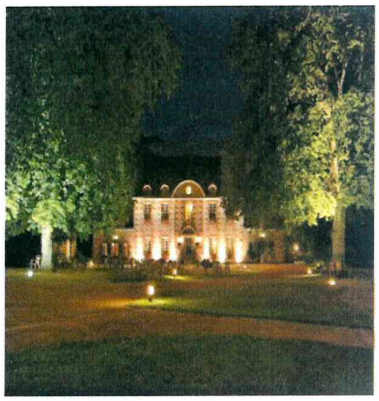
La MARJOLAINE
SÉJOUR & GASTRONOMIE

Découvrez un cadre **EXCEPTIONNEL** *en Mayenne*



Vos Contacts :
JM Chapin
J Bidon

Hotel Restaurant La Marjolaine, c'est : un Logis

- 41 chambres (Classique, supérieur, supérieur avec sauna, et suite)
- 1 grande salle de réception de 260m2
- 10 Salles de séminaires équipées de vidéoprojecteurs et écrans
- SPA,, salle de massage, hammam
- 12 vélos VTT, à disposition (parcours sécurisés 85 kms de hallage le long de la Mayenne)
- Piscine chauffée de Mai à Octobre
- Salle détente sport, table de ping-pong
- Un Parc ombragé.

Menus de Réceptions -Tarif Groupe

Nos prix sont à titre indicatif et peuvent évoluer selon les cours ou changement de TVA

Confirmation de vos réservations de repas ou de chambres par versement d'arrhes

16, Le Bas-Mont 53100 MOULAY 02 43 00 48 42 02 43 08 10 58
Code APE : 5510Z – SIRET 348 552 282 00025 – N° TVA FR 59348552282
lamarjolaine@wanadoo.fr
www.lamarjolaine.fr

Un Moment de convivialité :

L'Apéritif

Apéritif avec 3 amuses-bouche /pers.

L'Angevin,	6.00 €
Kir vin blanc,	6.00 €
Apéritif Maison,	7.50 €
Sangria,	7.50 €
Cocktail Passoä	7.50 €
Flûte de Champagne,	11.50 €
Cocktail de jus de fruits,	6.50 €
Jus d'oranges, Coca, Schweppes	4.00 €
Jus de Fruits Alain Millat	6.50 €

Les petits fours :

Petits fours (5/pers)	3.90 €
Toasts frais assortis (5/pers)	3.90 €
Petits fours sucrés (5/pers)	4.50 €

Cocktail de jus de fruits : 15 € / litre
Cocktail de jus de fruits Alain Millat : 20 € / litre
Cocktail Passoä : 25 € / litre

Forfait à la bouteille	**1 à 5 Btes**	**6 à 8 Btes**	**9 à 12 Btes**	**12 à 20 Btes**	**20 et Plus**
Crémant de Loire	26.00 €	24.00 €	22.00 €	21.00 €	18.90 €
Cuvée Trésor Brut et Rosé « Notre Sélection »	34.00 €	29.80 €	27.60 €	25.70 €	23.00 €
Champagne	63.00 €	53.00 €	48.00 €	43.00 €	40.00 €

Le Grignotage du Parc

Cocktail 8.90 € /pers

(environ 8 pièces par personnes)

Avec Verrines 11.50 €/ pers

Bruschetta aux Champignons
Fingers de Poulet aux Epices
Blinis aux Œufs de Lumps
Les Feuilletés
Boudin Artisanal
Porc laqué au Miel
Saucisses cocktail Maison
Accras de Morue Antillais
Beignets de Crevettes, Légumes, Calamars
Cuillère Boulgour Catalan
Cuillère Poissons Marinés aux herbes et Citron vert
Assortiments de Goudas « cumin et Fenugrec »

Tapas : Jambon Espagnol, Tortillas, Truite Fumé,
Sardines Marinés, Carbonara

Nos Verrines : 2.00 € / Pièce

Soupe froide de brocolis au galanga, œufs de saumon
Mousse de foie blond au pain d'épices
Crumble niçois au fromage de chèvre
Petit pot de crème de foie gras
Mousse d'artichaut et crevette au basilic
Caviar d'aubergine au jambon
Avocat au saumon mariné aux épices

