



le Rabelais

Hôtel Restaurant Spa

Bien-être
et bien recevoir



Les offres
**RESTAURATION
EVENEMENTIELLE**



SOMMAIRE

Les Salles	3
Menu « L'Epicurien »	4
Menu « Le Gourmand »	5
Menu Enfant	6
Nos Amuse-bouche	7
Nos Ateliers culinaires	8
Les Apéritifs	9
Les Formules Apéro	10
Les Formules Vin	11
Les Gâteaux	12
Locations d'Après-midi	13
Spécial Sportif	14
Autres Prestations: côté fleurs	15
Contact	16



LES SALLES

SALON RABELAIS



Salon privé de 100m², jusqu'à 80 personnes selon la disposition des tables et jusqu'à 90 personnes en cocktail.

SALON GARGANTUA



Salon privé de 50m², jusqu'à 32 personnes selon la disposition des tables et jusqu'à 40 personnes en cocktail / Salle pouvant s'ouvrir sur la salle à manger du restaurant.

SALON PANTAGRUEL



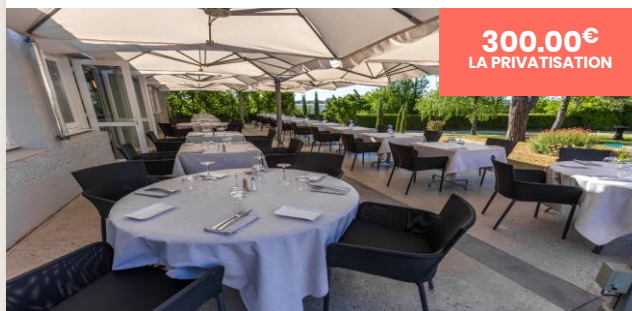
Salon privé de 35m² pouvant accueillir jusqu'à 16 personnes assises et 25 personnes en cocktail.

SALLE DE RESTAURANT



Salle pouvant être privatisée au tarif de 300.00€, pouvant accueillir jusqu'à 100 personnes assises.
Le plus : une très belle vue sur notre jardin arboré !

TERRASSE



Espace pouvant être privatisé au tarif de 300.00€, pouvant accueillir jusqu'à 50 personnes assises et 100 personnes en cocktail.

CÔTÉ JARDIN



A l'ombre des Pins, cet espace est réservé aux cocktails, jusqu'à 100 personnes.





Photo non contractuelle

ET AUSSI ... LES FROMAGES

Assiette de deux fromages
6,00€ TTC (5,45€ HT)

Buffet de fromages
10,00€ TTC (9,09€ HT)
(à partir de 20 personnes)

MENU « L'ÉPICURIEN »

3 plats

36.00€ TTC (32,73€ HT)

ENTRÉES

- Feuilleté d'asperges, beurre de cerfeuil
- Saumon gravlax, légumes croquants & crème de wasabi acidulée
- Foie gras de canard mi-cuit & chutney de saison

PLATS

- Filet de canard, jus réduit à la sauge & crémeux de patates douces fumées, pleurotes
- Queue de lotte en chatini coco, recette mauricienne & riz vénéré
- Suprême de volaille de Challans, crème de girolle & fregola sarda

DESSERTS

- Baba au rhum & crème légère à la vanille
 - Eclair craquelin à la pistache
- Dacquoise au chocolat, ganache au chocolat noir 75% de Tanzanie, crème caramel lactée

Le choix doit comprendre 1 entrée, 1 plat et 1 dessert identique pour tous.

Dans le cas contraire, nous vous proposerons notre carte du restaurant du moment

Menu hors boisson.

Menu proposé à partir de 12 personnes.

Le choix du menu devra être défini au minimum 8 jours avant votre repas.

Le nombre de convives devra nous être communiqué 48h avant votre venue et servira de base de facturation.

Menu 2 plats au tarif de 28€ TTC 25,45€ HT

Menu proposé
du 22 janvier
jusqu'au
31 mai
2024



Photo non contractuelle





Photo non contractuelle

ET AUSSI ... LES FROMAGES

Assiette de deux fromages
6,00€ TTC (5,45€ HT)

Buffet de fromages
10,00€ TTC (9,09€ HT)
(à partir de 20 personnes)

LE MENU « LE GOURMAND »

3 plats

29,00€ TTC (26,36€ HT)

ENTRÉES

- Crémeux de chèvre du Langon aux herbes fraîches, chips de blé noir
 - Terrine maison, pickles de légumes de saison
- Ceviche de poisson blanc au citron vert & piment d'Espelette

PLATS

- Filet de bar poêlé, mogettes & pistou
- Filet mignon de cochon, carottes et chorizo, polenta au curcuma
 - Emincé d'araignée de veau, sauce Chimichurri & écrasé de pomme de terre au beurre demi-sel

DESSERTS

- Tartelette sablée citron meringuée au yuzu
- Entremet aux deux chocolats, meringue croustillante
 - Sablé Breton aux fraises, crème mascarpone

Le choix doit comprendre 1 entrée, 1 plat et 1 dessert identique pour tous.

