



Vos

RECEPTIONS

Au

DOMAINE DE BEAUVOIS

Automne - Hiver

2011 / 2012

01 Octobre 2011 – 31 Mars 2012



Domaine de Beauvois



LES APERITIFS

Votre cocktail pourra être servi sur notre terrasse fleurie ou dans un de nos salons « Louis XV », « Louis XIII » ou « Duc de Luynes ».

APERITIFS

Apéritif « Descartes »

8.00 € par personne

- 1 Coupe de Vin Pétillant de Loire – Demi-sec
- 3 Canapés au soin du Chef
- Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales

Apéritif « Balzac »

10.00 € par personne

- 1 Coupe de Crémant de Loire (Vouvray Brut)
- 3 Canapés au soin du Chef
- Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales

Apéritif « Rabelais »

15.00 € par personne

- 1 Coupe de Champagne Brut de Propriétaire
- 3 Canapés au soin du Chef
- Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales

COCKTAILS

Cocktail « Descartes »

14.00 € par personne

- 2 Coupes de Vin Pétillant de Loire – Demi-sec
- 6 Canapés au soin du Chef
- Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales

Cocktail « Balzac »

18.00 € par personne

- 2 Coupes de Crémant de Loire - Vouvray Brut
- 6 Canapés au soin du Chef
- Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales

Cocktail « Rabelais »

28.00 € par personne

- 2 Coupes de Champagne Brut de Propriétaire
- 6 Canapés au soin du Chef
- Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales

OPEN BARS

Open bar 1 Heure - Crémant de Loire

22.00 € par personne et par heure

- Crémant de Loire (Vouvray Brut),
- Choix de 3 alcools parmi : Whisky Paddy, Cinzano Rouge, Porto, Gin Seagram, Vodka Wyborowa,
- Jus de Fruits, Sodas et Eaux minérales
- 6 Canapés au soin du Chef

Open bar 1 Heure - Champagne

30.00 € par personne et par heure

- Champagne Brut de Propriétaire,
- Choix de 3 alcools parmi : Whisky Paddy, Cinzano Rouge, Porto, Gin Seagram, Vodka Wyborowa,
- Jus de Fruits, Sodas et Eaux minérales
- 6 Canapés au soin du Chef

Open bar des Enfants 1 Heure - Soft

7.00 € par personne et par heure

- Jus de Fruits, Sodas et Eaux minérales
- 3 Canapés au soin du Chef

FORMULES A LA BOUTEILLE

Formules alcoolisées à la bouteille :

- | | |
|--|-----------------------|
| ○ Montlouis Brut | 35.00 € la bouteille |
| ○ Vouvray Brut | 36.00 € la bouteille |
| ○ Champagne Taittinger Brut « Réserve » | 75.00 € la bouteille |
| ○ Champagne Taittinger Rosé « Cuvée Prestige » | 120.00 € la bouteille |

Formules non alcoolisées à la bouteille :

- | | |
|--|-----------------|
| ○ Eaux minérales
(Plate ou gazeuze) | 6.00 € le litre |
| ○ Jus de Fruits & Sodas
(Orange, pamplemousse - Coca cola, tonic, orangina) | 7.00 € le litre |



Apéritif-Dégustation en cave :

20.00 € par personne

(maximum 15 personnes)

Cet apéritif se déroule dans notre cave voûtée troglodyte.

Dégustation de 3 vins régionaux et spécialités Tourangelles (rillons, rillettes, fromage)

COCKTAIL DEJEUNATOIRE / DINATOIRE

Formule Cocktail Déjeuner/Dîner

50.00 € par personne

- Canapés : 18 pièces salées & sucrées au soin du Chef
- 2 Coupes de Crémant de Loire - Vouvray Brut (Soit 1/3 de bouteille par personne)
- Jus de fruits, Sodas, Eaux minérales
- Café et Thé

LES GOURMANDISES

Ces indications de composition sont à titre d'exemple et peuvent être modifiées selon le marché du Chef.

Le buisson de légumes

50 € pour 20 personnes

- Brochettes de chou-fleur
- Tomates confites et feta
- Tomates cerises et mozzarella
- Carottes...

Les Coquillages et Crustacés

80 € pour 10 personnes

- Huîtres,
- Assortiment de crevettes
- Bulots
- Saumon fumé...

