



## MENUS GROUPE

*Restauration sur place*

*Aux portes du Loiret, à quelques encablures du château de Fontainebleau et sa forêt domaniale, de la Maison Jean Cocteau et du Cyclop de Milly la Forêt, des villages de peintres célèbres de Barbizon à Moret sur Loing... découvrez le charme de Malesherbes et ses richesses environnantes.*

*Faites une pause gourmande dans un cadre pittoresque, qui séduit petits et grands en quête de plaisirs sensoriels !*

### CONDITIONS DES OFFRES DE RESTAURATION GROUPE SUR PLACE

- Nos menus sont valables pour un minimum de 20 personnes. Un supplément pourra être facturé dans le cas contraire.
- Le choix de l'entrée, du plat, du dessert et des options (fromages et boissons) de votre repas est à nous transmettre au plus tard une semaine avant la date prévue du repas.
- Le choix des composantes de votre menu est par défaut identique pour l'ensemble des convives. Un supplément pourra être facturé dans le cas contraire.
- Nos tarifs sont exprimés TTC par personne, service sur place compris.

*A noter : Les menus ne comprennent pas de boisson (voir formules boissons).*



HOTEL\*\*\* - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR  
10 place du Martroy - 45330 MALESHERBES / Tel : 02 38 34 87 25  
Fax : 02 38 34 68 99 / [contact@hotel-ecudefrance.fr](mailto:contact@hotel-ecudefrance.fr) / [www.hotel-ecudefrance.fr](http://www.hotel-ecudefrance.fr)  
SAS au capital de 52 500 € - RCS Orléans 311 109 870 - FR 843 111 098 700 00 15



## MENU HONORÉ DE BALZAC

**16.00€**

(14.55€ HT)

Terrine de foie de volaille  
Quiche Lorraine, salade verte  
Œuf en gelée aux légumes de saison

---

Petit salé aux lentilles  
Poulet Basquaise, riz Basmati  
Parmentier de la mer, salade verte

---

Crèmeux chocolat  
Crumble aux pommes  
Ile flottante, crème Anglaise

### Options avec supplément

- Assiette de fromages du moment, salade verte :  
2 pièces : 3,50€ TTC par personne  
3 pièces : 5€ TTC par personne
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

### Honoré de Balzac (1799 – 1850)

*Auteur de la Comédie Humaine (plus de 90 ouvrages), il se paie la tête de ses personnages, adore leurs défauts et s'en délecte avec gourmandise...*

**H**arengs, pommes à l'huile  
**Q**uiche aux poireaux et lardons, salade verte  
**S**alade de Fusilli, poulet émincé, sauce cocktail, estragon

---

**J**oue de porc braisée, sauce au cidre, pomme purée  
**C**uisse de poulet rôtie, jus forestier, pommes rissolées  
**F**ilet de Colin, beurre blanc à l'estragon, poêlée de légumes de saison

---

**C**lafouti au fruit de saison  
**P**anna Cotta au caramel beurre-salé  
**P**udding aux pommes, crème anglaise caramel

### Options avec supplément

- Assiette de fromages du moment, salade verte :  
2 pièces : 3,50€ TTC par personne  
3 pièces : 5€ TTC par personne
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

### Émile Zola (1840 – 1902)

*Fondateur du Naturalisme en Littérature, il a le souci du détail et de la précision ! Dans ses 20 volumes des Rougon-Macquart, il raconte l' « histoire naturelle et sociale d'une famille sous le second Empire ».*

**P**oireaux grillés, sauce Gribiche  
**S**alade de blé au hareng, betteraves rouges  
**B**rick raclette-jambon de pays, salade de jeunes pousses

---

**O**ssobucco de dinde, légumes de saison  
**P**oitrine de porc braisée, pomme purée, crème d'ail noir  
**D**uo de poissons en papillote, julienne de légumes de saison

---

**F**ondant chocolat, coulis de fruits rouges  
**P**ithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »  
**P**ain perdu aux pommes flambées au Calvados, Chantilly

### Options avec supplément

- Assiette de fromages du moment, salade verte :  
2 pièces : 3,50€ TTC par personne  
3 pièces : 5€ TTC par personne
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

### Victor Hugo (1802 – 1885)

*C'est 4000 pages de poèmes, autant d'essais, 3000 pages de romans, 2000 pages de théâtre... le menu est copieux ! On a dit que ce surhomme des lettres françaises avait de l'encre dans les veines.*

**S**alade Ecu de France

(Magret de canard IGP Sud-Ouest fumé Maison, gésiers, salade, tomate, pommes de terre, vinaigrette)

**T**aboulé de Quinoa, gambas rôtie

**S**alade de lentilles vertes, dés de truite marinée comme un Gravlax

---

**C**onfit de canard, pommes de terre à la Sarladaise

**B**lanquette de veau et ses légumes du bouillon, riz Pilaf

**T**hon en viennoise de curry rouge, polenta croustillante aux herbes

**L**apin à la bière, chanvre et petit épeautre - **exclusivité** « *Made in Nord Loiret* »

---

**P**aris-Brest

**B**avarois Poire Chocolat

**T**arte aux pommes des Sœurs Tatin

**P**ithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »

**Options avec supplément**

- Assiette de fromages du moment, salade verte :  
2 pièces : 3,50€ TTC par personne  
3 pièces : 5€ TTC par personne
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

**Pierre Larousse (1817 – 1875)**

*La grande œuvre de cet instituteur puis libraire, qui voulait tout savoir sur tout et dévorait les sciences, les arts et les lettres, c'est le Grand Dictionnaire Universel du XIXe siècle en 17 volumes, 22700 pages et 11 ans de labeur ininterrompu.*

