

Le Gabarier

MENUS DE FÊTES

Autocariste, club, association, repas de famille, anniversaire...
Les plats sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Menu 30€

Choix unique pour l'assemblée
du lundi au vendredi midi

Entrées

Terrine maison de foie de volaille, pickles et confit d'oignon
ou

Rillettes de maquereaux et saumon fumé au fromage frais
ou

Terrine de merlan aux crevettes sauce aioli, mesclun
ou

Velouté de patate douce, crème fouettée ciboulette, magret fumé
ou

Tartelette en fondue de poireaux et chèvre, salade aux noix de cajou

Plats

Fricassée de volaille fermière au Pineau des Charentes, purée au beurre
ou

Échine de cochon fermier confite à la bière brune, pomme paillasson
ou

Pastillas de canard aux cèpes, jus au tannins charentais
ou

Tête de veau à l'ancienne, gribiche et pomme vapeur
ou

Dos de lieu en croûte d'amande, beurre blanc à l'estragon
ou

Cagouilles à la charentaise cuisiné au vin charentais, toast aillé

Desserts

Galette charentaise revisité, chiboust au cognac et framboise
ou

Crème brûlée aux pralines rose
ou

Pavlova aux fruit de saison, crème mascarpone
ou

Baba maison au cognac, fraise et chantilly vanille
ou

Carpaccio d'ananas au rhum arrangé et angélique sorbet coco
ou

Belle île flottante aux amandes grillées et caramel

Menu 40€

Choix unique pour l'assemblée

Mise en bouche

Cannelé tomme-chorizo et crémeux de champignons

Entrées

Velouté de butternut au curry et au lait de coco, éclats de gambas et tuile aux deux sésames

ou

Macaron à la betterave, chèvre frais au citron vert et saumon fumé maison

ou

Terrine de sanglier aux noisettes, cœur de foie gras, fine gelée au Pineau

ou

Salade gourmande terre et mer : foie gras, magret, terrine, saumon et crevette

ou

Tartare de saumon aux clémentines et câpres à queue, noix de cajou et vinaigrette d'agrumes

ou

Terrine de foie gras de canard, gelée de vin chaud et toasts de pain d'épices +3,50€

Plats

Médallions de poulet fermier, cuisson basse température, sauce suprême aux trompettes des Maures

ou

Parmentier de confit de canard aux cèpes, oignons frits et velouté de bolets

ou

Blanquette safranée de dorade sébaste et noix de Saint-Jacques aux petits légumes

ou

Mitonnée de cerf façon Grand Veneur, pomme fruit aux aïelles confites et légumes racines glacés

ou

Joues de cochon confites au vin rouge, mousseline de céleri et jus corsé aux effluves de truffes

ou

Pavé de rond de veau lardé, cannelloni facri aux champignons et crème de morille

ou

Tournedos de filet de bœuf rôti au beurre mousseux, sauce velours de foie gras +4,00€

Desserts

Pavlova de fruits exotiques, sorbet et crème mascarpone à la vanille

ou

Cœur coulant au chocolat, coulis de caramel à la fleur de sel et sorbet chocolat blanc

ou

Parfait glacé à la mandarine impériale et coulis d'orange amère

ou

Mousse aux fruits rouges, biscuit coco, coulis et sorbet framboise

ou

Vacherin pistache-praliné et dés de poire flambés au Cognac

Menu 50€

Choix unique pour l'assemblée

Mise en bouche

Blinis de hareng fumé, velouté de châtaignes et de noisettes

Entrées

Carpaccio de Saint-Jacques et de saumon, vinaigrette passion-agrumes
et mignonnette de petits légumes

ou

Ballotin de foie gras en chemise de figues séchées, confit d'oignons
et brioche aux raisins secs

ou

Nage d'écrevisses et de homard, parfumée aux herbes fraîches
et sa trilogie de carottes

ou

Ravioles de langoustines, velouté de poireaux au cumin,
chips de pancetta et poireaux frits

ou

Vol au vent de ris de veau et quenelles, velouté de fond blanc aux morilles

Pause glacée

Plats

Caille désossée, farce fine aux cèpes, sur canapé et sauce forestière aux morilles

ou

Pavé de filet de bœuf au beurre moussieux et sauce velours de foie gras à la truffe

ou

Filet de bar cuit sur peau, risotto au champagne et émulsion au citron confit

ou

Suprême de chapon rôti en aiguillettes, châtaignes, patates douces et jus réduit au Pineau

Desserts

Gratin d'agrumes, sabayon au Lillet, sorbet mandarine et madeleine

ou

Dôme passion, insert mangue, biscuit coco, meringue colorée et coulis d'or

ou

Mousse de marron, cœur coulant au cassis et sablé breton

ou

Finger tout chocolat, éclats de cerises Amarena et chantilly vanille

Conditions générales

Boissons

Nos formules groupes sont boissons comprises

- Cocktail maison ou kir pétillant ou cocktail sans alcool
- Vin bouchés sélectionnés en accord avec le menu choisi
- Toutes personnalisations sera possible pour les vins.
- Deux bouteilles de vin pour huit personnes sur le repas
- Eau en carafe offerte avec possibilité de choisir eau plate et pétillante 6 euros par bouteille
- Café expresso ou Thé ou Infusion

Choix de Menu et convives

- Le menu défini sera transmis 7 jours au plus tard avant votre venue
- Nos formules groupes sont valables pour un minimum de 15 personnes
- Nos menus sont à choix unique pour l'assemblée (même entrée même plat même dessert)
- Toutefois nous accordons la possibilité de 2 choix possible pour un minimum de 25 personnes avec obligation de votre part de préparer une affichette pour chaque convives avec son choix.

Horaires

Déjeuner :

- L'arrivée des repas de groupe pourra se faire à partir de 12H15
- Départ 15H 30 en semaine et 16H le samedi et dimanche

Dîner :

- L'arrivée des repas de groupe pourra se faire à partir de 19H30
- Départ 22H30 en semaine et 23H00 vendredi et samedi

Supplément fromage

Assiette de 3 fromages affinés avec salade et confiture maison 4,50 euros

Gâteau d'anniversaire

Nous pouvons vous préparer le gâteau de votre choix dans tous nos menus sans supplément sauf Pièce montées 4 EUROS par personne

Bon pour accord et signature