



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

ENTRÉE

*Opéra de saumon, mousse fromagère
(biscuit, crémeux de petits pois, mousse fromagère, julienne de saumon)*

Ou

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

Ou

Nougat de joue de bœuf confit et sa crème aux fines herbes

Ou

Tartare de St Jacques sur son lit de crème verte

POISSON

Dos de Sandre Sauce Touraine 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 Pomme/calva Ou Orange/cointreau*

VIANDE

*Pièce du Boucher sauce Poivrade
Ou
Magret de Canard sauce aux Fruits rouges
Ou
Supreme de pintade sauce forestière*

SALADE – fromage

Salade - Chèvre fermier de St Maure & Brie

DESSERT

*Paris Brest
Ou
Entremet Nougat Mandarine
Ou
Pièce montée « Panier » (3 choux + nougatine /pers)+ 3.50€
Ou
Entremet Opéra chocolat café*

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 +11.50€ /pers*
- Cocktail Maison et ses amuse bouches – Rosé de Touraine – Chinon – Coupe de Vouvray –
Eau -Café + 14.50 € /pers*

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

Prix ttc par personne : 48 € (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

Mr & Mme :

Adresse :

Tel :

Mail :

Date :

PROPOSITION N°2 A DEJEUNER
LE

ENTRÉE

Notre Foie gras de Canard maison à la Fleur de Sel , confiture et ses Toasts briochés
Ou

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

Ou

Tulipe d'avocat, crevette et noix de pétoncle

POISSON

Bar rôti au beurre citronné

Ou

Filet de Daurade sauce agrumes

Ou

Profiterole de St Jacques à la fondue de poireau

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

TROU NORMAND

*Sorbet Poire / Poire Williams Ou Sorbet Citron vert / Vodka
Ou Pomme/Calva Ou Orange/Cointreau*

VIANDE

*Filet de Bœuf sauce Poivre
Ou
Parmentier d'agneau aux 2 purées (pomme de terre et patate douce)
Ou
Filet de canette aux aïelles
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) + 3.50€*

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 + 11.50€ /pers
-Cocktail Maison et ses bouches –Rosé de Touraine – Chinon – Coupe de Vouvray –
Eau -Café + 14.50 € /pers*

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

Prix ttc par personne : 52 € (base 15 /70pers)

Possibilité Menu sans le Poisson & Trou Normand : 42 €



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 (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