

Le Gabarier

MENUS DE GROUPE

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

Menu du Terroir

30€00

du lundi midi 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 fouetté 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 ile flottante aux amandes grillées et caramel

Menu Lapidiales

36€00

hors dimanche et jours de fêtes

Entrées

Paté en crôte maison aux pistaches et coeur de foie gras confit d'oignon
ou

Carppaccio de saumon et st jacques aux agrumes, bouquet de roquette
ou

Oeuf cococte gourmand, crème de cèpes aux gésiers confits et magret fumé
ou

Vol au vent de lotte et crevette sauce coquillage au curry
ou

Pressé de bœuf au foie gras, jeune poireaux vinaigrette à l'huile de noisette

Plats

Médailon de quasi veau lardé à la poire et mottin charentais
ou

Coussin de pintade, farce fine aux herbes et méli-mélo de champignon
ou

Filet de bar, julienne de légumes racine, crème de coques au thym frais
ou

Filet de canette rôti au romarin, jus acidulé au cassis
ou

Pièce de bœuf dans le faux filet, échalotte et crème de fourme d'Ambert
ou

Garniture: jardinière de légumes grenaille et purée de patate douce

Desserts

Délice framboise, biscuit spéculoos et coulis de fruit rouge mentholé
ou

Entremet aux deux chocolats, tuile au grué de cacao
ou

Panna cotta à la fleur d'oranger, minestrone de fruit frais
ou

Parfait glacé a la Sève feu de joie, coulis d'orange
ou

Coeur coulant chocolat et son sorbet aux fruits exotiques

Menu du Gabarier

44€00

Entrées

Velouté mousseux de champignon, œuf bio poché
et uile au grué de cacao

ou

Gravlax de saumon aux herbes fraîches, betterave en spaghetti marinés
et vinaigrette de framboise

ou

Tataki de magret de canard, mayonnaise wazabi
et noix de cajou grillées

ou

Médailon de foie gras mi-cuit au Pineau des Charentes,
confit de cassis et briochette

Plats

Émincé de pièce de bœuf dans le faux filet, mille feuille de pomme de terre
et jus de viande réduit aux échalotes

ou

Dos de merlu rôti sur peau aux amandes, polenta crémeuse au chorizo
et poêlée de légumes racines

ou

Jambonnette de volaille fermière farcie au vert, pleurotes,
pommes grenailles et coulis de persil plat

ou

Filet mignon de sanglier, rôti aux aromates, choux rouge craquant
et fond de gibier aux airelles

Desserts

Notre cœur coulant au chocolat, crème et glace vanille

ou

Entremet tout framboise, biscuit spéculoos et sorbet

ou

Belle crêpe aux pommes caramélisées, glace
et sauce caramel fleur de sel

ou

Aspics de clémentines aux zestes d'agrumes, Cointreau
et sorbet pamplemousse

Menu du Gourmand

55€00

Mises en bouche

Escalope de foie gras poêlée, rosace de pommes fruit,
épinard au vinaigre balsamique et jus réduit au cidre

ou

Cuisses et suprêmes de caille, bouquetière de salade au foie gras
et vinaigrette de framboise

ou

Queues de langoustine en cassolette, fondue de poireau
et bisque de carapace à l'estragon

ou

Brochette de noix de st jacques et boudin noir, lard fumé
julienne de légumes et crème de moutarde violette

Pause glacée et alcool doux

Plats

Médailon de filet de bœuf, beurre moussieux au thym
et jus de viande émulsionné à la truffe

ou

Carré d'agneau servi rosé croûte d'herbes, jus réduit au basilic,
mogettes et purée de patate douce

Plateau de fromage 3 variétés

Desserts

Assiette gourmande de nos desserts

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 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