



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

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 et croustillant de chèvre à la poire tapée

Ou

Tulipe d'avocat, crevette et noix de pétoncles

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 sauce à l'oseille

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

TROU

Sorbet Poire / Poire Williams Ou Sorbet Citron vert / Vodka
Ou Mirabelle / Mirabelle Ou Verveine/Vodka Ou Rhubarbe/whisky

VIANDE

Pièce du Boucher sauce Poivrade
Ou
Magret de Canard sauce aux Fruits rouges
Ou
Supreme de pintade sauce forestière
Ou
Coquelet aux raisins
Ou
Pavé D'Agneau rôti au St Maure de Touraine

SALADE – fromage

Salade - Chèvre fermier de St Maure & Brie

DESSERT

Joconde citron et fruits exotiques
(Biscuit joconde, concassé de noisettes, crémeux citron et mousse passion mangue)
Ou
Entremet chocolat Pistache
(Biscuit cacao, bavaroise chocolat noire et crémeux pistache)
(Croustillant crumble, biscuit moelleux, mousse vanille et crémeux au citron de Sicile)
Ou
Pièce montée « Panier » (3 choux + nougatine /pers)
Ou
Entremet Opéra caramel au beurre salé
(Biscuit imbibé de sirop caramel, bavaroise chocolat noir, crémeux caramel au beurre salé)

Vins Fournis par le Client – Aucun droit de bouchon

Possibilité Vins fournis par le Restaurateur :

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

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

Prix ttc par personne : 42 € (base 15 /70 pers)

Possibilité Menu sans le Poisson & Trou Normand : 38 €



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

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

<p><u>Mr & Mme :</u></p> <p><u>Adresse :</u></p> <p><u>Tel :</u></p> <p><u>Mail :</u></p> <p><u>Date :</u></p>

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 sa confiture de Poire Tapée

Ou

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

Ou

Rillettes de saumon, tartare de tomate et glace basilic

Ou

Nage de St Jacques en verrine à la moutarde douce

POISSON

Bar rôti au beurre citronné

Ou

Filet de Daurade sauce agrumes

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 Mirabelle / Mirabelle Ou pamplemousse rose/cointreau

VIANDE

Filet de Bœuf sauce Poivre

Ou

Souris d'Agneau & son jus au Thym

Ou

Filet de magret d'oie aux aïelles

Ou

Filet de perdreaux sauce Forestière

Ou

Médallions de Veau sauce Périgourdine

La viande sera accompagnée de 2 garnitures en accord avec le met

SALADE – fromage

Salade - Chèvre fermier de St Maure & Brie

DESSERT

Croquant aux 3 chocolats & sa crème anglaise

Ou

Framboisier

Ou

Entremet Poire Caramel

(Biscuit joconde, bavaroise caramel, dés de poires aux sirops, mousse poire,
glaçage neutre et marbrure café)

Ou

Pièce montée « Panier » (3 choux + nougatine /pers)

Ou

Entremet chocolat lacté bergamote

(biscuit joconde cacao, croquant praliné coco, crémeux bergamote, bavaroise lacté caramel)

Vins Fournis par le Client – Aucun droit de bouchon

Possibilité Vins fournis par le Restaurateur :

Kir Pétillant – Rosé de Touraine – Chinon – Eau – Café + **8€ /pers**

Cocktail Maison – Rosé de Touraine – Chinon – Coupe de Vouvray – Eau -Café + **10 € /pers**

MATERIEL : Service Compris - Nappage Tissu & Serviettes Tissu

Verreries - Vaisselle - Chandeliers

Décoration des tables – Pain

Prix ttc par personne : 48 € (base 15 /70pers)

Possibilité Menu sans le Poisson & Trou Normand : 40 €



Hôtel*-Restaurant**
9 rue principal
37510 Villandry

Tel : 02.47.50.02.07

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 et la verrerie.

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 1.50€/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