

**A partir de 15 convives notre chef vous propose ...
menus de 19 à 25€**

[La composition du menu s'applique à l'ensemble des convives sauf
en cas de régime ou allergie signalé lors de la confirmation](#)

Menu 19€

Rose de saumon fumé par nos soins ou
Salade de boudin noir et son compressé de pommes fruits ou
Terrine du moment maison, compotée d'oignons rouges au cassis

*

Pavé de rumsteck, sauce au poivre vert, gratin dauphinois ou
Suprême de poulet façon basquaise, son riz créole et carottes mi-confites ou
Bœuf bourguignon et tagliatelles fraîches ou
Dos de merlu, jus au thym, mousse de courgettes et pommes de terre vapeur ou
Brandade de morue fraîche, ail en chemise confites

*

Tarte tatin aux pommes et son coulis de caramel au beurre salé ou
Gourmandise aux deux chocolats, tuile au grué de cacao ou
Parfait glacé au Royal Combi, madeleine aux écorces d'oranges confites

Menu 21€

Tarte fine de sardines et tomates confites, sauce vierge ou
Eventail d'avocat et sa brunoise de crevettes roses et pamplemousse ou
Tartare de saumon frais à la mélisse et citron vert, éventail de concombre

*

Aiguillettes de daurade royale, compotée de fenouil, jus de viande ou
Soupions à la provençale ou
Navarin d'agneau, méli-mélo de légumes verts ou
Noix de veau pâtissière, jus aux herbes, légumes au fil du marché ou
Parmentier de cuisse de canard et sa verdurette

*

Crumble de pommes sur sablé breton, sorbet cassis ou
Tartelette au citron meringuée ou
Forêt noire et sa glace au café blanc

Menu 23€

Salade de chèvre chaud et lardons croustillants, vinaigrette au miel d'acacia ou
Fricassée de foies de volailles au cognac servi en coque, champignons de Paris ou
Carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan, roquette

*

Brochette de gambas rôties, risotto vert, jus à la citronnelle ou
Pavé de lieu jaune au beurre blanc, légumes du marché ou
Mignons de porc au cumin, pommes de terre boulangère et romanesco ou
Ballotin de geline de Touraine, légumes vert, jus de cuisson émulsionné au foie-gras ou
Faux filet de bœuf, béarnaise maison, frites de polenta, pois gourmands

*

Succès chocolat et noix, crème anglaise vanillée ou
Croustillant de nems banane et amandes, sauce caramel ou
Entremet mousse de pistaches et mascarpone, sorbet griotte

Menu 25€

**Assiette de légumes marinés à la coriandre et ses crevettes ou
Rouleau de magret de canard fumé maison aux figues, salade folle ou
Rémoulade de céleri et pommes Granny Smith et ses cuisses de caille confites**

*

**Magret de canard à l'orange, et ses endives caramélisées ou
Brochette de noix de Saint Jacques, à la citronnelle ou
Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre d'agrumes et légumes de saison ou
Carré de porcelet rôti, pommes de terre grenaille confites, jus au Layon ou
Beuchelle tourangelle (rognons et ris de veau, champignons, jus de viande corsé)**

*

**Moelleux chocolat mi-cuit, sorbet fruits de la passion ou
Tulipe de sorbets et glaces, cristallines d'agrumes ou
Entremet mousse pistache et mascarpone, sorbet griotte**

En supplément :

* Fromage servi à l'assiette : + 4.50€ par personne

* Forfait boissons : apéritif kir pétillant & amuse bouche, ¼ de vin, café à partir de 8.50 € par personne

*Forfait boissons : ¼ de vin et café à partir de 6 € par personne

Notre chef vous propose également :

Assiette gourmande & café à partir de 16€ par personne

Cocktail à partir de 12€ par personne

Menu gastronomique à partir de 39€ par personne

Conditions de réservation :

La composition du menu s'applique à l'ensemble des convives sauf en cas de régime ou allergie signalé lors de la confirmation.

Notre chef de cuisine se tient à votre disposition afin de répondre à vos modifications.

Nos prix sont nets, et inclus le service et la TVA.

Votre réservation sera définitivement confirmée dès lors que nous aurons reçu et encaissé votre chèque d'arrhes, ou débité votre carte de crédit à hauteur de 35% du montant total de la prestation. Le solde sera réglé sur place le jour de la prestation.

L'indication du nombre de convives et de régimes particuliers devra nous être communiqué 10 jours avant la prestation. Le nombre définitif de participants qui devra nous être confirmé au plus tard 5 jours avant le jour de la prestation, servira de base de facturation.

*Ces conditions peuvent être modifiées sur demande.

**Hostellerie La Croix Blanche
Christophe & Mieke Chabenat-Kruitwagen
49590 Fontevraud l'Abbaye, FRANCE
tél : + 33 (0)2 41 51 71 11 - fax : + 33 (0)2 41 38 15 38
email: info@hotel-croixblanche.com - website: www.hotel-croixblanche.com**