

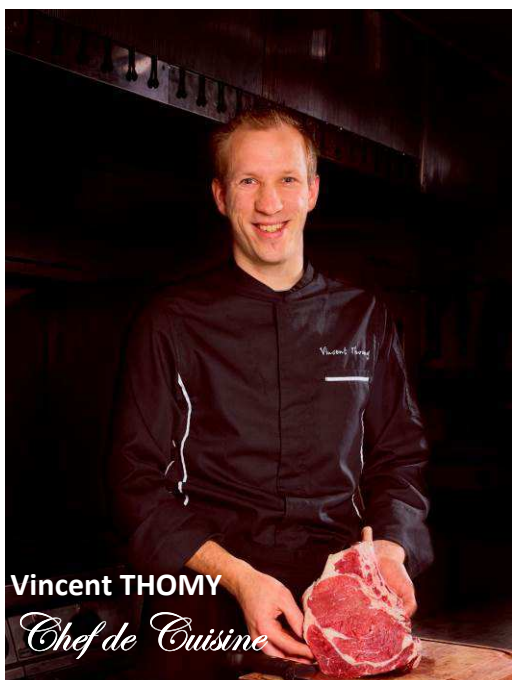
A 30 km au nord d'Angers et à 8 km du Lion d'Angers,

LA TABLE DU MEUNIER

Traiteur

dans la salle de votre choix

Menus, Buffets, Plateaux repas...



Traiteur - Année 2017

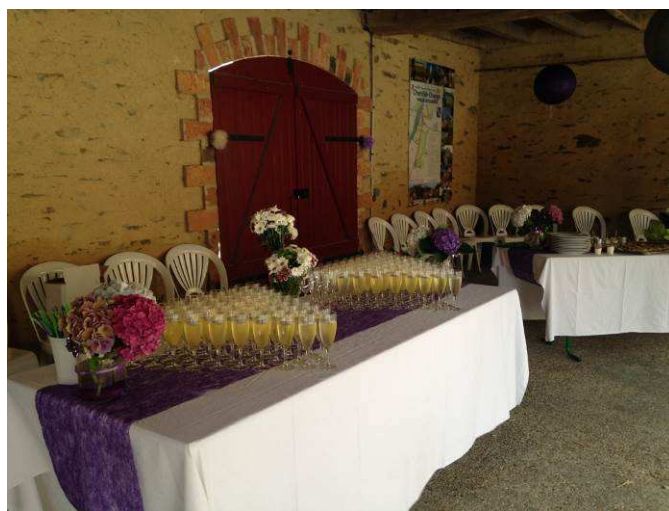
Le Moulin – Chenillé-Changé
49220 CHENILLÉ-CHAMPTEUSSÉ

Tél : 02 41 95 10 98 – Fax : 02 41 95 10 52
E-mail : reservation@restaurant-meunier.com
Internet : www.domaine-moulin.fr



SOMMAIRE

. Vin d'honneur	<i>Page 3</i>
. Menus	<i>Pages 4 et 5</i>
. Vins et boissons	<i>Page 6</i>
. Plateaux Repas	<i>Page 7</i>
. Buffets	<i>Page 8</i>
. Renseignements divers	<i>Pages 9</i>
. Conditions générales de vente	<i>Page 10</i>
. Notes personnelles	<i>Page 11</i>



VIN D'HONNEUR

BOISSONS POUR VOTRE VIN D'HONNEUR (1 verre et 3 mises en bouche)

- Kir du Meunier (Sauvignon – Framboise – Cassis - Pêche - Mûres)3.30 €
- Cocktail Maison (Cointreau, jus d'orange et Passoa)5.25 €
- Kir de la Meunière (Vin pétillant – Cassis)4.50 €
- Soupe Angevine (Cointreau, Pulco, Sucre de canne et Pétillant)5.25 €
- Coteaux de l'Aubance.....4.60 €
- Champagne.....6.50 €

- Jus de fruits.....3.10 €
- Cocktail sans alcool4.10 €
- Jus de Pomme d'Anjou Pétillant.....3.40 €

MISES EN BOUCHE Supplémentaires

- Assortiment de mises en bouche: 2 chaudes et 2 froides4.50 €
- Assortiment de mises en bouche : 3 chaudes et 3 froides5.50 €
- Mise en bouche supplémentaire.....1.00 €

PROPOSITIONS DE MISES EN BOUCHE

Mises en bouche froides

Involtinis de Jambon
Tartelette de Tartare de Tomate
Mini blinis de rillettes de poisson à l'aneth
Toast de jambon de Vendée
Bonbon de Rillettes d'Oie

Mises en bouche chaudes

Tartelette de rillauds à la compotée
d'oignons
Grignote de poulet à l'indienne
Gougère à l'Emmental
Mini Croque-monsieur
Vol au vent de pétoncles et poivrons



Verrines

Crème de Choux Fleurs à l'huile de Noisettes
Soupe de Melon froide à l'Aubance
Gaspacho de Tomates au vinaigre de Xérès
Mousse d'Avocat au Saumon fumé
Velouté de Courgette, Tomate confite
Velouté de Carottes à la vanille

Pour un vin d'honneur seul, nous interroger.