Dans le cas contraire, nous vous proposerons notre carte du restaurant du moment

Menu hors boisson.

Menu proposé à partir de 12 personnes.

Le choix du menu devra être défini au minimum 8 jours avant votre repas.

Le nombre de convives devra nous être communiqué 48h avant votre venue et servira de base de facturation.

Menu 2 plats au tarif de 22€ TTC 20,00€ HT

Menu
proposé
du 22 janvier
jusqu'au
31 mai
2024



Photo non contractuelle





MENU ENFANT

12,00€ TTC (10,91€ HT)

Entrée de votre menu

Ou

Foie gras de canard

Steak haché – Frites

Ou

Plat de votre menu

Salade de fruits & sorbet

Ou

Fondant au chocolat

Ou

Dessert de votre menu



**UN CADEAU
OFFERT
AVEC CHAQUE
MENU ENFANT
!!!**

Menu réservé aux enfants jusqu'à l'âge de 12 ans, au-delà ils seront facturés **20,00€ TTC** (18,18€ HT)

** Cadeau hors menu = 3,00€



Photo non contractuelle



Photo non contractuelle





Photo non contractuelle



Photo non contractuelle

NOS AMUSE-BOUCHES

1.80€ TTC (1,64€ HT)
Prix à la pièce

LES SALÉS FROIDS

- Toast de Foie Gras de Vouvant
- Club sandwich au saumon fumé & fromage blanc
- Chiffonnade de jambon de Vendée sur pain aux céréales
- Wrap aux légumes & houmous
- Tartare de poisson au citron vert
- Sucette de thon marinée au sésame
- Cannelloni de truite aux légumes
- Navette garnie à la ricotta & tomate confite
- Gaspacho aux légumes de saison
- Galette de sarrasin au chèvre façon maki

LES SALÉS CHAUDS

- Fallafel de pois chiche
- Arrancini (Risotto pané)
- Mini croque-monsieur au comté & chorizo
- Crevette en tempura
- Quiche au poulet & curry

LES SUCRÉS

- Choux au pralin
- Crème brûlée à la pistache de Californie
- Macaron au chocolat
- Mini Cannelé
- Tartelette au citron meringuée
- Pana cotta à la vanille & coulis de fruits rouges

NOS ATELIERS CULINAIRES

ATELIER FOIE GRAS



5.00€ TTC (4.55€ HT)
Par personne

Cet atelier comprend une escalope de foie gras frais poêlé sur petit pain et deux raviolis de foie gras au bouillon de légumes corsé au gingembre par personne et cuisiné devant vous par l'un de nos Chefs cuisinier

ATELIER GRILLADE OCÉANE



5.00€ TTC (4.55€ HT)
Par personne

Cet atelier comprend une Saint-Jacques et deux gambas poêlées par personne, grillées devant vous par l'un de nos Chefs cuisinier

ATELIER ÉCAILLER



5.00€ TTC (4.55€ HT)
Par personne

Cet atelier comprend deux huîtres N°3 de Vendée par personne et ouvertes devant vous par l'un de nos Chefs cuisinier

LES APÉRITIFS

Kiki Vendéen (épine, fruit rouge ou pêche)	4.00€ TTC / 3.33€HT
Kir Bourgogne Aligoté	4.50€ TTC / 3.75€HT
Kir Rabelais	5.00€ TTC / 4,16€HT
Coupe de Crémant de Loire	4.80€ TTC / 4.00€HT
Coupe de Champagne	8.50€ TTC / 7.08€HT
Spritz Vendéen	8.50€ TTC / 7,08€HT
Gin Tonic	8.50€ TTC / 7,08€HT
Lilly Rose (Vodka, pamplemousse, eau de rose)	8.50€ TTC / 7,08€HT
Framboisine	8.00€ TTC / 6.67€HT
Planteur	8.00€ TTC / 6.67€HT

DÉCOUVREZ
NOS
FORMULES
AMUSE-
BOUCHE !

