

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 (entrée, plat, dessert) à 37 €  
Supplément fromage : 5 €*

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

*Menu proposé à partir de 15 personnes*

*Terrine de saumon au poivre vert et herbes potagères*

*OU*

*Fondant de légumes de Provence au basilic, Sauce tapenade*

*OU*

*Nougat de chèvre aux fruits du mendiant, Chips de Serrano et jeunes pousses de salade,  
Huile de ciboulette*

*\*\*\**

*Tournedos de merlu aux piquillos et nori, Tagliatelles de courgette, Beurre de mer*

*OU*

*Dos de cabillaud en croûte de chorizo, Embeurrée de pommes de terre, Jus de volaille à l'ail doux*

*OU*

*Filet de daurade rôti au citron confit, Emulsion marinrière iodée, Caviar d'aubergine*

*OU*

*Poitrine de porc laquée miel soja gingembre, polenta snackée aux olives et tomates confites*

*OU*

*Quasi de veau doré au sautoir, Duxelle de pleurotes, Gratin de macaronis à la crème de parmesan  
au jus romarin et graines de moutarde*

*OU*

*Magret de canard rôti au grué de cacao, Pancake de maïs et légumes glacés*

*\*\*\**

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

*ET/OU*

*Délice au chocolat Valrhona et Grand Marnier, Coulis d'orange confite et son sorbet*

*OU*

*Paris-Brest de notre enfance, Glace crémeuse à la vanille Bourbon*

*OU*

*Mille-feuilles aux fraises et crème glacée du même fruit*

*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*



## 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

### Menu proposé à partir de 15 personnes

Ravioles de langoustine au basilic, Beurre blanc, Sucrs de carapace et brunoise de légumes

OU

Pressé de foie gras de canard aux pommes Belchard

OU

Terrine de ris de veau cressonnette

OU

Cannelloni de saumon fumé et chair de crabe, Vinaigrette aux agrumes

\*\*\*

Quenelle de brochet aux écrevisses, Tombée d'épinard au beurre noisette,

Beurre blanc au Verjus

OU

Saint-Pierre en fricassée d'artichaut à la Barigoule et coriandre fraîche

OU

Dos de bar braisé au Noilly Prat, Fin risotto crémeux aux coquillages

OU

Selle d'agneau farcie aux légumes, Grenailles dorées et jus tranché au thym frais

OU

Pigeonneau de Maulévrier cuit en feuilletage, Céleri, Foie gras

OU

Filet de bœuf au Chinon, moelle rôtie aux herbes potagères,

Mousseline de céleri, Échalote confite

\*\*\*

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

ET / OU

Barre chocolatée au praliné et riz soufflé, Glace crémeuse au gingembre confit

OU

Douceur gourmande aux framboises et biscuit pistache, Sorbet à la fraise

OU

Tarte Chiboust aux poires, Crème à la vanille Bourbon et Glace caramel

### 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](mailto: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