MENUS PROPOSES (Hors boissons)

MENU 1

Entrées Froides

Saumon Gravlax, crème citronnée au Yuzu
ou
Salade de Veau à la Vinaigrette, coriandre tomate épicée

Entrées Chaudes

Brochette de Gambas, tomate confite et Roquette
ou
Saint-Jacques, mousseline de chou-fleur, pomme Granny Smith (+ 1.50 €)

Poissons

Filet de Sandre rôti sur peau et son Beurre Blanc
ou
Daurade aux Coques, jeunes pousses d'épinard

Intermèdes

Trou Normand (+3.10 €)
Trou Angevin (+3.10 €)

Viandes

Magret de Canard aux Pommes et raisins
ou
Suprême de Volaille au Foie Gras, cuit en basse température et sauce aux Champignons
ou
Parmentier de Canard, jus au Foie Gras et sa roquette

Fromages

Aumônière de Chèvre Chaud parfumé au Curry et au Miel
ou
Chausson à la Tomme Régionale

Desserts

Framboisier
ou
Fraisier
ou
Crêmet d'Anjou aux éclats de chocolat
ou
Croquembouches (+ 1.50 €)
ou
Entremets des îles et son coulis de Mangues
ou
Croquant aux Chocolats, crème anglaise

45.95 € - Entrée – Poisson– Viande – Fromage – Dessert

36.70 € - Entrée ou Poisson – Poisson ou Viande – Fromage – Dessert

31.00 € - Entrée – Poisson ou Viande – Dessert

Ces tarifs comprennent
le repas, le nappage
et le service.



MENU 2

Entrées Froides

Duo de Sandre, en tartare et en marinade à la Coriandre
ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Brioche maison aux lardons de canard fumés
(+2.50 € accompagnée de son verre de Coteaux de l'Aubance)

Entrées Chaudes (+1,00€)

Foie Gras de Canard Poêlé flan de chou-fleur et jus corsé
ou

Raviole de Homard et son bouillon façon Thai

Poissons

Filet de Bar, Ecrasé de Pomme de Terre et coques
ou

Demi-Homard et garniture de saison (+3.00 €)

Intermèdes

Granité Champagne (+3.60 €)

Trou Angevin (+3.10 €)

Vianades

Filet de Bœuf, Duxelle de Champignons vin rouge et sauce Porto
ou

Quasi de Veau au Thym

Fromages

Croustillant de Brie aux Pommes caramélisées
ou

Trilogie de nos artisans-fromagers et son mesclun de salade

Desserts

Framboisier

ou

Fraisier

ou

Crêmet d'Anjou aux éclats de chocolat

ou

Croquembouches (+1.50 €)

ou

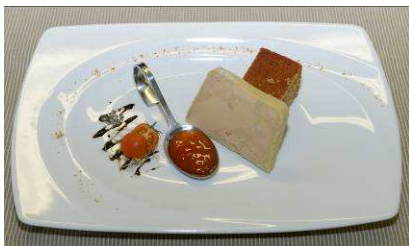
Entremets des îles et son coulis de Mangues

50.20 € - Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert

41.00 € - Entrée ou Poisson – Poisson ou Viande – Fromage – Dessert

35.95 € - Entrée – Poisson ou Viande – Dessert

Ces tarifs comprennent
le repas, le nappage
et le service.



Le Chef peut vous proposer d'autres menus en fonction de votre budget.

VINS ET BOISSONS

FORFAITS BOISSONS

Forfait vins à 8.80 €^(*)

- Sauvignon
- Anjou Rouge

Forfait vins à 10.10 €^(*)

- Kir
- Sauvignon
- Anjou Rouge

Forfait vins à 10.80 €^(*)

- Sauvignon
- Saumur Champigny

Forfait vins à 12.00 €^(*)

- Soupe Angevine
- Sauvignon
- Saumur Champigny



^(*) Le Forfait vin comprend au total ½ bouteille de vin par personne.
Au-delà, la bouteille sera facturée au prix de la Carte. Nous interroger.

Vous avez également la possibilité de choisir les vins « à la carte ». Nous interroger.

