

# A.O.

## RESTAURANT

# Menus Banquet

A partir de 20 personnes  
Possibilité à partir de 12 menus avec un supplément de 5€ /pers.

Cuisine Maison Excepté glace et sorbet  
Tarif 2022 ttc (En cas d'augmentation de la TVA,  
nos prix seront imputés de cette augmentation)

AUBERGE DE L'OMBREE  
Bel air de Combrée, Ombrée d'anjou  
02-41-61-02-41  
[info@aubergedelombree.com](mailto:info@aubergedelombree.com)

Menu à 33€90

Supplément duo de fromages et salade verte 4.00€

### *Apéritif*

Kir vin blanc, Feuilleté Fromage et Epices

### *Entrées*

Terrine de Canard au Foie Gras, Confit de Pommes Poires Pruneaux et Armagnac

Croustade de Volaille à la Crème de Poireaux et Champignons Grillés

Mousseline de Sandre et Saint-Jacques au Beurre Blanc

### *Plats*

Noix de Joue de Porc Confite à l'Anjou Rouge

Ecrasé de Pommes de Terre, Fricassée de Légumes de Saison

Dos d'Eglefin Rôti, Crème Fumée

Risotto aux Petits Légumes, Roquette et Parmesan

Suprême de Poulet, Jus au Thym

Gratin de Pommes de Terre et Légumes de Saison

### *Desserts*

Poire Belle Hélène Façon Auberge

(Mousse au Chocolat, Poire Pochée, Glace Vanille, Chocolat Chaud et Crumble)

Finger Vanille des Iles, Noisettes et caramel Beurre Salé, Glace Macadamia et Confiture de Lait

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau, Mini Brochette de Fruits et Coulis de Saison

Tarte Fine Pêche et Amande, Sorbet Pêche de Vigne

Gâteau Douceur Poire, Chocolat et Caramel au Beurre Salé

### *Boissons*

Sauvignon de Loire Château d'Avrillé (1 pour 6)

Anjou Rouge Château d'Avrillé (1 pour 6)

Café

Menu à 40€90

## *Apéritif*

Kir vin blanc, Feuilleté Fromage et Epices

## *Entrées*

Salade Gourmande

Wrap de JambonCru et Pesto, Gravlax de Saumon, Crème Ciboulette,  
Foie Gras de Canard Mi cuit, Confit de Pommes Poires Pruneaux et Armagnac

Mousseline de Sandre et Saint-Jacques au Beurre Blanc

Tourte de Poissons et Fruits de Mer Sauce Safranée

Risotto aux Légumes Confits, Parmesan, Roquette et JambonCru Ibérique

## *Plats*

Dos d'Eglefin au Beurre Blanc

Ecrasé de Pommes de Terre aux fines herbes, Légumes de Saison

Tournedos de Pintade Farcie au Foie Gras Sauce Porto

Gratin de Pomme de Terre à la crème, Tomate Cerise Confite, Poêlée de Légumes

Paleron de Bœuf Braisé 7 Heures , Garniture Bourgeoise (champignon, carotte, petit oignon)

Purée de Légumes d'Antan

## *Fromage*

Duo de Fromages et Salade aux Noix

## *Desserts*

Poire Belle Hélène Façon Auberge

(Mousse au Chocolat, Poire Pochée, Glace Vanille, Chocolat Chaud et Crumble)

Finger Vanille des Iles, Noisettes et caramel Beurre Salé, Glace Macadamia et Confiture de Lait

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau, Mini Brochette de Fruits et Coulis de Saison

Tarte Fine Pêche et Amande, Sorbet Pêche de Vigne

Gâteau Douceur Poire, Chocolat et Caramel au Beurre Salé

## *Boissons*

Sauvignon de Loire Château d'Avrillé

Anjou Rouge Château d'Avrillé

Café

Menu à 43€90

## *Apéritif*

Kir vin blanc, Feuilleté Fromage et Epices

## *Entrées*

Gouline Angevine aux champignons et Rillauds,  
salade mêlée au vinaigre de vin d'Anjou

