

Domaine de la Courbe



Offre groupes - repas de famille 2018

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*.

Le chef vous propose une cuisine gourmande est raffinée, fait maison, à base de produits essentiellement locaux. En cas d'allergies alimentaires on peut adapter nos menus.

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 le salon Du Bellay pour vous servir à l'occasion d'un banquet, d'une fête de famille ou d'un repas d'association, etc.

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

Jusqu'à 120 personnes nous vous recevrons toute l'année sur réservation

Tarif valable 31/12/18



Menu étape

3 plats : entrée + plat + dessert

Entrée au choix

*Salade de croustillant de camembert, caramel de cidre au poivre
Risotto aux crevettes et chorizo, copeaux de parmesan*

Plat au choix

*Suprême de volaille sauce forestière, embeurrée de pommes de terre à la ciboulette
Blanquette de veau, ses petits légumes et riz pilaf*

Le complément brie sur salade aux noix : 2.90 €

Dessert au choix

*mi-cuit au chocolat noir coulant, coulis de framboise et sorbet du moment
petits pots pistache et mousse au chocolat*

Café

Prix par convive : 19,90 € déjeuner /21.90 € diner

Avec apéritif et ¼ de vin : 25,00 € déjeuner /27,00 € 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



Composer vous-même votre menu unique pour tous les convives

Entrées

Caviar d'aubergines aux herbes fraîches, tomates confites, copeaux de parmesan et roquette au balsamique : 10.00 €

Bisque de langoustines, émulsion crémeuse au parmesan : 10.00 €

Escargots et cèpes en persillade, crème de camembert au lait cru : 11.00 €

Saumon mariné à la ciboulette, mousse de raifort : 11.00 €

Saumon fumé maison et crème fouettée au citron vert : 12.00 €

Crèmeux de cèpes, œuf mollet, copeaux de parmesan et de jambon fumé, micro végétaux : 12.00 €

Royale de foie gras, crèmeux d'artichaud et son émulsion : 13.00 €

Marbré de queue de bœuf aux lamelles de foie gras de canard en gelée, coulis de persil plat et jeunes pousses en vinaigrette et agrumes : 13.00 €

Médaillon de foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes au pain d'épices et petit pain au lait tiède : 14.00 €

Poissons

Saumon à l'oseille : 13.00 €

Dos de merlu poêlé, émulsion à l'eucalyptus : 13.00 €

Dos de merlu doré, émulsion de crustacés : 14.00 €

Cabillaud cuit vapeur, sauce à l'orange, romarin et gousse de vanille : 15.00 €

Pavé de lieu jaune rôti, compotée de piquillos à l'ail et au thym, riz noir vénéré et sauce petit pois à la menthe et piment d'Espelette : 15.00 €

Queues de crevettes Thaï au lait de coco, curry, curcuma, gingembre, citronnelle, coriandre, et son riz noir vénéré : 22.00 €

*Noix de saint jacques dorées mi-cuites, réduction de citron yuzu, orange, romarin et vanille : 28.00 €
(uniquement d'octobre à fin mars, pendant la saison de pêche)*

Viandes

Joue de bœuf confite au vin rouge : 11.00 €

Suprême de pintade au poivre vert : 12.00 €

Filet de canard rôti, infusion miel et gingembre ou sauce orange, romarin et vanille : 12.00 €

Pièce de veau rôti, sauce aux cèpes : 14.00 €

Filet de bœuf rôti, sauce bordelaise : 21.00 €

Fromages

Les 2 fromages : brie et Saint nectaire et jeunes pousses : 4.00 €

Croustillant de camembert, caramel de cidre poivré et jeunes pousses : 4.00 €

Déclinaison de chèvre ludois chaud et froid : 5.00 €

Trio de fromages affinés et sa verdure : 7.00 €

Dessert

Petit pot pistache et mousse au chocolat : 4 €

Carpaccio d'ananas, sirop vanillé, glace passion : 4 €

Fraisier et son coulis : 6 €

Framboisier et son coulis : 6 €

Tarte fine au chocolat caramélia, « valrhona » : 6 €

Tarte meringuée au citron et glace framboise : 6 €

Tarte fine feuilletée, caramel au beurre salé et sa boule de glace vanille : 8 €

½ sphère au chocolat noir, mousse mandarine, macaron géant, sauce aux 2 chocolats : 9 €

Biscuit Joconde, croustillant praliné, mousse caramel à la fleur de sel, fines feuilles de chocolat noir et gouttes de caramel : 9 €

Sablé breton, compotée de pommes au miel, mousse au combava, caramel au beurre salé, glace vanille : 9 €

Crème brûlée au sucre cassonade parfumée à la gousse de vanille : 9€

Tarif Minimum 10 personnes choisissant les mêmes plats, café offert



Menu enfant

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

Rosace de rosette de porc ou crudités de saison

Steak de filet de bœuf ou filet de poisson du moment

mi-cuit au chocolat noir coulant ou glace du moment, chantilly et sucre pétillant

Autre possibilité : formule demi-part d'un menu

Boissons, apéritifs, après diner

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€

Consultez également notre offre «menus de réception» et cocktails



Séjour en Vallée du Loir – groupes - 2 jours/1 nuit ou 3 jours / 2 nuits, etc.

A partir
79 € /pers

Base chambre double tradition ou confort valable le week-end et jours fériés et veille de jours fériés comprenant :
1 diner menu plaisir (3 plats, hors boisson) + 1 petit déjeuner continental

Accès illimité spa (selon horaires, réservé au + 16 ans) comprenant piscine intérieure avec jacuzzi intégré et hammam + prêt vélo 2 h + piscine extérieure en été - **79 € /personne** - 3ème personne dans la chambre + 65 €/nuit - personne seule + 42 €/nuit - même formule 3j/2 nuits = 165 €/pers- 4j/3 nuits = 235 €/pers - 5j/4 nuits = 320 €/pers - 6j/5 nuits = 395 €/pers - 8/7nuits= 499 €/pers - Enfant – 3 ans gratuit – Enfant 3 à 12 ans = 39 €/nuit

Base chambre double tradition ou confort valable la semaine hors jours fériés et veille de jours fériés comprenant :
1 diner menu étape ou menu du jour + 1 petit déjeuner

Accès illimité spa (selon horaires, réservé au + 16 ans) comprenant piscine intérieure avec jacuzzi intégré et hammam + prêt vélo 2 h + piscine extérieure en été - **69 € /personne** - 3ème personne dans la chambre + 55 €/nuit - personne seule + 42 €/nuit - même formule 3j/2 nuits = 145 €/pers- 4j/3 nuits = 205 €/pers - 5j/4 nuits = 280 €/pers - Enfant – 3 ans gratuit – Enfant 3 à 12 ans = 39 €/nuit

Tarif groupes à partir de 6 chambres, menu identique pour tous les convives

Notre service

Nos tarifs ci-dessus sont valables dans le restaurant ou dans nos salles et salons. Nos prix sont calculés TTC avec une TVA à 10% pour la nourriture et l'hébergement 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

Le salon des Isles pour groupes de 12 à 25 personnes

Le salon Du Bellay pour groupe de 20 à 40 personnes

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

La salle Scarron jusqu'à 120 personnes. Possibilité de repas 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

- *Arrivée convives fixé au minimum 15 jours avant réception*
- *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 80 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 non consommées 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.*