Sélection de vins à la bouteille (75cl) :

- Rosé de Loire : 15.50 €
- Anjou Rouge : 17.50 €
- Sauvignon : 17.50 €

Eaux

- Eau pétillante ou plate (1L) : 4.60 €

Forfait Soda et Jus de Fruits à 5.15 €

Café et sa mignardise à 1.95 €



SÉLECTION DE VINS DE DESSERT

(Prix de la bouteille)

- Coteaux de l'Aubance (Biotteau).....25.20 €
- Coteaux du Layon (Domaine du Landreau)28.80 €
- Crémant de Loire millésimé (Domaine du Landreau)25.70 €
- Champagne (Albert Guichon)46.50 €

PLATEAUX REPAS (servis froid)

Nouveauté

Uniquement du lundi au samedi midi sur les jours d'ouverture du restaurant, sur réservation.

Minimum 10 plateaux par commande.

Pour un nombre de plateaux inférieurs à 10, vous pouvez venir les retirer à la Table du Meunier.

Plateaux à 16.50 €

Plateau n°1

Salade piémontaise
Saumon rôti sauce tartare,
salade de pommes de terre
Portion de fromage
Tarte aux fruits de saison

Plateau n°2

Tomate-Mozzarella
Filet de poulet - Chips
Portion de fromage
Verrine de Crêmet d'Anjou

Plateau n°3

Crêpe roulée au Chèvre frais
Rôti de Porc
et flan de légumes
Portion de fromage
Pudding maison aux raisins



Plateau Intermédiaire à 21 €

Saumon fumé, crème citronnée
Filet Mignon, salade de pommes de terre
Duo de fromages
Croquant au Chocolat

Plateau Prestige à 26 €

Foie Gras Maison
Noix de Veau, rouleau d'Aubergine et Ricotta
Trilogie de fromages
Macaron

Inclus dans le plateau : pain, sachets de sel et poivre, sachet de moutarde, portion de beurre, serviette en papier, couverts en plastique et gobelet.

BUFFETS

COCKTAIL DEJEUNATOIRE ou DINATOIRE

12 pièces / pers. : 22.00 € - 17 pièces / pers. : 28.00 €

22 pièces / pers. : 33.00 € - 27 pièces / pers. : 36.50 €

(à choisir parmi les pièces ci-dessous)

Pièces salées :

Tomate Cocktail d'Amour
Brochette de Melon au Jambon (selon la saison)
Tartelette de Caviar d'Aubergine et anchois
Toast de Foie Gras
Bruschetta au Maquereau
Tartelette de compotée d'oignons et Rillauds
Blinis de rillettes de poisson
Nem de Saumon
Mini vol au vent aux pétoncles
Bonbon de Rillettes au sésame et pavot
Accra de crabe, sauce Wasabi
Brochette de Gambas à l'ananas
Verrine de Concombre, Saumon fumé et Roquette
Toast de Jambon
Tartelette de tartare de tomate et fromage frais
Gaspacho au piment d'Espelette en verrine

Cromesquis d'Andouillette
Brochette de Bœuf
Grignote de Poulet, épices Thai
Mini-Burger ou Mini Croque-monsieur
Brochette de Magret fumé et Tomme
Verrine de Patate douce et Poivron
Roulé de Chèvre au Jambon
Gougère à l'Emmental
Toast de Pain d'épices au Roquefort

Pièces sucrées :

Chouquette
Chou Saint Honoré au Chocolat
Verrine de Crêmet d'Anjou
Macaron
Tartelette aux fruits de saison
Tartare de fraises, chantilly au Basilic
Tarte citron meringuée

BUFFET : 26.30 € par personne

Saumon fumé maison
Deux salades composées
Assortiment de charcuterie
Bouquet de crevettes
Terrine de Campagne
Rôti de Bœuf
Saumon en Bellevue
Plateau de fromages
Desserts : Entremets ou Croquebouches (suppl. de 3 €/pers)



BUFFET - RETOUR DE MARIAGE : 20.10 € par personne

(servi uniquement le lendemain d'un mariage organisé par nos soins)

Salade de Taboulé - Salade de Crudités
Assortiment de charcuterie
Terrine de campagne
Terrine de Poisson
Fromages
Fruits frais

**Ces tarifs comprennent
le buffet, le nappage et le service.**

Renseignements divers

DEVIS

A la suite de votre rendez-vous avec le Chef de Cuisine ou le Maître d'Hôtel, un devis valable 2 mois vous sera adressé concernant notre proposition pour votre mariage.

MENUS ENFANTS ET ADOLESCENTS

Enfants (jusqu'à 9 ans) : 9.80 €

Adolescents (de 10 ans à 15 ans) : 17.50 €

Possibilité de faire un menu adolescent identique au menu adulte (1/2 portion) si le nombre d'adolescents est multiple de 2.

