

CHATEAU  COLBERT

L'apéritif

Au verre : (16 cl)

- Cocktail Colbert
(Cointreau, Crémant de Loire et liqueur de fraises des bois) 7,50€
- Kir vin blanc 5 €
- Coupe de Saumur dry 6 €
- Coupe de Champagne 11 €

Minimum pour 10 personnes :

- Sangria (à commander à l'avance pour l'ensemble des convives) 5 €
- Punch (à commander à l'avance pour l'ensemble des convives) 5 €

A la bouteille : (75 cl)

- Champagne « Devaux » 53 €
- Saumur Dry, « Gratien et Meyer » 25 €
- Crémant de Loire, Château de Bellevue 24 €

Sans alcool :

- Cocktail de jus de fruits 4 € (25 cl)
- Jus de : tomate, orange, ananas, abricot, pomme, pamplemousse 3,50 € (25 cl)
- Coca Cola 3,50 € (33 cl)
- Carafe de jus de fruits 9 € (1 l)

Tous nos apéritifs sont servis avec 3 pièces d'accompagnement par personne (au choix du Chef)

CHATEAU



COLBERT

Menu Terroir à 37 € (entrée, plat, dessert)

Supplément fromage : 5 €

Menu servi tous les jours midi et soir - Sous réserve de modification, selon le marché de saison

Lasagne de tourteau et céleri gratiné au parmesan, Vinaigrette balsamique, Mesclun

OU

Terrine de joue de bœuf et foie gras, pain grillé à la tomme, condiments

OU

Œuf poché et poitrine de cochon braisé, Crème de panais aux noisettes

OU

Gourmandise d'œufs mimosa, Tomates, Foie de volaille, Gelée de crustacés

OU

Pressé de lentilles du Puy et volaille, Crémeux de fenouil au curry

Dos de cabillaud aux gros caprons et amandes, Boulangère de pommes de terre et poireaux,

Palourdes sauvages

OU

Merlu rôti au beurre d'algues, Fricassée de vieux légumes, Velouté de cresson de fontaine

OU

Magret de canard aux poivres, coings pochés et myrtilles

OU

Epaule d'agneau confite, Haricots blancs aux condiments

Ou

Faux-filet, Truffade de pommes de terre, Jus d'oignons

Tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit

ET/OU

Dôme caramel, Cœur de pommes et glace vanille

OU

Dacquoise façon tiramisu, Glace au café

OU

Meringue mi-cuite à la vanille, Banane et mangue, Jus exotique

OU

Tartelette chocolat, Glace fromage blanc, Jus de griottes

Menu unique pour toute la table à définir 10 jours à l'avance

Les plats que nous proposons sont élaborés avec des produits de saison et peuvent, par conséquent, nous faire défaut

BP 19 - 49360 MAULEVRIER

Tél : 02.41.55.51.33 / Fax : 02.41.55.09.02

E-mail : reception@chateaucolbert.com

CHATEAU



COLBERT

Menu Louis XVI à 49 € (entrée, poisson ou viande, dessert)

Menu Stofflet à 64 € (entrée, poisson et viande, dessert)

Supplément fromage : 5 €

Menu servi tous les jours midi et soir - Sous réserve de modification, selon le marché de saison

Noix de Saint-Jacques rôties, étuvée d'endives à l'orange et safran

OU

Marbré de foie gras aux artichauts et céleri, salade d'herbes, champignons des bois

OU

Langoustines rôties en papillote de ventrèche, pommes de terre « ratte » écrasées,

Jus de volaille perlé au vieux vinaigre

OU

Vol-au-vent de ris de veau et sot-l'y-laisse, sauce blanquette

Bar sauvage contisé au chorizo, fenouil à l'anis et calamar

OU

Sandre de Loire, mousserons des prés, étuvée d'asperges vertes

OU

Saint-Pierre cuit au four, fricassée de légumes rôtis à la truffe

ET/OU

Noix de veau de lait fondante, oignons et laitue farcis

OU

Pigeonneau de Maulévrier cuisiné façon bécasse, ail rose confit

OU

Carré d'agneau à l'origan, fricassée de vieux légumes

Tomme de vache et fleur de chèvre Bio de la ferme Gaborit

ET/OU

Baba et son jus de la passion, ganache montée Jivara, glace vanille

OU

Macaron pur chocolat, sorbet cœur de Guanaja

OU

Religieuse coco - citron vert, sorbet noix de coco

OU

Fausse guimauve, coulis de poire Williams, crémeux chocolat lacté, sorbet poire

Menu unique pour toute la table à définir 10 jours à l'avance

Les plats que nous proposons sont élaborés avec des produits de saison et peuvent, par conséquent, nous faire défaut

BP 19 – 49360 MAULEVRIER

Tél : 02.41.55.51.33 / Fax : 02.41.55.09.02

Email : reception@chateaucolbert.com

CHATEAU



COLBERT

Menu Enfant à 14 € hors boissons

Salade composée

OU

Assiette de jambon de Pays

Volaille Fermière et ses pommes de terre sautées

OU

Cabillaud en Bohémienne de légumes

Assiette de sorbets

OU

Tarte aux fruits frais

CHATEAU  COLBERT

Les forfaits boissons (à partir de 15 personnes)

*Une bouteille pour 3 personnes (blanc et rouge confondus)
Toute bouteille hors forfait sera facturée au prix de la carte*

Le forfait Stofflet : 14 € / personne

- Sauvignon de Touraine
- Anjou rouge
- Eau minérale
- Café

Le forfait Louis XVI : 17 € / personne

- Sancerre Blanc
- Blaye, Côtes de Bordeaux, Château des Tourtes
- Eau minérale
- Café

Le forfait Colbert : 20 € / personne

- Chablis
- Saint Emilion
- Eau minérale
- Café

Les boissons à la carte

La carte des vins du restaurant est à votre disposition pour un plus large choix. (Tarifs en vigueur à la carte)

À la carte :

- Eau minérale (plate et gazeuse) : 5 € / bouteille
- Café : 3 € / café