# DOMAINE DU MOULIN CAVIER

## BRASSERIE
## GROUPE - TARIFS 2022

*Dans un ancien relais entièrement réaménagé, la brasserie du Domaine du Moulin Cavier propose une cuisine traditionnelle variée.*

Hôtel-Spa *** Domaine du Moulin Cavier
Restaurant Gastronomique - Brasserie
2 Route Nationale 162 49240 AVRILLE
Tél: 02.41.42.30.45

**Fondée en 1961, notre Brasserie** vous propose
une cuisine traditionnelle et soignée
dans un cadre convivial et entièrement rénové.
Pour vous recevoir, nous mettons à votre disposition
deux salles :
l'une pouvant accueillir au **maximum 26 personnes**
et la seconde **jusqu'à 50 personnes.**

Notre menu groupe vous est proposé pour 10 convives minimum.

Nous vous proposons un menu, valable toute l'année.
Varié et rigoureusement basé sur la qualité,
changé à chaque saison.

La brasserie est ouverte tous les jours,
**du lundi au dimanche, les midis et soirs.**

Notre équipe vous réservera son meilleur accueil
et vous garantit d'ores et déjà un service
attentif et chaleureux.

Notre équipe est à votre disposition pour vous recevoir, vous faire visiter les salles au préalable et vous présenter les options pour votre repas de groupe.

Merci de bien vouloir prendre un rendez-vous au 02 41 42 30 45.

# INFORMATIONS IMPORTANTES

Le temps passe si vite lorsqu'on se trouve en bonne compagnie à déguster de bons petits plats accompagnés d'une bonne bouteille de vin.

Afin d'avoir le temps nécessaire pour profiter de votre repas nous **vous demanderons de bien vouloir être à table avant 13h00 le midi et 21h00 le soir.**

Nous vous demanderons de **libérer la salle avant 16h00 pour le déjeuner** et pour le **dîner nous vous accordons la permission de minuit** !

Une souplesse pourra être tolérée pour l'heure de départ contre **facturation de 15€ par 1/4 d'heure entamé.**

Cependant, il ne sera pas possible d'aller au **delà de 17h30 pour le déjeuner et 1h00 pour le service du soir.**

Nous vous remercions pour votre compréhension.

# NOS APÉRITIFS

***

| | |
|---|---|
| Kir au vin blanc | 3.20€ |
| Kir pétillant | 3.70€ |
| Soupe à l'angevine traditionnelle | 3.90€ |
| Cocktail du Moulin | 4.30€ |
| Punch | 4.30€ |

Supplément toast salé
1€ par pièce

***

# NOS FORFAITS BOISSONS

***

## Forfait n°1

1 bouteille =3 personnes,.
minimum 3 forfaits

6.80€ par personne
Chardonnay et/ou Anjou rouge et un café

## Forfait n°2

10.50€ par personne
Anjou blanc réflexion
et/ou
Saumur Champigny et un café

Supplément eau minérale à 1.00€ par personne

***

***Sélectionnez les boissons de votre choix, dont le prix est par personne et à ajouter à celui du menu.***

***Il est préférable que le choix doit être identique pour tous.***

# MENU GROUPE 2022

**25.00€ par personne**

## ENTRÉES

*Esturgeon français fumé, salade de pommes de terre, oignons pickles hareng à et câpres tiges*

*Ou*

*Terrine de canard*

*Ou*

*Foie Gras de canard maison et son confit d'oignon au Layon*

## PLATS

*Poisson du moment*

*Ou*

*La cuisse de poulet de Janzé label rouge désossé et laqué au miel*

*Ou*

*Filet de bœuf sauce Béarnaise (supplément 3.00€)*

*Garnitures: légumes et écrasé de pommes de terre*

## FROMAGES (supplèment 4.00€)

*L'assiette de fromage "l'affineur" du chef Xavier Thuret*

## DESSERTS

*Farandole de desserts*

*Ou*

*Sphère tout chocolat*

*Ou*

*Crémet d'Anjou*

Les menus que nous vous proposons sont servis uniquement sur commande. C'est pourquoi, nous vous demandons de bien vouloir faire un choix unique pour tous.

# MENU ENFANT
# À 9.30€

## SIROP À L'EAU
## (PARFUM AU CHOIX)

***

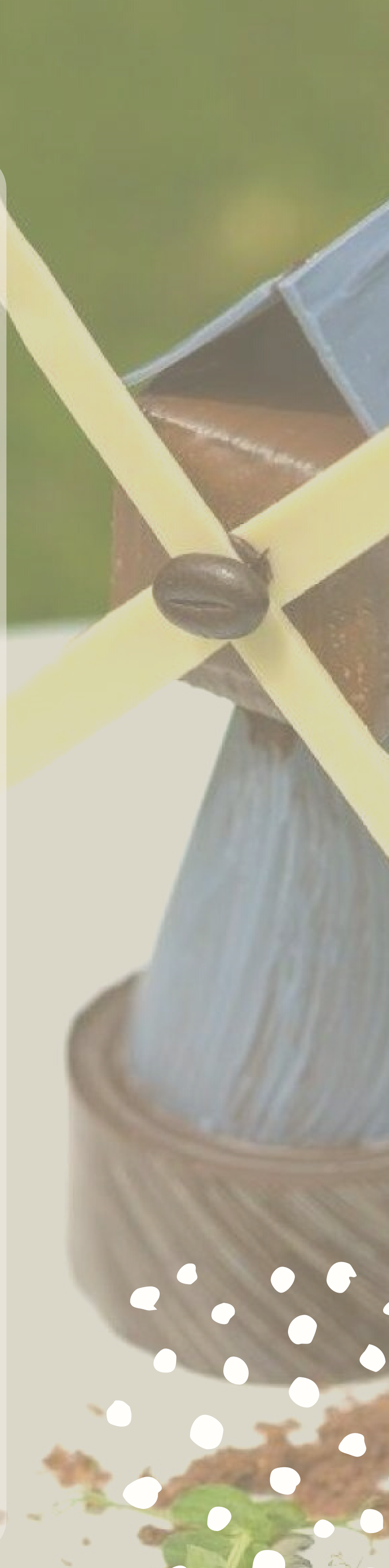
## PLATS

Jambon
ou
Steak haché
ou
Nuggets
ou
Pizza Margarita

***

## DESSERTS

La coupe de glaces
ou
Fomages blanc
ou
Salade de fruits



# Les Desserts de Fête

Pour vos évènements nous vous proposons en dessert des entremets servie pour la totalité des convives.

## Nos entremets

*(biscuit moelleux et mousse)*
*pour un minimum de 10 personnes*

La Trilogie au chocolat

***

Le Cardinal
*(Mousse fraise, framboise et cassis)*

***

La Croix Cadeau
*(Feuillantine, crème cointreau et griotte)*

*Possibilité de gâteau avec des bougies et des plaques en pâte d'amande.*

Toute l'équipe du Domaine du Moulin Cavier

vous remercie!

Hôtel-Spa  Domaine du Moulin Cavier ***
Restaurant Gastronomique - Brasserie
2 Route Nationale 162
49240 AVRILLE  -Tél: 02.41.42.30.45
https://www.hotelmoulincavier.com/
hotel@hotelmoulincavier.com