**F**oie gras de canard mi-cuit, brioche à la rose, confit de rose  
**D**uo de douceur au chèvre de Boisminard, poire, pomme et miel du Gâtinais  
**T**ruite marinée comme un Gravlax aux agrumes, mayonnaise au Yuzu, sablé aux herbes, mousse coriandre

---

**T**ruite sauce safranée, déclinaison autour du poireau  
**T**ête de veau sauce Ravigote - Tradition de l'Ecu de France  
**P**aleron de bœuf braisé, garniture Bourguignonne, pommes purée  
**S**uprêmes de volaille, sauce Périgourdine, risotto de coquillettes aux champignons

---

**T**arte citron meringuée  
**P**ithiviers fondant, label « Authentique Pithiviers »  
**P**rofiteroles, sauce chocolat (*au choix : glace vanille ou crème pâtissière*)  
**C**hou Praliné noisette, quenelle fève de Tonka, caramel fleur de sel

### Options avec supplément

- Assiette de fromages du moment, salade verte :  
*2 pièces : 3,50€ TTC par personne*  
*3 pièces : 5€ TTC par personne*
- Formules Boissons de 4€ à 20€ TTC / personne

### Jules Verne (1828 – 1905)

*Il écrit comme on mange... avec appétit : 62 romans et 18 nouvelles constituent les Voyages Extraordinaires. Il est dans le monde, après Agatha Christie, l'auteur le plus traduit en langue étrangère.*

## FORMULES BOISSONS

### **Formule Boissons Soft** 4€ TTC / pers. (3.64€ HT)

2 bouteilles de soft\* pour 6 personnes, thé ou café

\* Jus de fruit et/ou Soda

### **Formule Boissons Budget** 4€ TTC / pers. (3.41€ HT)

1 bouteille de vin (75cl)\* pour 5 personnes, 1 thé ou café

\* « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc) Rouge et/ou Blanc

### **Formule Boissons Premium** 6€ TTC / pers. (5.08€ HT)

1 kir Sauvignon, 1 bouteille de vin (75cl)\* pour 5 personnes, 1 thé ou café

\* « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc) Rouge et/ou Blanc

### **Formule Boissons Premium +** 8€ TTC / pers. (6.82€ HT)

1 kir Sauvignon, 1 bouteille de vin (75cl)\* pour 4 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 4 personnes, 1 thé ou café

\* « 6ème Sens » Gérard Bertrand (IGP Pays d'Oc) Rouge et/ou Blanc

### **Formule Boissons Prestige** 12€ TTC / pers. (10.19€ HT)

1 apéritif Maison\*, 1 bouteille de vin (75cl)\*\* pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 3 personnes, 1 thé ou café

\* Crème de fruits et Crémant

\*\* Chardonnay (AOP Bourgogne blanc) et/ou Les Terres Rouges (AOP Saumur Champigny rouge)

### **Formule Boissons Plaisir Intense** 20€ TTC / pers. (16.85€ HT)

1 apéritif Maison\*, 1 bouteille de vin (75cl)\*\* pour 3 personnes, 1 bouteille d'eau minérale (1l) pour 3 personnes, 1 thé ou café

\* Crème de fruits et Crémant

\*\* Grand Marrenon (AOP Lubéron, Blanc) et/ou Mercurey A. Ducal (AOP Bourgogne, rouge)

## INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

L'Ecu de France dispose de **3 espaces de restauration distincts** :

- La salle à manger de l'Ecu : capacité 45 couverts
- Le café de l'Ecu : capacité 45 couverts
- La terrasse extérieure : capacité 45 couverts

Installé dans un Relais de Poste du début du XVIII<sup>e</sup> siècle, le restaurant BistrOnomique de l'Ecu de France vous accueille tous les jours (sauf le dimanche soir) pour partager **une expérience culinaire savoureuse** dans un cadre authentique et convivial.

Horaires habituels de service (ajustables à la demande) :

- 12h / 14h30
- 19h / 21h30
- Fermeture du restaurant le dimanche soir

## ACCESSIBILITÉ

Situé au n°10 de la place du Martroi, notre restaurant est **en plein cœur de Malesherbes et accessible aux cars de tourisme**. Après avoir déposé les passagers juste devant l'entrée de notre établissement, votre chauffeur sera guidé par nos soins jusqu'au **parking identifié par la ville pour stationner**. Un service navette (parking / restaurant / parking) pourra être offert au chauffeur sur demande.

## CONTACT

Ecu de France - Hôtel \*\*\* - Restaurant BistrOnomique - Traiteur  
10, place du Martroi - 45330 Malesherbes (FRANCE)  
[www.hotel-ecudefrance.fr](http://www.hotel-ecudefrance.fr)

Votre interlocuteur :

- Hélène DESPIERRE : [developpement@hotel-ecudefrance.fr](mailto:developpement@hotel-ecudefrance.fr) / 06 62 06 82 01



HOTEL \*\*\* - RESTAURANT BISTRONOMIQUE - TRAITEUR  
10 place du Martroy - 45330 MALESHERBES / Tel : 02 38 34 87 25  
Fax : 02 38 34 68 99 / [contact@hotel-ecudefrance.fr](mailto:contact@hotel-ecudefrance.fr) / [www.hotel-ecudefrance.fr](http://www.hotel-ecudefrance.fr)  
SAS au capital de 52 500 € - RCS Orléans 311 109 870 - FR 843 111 098 700 00 15

