

LE CHAUDRON MAGIQUE

1 Place de la carrière
22510 MONCONTOUR
Tèl : 02 96 73 40 34
Fax : 02 96 73 59 94

MONCONTOUR

Madame, Monsieur,

Pour faire suite à votre demande, veuillez trouver ci-joint nos propositions de menu pour votre repas.

Tous les menus sont prix nets, comprenant : un apéritif, 1/4 de Muscadet sur Lie et 1/4 de Bordeaux par personne, eaux minérales et café. Nous pouvons prévoir des menus enfant au prix de 10 Euros.

Pour le dessert il est noté "les douceurs de la Reine", sans supplément de prix nous pouvons le remplacer par un gâteau (on choisira ensemble le parfum par la suite, soit : gâteau opéra, Fraisier, Truffé chocolat, Bavarois, Framboisier, mousse de fruits, dame blanche...;) décoré pour l'occasion et présenté en salle.

Si vous souhaitez le repas avec des grands vins, comptez un supplément de 15 E par personnes avec la possibilité de choisir soit un Sancerre 1er crus, Châblis ou Mâcon Clessé en vin blanc; et un St Estèphe, Pomerol ou St Emilion en rouge. Ou, choisir un magnum de St Emilion, au moment du fromages, au prix de 40 E la bouteille servie.

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'informations.

Nous vous remercions par avance et vous prie d'accepter, Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Pascal et Nadine TRAVERS

Proposition de menu à 24 €

au choix :

Salade croquante aux gésiers confits
Terrine de poisson crème de ciboulette

fff

Rôti de porc, pommes boulangères
Fricassé de volailles forestière

fff

Bavarois poire sauce chocolat
Tarte fine tiède aux pommes et caramel
Nougat glace et son coulis de fruits

Proposition de menu à 28 €

au choix :

Feuilleté de fruits de mer à la crème
Terrine de gibier et purée d'oignons confits

fff

Cuisse de canard confit maison, sauce poivre
Filet de flétan beurre blanc, riz Basmati

fff

Assiette de fromages et sa saladine

fff

Génoise aux Fruits
Tarte chocolat sauce vanille
La galette des rois

Proposition de menu à 34 €

au choix :

Filet de Lieu poché sauce sauvignon
Assiette de jambons crus façon Lucullus

fff

Suprême de volailles à la crème et tagliatelles
Gigôt d'agneau lâqué au miel d'accacia et ses garnitures

fff

Assiette de fromages et sa saladine

fff

Assiette Gourmande

Proposition de menu à 37 €

au choix :

Saumon fumé et ses toasts

Terrine de Foie de canard au porto

fff

Mousseline de Homard et son coulis

Filet de Lieu pêché et son beurre Nantais

fff

Pause Bretonne

fff

Magret de canard rôti, sauce poivre vert

Noix de veau pâtissière et gratin Dauphinois

fff

Assiette de fromages et sa saladine

fff

Assiette Gourmande

Proposition de menu à 40 €

au choix :

Rillettes de Saumon parfumée à l'anis et ses toasts

Tranche de foie gras sur sa gelée de porto

fff

Milles feuilles de saint jacques, crème sauvignon

Filet d'Empereur dans sa croute et petits légumes

fff

pause Bretonne

fff

Rôti de Boeuf en croute, sauce marchand de vin

Emincé de mignon de porc sauce brune

fff

Assiette de fromages et sa saladine

fff

Assiette Gourmande

Menu spécial fêtes de fin d'année

**Carpaccio de Saint-Jacques aux framboises
et sa coupe de crémant rosé**

ou

**Crème brûlée foie gras et figues
et son verre de Gascogne moelleux**

*** * * * ***

Nage de Langouste aux petits légumes et safran

ou

**Noisette de Cerf aux poivres doux
Sauce grand veneur
et ses légumes anciens**

*** * * * ***

Assortiment de fromages et son mesclun

*** * * * ***

Desserts Gourmand

Prix du menu avec :

2 entrées + 2 plats = 52 €

2 entrées + 1 plat = 42 €

1 entrée + 1 plat = 32 €

Menu à 35 €

Au choix :

Coquilles Saint-Jacques

Préparées soit :

Salmigondis sur salades maraîchère

Cassolette aux échalotes

Mille-feuilles, crème de Sauvignon

££££

Pavé de Cerf, sauce Grand Veneur

Magret de Canard à l'orange

Rôti de Bœuf cuit en brioche

Dôrade rôti sur son lit de fenouil

££££

Plateau de fromages

££££

Assiette Gourmande

Repas Médiéval

30 €

§ § § §

1^{ère} assiette :

Assortiment médiéval avec :

Andouille poêlée au verjus

Quiche aux légumes

Pasté de Boeuf au fromage

Le Flip

Cidre et calvados flambé

2^{ème} assiette :