Le Grand Cocktail La Marjolaine

16.80 € / Pers

Les Tapas :
Jambon Espagnol, Tortillas, Truite fumé, Sardines Marinés

Verrine Froide de Brocolis au galanga, œufs de Saumon
Crumble Niçois
Verrine Tiramisu Mascarpone, tomates séchées et Parmesan
Verrine Cappuccino glacé de carottes et cumin
Gésiers de Canard confits
Moelleux d'escargot de Cornillé Les Caves
Beignets Crevettes
Beignets Calamars
Beignets légumes
Accras
Maki
Assortiments de toasts frais
Assortiments de petits fours Salés
(Croque Monsieur, Pizzas, Quiches, Allumettes fromage)
Tartelette aux Œufs de poissons
Marmite de Volaille aux Champignons noirs
Cassolette de Chipirons et Crevettes aux Epices
Travers de Porc Tandoori
Roulés de Poulet à la Thaïlandaise

Foie gras ou Huîtres supplément 10 €

Assortiment de Fromages Froids et Chauds

Dégustation de desserts supplément 10 €
(Crème Brulée, Tartelettes aux Fruits de Saison, Milkshake à la fraise, Choux à la crème, Tiramisu, Panacotta aux Fruits,
Verrine Glacée Pomme Tatin)

Exemples Menus 2 plats

(1 entrée — 1 plat — Fromages — 1 dessert)

Vous pouvez également composer un menu 3 plats ou remplacer un plat dans le choix des suggestions.

Menu 37.80 €

Bavarois de Crevettes et Langoustines, Choux Fleurs Râpés, Sésames au Wasabi
Suprême de Pintade Fermière à la Coriandre
Plateau de Fromages affinés
Délice Poire Williams au Caramel et Vanille
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 43.00 €

Foie Gras Préparé par nos Soins, Chutney à la Poire
Pavé de Faux Filet de Bœuf, Moutarde à l'Ancienne, Légumes de Saison
Plateau de Fromages Affinés
Cœur Framboise Passion, Coulis de Fruits Rouges
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 35.00 €

Tartare de Thon aux Epices et Mousse de Betterave à la Framboise
Filet de Canette Rôtie au Four, Poêlée de Pêches
Plateau de Fromages affinés
Vacherin à la Fraise, Coulis de Fruits Rouges
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 51.50 €

Langoustines au jus de Mangues, Céréales, Raifort et Concombre
Parfumés au Galanga
Pigeonneau Rôti au Four Farci de Ris de Veau
Plateau de Fromages affinés
Poire Rôtie, Sauce Caramel et Glace Vanille
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 39.90 €

Carpaccio de Saumon Mariné et Mousse de Saumon Fumé au Pavot Bleu
Quasi de Veau à la Crème de Champignons, Légumes de Saison
Plateau de Fromages affinés
Le Mayennais, pomme Rôtie, Caramel Framboise, Glace Vanille
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 37.80 €

Marbré de Foie Gras et Confit de Canard aux Pistaches, compote
de Pruneaux et Mangues
Filet Mignon de Porc, Poêlée de Champignons aux Kumquats
Plateau de Fromages affinés
Crumble Dragées et Framboises, Coulis de Fruits Rouges
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 37.00 €

Filet de Rouget Barbet Rôti à l'Huile d'Olives, Tomates Confites et
Poivrons Doux au Tandoori
Magret de Canard de la Ferme de la Barrière aux Baies
de Fruits Rouges
Plateau de Fromages affinés
Magellan, Crème Exotique
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 36.00 €

Marinière de Poissons et Crustacés, Bisque de Crevettes à l'Estragon
L'Agneau dans une Infusion de Vin aux Epices, Légumes Printaniers
Plateau de Fromages affinés
Dégustation de Fraises et Glace Vanille, Tuiles aux Pralines Roses
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 44.00 €

Noix de St Jacques aux Fèves et Vadouvan
Filets de Cailles et Foie Gras Poêlé, jus à la Mangue
Plateau de Fromages affinés
Profiteroles à la Vanille, Sauce Chocolat
Café, Mignardises et Chocolats

Menu 38.80 €

Aumônière de Truite Fumée Maison à l'huile d'Olives, Légumes
Fraîcheurs à l'Aneth
Désossé de Pintade Fermière Rôtie, Coulis de Foie Gras
Plateau de Fromages affinés
La Marjolaine, Sorbet à l'Orange, Poire au Caramel d'Agrumes
Café, Mignardises et Chocolats