SOUPE À L'OIGNON

(servie uniquement après un dîner préparé par La Table du Meunier)

Pour finir votre soirée, nous vous proposons une soupe à l'oignon à 3.60 € par personne.

TARIFS ET CONDITIONS DE LIVRAISON

(Prestation assurée pour un minimum de 20 personnes).

Le forfait de déplacement est offert pour une prestation dans un rayon de 40 km aller/retour.

Pour la livraison dans un rayon de 40 km à 100 km (aller/retour), il faut ajouter un forfait de déplacement de 50.00 €.



LOCATION DE VAISSELLE (Prix par personne)

- pour un cocktail (verres, nappes en tissu, serviettes en papier) 2.10 €
- pour un repas (2 verres + 1 flûte, couverts, 2 assiettes et 1 assiette à dessert, nappes en tissu, serviettes en papier) 3.30 €

DIVERS

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus, plateaux repas et buffets.

Nous vous remercions de choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.

FERMETURE ANNUELLE

Le restaurant La Table du Meunier est fermé du 1 janvier au 12 février 2017 inclus.

Pour tout renseignement complémentaire concernant l'organisation de votre prestation, demandez Fabien GUENOT, Maître d'Hôtel.
Tél : 02 41 95 10 98

Nos conditions générales de vente

1) RÉSERVATION :

La réservation définitive du client intervient dès réception du contrat accompagné de l'acompte demandé (330 €). Le nombre exact de personnes devra être précisé au moins 48 h avant la date de la prestation. A défaut, « LA TABLE DU MEUNIER » ne serait être tenue pour responsable de l'impossibilité de pouvoir satisfaire correctement le client.

2) ANNULATION :

Toute annulation devra être notifiée par courrier avec accusé de réception et fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes, si elle intervient :

- entre 8 mois et 2 mois inclus avant la date prévue : forfait de 330 €
- entre 2 mois et 4 semaines inclus avant la date prévue : facturation à 30 %^(*)
- entre 4 et 2 semaines inclus avant la date prévue : facturation à 50 %^(*)
- moins de 8 jours et jusqu'à la date prévue : facturation à 75 %^(*)

(*) La facturation s'effectuera sur la base du devis établi.

3) FACTURATION :

La facturation tiendra compte des effectifs annoncés 48 heures avant la manifestation. Passé ce délai, aucune modification ne sera prise en considération.

4) PRIX :

En cas d'augmentation importante des matières premières, les prix indiqués dans la plaquette pourront être majorés de 5% maximum.

De même, les prix seront également majorés en cas d'augmentation du taux de TVA.

5) MODALITÉS DE PAIEMENT :

Nos factures sont payables à réception et à l'ordre de « LA TABLE DU MEUNIER ».

6) FORCE MAJEURE :

La Direction de « LA TABLE DU MEUNIER » se réserve le droit d'annuler et de modifier toute réservation à l'extérieur si des événements de force majeure ou de cas fortuit l'y contraignent, tels que, et sans que cette liste soit exhaustive : incendie, dégâts des eaux,.... Dans cette hypothèse, « LA TABLE DU MEUNIER » peut proposer une autre date de venue sur le site.

7) ASSURANCE :

« LA TABLE DU MEUNIER » décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient, et en particulier : incendie, et/ou vol, susceptibles d'atteindre les effets, objets ou matériels apportés par les visiteurs. Chaque personne est responsable de tout dommage direct ou indirect qu'elle pourrait causer à l'encontre du matériel apporté par La Table du Meunier.

10) RÉCLAMATIONS AUPRES DU DOMAINE DU MOULIN

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée à « LA TABLE DU MEUNIER » dans un délai de 6 jours maximum après la visite.

11) LITIGES :

Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit français. Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable relèvera des Tribunaux de la ville d'ANGERS.

TOUS NOS PRIX SONT T.T.C. ET SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIÉS EN COURS D'ANNÉE.

NOTES PERSONNELLES





Renseignements et réservations :

Fabien ou Aurélie

Tél : 02 41 95 10 98

Fax : 02 41 95 10 52

E-mail : reservation@restaurant-meunier.com



Distances de Chenillé-Changé :



VILLES	ANGERS	LAVAL	SAUMUR	CHOLET	LE MANS	NANTES	RENNES	TOURS	PARIS
en Km	30	50	80	90	90	100	100	110	290
VILLES	POUANCE	SEGRE	CHATEAU-BRIANT	CHATEAU GONTIER	SABLE / SARTHE	CHATEAUNEUF SUR SARTHE	CANDE	DURTAL	TIERCE
en Km	42	17	61	18	29	17	34	37	20

Consultez notre site Internet www.domaine-moulin.fr