La Touraine

40 € pour 15 personnes

- Rillons, rillettes
- Pâté en croûte
- Terrines
- Charcuteries régionales...

La Ronde des Fromages

50 € pour 10 personnes

- Sainte Maure de Touraine
- Crottin de Chavignol
- Pouligny-saint-Pierre...

La Pyramide de douceurs sucrées

40 € pour 20 personnes

- Macarons et autres gourmandises sucrées...

Les Fruits

50 € pour 10 personnes

- Corbeille de fruits
- Farandole de fruits rouges...

LES CANAPES A LA CARTE

Pour vos cocktails ou vos repas, nous vous proposons une sélection de canapés (susceptibles d'être modifiés selon la saison).

Les « Classiques salés chauds »

0.80 € pièce

- Allumette
- Gougère
- Cake aux olives & jambon
- Mini quiche
- Mini pizza
- Croustille de crêpe
- Feuilleté tomate

Les « Classiques salés froids »

1.00 € pièce

- Gourmandise de saumon fumé
- Club sandwich
- Rillon - Rilette
- Brochette de cochonaille
- Blinis et tarama

Les « Classiques sucrés »

1.20 € pièce

- Paris Brest
- Choux à la crème – Eclair (parfums chocolat - café)
- Tartelette aux fruits
- Canelé bordelais
- Mini religieuse
- Pâte de fruits

Les « Tendances sucrées »

2.00 € pièce

- Macaron
- Verrine chocolat et riz soufflé
- Verrine autour de l'agrume
- Crème brûlée (parfums divers)
- Verrine exotique
- Brochette de fruits frais

Les « Tendances chaudes »

2.20 € pièce

- Risotto aux noisettes et parmesan
- Tarte fine basquaise et rouget
- Soufflé fromage
- Nem de volaille
- Soupe de moule safranée en verrine
- Verrine canard confit, crémeux de céleri et pépite de foie gras

Les « Tendances froides »

2.50 € pièce

- Crème brûlée au foie gras
- Crème brûlée aux légumes
- Brochette de lotte marinée mangue et citron vert
- Opéra pain d'épices, foie gras et figue
- Verrine de tourteau aux agrumes
- Verrine crème potiron et gambas

Prix nets – TTC

La Carte Banquet

Vous avez la possibilité de composer vous même votre menu à partir des selections suivantes.

Le menu sera identique pour l'ensemble des convives.

Les entrées

Verrine de bavarois rutabagas et canard confit aux noix, émulsion marron	10 €
Marbré de cabillaud et rouget aux légumes barigoules.....	12 €
Pressé de queue de bœuf et foie gras façon pot au feu	14 €
Gambas croustillante sur chutney exotique, crème de cresson	16 €
Brochette de Saint Jacques et lard croustillant sur pressé de lentilles, velouté de potiron	18 €
Le foie gras de canard aux poires tapées, pain grillé aux céréales.....	23 €

Les poissons

Blanquette de rascasse au Vouvray, écrasée de pomme de terre et légumes du moment	16 €
Tournedos de saumon aux herbes en matelote au vin de Chinon.....	18 €
Daurade royale contisée au basilic, tatin d'endive, jus blond à l'orange.....	20 €
Noix de St Jacques à la plancha, fondue d'endives et noix, espuma de vitelotte.....	25 €
Bar contisé aux herbes, risotto crémeux aux coquillages et champignons, crème de persil.....	29 €

Les viandes

Filet mignon de porc farci aux dattes, taboulé oriental, mousseline de carotte au cumin	18 €
Paleron de bœuf fondant aux légumes oubliés, jus à la cardamome	20 €
Epaule d'agneau « de 7 heures », haricots blancs parfumés au thym.....	22 €
Tournedos de canette au miel et dix parfums d'épices, polenta aux amandes et crémeux de céleri.....	24 €
Pigeon rôti, nems de cuisse confite, crémeux de topinambours, jus aux éclats de noisette	29 €
Suggestion de gibier en période de chasse (Octobre à Février)	

Les fromages

Tous nos fromages sont accompagnés d'un mélange de salade

Le petit chèvre rôti au lard et tapenade.....	6 €
Assortiment de 3 fromages	7 €
Tarte fine de Reblochon aux figues et pignons de pin	9 €
Le Sainte-Maure de Touraine en trois façon (sphère croustillante, verrine & émulsion, au naturel)	10 €

