



Hôtel*-Restaurant**
9 rue principal
37510 Villandry
Tel: 02.47.50.02.07
Fax: 02.47.50.08.77

contact@lecheval-rouge.com
www.lecheval-rouge.com

Mr & Mme :

Adresse :

Tel :

Mail :

Date :

PROPOSITION N°1 DEJEUNER

LE

APÉRITIF (à table ou au buffet : à définir)

Liquides apéritif fournis par le Client & ses Amuses Bouches variés fournis par le Restaurateur

ENTRÉE

Salade Tourangelle avec tarte fine aux oignons et toasts de chèvre

Ou

Duo de St Jacques marinées et écrevisses au Basilic

Ou

Assiette Gourmande (magrets fumés - gésiers - lardons - foie gras)

Ou

Aumônière de saumon et chèvre frais

Ou

Tartare de St Jacques sur son lit de crème verte

POISSON

Dos de Sandre aux senteurs Vanillées ou au Beurre blanc

Ou

Filet de Cabillaud au Beurre citronné

Ou

Saumon rôti au fumet de Vouvray

Le poisson sera servi avec une garniture en accord avec le met

TROU NORMAND

Sorbet Poire / Poire Williams Ou Sorbet Citron vert / Vodka
Ou Sorbet Pomme verte / Calvados Ou Mirabelle / Mirabelle
Ou sorbet Mandarine/Grand Marnier Ou Sorbet citron/Armagnac

VIANDE

Pièce du Boucher sauce Poivrade
Ou
Magret de Canard sauce aux Fruits rouges
Ou
Filet mignon de Porc à la Graine de Moutarde
Ou
Coquelet aux raisins
Ou
Pavé D'Agneau rôti au St Maure de Touraine

SALADE – fromage

Salade Mêlée - Chèvre fermier de St Maure & Brie

DESSERT

Joconde façon Pêche Melba
Ou
Croquant aux chocolat & sa crème anglaise
Ou
Vague Chocolat et Citron
(Feuilletine croustillante, crémeux citron et mousse chocolat au lait)
Ou
Pièce montée « Panier » (3 choux + nougatine /pers) **+ 1.50 €**
Ou
Pave caramelo
(superposition de génoise caramel et mousse caramel)

Café

Vins Fournis par le Client – Aucun droit de bouchon

Possibilité Vins fournis par le Restaurateur :

Kir Pétillant – Sauvignon ou Rosé de Touraine – Chinon – Eau **+8 € /pers**
Cocktail Maison – Sauvignon ou Rosé de Touraine – Chinon – Coupe de Vouvray – Eau **+ 10 € /pers**

MATERIEL Service Compris - Nappage Tissu & Serviettes Tissu
Verreries - Vaisselle - Chandeliers
Décoration naturelle des tables - Pain

Prix ttc par personne : 37 € (base 15 /70 pers)

Possibilité Menu sans le Poisson & Trou Normand : 33 €

Possibilité Menu sans le Poisson : 35 €



Hôtel*-Restaurant**
9 rue principal
37510 Villandry
Tel: 02.47.50.02.07
Fax: 02.47.50.08.77

contact@lecheval-rouge.com
www.lecheval-rouge.com

Mr & Mme :

Adresse :

Tel :

Mail :

Date :

PROPOSITION N°2 A DEJEUNER
LE

APÉRITIF (à table ou au buffet : à définir)

Liquides apéritif fournis par le Client & ses Amuses Bouches variés fournis par le Restaurateur

ENTRÉE

Notre Foie gras de Canard maison à la Fleur de Sel , confiture de poire tapée et ses Toasts briochés
et confiture de Poire Tapée

Ou

Assiette « Terre & Mer » (foie gras, saumon fumé, noix de pétoncle)

Ou

Mousseline de brochet aux poireaux sauce crustacé (chaud)

Ou

Nage de St Jacques en verrine à la moutarde douce

POISSON

Bar rôti à la Crème d'Anis

Ou

Filet de Daurade au zeste de citron vert et capres

Ou

Noix de St Jacques en croustillant de noisette sur lit de Poireaux

Le poisson sera servi avec une garniture en accord avec le met

TROU NORMAND

Sorbet Poire / Poire Williams **Ou** Sorbet Citron vert / Vodka
Ou Sorbet Pomme verte / Calvados **Ou** Mirabelle / Mirabelle
Ou Sorbet Mandarine/Grand Marnier **Ou** Sorbet Citron/ Armagnac

VIANDE

Filet de Bœuf sauce Périgourdine
Ou
Souris d'Agneau & son jus au Thym
Ou
Filet de Cannelle aux aïelles
Ou
Pavé de Kangourou aux deux poivres
Ou
Médallions de Veau sauce forestière
La viande sera accompagnée de 2 garnitures en accord avec le met

SALADE – fromage

Mêlée aux Noix - Chèvre fermier de St Maure & Brie

DESSERT

Croquant aux chocolat & sa crème anglaise
Ou
Framboisier
Ou
Ivoire mangue Passion
Ou
Pièce montée « Panier » (3 choux + nougatine /pers)
Ou
Pavé Cacao

Café

Vins Fournis par le Client – Aucun droit de bouchon

Possibilité Vins fournis par le Restaurateur :

Kir Pétillant – Sauvignon ou Rosé de Touraine – Chinon – Eau + **8€ /pers**
Cocktail Maison – Sauvignon ou Rosé de Touraine – Chinon – Coupe de Vouvray – Eau + **10 € /pers**

MATERIEL Service Compris - Nappage Tissu & Serviettes Tissu
Verreries - Vaisselle - Chandeliers
Décoration naturelle des tables - Pain

Prix ttc par personne : 40 € (base 15 /70pers)

Possibilité Menu sans le Poisson & Trou Normand : 36 €

Possibilité Menu sans le Poisson : 38.50€



Hôtel*-Restaurant**
9 rue principal
37510 Villandry

Tel : 02.47.50.02.07
Fax : 02.47.50.08.77

contact@lecheval-rouge.com
www.lecheval-rouge.com

A Villandry,

Madame, Monsieur,

Suite à votre demande, nous vous prions de bien vouloir trouver ci-joint nos propositions concernant des dîners ou déjeuners prévus dans notre établissement, tels que baptêmes, communions, anniversaires, associations, départs en retraite, repas de famille...

Toutes nos propositions comprennent le service, le nappage et les serviettes en tissu, la vaisselle, la verrerie et la décoration naturelle de la table.

Nous vous laissons le choix de fournir vos vins (nous ne prenons aucun droit de bouchon) ou encore d'opter pour l'une de nos formules fournies par le restaurateur.

Nous vous proposons en option l'édition d'un Menu sur table à 1.30€/pers (à préciser sur votre Bon pour Accord si vous souhaitez cette option

Nos propositions sont modulables et interchangeables. Devis personnalisé gratuit sur simple demande dans le cas où celle-ci ne convenait pas à vos attentes

N'hésitez pas à nous contacter afin de se rencontrer, de visiter nos salles et de finaliser votre projet selon vos souhaits.

Dans l'attente de vous satisfaire, nous vous prions de croire, Madame, Monsieur, en l'expression de nos sentiments distingués.

Jannick, Sandrine