

A.O.

RESTAURANT

Menus Banquet

A partir de 12 personnes

Possibilité de forfait boissons à partir de 8 euros pour un minimum de 20 personnes.

Cuisine Maison Excepté glace et sorbet
Tarif 2024 ttc (En cas d'augmentation de la TVA,
nos prix seront imputés de cette augmentation)

AUBERGE DE L'OMBREE
Bel air de Combrée, Ombree d'anjou
02-41-61-02-41
info@aubergedelombree.com

Menu à 29€40 (hors boissons)

Supplément duo de fromages et salade verte 4.00€

Mise en bouche

Sélection de 4 canapés pour accompagner l'apéritif

Entrées

Pâté en croute Richelieu, 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 Confitée à l'Anjou Rouge

Ecrasé de Pommes de Terre, Fricassée de Légumes de Saison

Dos de Lieu Noir au Beurre Blanc

Risotto aux Petits Légumes, Roquette, 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)

Croustillant aux 3 Chocolats

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

Gâteau Douceur Poire, Chocolats et Caramel au Beurre Salé

Menu à 36€40 (hors boissons)

Mise en bouche

Sélection de 4 canapés pour accompagner l'apéritif

Entrées

Assiette Gourmande

Gravlax et Tartare 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

Vol au Vent de Poissons et Fruits de Mer Sauce Safranée

Risotto aux Légumes Confits, Parmesan, Roquette, Jambon Crû Ibérique

Plats

Dos de Lieu Noir 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 (champignons, carottes, petits oignons)

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

Croustillant aux 3 Chocolats, crème Anglaise au Cointreau

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau, Fruits frais et Coulis de Saison

Gâteau Douceur Poire, 3 Chocolats et Caramel au Beurre Salé

Menu à 39€40 (hors boissons)

Mise en bouche

Sélection de 4 canapés pour accompagner l'apéritif

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

Tourte de Sandre et Saint Jacques au Beurre Blanc

Plats

Filet de Bar 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
Petit Rond pané à la moutarde, Camembert de la ferme des P'tits Brillat 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 45€40 (hors boissons)

Mise en bouche

Sélection de 4 canapés pour accompagner l'apéritif

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, Royal d'Asperges, Emulsion Parmesan

Plats

Filet de Bar au Beurre Blanc

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

Le Canard

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

Filet de Veau Fermier, Crème de Morille et Fève Tonka (supplément 8 Euros)

Fricassée de Légumes de Saison, Ecrasé de Pommes de Terre

Filet de Bœuf Origine France, Sauce Foie Gras (supplément 10 Euros)

Gratin de Pommes de Terre et champignons

Fromages

Plateau de Trois Fromages Affinés, Accompagnement Sucré et Salé

Duo Chaud et froid

Petit Rond pané à la moutarde, Camembert de la ferme des P'tits Brillat 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 et Amande, Sorbet Pêche de Vigne

Gâteau Douceur Poire, Chocolat et Caramel au Beurre Salé

Forfaits Boissons

Forfait à 8.00 €

Kir vin blanc
Sauvignon de Loire Château d'Avrillé
Anjou Rouge Château d'Avrillé
Café

Forfait à 10.00 €

Kir pétillant
Sauvignon de Loire Château d'Avrillé
Anjou Rouge Château d'Avrillé
Café

Forfait à 12.00 €

Soupe Angevine
Sauvignon de Loire Château d'Avrillé
Bordeaux AOP
Café

Forfait à 16.00 €

Soupe Angevine
Saumur Blanc AOP "Le Blason de Parnay" 2022,
Domaine Vincenot & Fils, Chenin
Saint Nicolas de Bourgueil AOP 2021
Vignoble de la Jarnoterie Les Terres Noires, Cabernet Franc
Café

Vins de dessert

Un supplément 3.00 € par personne est appliqué pour l'option du Crémant de Loire du Château d'Avrillée ou pour un verre d'Aubance en tant que vin de dessert.

Les forfaits boissons sont proposés pour tous les convives, indépendamment de leur consommation d'alcool. Nos formules bénéficient d'un tarif préférentiel applicable à tous les participants, qu'ils consomment de l'alcool ou non.

Conditions particulières

Les menus doivent être identiques pour toute la table

Le nombre de convives doit être confirmé 72 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