Nage de Cabillaud, Saumon et Saint Jacques Aux Petits Légumes Sauce Safranée

Saumon, Le Tartare au Citron Vert, Le Mariné, Crème à L'Aneth

## *Plats*

Dos de Sandre au Beurre Blanc  
Ecrasé de Pommes de Terre, Poêlée de Légumes

Magret de Canard Rôti,  
Ecrasé de Pommes de Terre et Poêlée de Légumes

Filet de Mignon de Porc de Montagne Rôti à la Crème d'Ail,  
Pommes de Terre Grenaille au Chorizo, Poêlée de Légumes

Paleron de Veau Cuisson Basse température Sauce Foie Gras  
Gratin de Pomme de Terre à la crème et Légumes de Saison

## *Fromages*

Plateau de Trois Fromages Affinés, Accompagnement Sucré et Salé

Duo Chaud et froid  
Camembert pané à la Moutarde, Pressé de Pont l'Evêque aux Noisettes et Salade

## *Desserts*

Fraises en Millefeuille de Tuiles de Sésames Crème Légère Vanille et Sorbet (en saison)

Coulant Chaud au Chocolat, Cœur Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille Bourbon

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau, Mini Brochette de Fruits et Coulis de Saison

Tarte Fine Pêche et Amande, Sorbet Pêche de Vigne

Gâteau Douceur Poire, Chocolat et Caramel au Beurre Salé

## *Boissons*

Sauvignon de Loire Château d'Avrillé

Anjou Rouge Château d'Avrillé

Café

Menu à 49€90

## *Apéritif*

Kir Pétillant ou Soupe Angevine, Feuilleté Fromage et Epices

## *Entrées*

Tourte de Canard et Escalope de Foie Gras de Canard Sauce Aux Cèpes, Mesclun à l'huile de Truffe

Cassolette de Filet de Sole Farci, Langoustines et Gambas, Beurre Blanc

Saint Jacques Rôties et Lard Grillé, Royald'Asperges, Emulsion Parmesan

## *Plats*

Dos de Sandre au Beurre Blanc

Ecrasé de Pommes de Terre, Poêlée de Légumes (peut être servi en entrée)

Le Canard en Trois Préparations

Le Magret Rôti, Le Foie Gras en Burger, La Cuisse Confitée en Parmentier et Poêlée de Légumes

La Volaille de Challans Farcie aux Ecrevisses Sauce Terre et Mer

Gratin de Pomme de Terre à la crème, Légumes de Saison

Pavé de Veau Fermier, Crème de Morille et Fève Tonka

Fricassée de Légumes de Saison, Ecrasé de Pommes de Terre

Filet de Boeuf Origine France, Sauce Foie Gras et Girolles (supplément 6 Euros)

Gratin de Pommes de Terre et champignons

## *Fromages*

Plateau de Trois Fromages Affinés, Accompagnement Sucré et Salé

Duo Chaud et froid

Camembert pané à la Moutarde, Pressé de Pont l'Evêque aux Noisettes et Salade

## *Desserts*

Fraises en Millefeuille de Tuiles de Sésames Crème Légère Vanille et Sorbet (en saison)

Coulant Chaud au Chocolat, Cœur Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille Bourbon

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau, Mini Brochette de Fruits et Coulis de Saison

Tarte Fine Pêche et Amande, Sorbet Pêche de Vigne

Gâteau Douceur Poire, Chocolat et Caramel au Beurre Salé

## *Boissons*

Sauvignon de Loire Château d'Avrillé

Anjou Rouge Château d'Avrillé

Café

## *Conditions particulières*

Les menus doivent être identiques pour toute la table

Le nombre de convives doit être confirmé 48 heures avant le repas et ce nombre sera définitif pour établir la facture.

Pour les déjeuners, la salle est mise à votre disposition jusqu'à 17 heures

Après cet heure, le personnel sera facturé 50€/heure

(hors mariage et repas avec prestation le soir)

Modalités de paiement

Il vous sera demandé un acompte de 20% à la réservation. Pour les mariages : +40% à moins de 30 jours du repas. Le solde à la réception de la facture

Nos prestations

Toutes nos prestations faites dans nos salles incluent :

La location de la salle, la mise en place, le nappage, la vaisselle, le personnel et le nettoyage