

# MENUS GROUPES SÉMINAIRES

Choisissez votre menu à raison d'une entrée, un plat et un dessert par repas pour l'ensemble du groupe.  
Le choix du menu devra être transmis maximum 15 jours avant la date de prestation ainsi que toutes allergies ou régimes alimentaires.

## MENU MYSTERE .....20 € TTC/pers

### Entrée (au choix)

Salade Folle  
(gésiers, croutons de pain, émincés de poulet rôti, œuf et tomates)  
Assiette de charcuterie  
Méli-mélo de crudités aux agrumes et blanc de volaille

### Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont  
Longa rouge

### Plat (au choix)

Suprême de poulet Forestier, Riz  
Confit de canard, Gratin Dauphinois  
Dos de colin au beurre blanc, Bouquetière de légumes

### Vins suggérés

Cuvée sélection - Villemont  
Longa rouge ou rosé  
Sauvignon Haut-Poitou

### Dessert (au choix)

Tartelette aux poires  
Entremet 3 chocolats, crème Anglaise  
Bavarois fruits rouges

## MENU BIEN-ÊTRE .....25 € TTC/pers

### Entrée (au choix)

Chiffonnade de jambon et ses condiments  
ou melon selon la saison  
Duo de tartare de saumon  
Pamplemousse cocktail  
(pamplemousse, crevettes, salade verte, avocat, sauce cocktail)

### Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont  
Longa rouge ou rosé  
Sauvignon Haut-Poitou

### Plat (au choix)

Dos de cabillaud, huile vierge et pomme vapeur  
Cœur de quasi de veau, purée de vitelotte  
Rôti de bœuf au thym, sauce Béarnaise  
et pommes de terre grenailles

### Vins suggérés

Cuvée sélection - Villemont  
Longa rouge ou rosé  
Sauvignon Haut-Poitou

### Dessert (au choix)

Tarte croustillante aux pommes, glace vanille  
Tiramisu de fruits rouges  
Entremet exotique, sorbet mangue

Café et thé  
inclus  
dans toutes nos  
prestations



## MENU DU DOMAINE .....33 € TTC/pers

### Entrée (au choix)

Foie gras glacé à la pomme verte  
Cuvée Virginie (moelleux)  
Cromesqui de poulet avec tomatade  
Cuvée Sélection - Domaine de Villemont



### Plat (au choix)

Magret de canard sauce foie gras, Pommes Anna  
Médailon de lotte en croûte de chorizo, épinards sautés  
et crème de crustacés



### Vins suggérés

Cuvée sélection - Domaine de Villemont  
Longa rouge ou rosé  
Sauvignon Haut-Poitou

### Dessert (au choix)

Dôme royal au chocolat  
Déclinaison gourmande