



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 réserver 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 3 pièces d'accompagnement par personne (au choix du Chef)

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

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*

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

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

Menu servi tous les jours midi et soir

Menu proposé à partir de 15 adultes

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

Sous réserve de modification, selon le marché de saison

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)
A la carte :*

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