

Domaine de la Courbe



Offre groupes - repas de famille 2017

Associations, clubs, familles, le domaine de la courbe spécialisé dans l'organisation de repas de groupes est une étape agréable en Sarthe au cœur de la Vallée du Loir. A 5mn du château du Lude ou du zoo de La Flèche c'est aussi un lieu de destination grâce au cadre authentique de l'ancienne papeterie du XIXème et de son parc arboré

Notre situation géographique privilégiée dans le sud du département de la Sarthe aux confins du Maine, de l'Anjou et de la Touraine et au cœur de la Vallée du Loir vous offre un large choix de balades, visites et excursions en tout genre.

Notre équipe met à votre disposition notre salle de restaurant ou nos salles Scarron, Rabelais et les salons Du Bellay ou des Isles pour vous servir :

- Des petits déjeuners, déjeuners, diners, soirées étapes, soirées étapes « seniors », soirées étapes « sportifs »*
- Des repas avec animation, un banquet, une fête de famille*

Pour votre mariage, anniversaire ou toute autre fête de famille, nous vous proposons également notre offre « réception » composée de menus, cocktails, etc.

Jusqu'à 200 personnes nous vous recevrons toute l'année sur réservation

Tarif valable 31/12/17



Menu étape

3 plats : entrée + plat + dessert

Entrée au choix

Saumon fumé et sa crème légère aux herbes, petite salade
Salade de gésiers confits, lardons et pignons de pins

Plat* au choix

Navarin d'agneau et ses petits légumes
Confit de canard sauce poivre vert, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olives
*tous nos plats sont accompagnés de légumes suivant saison

Le complément brie sur salade aux noix : 2.90 €

Dessert au choix

Tarte fine aux pommes tièdes
Moelleux au chocolat
Crème caramélisée maison

(Vous pouvez remplacer un dessert ci-dessus par un gâteau de la carte des desserts sup + 3 €)

Café

Prix par convive : 18,90 € déjeuner / 20.90 € diner

Avec apéritif et 1/4 de vin : 24,00 € déjeuner / 26,00 € diner

Prix pour une prestation d'une durée inférieure à 2h30 pour un groupe choisissant les mêmes plats
Service uniquement au restaurant

Ce menu est proposé du lundi au vendredi (samedi et dimanche + 3,00 €)

Minimum 20 personnes

1 gratuité pour 30 personnes



Menu champêtre

3 plats : entrée + plat + dessert

Entrée au choix

Cassolette de la mer

Bruschetta de chèvre ludois, tomate confite, miel et noix

Salade gourmande (salades, tomates confites, saumon fumé, magret fumé, vinaigre de framboise)

Terrine de saint Jacques sauce vierge aux agrumes

Plat* au choix

Dos de cabillaud rôti sur sa peau croustillante, crème d'écrevisses

Jarret de porc braisé à la bière caramélisé au miel

Filet mignon de porc à la dijonnaise

*tous nos plats sont accompagnés de légumes suivant saison

Cochon grillé ou agneau grillé

Cuit en terrasse (à partir de 60 personnes +5 €)

Le complément duo de fromages et sa verdure : 3.90 €

Dessert au choix

Tarte Bourdaloue (poire / amande)

Financier aux pépites de chocolat et son coulis de framboise

Tarte Tatin et sa boule vanille

(Vous pouvez remplacer un dessert ci-dessus par un gâteau de la carte des desserts sup + 3 € ou 1 pièce montée sup+ 5 € pour 3 choux)

Café

Prix par convive : 25,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou
27.90 € pour une prestation de plus 3h00 type diner avec animations.

