

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 mardi au vendredi (midi et soir) et ne sera pas disponible le samedi, 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
(Cointreau, Crémant de Loire et liqueur de fraises des bois) 8 €
- 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 » 60 €
- Saumur « Gratien et Meyer » Dry Premium 26 €
- Crémant de Loire, Château de Bellevue 28 €

Sans alcool :

- Cocktail de la Marquise 6 € (16 cl)
- Jus de : tomate, orange, ananas, abricot, pomme, 5 € (25 cl)
- Coca Cola 3,50 € (33 cl)
- Carafe de jus de fruits 9 € (1 l)

Tous nos apéritifs sont servis avec 2 pièces d'accompagnement par personne (au choix du Chef)

CHATEAU  COLBERT

Menu Terroir à 39 € (entrée, plat, dessert)

Supplément fromage : 5 €

Menu servi midi et soir excepté le samedi et dimanche

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

Sous réserve de modification, selon le marché de saison

Menu proposé à partir de 15 adultes

Pressé de joue de bœuf, Condiment aux noisettes, Pickles, Rémoulade de céleri et Granny-Smith

OU

Brioche fine à l'oignon et jambon Serrano, Salade d'endives aux herbes folles

OU

Chiffonnade de veau, Emulsion au thon, Salade croquante, Gremolata, Copeaux de parmesan

Dos de cabillaud en écailles de chorizo, Embeurrée de pommes de terre aux herbes fraîches,

Jus de volaille à l'ail doux

OU

Tournedos de merlu aux piquillos, Tian de courgettes au crumble épice, Beurre de mer

OU

Suprême de volaille d'Ancenis au vinaigre de Xérès, Polenta crémeuse, Chou pak-choï

Ou

Crépinette de jarret de veau à la sauge, Crémeux de patate douce et mitonnée de légumes racines

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

ET/OU

Pain de Gênes, Pommes fondantes aux raisins et amandes,

Crème glacée à la cannelle de Madagascar

OU

Paris-Brest de notre enfance, Crème glacée à la vanille Bourbon

OU

Tarte croustillante chocolat-café

OU

Ceufs à la neige caramélisés aux pralines roses



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

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

Marbré de champignons d'automne en chaud-froid, Mesclun en vinaigrette gourmande

OU

Brochette de Saint-Jacques à la citronnelle, Tagliatelle de poireaux, Beurre au curry Madras

OU

Longe de thon rouge snackée aux épices fines, vinaigrette aux agrumes,

Nouilles soba et légumes croquants

Blanc de bar en croûte d'aneth, Caviar d'aubergine, Sauce au Noilly Prat

OU

Sandre de Loire à la fondue d'échalotes, Crèmeux de céleri, beurre monté à l'oseille

OU

Saint-Pierre rôti en barigoule d'artichauts, Piquillos farci, Emulsion au basilic

ET/OU

Selle d'agneau farcie aux légumes, Gratin de pommes de terre, Jus parfumé au thym frais

OU

Pigeonneau de Maulévrier rôti sur le coffre laqué au cacao criollo,

Cuisse confite en crépinette de chou, Jus lié au foie gras

OU

Filet mignon de veau doré au sautoir, Endivettes fondantes, Erenji snacké, Sauce au porto

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

ET/OU

Baba au vieux rhum, Compotée d'ananas, Chantilly Mascarpone-vanille,

Crème glacée au fruit de la passion

OU

Crousti-fondant au chocolat Bio Andoa, Orange confite, Crème glacée à la chicorée

OU

Dacquoise aux poires pochées à la réglisse, Crème glacée à la vanille Bourbon

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

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

Le forfait Louis XVI : 21 € / personne

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

Le forfait Colbert : 24 € / personne

- AOP Chablis
- AOP 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