

Service

RECEPTIONS

# Carte de Restauration 2021

Nos offres :

PROPOSITION DE MENU

MENU RÉGIONAL

BUFFET FROID (PETIT & GRAND)

BRUNCH

CARTE VINS & BIERES

## Domaine de Traversais

Association MFR du Val de la Source

Contact : John ROUET (Responsable commercial)

 Lieu-dit Traversais  
86210, BONNEUIL-MATOURS  
 05-49-21-34-25  
 contact@domainedetraversais.com



Madame, Monsieur,

Nous vous remercions d'avoir sollicité le Domaine de Traversais et son service réceptions, pour l'organisation de votre évènement ou de votre séjour.

Vous trouverez dans les documents ci-dessous, différentes propositions pour votre menu.

Sachez que pour la majorité des produits de cette carte, nous travaillons avec les acteurs du territoire. Les repas sont élaborés avec des produits uniquement frais et de saison, issus de producteurs locaux (légumes / viandes / yaourts ...).

Nous avons une volonté affichée : proposer des produits de qualité et de proximité permettant de valoriser le savoir-faire de nos cuisiniers, tout en dynamisant l'économie locale.

Restant à votre entière disposition au 05-49-21-34-25 afin de vous guider au mieux dans votre choix pour la réussite de votre évènement.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, l'expression de nos meilleures salutations.

L'ensemble de l'équipe du Domaine de Traversais.

D E P U I S 2 0 1 8

# PROPOSITION DE MENU

S E R V I C E   R É C E P T I O N S

• 26,00 € •

Tartare de saumon fumé

ou

Tartare d'avocat aux crevettes

ou

Salade mixte (gésiers + chèvre chaud)

ou

Terrine de chèvre frais



Ballotin de pintade farcie cèpes et bolets / Gratin dauphinois et haricots verts

(Selon saison « Décembre à fin mars »)

ou

Filet mignon de porc/ Écrasé de pomme de terre et poêlée de légumes

*Bœuf Bac*

ou

Cuisse ce canard confite



Duo de fromages sur lit de salade



Salade de fruits revisitée (fruits frais)

+

Gâteau (selon saison)



Thé et café

## SUGGESTIONS :

- Trou normand (sorbet + alcool) : 3,00 €
- Trou normand (sorbet seul, alcool fourni par vos soins) : 2,50 €

D E P U I S 2 0 1 8

# MENU RÉGIONAL

S E R V I C E   R É C E P T I O N S

• 26,00 € •

Melon du Haut-Poitou (selon saison)

ou

Cassolette d'escargots

ou

Escargots Briochés



Gigot d'agneau

ou

Poularde à la poitevine

ou

Chevreau rôti à l'ail vert



Accompagnement(s) 2 choix :

Haricots demi-sec du Marais Poitevin

ou

Farci Poitevin poêlé

ou

Gratin dauphinois



Assortiment de fromages Chèvres du Poitou-Charente  
(Chabis Fermier du Poitou + La Bûche du Poitou sur Salade aux Noix)



Broyé du Poitou

ou

Tourteau Fromager

ou

Macarons de Montmorillon



Thé et café

L'ensemble des menus comprennent :

- Le service à l'assiette (1 serveur pour 25/30 personnes). La durée maximum du service est de 3h. Heure supplémentaire de service : 30 €/serveur.
- La vaisselle et verrerie.
- Le pain (1 petit pain individuel sur table + pain de tradition tranché servi à discrétion).
- Les sauces et boissons d'accompagnements (eau plate – eau pétillante – sodas) (vins pas compris dans la prestation).

"La meilleure façon d'être dans son assiette,  
c'est de la composer soi-même"

Afin de correspondre au mieux à vos attentes et de personnaliser votre menu, vous pouvez choisir dans les propositions ci-dessous et composer votre repas :

### LES ENTRÉES :

- Feuilleté de Saint-Jacques
- Feuilleté au saumon fumé
- Oeufs pochés au vin rouge de chinon
- Antipasti (juin - septembre)
- Oeufs cocotte aux morilles
- Tartiflette à la cocotte accompagnée d'une salade verte
- Oeufs cocotte foie gras sur lit de cèpes
- Foie gras sur son lit de pain d'épices / compotée d'oignons

### LES PLATS :

- Brochette de poissons (selon saison)  
(Accompagnements : tomates grappes + carottes jeunes)
- Onglet de boeuf à l'échalote
- Noix de jambon mariné au miel
- Magret de canard sauce à l'orange
- Pavé de saumon à la sauce poireaux
- Rôti de veau façon grand-mère

## ACCOMPAGNEMENTS POUR LE PLAT - 2 CHOIX :

- Gratin de pomme de terre
- Poêlée gourmande (légumes verts)
- Poêlée forestière
- Écrasé de pomme de terre
- Purée de patate douce
- Pommes de terre grenailles
- Antipasti (juin - septembre)
- Tomate provençale
- Fagot d'haricots verts
- Risotto
- Ratatouille maison
- Courgettes rissolée
- Riz basmati

