

## *Nos réceptions de groupes*

Notre Chef Jean-Yves Massonnet et son équipe ne cuisinent que des produits frais et faits maison. Nous ne faisons appel à aucun prestataire extérieur, sauf pour le pain. (Titre Maître-Restaurateur)

Différents menus sont proposés pour les groupes à partir de 15 adultes.

**Le menu Terroir est proposé du lundi au vendredi (midi et soir) et ne sera pas disponible le samedi, dimanche et jours fériés.**

## *Les horaires de service*

Le service du déjeuner débute à 12h15, le passage à table est demandé pour 13h30 au plus tard. La libération du salon doit se faire pour 17h au plus tard impérativement.

Le service du dîner débute à 19h30, le passage à table est demandé pour 21h au plus tard. Le salon doit être libéré pour minuit.

Le nombre d'invités est à communiquer au plus tard 8 jours avant la réception. Ce dernier servira de base pour le service et la facturation.

## *Informations complémentaires*

- La privatisation d'un salon est possible pour les groupes de plus de 15 adultes.
- Le salon est attribué par le Maître d'Hôtel en fonction du nombre de convives et des réservations au restaurant.
- La décoration florale sur les tables est la même que celle du restaurant. Si vous souhaitez une décoration florale personnalisée, nous vous laissons le soin de l'organiser.
- Nous pouvons imprimer vos menus sur table sur la base de 3 menus par table sans supplément.

## *Procédure de Réservation*

Après vous être assuré auprès du service réservation que la date est disponible, deux étapes sont nécessaires :

### **L'option : valable 1 mois**

Elle vous permet de préserver une date, du temps vous est ainsi imparti pour prendre votre décision et vous êtes prioritaires jusqu'à la prochaine demande.

### **La Réservation :**

Elle devient **ferme et définitive** avec un versement d'arrhes de 30 % du montant estimé de la prestation. La déduction des arrhes se fera lors de la facturation et le règlement sera demandé le jour de votre réception. En cas d'annulation, les arrhes versées ne sont pas remboursées.

*Nous sommes à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.*

*La Direction et l'équipe du Château Colbert vous remercient de l'attention que vous leur avez accordée et souhaitent vivement avoir le plaisir de vous recevoir très prochainement.*

## L'apéritif

### Au verre : (16 cl)

- |  |       |
|--|-------|
| - Cocktail Colbert<br>(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 15 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) |
| - Cocktail de la Marquise                                       | 6 €    | (16 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 39 € (entrée, plat, dessert)

Supplément fromage : 5 €

**Menu servi du lundi au vendredi midi et soir**  
**Menu unique pour toute la table à définir 10 jours à l'avance**  
Menu proposé à partir de 15 adultes

\*\*\*

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

O/U

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

O/U

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

O/U

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

O/U

*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*

O/U

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

O/U

*Magret de canard aux poivres, coings pochés et myrtilles*

O/U

*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*

O/U

*Dacquoise façon tiramisu, Glace au café*

O/U

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

O/U

*Tartelette chocolat, Glace fromage blanc, Jus de griottes*

***Sous réserve de modification, selon le marché de saison***

CHATEAU  COLBERT

Menu Louis XVI à 55 € (entrée, poisson ou viande, dessert)

Menu Stofflet à 70 € (entrée, poisson et viande, dessert)

*Supplément fromage : 5 €*

*Menu servi tous les jours midi et soir*

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

*Menu proposé à partir de 15 adultes*

\*\*\*

*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*

\*\*\*

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

*OU*

*Sandre de Loire, mousseline de chou-fleur, fondue de poireaux, et traditionnel beurre blanc*

*OU*

*Saint-Pierre cuit au four, fricassée de légumes rôtis*

*ET/OU*

*Noix de veau de lait fondante, oignons et laitue farcis*

*OU*

*Pigeonneau de Maulévrier rôti sur le coffre, Champignons de saison, Pastilla aux fruits secs*

*OU*

*Selle 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*

*Sous réserve de modification, selon le marché de saison*

BP 19 – 49360 MAULEVRIER

Tél : 02.41.55.51.33 / Fax : 02.41.55.09.02

E-mail : reception@chateaucolbert.com

CHATEAU



COLBERT

*Menu Enfant à 16 € 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*

\*\*\*



## *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 : 18 € / personne*

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

### *Le forfait Louis XVI : 21 € / personne*

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

### *Le forfait Colbert : 24 € / 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)*

*A la carte :*

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