

Les Menus Gourmands *(Hors boissons à partir de 15 personnes)*

Entrée + Plat + Dessert	25.00€
Entrée + Plat + Fromage + Dessert	29.00€
Poisson + Viande + Fromage + Dessert	32.00€
Entrée + Poisson + Viande + Fromage + Dessert	37.00€

Dans les mets proposés ci-dessous, le choix à confirmer à l'avance doit être **identique à l'ensemble des convives de la table**. Nous sommes à votre écoute pour des intolérances ou allergies.
Si vous souhaitez faire choisir vos convives, revenez vers nous pour une offre personnalisée.

L'Apéritif

1 verre	2.60€	2 verres	3.90€
----------------------	--------------	-----------------------	--------------

L'apéritif maison « Le 7 Saveurs » avec ou sans alcool.

Trois amuses bouches / personne : sup de 2.50 €

Roulé de galette de sarrasin et jambon

Brochette ananas et crevette mariné au curry

Verrine de crème de butternut aux éclats de châtaigne

Les Entrées

Buffet du 7 tournant (sur plats passés à table) – ex. (2 crudités, 2 salades composées, 1 poisson, 1 crustacé, 2 charcuteries fines, terrine maison, condiments et sauces assorties)

Terrine de cerf aux noisettes, échalote confite au vin rouge, réduction de Chinon

Bouché feuilleté aux crustacés (moules, crevettes et calamars), julienne de carottes et poireaux, sauce poulet

Terrine de cabillaud et saumon, sauce marnière

Salade de magret de canard, gésiers confits, coings poêlés, réduction de vin de Layon

Salade de magret fumé, gésiers et foie gras de canard, salpicons de poires et verjus

Assiette de fruits de mer (3 huîtres, 3 langoustines, 3 crevettes roses, bulots, bigorneaux, amandes et palourdes) (sup. 3€)

Assiette de foie gras de canard, réduction de Sauternes, compotée d'oignons confits (sup. 3€)

Les Poissons

Nos poissons du marché au fil de la saison, suivant arrivage, par exemple : cabillaud, lieu jaune, merlu, églefin...

Nos poissons « Prestige » : filet de sandre vapeur sauce beurre blanc (sup : 2€) ,filet de rouget barbet rôti au beurre d'agrumes et gingembre confit (sup : 2€)

Nos sauces : Sauce marinière, crème de fenouil, crème de safran ou beurre blanc

Les garnitures assorties : 2 pour le poisson servi en plat principal et 1 pour le poisson suivi d'une viande. Suivant la saison : riz et/ou légumes

Les Viandes

Joue de bœuf braisée au vin rouge d'Anjou, oignons et carottes glacées

Noix de veau rôti, sauce à l'Armagnac

Suprême de chapon rôti, sauce Riesling et champignons

Demi-pigeon (cuisse confite et poitrine poêlée) de St Laurent des Autels, sauce raisin (sup : 2€)

Filet de bœuf Rosini, sauce forestière (sup : 3€)

Les garnitures assorties : 2 assorties avec les mets et saladiers de salade verte

Nos Fromages

Plateau de fromages affinés

Cromesquis de fromage

Les Desserts

A l'assiette :

Cheese cake aux agrumes, caramel à l'orange vanillé

Soufflé glacé fruits rouges

Assiette Gourmande (sup : 1.50€) : composée de 4 desserts : un dessert du moment, un dessert à base de chocolat, verrine de fruits frais et une crème brûlée, possibilité d'inclure un gâteau entier ci-dessous.

Gâteau pouvant être servi entier avec possibilité de personnalisation :

Tour d'ivoire : génoise, crème chocolat blanc eu zeste de citron et crémeux passion

Guérandais: crème chocolat, crème caramel, pommes caramélisées, coulis caramel

Rêve d'agrumes: biscuit moelleux chocolat, crème chocolat, crémeux passion

Poirier chocolat-caramel : mousse chocolat, salpicons de poires, sauce au caramel au beurre salé

Tropique : biscuit dacquoise, crème légère à la vanille, coulis tropical

Omelette Norvégienne : vanille et fraise flambée au Grand-Marnier

Les Enfants (moins de 12 ans)

La formule duo : Plat + Dessert avec une boisson	9.90 €
La formule trio : Entrée + Plat + Dessert avec une boisson	13.90 €

Pour les enfants, nous vous proposons :

Entrée : se servir au buffet.

Plat : choisir sur place (blanc de volailles ou steak haché ou poisson ou viande rouge en ½ portion, accompagné de frites et légumes).

Dessert : choisir une crêpe (Nutella, sucre ou confiture) ou une coupe glacée.

Boisson : 1 boisson comprise (jus d'orange, limonade, diabolos, coca-cola).

Les Ados

La formule ados :	23.00 €
--------------------------------	----------------

Pour les ados, nous vous proposons :

Entrée : le buffet du 7

Plat : plat des adultes ou viande rouge

Dessert : dessert des adultes, une crêpe ou une coupe glacée

Boisson : une boisson comprise (jus d'orange, limonade, diabolos, coca-cola)

Le Trou du 7	2.10 €
---------------------------	---------------

Sorbet noix de coco et rhum arrangé

Sorbet pamplemousse et gin

Sorbet pommes vertes et Manzana

Sorbet poire et eau de vie de poire

Sorbet mandarine et liqueur à la mandarine impériale

Sorbet citron vert et vodka

Les Vins et Boissons

À choisir dans la carte des vins au tarif préférentiel « Banquet » soit -10% sur le tarif affiché à la carte

Tél : 02 51 14 04 14 - Mail : contact@le7detable.fr