



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

[contact@lecheval-rouge.com](mailto:contact@lecheval-rouge.com)  
[www.lecheval-rouge.com](http://www.lecheval-rouge.com)

**Mr & Mme :**

**Adresse :**

**Tel :**

**Mail :**

**Date :**

## **PROPOSITION N°1 DEJEUNER**

*LE .....*

### **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)  
Où  
Entremet chocolat Pistache  
(Biscuit cacao, bavaroise chocolat noire et crémeux pistache)  
(Croustillant crumble, biscuit moelleux, mousse vanille et crémeux au citron de Sicile)  
Où  
Pièce montée « Panier » (3 choux + nougatine /pers)  
Où  
Entremet Opéra caramel au beurre salé  
(Biscuit imbibé de sirop caramel, bavaroise chocolat noir, crémeux caramel au beurre salé)*

*Vins Fournis par le Client – Droit de bouchon 2€/pers*

### **Possibilité Vins fournis par le Restaurateur :**

- Kir Pétillant et ses amuses bouches – Rosé de Touraine – Chinon – Eau – Café +9.50€ /pers*
- Cocktail Maison et ses amuse bouches – Rosé de Touraine – Chinon – Coupe de Vouvray – Eau -Café + 12.50 € /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](mailto:contact@lecheval-rouge.com)  
[www.lecheval-rouge.com](http://www.lecheval-rouge.com)

<p><b><u>Mr &amp; Mme :</u></b></p> <p><b><u>Adresse :</u></b></p> <p><b><u>Tel :</u></b></p> <p><b><u>Mail :</u></b></p> <p><b><u>Date :</u></b></p>
---

**PROPOSITION N°2 A DEJEUNER**  
**LE .....**

**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, crèmeux bergamote, bavaroise lacté caramel)

Vins Fournis par le Client –Droit de bouchon 2€/pers

### **Possibilité Vins fournis par le Restaurateur :**

-Kir Pétillant et ses amuses bouches–Rosé de Touraine – Chinon – Eau – Café + **9.50€ /pers**

-Cocktail Maison et ses bouches –Rosé de Touraine – Chinon – Coupe de Vouvray –  
Eau -Café + **12.50 € /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](mailto:contact@lecheval-rouge.com)  
[www.lecheval-rouge.com](http://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 (avec un droit de bouchon de 2€/pers) 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 2€/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**