Dés de veau rôti aux épices et crème
Joues de Boeuf aux oignons et tomates
Fricassé de volailles Fermière au citron

3^{ème} assiette :

Assiette de fromages et salades

4^{ème} assiette :

Les douceurs de la Reine

Infusion d'herbes noires

§ § § §

Repas Médiéval

40 €

1^{ère} assiette :

Soupe d'orties et feuilleté de champignons

2^{ème} assiette :

Assiette de dégustation avec :

Flan au lard et épices

Salmigondis de chèvre chaud

Pasté de boeuf au fromage

Andouille au verjus

Pasté du Chaudron

Le Flip

Cidre et calvados flambé

3^{ème} assiette :

Rôti de Boeuf sauce Cameline

La Mamonia (épaule de mouton au miel et amandes)

Petit oiseau au cidre et andouilles

Mignon de porc rôti à la cardamome

4^{ème} assiette :

Fromages et salades

5^{ème} assiette :

Les douceurs de la Reine

Infusion d'herbes noires

Faites votre choix de menu

"ALACARIE"

Tous les prix proposés comprennent la prestation énoncés dans votre courrier.

Composez votre menu en choisissant une 1ère entrée, éventuellement la deuxième, (la pause sera comprise uniquement avec 2 entrées), puis le plat principal, faites l'addition pour connaître le prix du menu global.

Exemple avec 2 entrées :

Compôté de Lapereau parfumé à 10

Filet de Sabre pôché à 12

Salmis de pintade à 22

Le prix du menu est de 44 Euros

Le menu se déclinera donc :

Compôté de Lapereau parfumé au vinaigre Balsamique

Filet de Sabre pôché et crème de ciboulette

Pause Bretonne

Salmis de pintade au lard sur son toast

sauce brune

Assiette de fromages et salades

Le gâteau de circonstance

(Café, Muscadet, Bordeaux, eaux minérales)

Exemple avec 1 entrée (*):

La Farandole du Périgord en salade à 12

Rôti de veau à la Bourgeoise sauce estragon à 20

Le prix du menu est de 32 Euros

Le menu se déclinera donc :

La Farandole du Périgord en salade

Rôti de veau à la Bourgeoise

sauce estragon

Assiette de fromages et salades

Le gâteau de circonstance

(Café, Muscadet, Bordeaux, eaux minérales)

(*) dans le cas d'un menu avec 1 entrée, un supplément de 10% sera calculé pour un repas dans une salle, un mariage ou une soirée dansante.

1ère entrée

- Duo de Saumon et flétan mariné au citron vert	10
- Chiffonade de jambons crus sur ses tranches de melon	10
- Buisson de langoustines et crevettes de nos côtes	11
- Compôté de lapereau parfumé au vinaigre Balsamique	10
- Fruits de mer (huitres, bigorneaux, crevettes grises et roses, bulots)	12
- La grande assiette de fruits de mer (idem + langoustines)	14
- L'assiette de fruits de mer Royal (idem + 1/4 de tourteau)	15
- La farandole du Périgord en salade (avec magret d'oie, gésiers, mousse de foie, manchons de canard)	12
- Salade Côtes d'amour (mescluns, filet de Sôles et noix de Saint-Jacques marinés, queues de langoustines)	12
- Marinade de Saumon à la fleur de sel et son parfum de caviar	14
- Tranche de foie gras sur sa maraichère et toasts	16

2ème entrée

- Filet de sabre pôché et crème de ciboulette	12
- Feuilleté de coquillages bretons à la crème	12
- Cassolette de pétoncles parfumée à l'anis et petite maraichère	13
- Boudinet de colin en habit de saumon et coulis de crabes	13
- Dos de Sandre rôti, beurre rouge et petit légumes croquants	16
- Mousse de Homard et son coulis à l'estragon	14
- Filet d'empereur, ses petits légumes et sa sauce Sauvignon	17
- La Costriade (Coquillages, poissons, légumes cuit dans un bouillon accompagné d'un coulis de crabe)	18
- Blanquette de Lotte et son riz Basmati	16
- Mille feuilles de coquilles Saint-Jacques	14

Le Plat

- Rôti de veau à la Bourgeoise, sauce estragon	20
- Salmis de Pintade au lard sur son toast, sauce brune	22
- Croustillant d'agneau et son coulis de tomates	22
- Magret de canard à l'orange, purée de légumes	24
- Faux-filet de Boeuf en croûte, sauce marchand de vin	26
- Mignon de porc rôti et gingembre confit	24
- Poularde aux langoustines, sauce à la crème	27
- Médaillon de veau forêstière et gratin de pommes de terre	28
- Emincé de canard aux pêches et ses petits navets	30
- Filet de Boeuf, sauce Périgueux et ses garnitures estivales	32