Les desserts

Crumble aux poires et coings, grog aux épices	8 €
Tarte aux pommes soufflée, glace pignons de pin	9 €
Ananas façon Suzette, sorbet exotique.....	10 €
Verrine 3 chocolats (crémeux Jivara, sorbet ivoire, émulsion chocolat noir)	11 €
Déclinaison autour de la clémentine.....	11 €
Brochette de fruit exotique, crémeux citronnelle, sorbet litchi.....	12 €

Les gâteaux..... 13 €

(Présentation en une seule pièce ou sur présentoir puis découpe en salle)

Le Tutti frutti aux fruits exotiques

L' Omelette norvégienne (parfum au choix)

Le Saint Honoré

Le gâteau du Prêlat (chocolat-orange)

Le croque-en-bouche – 3 choux par personne au parfum de votre choix

(Chocolat, Vanille, Grand Marnier, Kirsch - servi à partir de 20 convives)

Prix nets – TTC

Exemple de menus ...

34 € par personne, hors boisson

Verrine de bavarois rutabagas et canard confit aux noix, émulsion marron

Blanquette de rascasse au Vouvray, écrasée de pomme de terre et légumes du moment

Crumble aux poires et coings, grog aux épices

39 € par personne, hors boisson

Marbré de cabillaud et rouget aux légumes barigoules

Filet mignon de porc farci aux dattes, taboulé oriental, mousseline de carotte au cumin

Tarte aux pommes soufflée, glace pignons de pin

49 € par personne, hors boisson

Brochette de Saint Jacques et lard croustillant sur pressé de lentilles, velouté de potiron

Paleron de bœuf fondant aux légumes oubliés, jus à la cardamome

Verrine 3 chocolats (crèmeux Jivara, sorbet ivoire, émulsion chocolat noir)

Le Menu des jeunes gastronomes

De 11 à 15 ans

Afin de t'initier à la gastronomie, nous te proposons de choisir ton repas,
en demi-portion



Les Menus des petits lutins

Pour les enfants de moins de 10 ans

Choix de menu identique pour l'ensemble des enfants

Menu à 19 €

Entrée - Plat - Dessert + 1 boisson non alcoolisée

Assiette de crudités

ou

Assiette de charcuterie

Jambon blanc

ou

Blanc de volaille

ou

Filet de poisson du jour

Garniture : Pâtes fraîches ou frites

Glace (2 boules)

ou

Pâtisserie du jour

Prix nets - TTC

Les Boissons

En fonction du forfait boissons et du menu retenu, notre Maître d'Hôtel vous proposera un accord mets et vins.

Les bouteilles consommées au delà du forfait ainsi que toutes autres boissons seront facturées selon les tarifs affichés sur notre carte.

Forfait Boissons « Descartes »

18.00 € par personne

- 3 verres de vin du Val de Loire - dont 2 appellations différentes
- ½ bouteille d'eau minérale 1 l. (au choix parmi Vittel - Badoit)
- 1 Café /Thé

Forfait Boissons « Balzac »

22.00 € par personne

- 4 verres de vin du Val de Loire - dont 2 appellations différentes
- ½ bouteille d'eau minérale 1 l. (au choix parmi Vittel - Badoit)
- 1 Café/Thé

Forfait Boissons « Rabelais »

28.00 € par personne

- 4 verres de vin du Val de Loire - dont 2 appellations différentes
- 1 Coupe de Vouvray Brut pour le dessert
- ½ bouteille d'eau minérale 1 l. (au choix parmi Vittel - Badoit)
- 1 Café/Thé

Droit de Bouchon – Sur Champagne uniquement

30.00 € par bouteille ouverte

Nous n'autorisons pas l'apport de vos propres bouteilles de vins et créchants.

Les prestations incluses

- Salon privatif (selon disponibilité)
- Impression des menus sur nos supports

Les prestations sur demande

- Décoration Florale
- Animations

Réservation & Garanties

Votre réservation est ferme et définitive à la signature du contrat et des Conditions Générales de Vente, ainsi qu'au versement du 1^{er} acompte.

Le nombre de couverts, confirmé 72 heures avant votre arrivée, servira de base de facturation.

Sophie MARIA
interne.beauvois@grandesetapes.fr
DOMAINE DE BEAUVOIS - 37230 LUYNES
Tel : 02.47.55.38.82