Sorbet pommes Calvados : 3.80 €
Sorbet Chocolat, Cognac aux Amandes : 4.20 €

****

Croquembouche (Suppl. / Pers.) : 3.95 €
Dessert Supplémentaire : 8.50 €
Dessert Supplémentaire, assiette composée : 10.00 €

Page 7

Nos Suggestions

Les Entrées :

Nougat de foie gras et de cailles, figues fraîches à la grenadine
Maraîchère de tourteaux et langoustines, vinaigrette de tomates aux sésames noirs
Asperges tièdes aux morilles, au vin du Jura
Filets de cailles et foie gras poêlé, compote de rhubarbe au jus de mûres
Ballottine de pintade au foie gras, salade à la moutarde noire
Eventail de melon et jambon fumé
Tartare de saumon et crevettes à l'aneth
Poêlée de cailles aux cassis et lardons
Langoustines rôties, tomates confites et légumes à la grecque, vinaigrette au vin de Chinon
Langoustines rôties, beurre aux agrumes, fenouil fondant aux épices
Truite fumée aux agrumes, salade à l'huile d'Olive
Salade de St Jacques aux petits légumes et aux herbes
Assiette Gourmande La Marjolaine
(Ballottine de pintade, foie gras, magret et truite fumée Maison)
Foie gras chaud aux pommes, jus de griottes
Brandade de cabillaud, tomates confites, coulis de piment doux
Rose de truite fumée Maison à la crème de safran

Les poissons :

Pavé de Saumon aux Sésames et au Pavot Bleu, Crème de Chorizo
Filet de truite rose de Parné sur Roc à la ciboulette
Dos de lieu jaune, julienne de courgette croquante, bisque de crevette grise
Filet de sandre, poireaux confits, compote d'oignons au cassis
Filet de bar légèrement fumé, cuit à la vapeur, purée au safran
Aile de raie au beurre de tomates fraîches au pistou
Filet de barbue, jus de volaille aux noisettes grillées
Noix de St Jacques au beurre de nage
St Jacques aux petits légumes, au Vadouvan
Médaillon de homard à l'infusion d'estragon
Dos de Cabillaud, Tajine de Légumes aux Piments Doux
Gratin de langoustines au Sabayon
Rouget et caviar d'aubergines au vinaigre de Balsamique
Turbot rôti à la crème d'oursin
Filet de St Pierre vapeur, étuve de céleri aux noris sauvages
Lotte rôtie à l'américaine et petits légumes
Nage de poissons à la fleur de thym
Dorade royale, petits légumes à la grecque, coulis de langoustines
Baluchons de langoustines aux oreilles de porc confite

Nos Suggestions

Les Viandes :

Carré d'agneau aux légumes primeurs, Jus au Thym
Pigeonneau de chez Philippe DELAUNAY entièrement désossé et reconstitué, au jus de mûre
Pavé de bœuf, aux trompettes de la mort
Filet de bœuf aux morilles, sauce savagnin
Filet de canette laqué, aux pêches rôties
Pintade élevée à la ferme, en aigre doux
Confit de canard gras de la ferme
Filet mignon de veau, artichaut breton au jus de mousserons
Pavé de bœuf aux morilles, sauce au vin de Jura

Pendant la période de Chasse :

Noisette de biche Grand Veneur aux airelles
Dos de sanglier rôti de la St Hubert
Faisan rôti aux champignons des bois, croustillant de foie gras
Demi-perdreau aux scorsonères, jus de genièvre

Les Desserts :

Croustillant praliné, sauce aux noisettes grillées
Macarons glacés au pamplemousse rose et crème légère
Gâteau caramel au beurre salé, pommes flambées au Lambig
Sablé aux épices, fondant de chocolat, bananes caramélisées, glace caramel
Norvégienne à la fraise et son coulis
Pommes caramélisées au romarin, tuile à la coriandre
Soufflé glacé aux figues, chocolat et Armagnac
Profiteroles aux fruits des bois, coulis de fruits rouges
Le Mayennais, pomme rôtie, caramel framboise, glace vanille
Le miroir framboise, sorbet citron, petites framboises et coulis de fruits rouges
Le Séville, glace chocolat blanc, suprême de pamplemousse
La Marjolaine, sorbet orange, poire au caramel d'agrume
L'exotique, salade d'ananas frais et sorbet litchis
Le Magellan, glace vanille et petites framboises
Le Désir Passoä, glace vanille, milk-shake à la mangue
Le Javanais, ananas frais et glace coco