Minimum 12 personnes choisissant les mêmes plats



Menu table du domaine

3 plats : entrée + plat + dessert

Entrée au choix

Charlotte chèvre ludois et courgette, coulis de tomate à la sauge
Tarte fine de rouget, légumes provençaux à la fleur de thym
Crèmeux d'asperges et œuf poché, copeaux de parmesan et ses croutons

Plat* au choix

Pavé de rumsteck, jus de veau réduit au chinon
Magret de canard rôti au miel, déglacé au vinaigre de framboise
Suprême de pintade aux champignons des bois
Pavé de saumon cuit à l'unilatérale sauce vierge aux agrumes

**tous nos plats sont accompagnés de légumes suivant saison*

Fromage au choix (+4.90 €)

Trilogie de fromages sur lit de salade de saison
Croustillant de brie de Meaux
Déclinaison de chèvre ludois

Dessert au choix

(Voir carte des desserts)

Café

Prix par convive : 30,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou **32.90 €** pour une prestation de plus 3h00 type diner avec animations.

Minimum 8 personnes choisissant les mêmes plats



Menu dégustation

3 plats : entrée + plat + dessert

Entrée au choix

Terrine Foie gras de canard « maison », chutney du moment et toasts grillés
Noix de saint jacques juste saisies, façon Rossini
« Terre et mer » escargots et gambas, ceps bouchons, beurre persillé

Plat* au choix

Pièce de bœuf dans le filet saisi à la plancha, jus de veau parfumé à la truffe noire
Tournedos canard rôti, sauce framboise
Roulade de filet de poulet farci au foie gras, crème aux champignons des bois
Filet Saint Pierre sauce langoustines parfumé citron
*tous nos plats sont accompagnés de légumes suivant saison

Fromage au choix (+4.90 €)

Trilogie de fromages sur lit de salade de saison
Croustillant de brie de Meaux
Déclinaison de chèvre ludois

Dessert au choix

(Voir carte des desserts)

Café

Prix par convive: 39,90 € pour une prestation moins de 3h00 sans animation ou **41.90 €** pour une prestation de plus 3h00 type diner avec animations.

Minimum 8 personnes choisissant les mêmes plats

Compléments aux menus « table du domaine » et « dégustation »

CARTE DES DESSERTS INCLUS DANS LE PRIX DES MENUS « TABLE DU DOMAINE » et « DEGUSTATION »

Framboisier, fraisier, ananas, poire, abricot
Forêt noire (génoise chocolat, mousse chocolat, griottes, chantilly)
Opéra (biscuit amande, crème au beurre praliné, ganache, chocolat)
Choco poire (génoise mousse poire et mousse chocolat au lait)
Tropical (mousse framboise et passion sur biscuit Joconde)
Mignardises ou macarons (5/pers.)
Farandole de desserts (2 ou 3 ou 4 variétés au choix en petites parts)

AUTRES PATISSERIES AVEC SUPPLEMENT (nous consulter)

Pièce montée en choux et nougatine (3 choux par personne)
Fontaine au chocolat et brochette de fruits frais
Buffet de fruits frais

Poissons

Le poisson en complément d'un menu

Brochet au beurre blanc : 8 €
Dos de cabillaud en croûte de moutarde : 9 €
Filet de sandre à la sauce fenouil snacké et huile de persil : 10 €
Saumon en croûte de pain d'épice, compote de pomme de terre persillée sauce Aligoté : 11€
Lotte piqué au chorizo et beurre d'agrumes : 12€
Pavé de thon rôti, laque d'épices : 15€

Fromages

Brie sur salade aux noix 2.90 €
Duo de fromages et sa verdure 3.90 €
Trilogie de fromages sur lit de salade de saison : 4,90 €
Croustillant de brie de Meaux : 4.90 €
Déclinaison de chèvre ludois : 4.90 €

Menu enfant – 12 ans : 12,90 € boissons comprises (eau, jus d'orange et jus de pomme)

Crudités de saison ou charcuterie
Maxi Burger ou aiguillettes de poulet et ses légumes
Glace ou dessert du groupe en demi-part +1.50 €
Autre possibilité : formule demi-part d'un menu

Boissons, apéritifs, après diner (menus 3 plats)