## DESSERTS:

- Profiteroles
- Vacherin glacé maison
- Panna cotta
- Couple colonel
- Pêche melba
- Dame blanche
- Dame noire
- Assortiment de 5 mini desserts  
(ex : tarte aux fruits / macaron / fondant au chocolat ....)
- Baba au rhum
- Tiramisu
- Salade de fruits frais
- Coupe de glace banane - chocolat
- Poires pochées au vin rouge
- tarte tatin
- Différents gâteaux (selon propositions chef)

## ASSORTIMENT DE FROMAGES - 2 CHOIX :

- Chèvre
- Brie ou camembert ou coulommiers
- Roquefort
- Comté ou beaufort ou emmental

D E P U I S 2 0 1 8

# ENTRÉE + PLAT + FROMAGE OU PLAT + DESSERT + FROMAGE

S E R V I C E   R É C E P T I O N S

• 22,00 € •

## LES ENTRÉES :

- Tomate mozzarella
- Salde strasbourgeoise
- Trio de crudités
- Betterave, fromage de chèvre frais
- Salade niçoise
- Tartine jambon/chèvre ou comté (façon bruschetta)
- Assiette charcuterie (3 choix)

## LES PLATS :

Accompagnements des viandes (2 choix) / Voir page "Accompagnements"

- |  |  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- Paella</li><li>- Tajine</li><li>- Couscous</li><li>- Choucroute</li><li>- Coq au vin</li><li>- Pot-au-feu</li><li>- Blanquette de veau</li><li>- Brandade de morue</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Carbonade de boeuf à la bière</li><li>- Chevreau rôti à l'ail vert</li><li>- Poulet antillais</li><li>- Andouillette gratinée à la moutarde</li><li>- Noix de joue de porc confite</li><li>- Osso buco de veau</li><li>- Salade végétarienne</li><li>- Poulet au cidre</li></ul> |
|--|--|

## LES DESSERTS :

- Panna cotta
- Tiramisu
- Poires pochées au vin rouge
- Vacherin glacé maison
- Tarte tatin
- Bavarois (chocolat / frais / framboise ...)
- Diverses glaces (colonel / pêche melba / dame blanche et dame noire)

## LES FROMAGES :

PLATEAU DE FROMAGES / 3 CHOIX POSSIBLE

- Brie ou camembert ou coulommiers
- Comté ou beaufort ou emmental
- Roquefort
- Chèvre

D E P U I S 2 0 1 8

# BUFFET FROID

S E R V I C E   R É C E P T I O N S

• 21,20 € •

## LES ENTRÉES

Assortiment de 2 salades composées\*

+

1 crudité\*



Assortiment de 4 charcuteries\*

Ou

Terrine de poissons et ses sauces

## LES POISSONS

Assortiment de 2 poissons\*

## LES VIANDES

Assortiment de 2 viandes\* froides

(les viandes sont accompagnées de chips et terrine de légumes)

*Bryan Bac*

## LES FROMAGES

Buffet de fromages\* (duo de fromages sur lit de salade)

## LE DESSERT

Dessert\* sur le buffet (1 choix)



Café, thé

Les crudités : Tomate au basilic, carottes râpées, concombre à la crème, betterave, céleri rémoulade, taboulet, poireaux en vinaigrette, thon à la catalane. (Selon saison).

Les salades composées : Piémontaise, paysanne, pâtes surimi et dés de tomates, salade Marco polo (pâtes, saumon fumé, moules, crevettes, fine herbes), salade fromagère (salade verte, lardons, emmental), salade tourangelle (salade, chèvre, rillons), salade croquante (chou blanc, chou chinois, carottes, dés de jambon, persil) salade coleslaw (chou cru râpé), salade mexicaine (pâtes, légumes du soleil, mayonnaise).

La charcuterie : Jambon Serano, terrine, rillettes, saucisson sec, salami, chorizo, saucisson à l'ail.

Les poissons : saumon fumé, crevettes roses, terrine de poissons, rillettes de saumon.

Les viandes : longe de porc, blanc de volaille, pilon de poulet, rôti de bœuf.

Les fromages : Brie, camembert, coulommiers, comté, beaufort, emmental, roquefort, chèvre.

Les desserts : Salade de fruits (fruits frais), fondant au chocolat, tarte aux fruits (selon saison).

