mignon de porc au jambon Serrano,

Infusion à l'olive, Gratin Dauphinois & ses légumes

Ou

Tournedos de Merlu & Gambas, Ecrasé de Pommes de Terre à l'acidulé de Citron

Profiteroles revisités

Ou

Tarte Citron meringuée

Ou

Le duo gourmand du Pâtissier

(Entremet 3 chocolats & miroir Passion chocolat Blanc)

BOISSONS COMPRISES:

Vin Blanc: Sauvignon (1 bouteille pr 6 pers)

Vin Rouge: Saint Chinian (1 bouteille pour 4 pers)

Eau plate & gazeuse à volonté

Café, thé ou tisane



MENU ENFANT

(jusqu'à 12 ans)

Rillettes de saumon & toast

Ou

Assiette de charcuterie & crudités

Ou

Melon et jambon de pays (selon saison)

Blanc de poulet & frites

Ou

Nuggets & frites

Ou

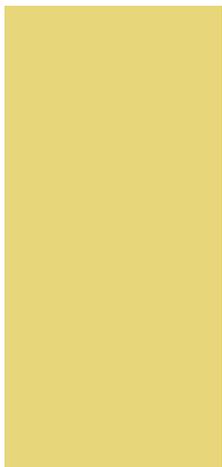
Pavé de saumon, riz

Glace

Ou

Moelleux au Chocolat

Eau comprise + 1 jus ou soda



MENU GOURMET

Soupe Champenoise (1verre/pers) & 3 amuse-bouche/pers

Trilogie de poisons, julienne de légumes, cocktail de la mer, sauce vin blanc

Ou

Cassolette de la Mer, gratinée au sarrazin

Ou

Croustillant de St Jacques aux Agrumes

Suprême de pintade farci aux champignons, réduction corsée, finger de pommes de terre

Ou

Dos de cabillaud, sauce safranée, quinoa croquant & son confit de tomate

Ou

Pavé de quasi de Veau, sauce morilles,

Roulé de Pommes de Terre, échalotte confite, carotte glacée

Tarte aux Fruits sur son sablé, crémeux Citron

Ou

Sablé Breton, ganache chocolat Blanc, framboise, tuile Orange

*(selon saison**)*

Ou

Duo gourmand du Pâtissier

(Royal au chocolat & Wamanga)

Ou

Assiette gourmande

BOISSONS COMPRISES

Vin Blanc: Chardonnay (1 bouteille pour 6 pers)

Vin Rouge: Côtes de Bourg (1 bouteille pour 4 pers)

Eau plate & Gazeuse à volonté

Café, thé ou tisane



MENU PRESTIGE

Crémant de Loire (1verre/pers) et 4 amuse-bouche apéritif

Tarte fine aux noix de saint-Jacques & poireaux, sauce noisette, tuile au Lard

Ou

Foie gras de canard maison au porto,
Chutney Pomme Poire à la cannelle et ses toasts

Ou

Déclinaison de saumons, asperge à l'huile de pistache, blinis au Sarazin, tuile encre de seiche

Filet de bœuf rôti à la Fleur de sel, jus corsé, gratin dauphinois,
légumes Primeurs, mousseline de légumes, tuile sésame

Ou

Pavé de bar, infusion citron romarin, risotto Crémeux,
Purée de carotte et tombée de légumes Verts

Ou

Tournedos de magret de canard, sauce Seychuan & accompagnements du Chef

Trilogie de dessert au choix

*(Wamanga, Royal Chocolat, succès Pistache Framboise,
Délice Pommes Caramel, Entremet aux Trois Chocolat, Chou, Fraisier, Framboiser...)*

Ou

Finger des Tropiques

BOISSONS COMPRISES:

Vin Blanc: Chenin Blanc (1 bouteille pour 6 pers)

Vin Rouge: Haut Médoc (1 bouteille pour 4 pers)

Eau plate & Gazeuse à volonté

Café, thé ou tisane

LES BUFFETS FROIDS



BUFFET TRADITIONNEL

Rôti de Porc, Ballotine de Poulet,
Saucisson à l'ail, Saucisson sec, Salami,
Terrine de Campagne
Chips

Salade de Pâtes au Pesto,
Piémontaise
Taboulé Menthe

Salade et Duo de Fromages

Tarte aux Pommes

Pain (1 baguette pour 5 pers)

Service compris

Vaisselle comprise

Nappage papier

BUFFET TERRE-MER

Saumon Fumé Maison,
Tartare de saumon Gravelax à la Betterave

Rôti de Bœuf,
Ballotine de poulet froid
Saucisson à l'ail, Saucisson sec,
Chiffonnade de Jambon de pays, Chips