Avec vins en carafe

Forfait boissons carafe : 6.10 € Kir avec gâteau salés + carafes de vin de Touraine (rouge ou rosé ou blanc) + eau en carafe

Avec vins et eaux en bouteilles

Forfait boissons n°1 (Kir et ses amuse bouches (2 canapés), Touraine Sauvignon, chinon, eau plate et pétillante en bouteilles plastiques) = 10.90 € 3 plats ou 12.90 € 4 plats
Forfait boissons n°2 (kir pétillant et ses amuse bouches (4 canapés), coteau du Layon ou Jasnières, bourgueil, eau plate et pétillante en bouteilles verre) = 14.90 € 3 plats ou 17.90 € 4 plats
Forfait boissons n°3 (soupe angevine et cocktail sans alcool + amuse bouches (4 canapés et 2 verrines) coteau du Layon ou Jasnières, Saumur Champigny, crémant de Loire eau plate et pétillante en bouteilles verre)
Le kir: 4.50 € (2 verres) = 19.90 € 3 plats ou 22.90 € 4 plats
Kir pétillant ou soupe angevine ou crémant de Loire ou planteur : 5.50 € (2 verres)
Le trou normand (sorbet pomme + calva) : 3.90 € - Le Tonkin (sorbet mandarine + triple sec) - le Sgroppino (pétillant + sorbet citron+ vodka) : 4.9 €
Le champagne à la place du crémant : + 5.00 €
Eaux plates et pétillantes, jus d'orange et cola pour cocktail : 0.80 €
Eaux plates et pétillantes pour repas : 0.70 € en bouteilles plastiques ou 0.95 € en bouteilles verres
Mignardises 1.40 €, corbeille de fruits 2.60€
Soupe à l'oignon 2.50 €
Dans le cadre d'une location de salle (sauf restaurant) nous vous donnons la possibilité d'apporter vos boissons, elles seront servies par nos soins sans droit de bouchon.



La formule festive

Apéritif

Apéritif maison avec olives et chips à l'ancienne

Plat au choix

Paella (poulet, crustacés, langoustines, moules, crevettes, calamars, riz avec chorizo épices...)

Ou

Couscous 3 viandes au choix (brochette de bœuf, poulet, merguez, agneau)

Ou

Moules/frites à la normande (crème fraîche et vin blanc)

Ou

Choucroute de la mer au beurre blanc (choucroute, pommes vapeur, filet de haddock, lotte, cabillaud, gambas, moules)

Ou

Choucroute traditionnelle (choucroute, pommes vapeur, échine de porc, poitrine de porc, tranche de lard fumé, saucisses de Strasbourg, saucisson de Montbéliard)

Ou

Cassoulet toulousain (Haricots secs, carottes, tomates, saucisse de Toulouse, poitrine maigre, couenne de porc, confit de canard)

Ou

Barbecue en terrasse (brochette onglet de bœuf + brochette de volailles + saucisse de pays + fine ratatouille)

Dessert

Salade de fruit

Ou

Tarte citron

Café

En option : Le brie de Meaux et sa verdure : + 3.5 €

¼ de vin pichet ou demi bière : 3.5 €

La formule festive comprend : apéritif + plat + dessert + café : 25.00€
(minimum 15 personnes)

Prix pour une prestation de moins de 3h00, pour une prestation supérieure à 3h00 type
diner avec animation : 27.00€



Autour de la réception

Les petits-déjeuners :

Boissons chaudes au choix (café, chocolat, thé), petit pain, croissant, beurre, confiture, jus de fruits

Entre 12 et 30	Entre 31 et 60	+ 61
6.75 €	6.25 €	5.75 €

Le buffet campagnard : 20,90 € ou avec café, vin et jus de fruit: 24,40 €

Salade carottes râpées, salade betteraves en dés et salade piémontaise, assortiment de charcuterie (rosette, salami, saucisson à l'ail, rillettes, pâté), rôti de porc, rôti de bœuf, chips, 2 fromages (brie et emmenthal), corbeille de fruits, dessert (salade de fruits ou tarte aux pommes).