# POUR LES ENFANTS

9,90 € (JUSQU'À 12 ANS)

## MENU I

*LE PRIX INCLUT LES BOISSONS (JUS DE FRUITS & SODAS).  
LE SERVICE À L'ASSIETTE.*

Entrée : 1 salade composée (*selon saison*)

Plat : Steak haché ou brochette de poulet

Accompagnement : Gratin de pomme de terre

Dessert : Coupe 2 boules de glace (vanille - chocolat + chantilly)  
ou  
Fondant au chocolat

## MENU II

Entrée : 1 salade composée (*selon saison*)

Plat : Cheese Burger

Accompagnement : Pomme grenaille ou frite

Dessert : Coupe 2 boules de glace (vanille - chocolat + chantilly)  
ou  
Fondant au chocolat



# BRUNCH 17,00 €

- MIX ENTRE LE PETIT DÉJEUNER ET LE DÉJEUNER -

## LES BOISSONS

Café  
Thé  
Jus de fruits (orange & pomme)  
Chocolat chaud

## LE SUCRÉ

1 viennoiserie (croissant)  
Céréales  
Pain  
Beurre, miel, confiture, Nutella

## LE SALÉ

Oeufs brouillés au bacon  
ou au saumon  
Quiche + salade verte  
2 charcuteries\*  
2 fromages\*

## LES DESSERTS

Salade de fruit  
Gateau au chocolat

Le brunch est pris généralement entre 10h00 et 13h30.

Il se présente sous la forme d'un buffet où chacun vient se servir en fonction de ses goûts et de son appétit.

Les Charcuteries\*: Jambon Serano, terrine, rillettes, saucisson sec, salami, chorizo, saucisson à l'ail.

Les Fromages\*: Brie, camembert, coulommiers, comté, beaufort, emmental, roquefort, chèvre.



# BUFFET FROID 13,50 €

- POUR LE LENDEMAIN -

## LES ENTRÉES

Assortiment de 3 salades composées\*

ou

2 salades\* + 1 crudité\*



Assortiment de 2 charcuteries\*

## LES VIANDES

Assortiment de 2 viandes\* froides  
(les viandes sont accompagnées de chips et  
terrine de légumes)

ou 1 accompagnement chaud  
(supp 1,60 €/pers)

## LE DESSERT

Dessert\* sur le buffet (1 choix)



Café, thé



Il se présente sous la forme d'un buffet où chacun vient se servir en fonction de ses goûts et de son appétit.

Les crudités : Tomate au basilic, carottes râpées, concombre à la crème, betterave, céleri rémoulade, taboulet, poireaux en vinaigrette, thon à la catalane. (Selon saison).

Les salades composées : Piémontaise, paysanne, pâtes surimi et dés de tomates, salade Marco polo (pâtes, saumon fumé, moules, crevettes, fine herbes), salade fromagère (salade verte, lardons, emmental), salade tourangelle (salade, chèvre, rillons), salade croquante (chou blanc, chou chinois, carottes, dés de jambon, persil) salade coleslaw (chou cru râpé), salade mexicaine (pâtes, légumes du soleil, mayonnaise).

La charcuterie : Jambon Serano, terrine, rillettes, saucisson sec, salami, chorizo, saucisson à l'ail.

Les viandes : longe de porc, blanc de volaille, pilon de poulet, rôti de bœuf.

Les desserts : Salade de fruits (fruits frais), fondant au chocolat, tarte aux fruits (selon saison).

D E P U I S 2 0 1 8

# CARTE DES BIÈRES

(PRIX SELON LE COURS DE LA BIÈRE)

S E R V I C E   R É C E P T I O N S

Location tireuse = 20,00 € - (CAUTION de 1500,00 €)

## TARIFS DES GOBELETS :

- 100 gobelets (33cl) = 5,00 €
- 50 gobelets (50cl) = 5,00 €

## FÛTS DE BIÈRES (VNB)

Celtpils, blonde bELGE (30L)	75,00 €
Kothener, blonde allemande (30l)	94,00 €
Kapittel Watou, blonde belge (20l)	90,00 €
Levrette cherry, blanche à la cerise (20L)	114,00 €

## FÛTS DE BIÈRES (MB)

Filou, blonde (20l)	108,00 €
Kasteel, blonde (20l)	105,00 €
Kasteel, brune (20l)	110,00 €
MB Riegele Privat (30l)	87,00 €
Palm Cornet (20l)	115,00 €
Riegele Aechtes Dunkel (20l)	75,00 €
Palm (20l)	90,00 €
Palm Royal (20l)	110,00 €

D E P U I S 2 0 1 8

# CARTE DES VINS

# S E R V I C E   R É C E P T I O N S

## ROUGES

Haut Poitou domaine La Tour Beaumont	13,50 €
St chinian	8,50 €
Cotes du Rhône Dauvergne Ranzier	12,50 €
Saumur rouge Les Loges	13,00 €
Bordeaux Dourthe N°1	13,00 €
Haut médoc Diane De Belgrave	22,50 €

BLANCS

Haut Poitou Sauvignon domaine La Tour Beaumont	11,00 €
Tariquet classic	8,50 €
Saumur BLanc les Loges	11,50 €
Tariquet 1ères Grives (moelleux)	13,00 €

## ROSÉS

Haut Poitou Rose La Tour Beaumont	13,50 €
Rose corse	11,00 €
Rose de Provence domaine De pontfract	13,00 €

EXTRA

Méthode traditionnelle Saumur Brut	15,00 €
Champagne Marquis De Pomereuil	28,00 €
Vouvray	12,00 €