Salade Quinoa Gourmand
Salade Marco Polo
Piémontaise
Salade Bretonne

Salade et Duo de Fromages

4 Mignardises sucrées

Pain (1 baguette pour 5 pers)

Service compris

Vaisselle comprise

LES BUFFETS FROIDS

BUFFET ECLAT

Entrées

Céleri moutarde à l'ancienne, crevettes marinées
Panna cotta Mozzarella Tomato
Tartare de magret, pommes granny Smith

Plats Froids

Ballotine de volaille, crémeux paprika
Ballotine de saumon, crémeux curry
Assortiment de salades composées :
Blé gourmand à la tomate, salade de penne,
Salade Bretonne

OPTION FROMAGES

Plateaux de 3 fromages & ses condiments (+6€)

Dessert

Assortiment de 4 mignardises sucrées

Pain (1 baguette pour 5 pers)
Service compris
Vaisselle comprise



BUFFET PRESTIGE

Entrées

Tartare de saumon gravelax à la betterave
Dôme foie gras, pain d'épices, mangue
Verrine avocat & crevettes marinées

Assortiment 2 huîtres/personne et ses condiments
Planche de la Mer
(Gravelax de saumon, tataki de thon, saumon fumé)

Rosbeef, Tournedos de volaille crème au Curry

Assortiment de salades composées:
Wok de légumes & nouilles chinoises, Sauce Teriyaki
Blé gourmand au jambon & petits légumes
Pâtes à la Marco Polo

OPTION FROMAGES

Plateaux de 3 fromages & ses condiments (+6€)

Dessert

Assortiment de 4 mignardises sucrées

Pain (1 baguette pour 5 pers)
Service compris
Vaisselle comprise

Formule Plat-Dessert en Buffet ou à l'assiette

Boissons:

Punch (2 verres/pers)
Soupe Champenoise (2 verres)
Kir Vin Blanc (1 verre)

Apéritif

Canapés douceurs (4 pièces)
Mignardises Elites (4 pièces)
Feuilletés chauds (4 pièces)

LISTE NON EXHAUSTIVE

N'hésitez pas à nous contacter pour établir un apéritif à votre image !

Formule Douceur

PLAT

Volaille façon Tajine, semoule aux fruits sec & légumes Tajine

Ou

Poulet basquaise, riz & légumes

Ou

Poulet coco, riz & légumes

Ou

Fricassée de porc, sauce forestière

DESSERT

Duo de dessert

Ou

Assortiment 3 mignardises

Carafe d'eau

Vin: 1 bouteille pou 3 pers

Service compris

Formule Savoureuse

PLAT

Jambon à l'Os sauce Madère,
Gratin dauphinois et ratatouille

Ou

Couscous de la mer (merlu, saumon, lieu fumé)

Ou

Parmentier de canard et salade

DESSERT

Duo de dessert

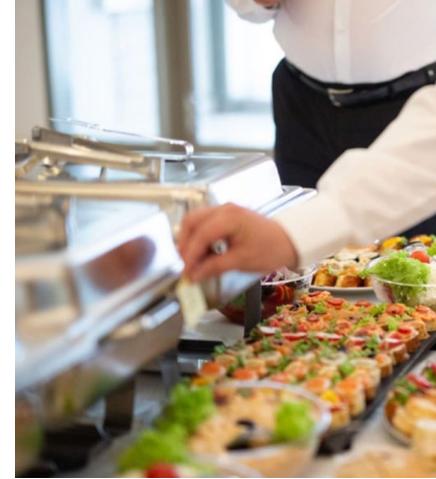
Ou

Assortiment 3 mignardises

Carafe d'eau

Vin: 1 bouteille pou 3 pers

Service compris



Service compris – Nappage papier – Serviettes Papiers – Pain compris



LES PETITS PLUS...

AMUSE-BOUCHE APERITIF SUPPLEMENTAIRES

Amuse-bouche (liste consultable)

TROU NORMAND

Trou Normand tradi (glace pomme + calvados)

Trou Normand sans alcool (si apporté part le client)

Variante possible sur demande (*ex: sorbet citron vert/vodka, glace vanille/Whisky, Sorbet coco/Malibu, Sorbet Orange/ Cointreau...*)

FROMAGES

Voici notre sélection :

- Trilogie de fromages et sa salade**

** *Commande sur place possible le jour même*

- Bonbon croustillant au Camembert

- Bruschetta de fromage frais, Marmelade de Rhubarbe

- Tartelette Poire Roquefort

BOISSONS

Toute boisson supplémentaire vous sera facturée selon les tarifs de la carte des vins consultable sur demande.



Profitez d'un cadre calme et verdoyant pour prendre votre apéritif en toute sérénité.

