LIVRET GROUPE GASTRONOMIQUE

TARIFS 2024

Aménagé dans les caves d'un moulin à vent toujours en fonctionnement, le restaurant gastronomique vous réserve un accueil chaleureux dans un cadre insolite.

Vous serez tout autant séduit par le caractère de ce lieu atypique que par celui de la cuisine soignée et raffinée servie dans votre assiette.

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

DOMAINE
DU MOULIN CAVIER

RESTAURANT GASTRONOMIQUE
BRASSERIE TRADITIONNELLE
HÔTEL *** & SPA

Le Moulin Cavier c'est :

Une cuisine respectueuse des produits qui évoluent au fil des saisons.

Qualité Tourisme

Maîtres restaurateurs

Restaurant savoureux

Ces différents labels témoignent de notre professionnalisme et de nos qualités pour vous recevoir.

Nous mettons à votre disposition deux salles :

- L'une pouvant accueillir au maximum 20 personnes
- La seconde jusqu'à 50 personnes

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	3.90€
Kir au crémant	6.20€
Coupe de crémant	5.50€
Coupe de Champagne	9.40€
Punch	6.20€
Spritz angevin	7.90€
Soupe angevine	6.30€

NOS FORFAITS VINS

Forfait n°1

9.40€ par personne

1 verre de Sauvignon blanc
"Domaine des Bleuces"

+

1 verre d'Anjou rouge
"Domaine des Bleuces"

+

Café expresso

Verre supplémentaire à 2.50€
Bouteille supplémentaire à 25.00€

Forfait n°2

11.10€ par personne

1 verre de Bordeaux blanc
"Château Pierrail"

+

1 verre de Bordeaux Supérieur
"Château Pierrail"

+

Café expresso

Verre supplémentaire à 3.50€
Bouteille supplémentaire à 30.00€

Forfait eau minérale

à 1€ par personne
(1 bouteille pour 3 personnes)

Sélectionnez le forfait de votre choix à ajouter à celui du menu. Nous vous remercions d'établir un choix identique pour tous.

MENU
AU GRÉ DU VENT
ENTRÉE, PLAT ET DESSERT À 37.50€

Entrées

Les Coquilles (+3.50€):

Poêlée de St Jacques et coussin à la crème de truffes sur fondue d'endives et Noilly pratt

Le Végé :

Chou farci au chèvre et estragon, lentilles vertes du Puy, biscuit joconde aux noix

Le Jardin Angevin :

Duxelles de champignons à la crème de moutarde sur poitrine de porc fondante, tomme locale au vin blanc

Les Grenouilles (+4.50€):

Cuisses snackées au satay, patate douce tendre et croustillante, pointe de tamarin

Plats

Le Retour de Pêche :

Snacké sur aromates et purée au beurre sur pois cassés, jus herbacé

Le Cochon

Echine de 36h marinée, fondue de navets boules d'or

La Canette :

Filet et mangues rôtis au poivre de voatsiperifery, tuile aux noix de cajou

Le Boeuf (+7.50€)

Faux filet au miso, cèpes et shitakés en persillade

Fromages (+5.80€)

Le plateau de fromages affinés : (3 morceaux au choix)

L'affineur du chef Xavier Thuret & Stéphanie de la Ferme du Bois Rouzé

Desserts

L'Ananas :

Rôti au caramel, pain d'épices et mousse coco, sorbet rhum

La Fraîcheur :

De mandarine et ganache montée à la fève tonka sur croustillant aux amandes

Le Chocolat :

Fondant, crème mascarpone battue à la réglisse sur coque et crumble caramel

Le Soufflé (+4.50€) :

Notre spécialité, l'incontournable soufflé chaud au Cointreau

Nous certifions que toutes nos viandes sont d'origine française

MENU ENFANTS

-12 ans à 14.80€ / pers.

BOISSON

Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron, cerise, framboise)

ENTRÉE

Le saumon fumé et sa crème citronnée
ou
Une entrée du menu "Au Gré du Vent"

PLATS

La pièce de bœuf poêlée, pomme de terre sautées
ou
Un plat du menu "Au Gré du Vent"

DESSERTS

Le dessert surprise pour enfant
ou
Un dessert du menu "Au Gré du Vent"

Le menu au Gré du Vent est proposé en demi-portion et est adapté aux goûts de vos enfants.

NOS GÂTEAUX

Sans suppléments

Chaque gâteau est à partager pour un minimum de 12 personnes et doit être le dessert unique du groupe.
Cette liste de gâteaux peut évoluer en fonction des saisons.