Le Buffet de Desserts (11.50 €/ pers)

(Feuilleté fraise - Tartelettes Citron Meringuée - Choux à la crème mousseline - Crème brûlée - Millefeuille - Le Mayennais - Ile flottante
Salade de fruits Frais —Tiramisu — Panacotta Aux Fruits
Verrine Glacée (Poire Gingembre, Pomme Tatin, Fruits Rouges)

Menu Enfant : 15.40 €

Menu Bambin (sans entrée) : 11.00 €

Les entrées

Quiche Lorraine
Assiette de Crudités et Charcuteries
Rosace de Melon (selon saison)
Truite Saumonée fumée Maison (supp. 2 €)

Les plats

Pièce de Bœuf, pommes de terre sautées
Filet de Poisson du marché, purée de Pomme de terre
Escalope de Volaille à la Crème, pommes de terre sautées

Les Desserts

Salade de fruits frais Maison
Fromage Blanc aux framboises et son coulis
Coupe de glace

Les Boissons

Jus d'Orange

Buffets

Prix à partir de 50 Pers.

Buffet de Printemps

23.40 € - avec service

18.20 € - si repas le midi avec service

Salade de poivrons grillés et tomates séchées
Salade fraîcheur à l'espagnole
Salade de choux rouge aux pignons de pin et fruits secs
Salade du Cantal au magret fumé (pommes de terre, gésiers, magret, oignons, cantal)
Melon et jambon fumé
Charcuteries artisanales (saucisson à l'ail, saucisse confite, andouille façon Vire, pâté de campagne)
Jambon à l'os préparé par nos soins
Carré de porc laqué à l'ananas
Plateau de fromages affinés
Crème Glacée Fruits Rouges
Tartelette aux Fruits
Choux à la crème mousseline

Buffet Terre - Mer

32.00 € - avec service

23.50 € - si repas le midi avec service

Salade Valencienne au haddock
Verrine de thon mariné et avocat, et fromage au basilic
Salade de pommes de terre et poivrons rouges à l'origan, filets de sardines rôtis
Salade de poissons marinés au safran et fruits secs
Terrine de la mer aux noris sauvages
Truite fumée par nos soins sauce à l'anis
Miroir de truite saumonée et légumes à la coriandre
Carré d'aloyau de bœuf en croûte de sel (servi froid)
Plateau de fromages affinés
Macarons au café
Salade de fruits frais
Gourmandise à la fraise

Pour vos Soirées :

Forfait Boissons soft : 5.90 € / Pers.
Ou
8.00 € le litre de Soft et 3.90 € les Btes d'eaux
(Coca cola, Jus d'oranges, Schweppes, Ice tea, eaux plates et gazeuses)

Bières pression (Prix du fût)
Bière Kobus - Fût de 30 litres : 255 €
Bière Karlsbraü - Fût de 30 litres : 290 €
Bière 1664 - Fût de 30 litres : 340 €
Bière 1664 - Fût de 20 litres : 233 €
Bière Grimbergen - Fût de 20 litres : 267 €

Buffets

Buffet : 30.00 €

Salade Valenciennes au haddock
Salade de poivrons grillés
Salade de choux rouges, pommes de terre et jambon
Salade de haricots au chorizo et aux tomates
Salade fraîcheur à l'espagnole
Salade de taboulé à la menthe

Suppl . 7.30 €
Saumon froid et légumes à la grecque
Colin en écailles de concombre

Choix du plat principal
Poulet basquaise,
Ou
Couscous
Ou
Coq au Vin
Ou
Paëlla
Ou
Suppl . 10.50 €
Nage de St Jacques aux petits légumes au Vadouvan

Plateau de Fromages affinés

Le Tropique
Ou
Assortiment de pâtisseries **(Suppl. 2.00 €)**

Buffets

Buffet
Verrines Végétariennes 21.00 €

Salade Catalane
Salade à la Grecque
Salade de Tomates au Citron Confit et Basilic
Salade de Wakamé et Concombre aux Poissons Marinés
Salade de Légumes Grillés aux Pignons de Pin
Salade de Betterave Rapée à la Pomme Verte
Œufs Brouillés aux Fèves et Tomates au Tandoori
Crevettes Sautées au miel et Pommes de Terre au Romarin et Sésames