Le parc est clos de mûr, une sécurité pour les enfants lors des retrouvailles en famille ou entre amis!



Ces menus sont des exemples, nous sommes à votre disposition pour aménager les menus à votre guise afin qu'ils vous conviennent parfaitement.

De même, notre gamme de vin est large, n'hésitez pas à nous indiquer vos goûts. La carte des vins est également à votre disposition.

Vous fêtez un anniversaire ?

Indiquez-le-nous afin que nous prévoyions les bougies pour le dessert !

Si vous souhaitez un champagne, crémant ou vouvray au dessert pour trinquer, la carte des vins est à votre disposition pour faire votre sélection.

Plan d'accès et parking

Nous disposons d'un parking gratuit.

N'hésitez pas à nous demander un plan d'accès pour joindre à vos convives.

N'hésitez pas à contacter le service commercial au 07.85.22.90.09 ou par mail à domainedesmauriers@gmail.com pour prendre rendez-vous pour l'organisation de votre événement.



Conditions générales de Ventes

Notre prestation comprend :

- Le nappage :
 - * Pour le Menu du DOMAINE : Set intissé ou surnappe papier et serviette intissée grise.
 - * Pour le Menu GOURMET : Nappage tissu – Serviette intissée grise.
 - * Pour le Menu PRESTIGE : Nappage tissu – serviette tissu blanche.
- Pour les menus DOMAINE et GOURMET, si vous souhaitez des serviettes en tissu blanches, un supplément de 0.70€ vous sera appliqué.
- La vaisselle en porcelaine blanche et verrerie (1 verre à eau, et 2 verres à vin).
- Le service : 1 serveur pour 25-30 personnes,
- Le service est compris de 12h00 à 16h00 pour les services du midi – fermeture de l'établissement à 17h00.
Le service est compris de 19h30 à 23h30 pour les services du soir – Fermeture de l'établissement à 0h.
En cas de dépassement, un supplément de 200€ttc/heure supplémentaire vous sera facturé.
Pour toute location de salle le forfait « soirée dansante » est obligatoire.

Menu unique pour tous les participants sauf en cas d'allergies alimentaires.

Condition de réservations :

- Le prix est défini aux conditions particulières et payable comme suit, dans le silence desdites conditions particulières :
 - 30 % lors de la réservation.
 - Le solde le jour de l'évènement.
- En cas d'annulation émanant du client, les arrhes ne seront pas restituées, même en cas de force majeure. Toute annulation de la prestation devra être notifiée par courrier avec accusé de réception.
- Nos prix s'entendent toutes taxes comprises. En cas de modification du taux de tva entre la signature du devis et la prestation, le tarif serait revu selon le taux de tva en vigueur le jour de la prestation.
- Le devis comprend le menu selon votre choix final, sous réserve d'approvisionnement et du prix du cours des produits. Le choix final du menu vous sera présenté et sera à valider.
- Nous nous réservons le droit de modifier un plat ou de l'arrêter selon nos arrivages.
- Toute réservation sera considérée comme ferme à réception d'un courrier ou mail de confirmation ou de la signature du devis et du versement d'un acompte de 30%.
- Nous vous remercions de confirmer 8 jours avant la date de votre évènement le nombre de participants et de couverts définitif par mail. Ce nombre sera retenu comme base minimale de facturation.
- Nos boissons sont servies en fonction des quantités indiquées dans les devis.
- Toute consommation en sus du devis vous sera facturée.
- Nos produits sont susceptibles de contenir les Allergènes suivants : Œuf - Arachides - Lupin - Soja Sulfites Céleri - Fruits à Coques - Produits laitiers - Sésame - Gluten - Poisson - Moutarde - Mollusques - Crustacés.
- En cas d'allergie alimentaire ou de régime particulier, nous proposerons un menu adapté. Merci de nous faire part de cette demande 15 jours avant l'évènement.
- **Modification de la réservation :**
- Toute demande de report de l'évènement qui serait motivée exclusivement par la situation sanitaire sur le territoire national en lien avec la pandémie de COVID-19 et surabondamment, à raison des mesures décidées par les pouvoirs publics pour lutter contre ladite crise sanitaire, est conditionné par la signature d'un nouveau devis visant la nouvelle date choisie, arrêtée d'un commun accord, selon les disponibilités du Domaine des Mauriers à la date de la demande et les tarifs en vigueur à la nouvelle date. Les arrhes versés initialement ne seront pas perdus en cas de report pour ce motif, et il en sera fait mention lors de la régularisation du nouveau devis.



Les Mauriers
35400 St Malo
02.99.19.85.44
07.85.22.90.09

domaindesmauriers@gmail.com

www.domaindesmauriers.fr