LES APÉRITIFS

EN FORMULES

FORMULE BISTRO

7.00€ TTC
(6,36€ HT)

Une boisson

au choix parmi les suivantes :

Kiki Vendéen,
Kir Bourgogne Aligoté,
Vermouth,
Anisé,
Whisky Blended

+ Jus de fruit

+ Eaux plates et eaux pétillantes
à disposition

La Formule
comprend 2
verres par
personne

FORMULE CAVE

12.00€ TTC
(10,00€ HT)

Deux cuvées

au choix parmi les propositions
de notre équipe de sommellerie
pour plus de choix et de
conseils

+ Jus de fruit

+ Eaux plates et eaux pétillantes
à disposition

La Formule
comprend 2
verres par
personne

FORMULE COCKTAIL

16.00€ TTC
(13,35€ HT)

Un cocktail avec alcool

au choix parmi les suivants :

Spritz Vendéen, Lilly Rose,
Garibaldi, Planteur,
Framboisine,
Saint-Germain

+ Un cocktail sans alcool au
choix parmi les suivants :

Délice fruité,
Limonade Maison au kiwi

+ Eaux plates et eaux pétillantes
à disposition

La Formule
comprend 2
cocktails par
personne



Droit de bouchon
7€ pour les vins
et 10€ pour les
champagnes et vins
effervescents.

FORMULE VIN DÉCOUVERTE

8,00€ TTC
(7,28€ HT)

2 cuvées à choisir

au choix parmi les suivantes :

- Touraine – Domaine de Bellevue IGP blanc, rosé, rouge
- Pissotte « Origine » –Domaine Coirier blanc, rosé, rouge
- Gros plan du Pays Nantais sur lie « Folle Blanche » Huteau Boulanger ***
- Côte de Bourg « L'élégance » - Château Gravette- Samonac

**+ Eaux plates et eaux gazeuses
+ Café, Thé ou Infusion**

D'autres cuvées peuvent vous être proposées par notre équipe de sommellerie, n'hésitez à demander leur conseil !

Cette formule comprend
¼ de vin, ½ litre d'eau
et 1 boisson chaude
par personne.

LES VINS

EN FORMULES

FORMULE VIN DÉGUSTATION

14,00€ TTC
(12,74€ HT)

2 cuvées à choisir

au choix parmi les suivantes :

- Mareuil Blanc « Clos Saint André »
- « Chacourbu » - Domaine Brumont Pacherenc du Vic Bilh Sec
- Loupiac – Château Grand Peyruchet ***
- « Bel Canto » Domaine du Prieuré La Chaume
- Saumur Champigny – « Les Terres Rouges » Arnaud Lambert
- Saint-Georges Saint-Emilion - Château Troquart

**+ Eaux plates et eaux gazeuses
+ Café, Thé ou Infusion**

D'autres cuvées peuvent vous être proposées par notre équipe de sommellerie, n'hésitez à demander leur conseil !

Cette formule comprend
¼ de vin, ½ litre d'eau
et 1 boisson chaude
par personne.

FORMULE VIN PRESTIGE

20,00€ TTC
(16,67€ HT)

2 cuvées à choisir

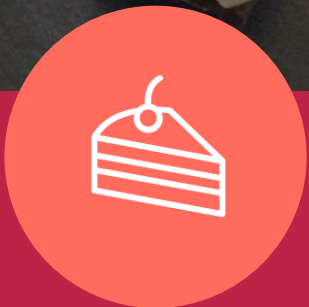
au choix parmi les suivantes :

- Chablis 1^{er} Cru « Côte de Léchet »
 - Anjou - Savennières Château de Plaisance ***
 - Mercrey Vieilles Vignes
 - Saint-Estèphe – Château Ségur de Cabanac
- + Eaux plates et eaux gazeuses
+ Café, Thé ou Infusion**

D'autres cuvées peuvent vous être proposées par notre équipe de sommellerie, n'hésitez à demander leur conseil !

Cette formule comprend
¼ de vin, ½ litre d'eau
et 1 boisson chaude
par personne.





LES GÂTEAUX

LES CLASSIQUES

Framboisier

Génoise, mousseline à la framboise et framboise, meringue italienne

Paris-Brest

Pâte à choux, crème mousseline pralinée et noisettes croquantes

Saint Honoré

Pâte sucrée, pâte à choux, crème diplomate et chantilly

Opéra

Biscuit amande, mousse chocolat, mousse café, glaçage chocolat

LES CREATIONS

Plaisir d'écureuil

Biscuit aux amandes, mousse chocolat noir et chocolat blanc aux café, noisettes et glaçage chocolat

Supplément dans un menu, à la place du dessert/pers	2.00€ TTC / 1.82€ HT
Gâteau en supplément du menu/pers	10.00€ TTC / 8.19€ HT

PIÈCE MONTÉE

3 Choux par personne 1 seul parfum pour toute la pièce montée

Parfum au choix: vanille, chocolat, café et Grand-Marnier

Supplément dans un menu, à la place du dessert/pers	3.50€ TTC / 3.180€ HT
Pièce montée en supplément du menu/pers	12.00€ TTC / 10,92€ HT

La pièce comprend 1 sujet, 1 inscription (nougatine ou pâte d'amande) et un socle en dent de loup.