******

Buchetta de Chèvre Chaud et Camembert

******

Verrine Glacée de Fruits Rouges
Panacotta Exotique

Buffet façon Brunch

Service de 11H00 à 13H30

22.00€

Viennoiseries
Croissant
Pains au chocolat
Cake à l'orange

****

Œufs brouillés
Omelette aux herbes et pommes de terre

****

Les Crudités de saison

****

Charcuteries artisanales
Pièce de bœuf rôtie (servie froide)
Gratin bocagé

****

Fromages de nos régions

****

Fromage blanc
Salade de fruits frais
Tarte aux pommes

****

Boissons :
Café, thé, chocolat
Eaux plates et gazeuses

Repas pour Lendemain de Réception

Menu 14.30 €
Assiette anglaise
(Exemple : rosbeef, rôti de porc, jambon blanc, jambon fumé, saucisson, andouille, piémontaise)
Fruits

Menu 23.00 €
Crudités
Poulet basquaise
Tiramisu

Menu 33.00 €
Salade niçoise
Entrecôte grillée
Coupe de sorbets

Buffet 19.00 €

Assortiment de charcuteries artisanales
Melon (selon saison)
Salade Piémontaise
(œufs, jambon, cornichons, tomates, pommes de terre)
Salade Niçoise
(Poisson, anchois, haricots verts, pommes de terre, tomates, œufs)
Assortiment de crudités de saison
Terrine Maison
Les Viandes froides :
(Carré de Porc, Pièce de Bœuf)
Plateau de fromages affinés
Fruits de saison
Choux à la crème

Chambres :
(Tarif groupe - minimum 15 chambres) - 10 % de remise sur les prix affichés
Petits Déjeuners (servis de 8h30 à 9h45) : 12.00 € par personne

Forfaits Vins

9.40 €
Sauvignon Blanc
Anjou Rouge
Eaux Plate et Gazeuse

10.90 €
Anjou Blanc L'Audace
Anjou Rouge
Eaux Plate et Gazeuse

10.00 €
Château Rioucreux
(Bordeaux Blanc)
Anjou Rouge
Eaux Plate et Gazeuse

10.90 €
Sauvignon Blanc
Côtes du Ventoux
Eaux Plate et Gazeuse

11.50 €
Anjou Blanc L'Audace
Côtes du Ventoux
Eaux Plate et Gazeuse

10.50 €
Château Rioucreux
(Bordeaux Blanc)
Côtes du Ventoux
Eaux Plate et Gazeuse

12.70 €
Sauvignon Blanc
Côtes de Blaye
Château Moulin de Grillet
Eaux Plate et Gazeuse

13.70 €
Anjou Blanc L'Audace
Côtes de Blaye
Château Moulin de Grillet
Eaux Plate et Gazeuse

13.00 €
Château Rioucreux
(Bordeaux Blanc)
Côtes de Blaye
Château Moulin de Grillet
Eaux Plate et Gazeuse

Vins à la Carte, Nous consulter

Pensez à Offrir La Marjolaine

Coffret Cadeau n°1

Le Menu Parc (Hors Boisson) - 38.50 € / Pers.

Coffret Cadeau n°2

Choix à la Carte (Hors Boisson) - 55 € / Pers.

Coffret Cadeau n°3

Le Menu du Parc, avec Apéritif et vins compris -- 58 € / Pers.

Coffret Cadeau n°4

Choix à la Carte, avec Apéritif et vins compris - 75 € / Pers.

Coffret Cadeau n°5

Une nuit au Château, avec le menu du Parc, pour 2 personnes - 193.60€

Coffret Cadeau n°6

Une nuit au Château, avec Choix à la Carte, pour 2 Personnes -240.60€

Coffret Cadeau n°7

Une nuit au Château, avec le menu du Parc,
Une bouteille de champagne pour 2 personnes - 267.60 €

Coffret Cadeau n°8

Une nuit au Château, avec le Menu du Parc,
Apéritif et vins compris, pour 2 personnes - 232.60 €

Coffret Cadeau n°9

Une nuit au Château, avec Choix à la Carte,
Une bouteille de champagne, pour 2 personnes - 314.60 €

Coffret Cadeau n°10

Une nuit au Château, avec Choix à la Carte,
Apéritif et vins compris, pour 2 personnes - 279.60€

Coffret Cadeau n° 11

Une nuit au château avec Choix à la carte, apéritif et vins compris,
Une bouteille de Champagne en chambre, pour 2 personnes - 353.60 €