Inclus : dressage buffet + 1 serveur 2 h. + débarrassage

Brunch Dimanche matin : 20,90 €

Boissons chaudes (café, thé, chocolat), jus d'orange, eau plate et gazeuse, confitures, mini-viennoiseries (croissants, pain chocolat, pain raisins), saumon fumé en tranches, œufs brouillés, charcuterie (jambon blanc, jambon fumé, bacon), cake olives et jambon, fromage blanc, fromage (brie et emmenthal) et salade verte, salade de fruits.

Inclus : dressage buffet + 1 serveur 2 h. + débarrassage

Consultez également notre offre «menus de réception» et cocktails

Notre service

Nos tarifs ci-dessus sont valables dans le restaurant ou dans nos salles et salons. Lors d'un service au restaurant nos apéritifs et vins sont obligatoires. Lorsque vous louez une salle ou un salon nous vous donnons la possibilité d'apporter vos vins sans droit de bouchon. Pour nos prestations servies à domicile, ce tarif est valable dans un rayon de 15 km. Nos prix sont calculés TTC avec une TVA à 10% pour la nourriture et 20% pour les boissons et autres services, toute augmentation du taux de TVA sera supporté par le client à compter de sa date d'application.

Les salles et salons privés (tarif nous consulter)

Le salon des Isles pour groupes de 12 à 25 personnes

Le salon Du Bellay pour groupe de 20 à 50 personnes

La salle du restaurant (possibilité de privatiser à partir 60 personnes)

La salle Scarron jusqu'à 200 personnes et 300 personnes jumelée avec la salle Rabelais

Possibilité de repas sur l'île ou en terrasse du restaurant

Détails des prestations

Le Personnel :

- Notre responsable de restauration et chef de cuisine garantira la qualité des plats servis et assure l'entière responsabilité de l'organisation et du déroulement de votre repas.

- Le personnel de service en tenue noire et blanche

- Les tarifs ci-dessus sont valables pour un choix unique pour tout le groupe.
- Tables et chaises : choix entre table rondes ou rectangulaires, housse de chaise + 3 €, housse de chaise avec nœud +3,5 € (règlement direct prestataire)
- Vaisselle gamme standard inclus dans le tarif, gamme « prestige » + 2,80 €/pers
- Nappage et serviettes intissées inclus de le tarif, nappage et serviettes en tissu blanc + 1.2 € / pers
- Service menus: à l'assiette
- Mise à disposition serveur (se) pour des prestations hors contrat ou dépassement horaires : 32 €/ l'heure
- Arrivée convives fixé au minimum 15 jours avant réception
- Garden party ou buffet dinatoire ou cocktail dinatoire le prix du menu comprend : le nappage du buffet, sa mise en place et sa décoration, les serviettes cocktail, le service des boissons et des réductions, 2 verres par personnes, assiettes et pinces assiettes(en fonction des produits sélectionnés).
- Décoration florale ou décoration salle : suivant devis
- Déjeuner ou diner dansant Avec musicien/DJ (règlement direct prestataire)
- Vastes Parkings
- Espace jeux pour enfants

Dégustation

- Nous pouvons vous organiser une dégustation au restaurant avec possibilité, si vous hésitez entre plusieurs plats, de 1/2 ou 1/3 de part. Le prix de la dégustation et celui du menu choisi. Pour les réceptions de plus de 60 personnes nous offrons la dégustation sous forme de 2 gratuités sur le devis définitif.

Conditions de vente

- La réservation devient effective lors de la réception de vos arrhes de 30% du montant de votre devis.
- 8 jours à l'avance vous nous repreciserez le nombre de couverts.
- Pour tout changement du nombre de convives non signalée 72h à l'avance, les parts manquantes seront facturées.
- Pour toute annulation nous garderons les arrhes à titre de dédommagement.
- Le solde du règlement devra intervenir au plus tard le jour de votre départ.