Nos classiques
Fraisier & Framboisier

La Senteur d'agrumes :
Biscuit pain de Gênes au citron vert, sirop de Cointreau, confiture d'oranges & crème brûlée orange

Le Cara 'Délices :
Biscuit Joconde, sirop vanille, croustillant feuilletine, crémeux chocolat et crème bavaroise caramel

L'Élégance :
Biscuit chocolat, crémeux chocolat, mousse chocolat

La Douceur pistache :
Biscuit cuillère pistache, confit de griotte, crème bavaroise pistache

Le Délice :
Biscuit moelleux marron, crémeux cassis, crème bavaroise au thé Earl Grey

Le Cheesecake des tropiques :
Biscuit Joconde citron vert, sirop de citron vert, confit de mangues, ananas & mousse cream-cheese

Le Roussillon :
Biscuit léger financier abricot, compotée d'abricots & crème de nougat

Le Pont-Aven Caramel :
Sablé breton, biscuit caramel pommes caramélisées, mousse caramel au beurre salé

MENU COCKTAIL

COCKTAIL APÉRITIF

28€/pers.

8 pièces salées et/ou sucrées

OPEN BAR

(à discrétion durant 2h00)

SANS ALCOOL

Duo de jus de fruits

CRÉMANT DE LOIRE

(avec ou sans crème de fruits)

SOUPE ANGEVINE

revisitée par la Maison Giffard (jus de citron, crème de pamplemousse, sirop de framboise et allongé de Crémant)

EAU

minérale

Location de salle privative offerte

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DINATOIRE

40€/pers.

14 pièces salées et sucrées

OPEN BAR

(à discrétion durant 2h30)

SANS ALCOOL

Duo de pomme cassis

CRÉMANT DE LOIRE

(avec ou sans crème de fruits)

SOUPE ANGEVINE

revisitée par la Maison Giffard (jus de citron, crème de pamplemousse, sirop de framboise et allongé de Crémant)

FORFAIT VINS (rouge et blanc)

EAU

minérale

Location de salle privative offerte

EN SUPPLÉMENT POUR LES 2 FORMULES :

Pièce supplémentaire : 1.50€/pièce

Café : 2.50€

Au-delà du temps prévu par votre choix de formule, les consommations seront facturées à la bouteille, voici les tarifs :

Crémant de Loire "Louis de Grenelle" - 30€
Anjou rouge "Domaine des Bleuces" - 25€
Sauvignon blanc "Domaine des Bleuces" - 25€
Vittel / San Pelegrino / Perrier - 5.10€
Duo de jus de fruits - 9€

Prix TTC et service compris
Demande de devis et informations complémentaires :
hotel@hotelmoulincavier.com

SUGGESTIONS DE NOS PIÈCES SALÉES ET SUCRÉES

OEUFS FARCIS

Oeufs brouillés : au saumon fumé/au beurre d'escargot

PETITS FARCIS

Pomme de terre grenaille.
Champignons (escargot, jambon, crème aux herbes...)

AMUSE-BOUCHE CHAUD

Moules au beurre d'ails des ours.
Calamars et leur sauce chorizo.
Queues de crevettes tropicales marinées au Yuzu.

FARANDOLES DE DESSERTS

Dôme de fruits.
Tartelette gourmande.
"Financier" au chocolat.
Verrine composée (ex: pommes, framboises)

MOUSSEUX AU SIPHON

Céleri.
Carottes.

BROCHETTES

Saumon + billes de mozzarella aux herbes.
Canard et légumes frais.
Crevettes marinées.

CARPACCIO

Thon.
Boeuf.
Saumon (au coulis de fruits rouge, poivre de Sechuan, juste mariné, tandoori.

RÉDUCTIONS

Opéra de fois gras au pain d'épices.
Petit cake à l'anchoïade de thon.
Medley de St Jacques.
Chair de crabe à la coriandre.
Saumon roquette et saumon fumé.
Mousseaux de chèvre à l'huile de citron.

Liste communiquée à titre indicatif, non exhaustive et pouvant évoluer au gré du marché, des produits de saison et de vos souhaits.

LE DOMAINE C'EST AUSSI...

L'hôtel

L'Hôtel compte parmi les nombreux établissements indépendants qui représentent la marque Logis.
Classé 3 *** étoiles , cette catégorisation justifie un réel gage de qualité et d'expérience.
Aujourd'hui l'hôtel dénombre 48 chambres tout confort avec salle de bain privative, TV écran plat, accès WIFI gratuit et lit double ou lits jumeaux.
Séjour d'affaire ou séjour touristique, l'hôtel saura vous séduire par la richesse de ses prestations. Un bar et salons sont à votre disposition. Nous disposons également d'une salle de séminaire.

Spa

Un espace Spa est en libre accès pour les clients de l'hôtel mais aussi pour les clients extérieurs.

Vous pouvez y découvrir des soins, seul ou en duo avec nos praticiennes.
Nous disposons aussi d'une piscine chauffée et d'un jacuzzi extérieur pour vous permettre de passer le plus beau des moments.

La Brasserie

Dans un cadre convivial et moderne, venez découvrir la cuisine traditionnelle et soignée de notre brasserie.

Pour vous recevoir, nous mettons à votre disposition deux salles :

- L'une pouvant accueillir au maximum 24 personnes
- La seconde jusqu'à 50 personnes.

Nous vous proposons deux gammes de menus, valables toute l'année, ainsi que des suggestions supplémentaires en accord avec la saison.

La brasserie est ouverte tous les jours.

Toute l'équipe du Domaine du Moulin Cavier vous remercie !

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