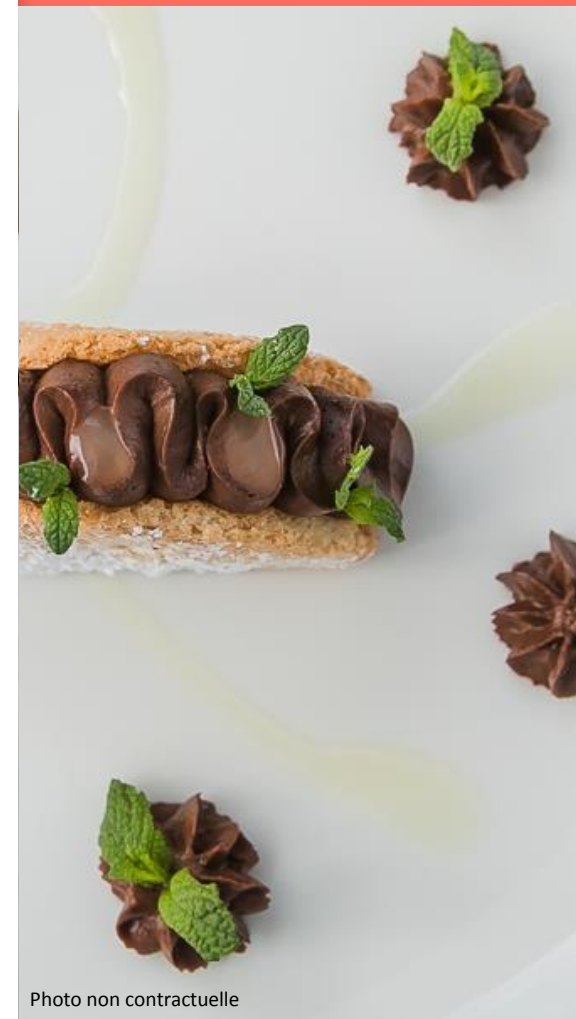


Photo non contractuelle





LES LOCATIONS D'APRÈS-MIDI

RÉUNISSEZ
VOS PROCHES
DANS UN
ESPACE
PRIVATISÉ

Privatisation selon disponibilité des salons

12,00€ TTC
10.90€ HT

Brioche Vendéenne

+

Café, Thé, Infusion, Chocolat chaud

+

Jus de fruits & Eaux minérales

+

Touraine Gamay Rouge et Rosé

(1 verre par personne)

Nous restons à votre écoute pour
toutes vos autres demandes (sur devis)

- Goûter d'anniversaire
- EVJF
- Baby Shower...



SPÉCIAL SPORTIF

COLLATION

Sous forme de buffet

12.00€ TTC
(10.90€ HT)

Boisson chaude
+
Eaux Minérales & Jus de Fruits
+
Pain, Beurre, Confiture & Miel
+
Riz au Lait, Compote
+
Céréales & Lait

DÉJEUNER / DÎNER

Sous forme de buffet

18.00€ TTC
(16.36€ HT)

Crudités
+
Viande blanche avec pâtes et
purée de pomme de terre
+
Riz au lait
+
Tarte aux Fruits
+
Fruits
+
Eaux Minérales & Jus de Fruits
+
Café ou Thé

DÉJEUNER / DÎNER

Sous forme de buffet

22.00€ TTC
(19.99€ HT)

Crudités
+
Potage de légumes
+
Viande blanche avec pâtes et
purée de pomme de terre
+
Yaourt
+
Tarte aux Fruits
+
Plateau de Fromages
+
Fruits
+
Eaux Minérales & Jus de Fruits
+
Café ou Thé

SIESTE

**La Chambre
Double**

25.00€ TTC

22,73€ HT
Prix par personne

**La Chambre
Simple**

35.00€ TTC

31,82€ HT
Prix par personne



AUTRES PRESTATIONS CÔTÉ FLEURS

MARQUE-PLACE « CHIC »

5.00€ TTC
(4.55€ HT)

Prix par personne
Contient une orchidée

FLEURISSEMENT DE TABLE

6.00€ TTC
(5.45€ HT)

Prix par personne

COMPOSITION POUR BUFFET

60.00€ TTC
(54.55€ HT)

Prix pour une composition
Pot mis à disposition,
ne peut pas être emporté.



CENTRE DE TABLE

20 cm 20.00€ TTC (18,18€ HT)

40 cm 40.00€ TTC (36,34€ HT)

60 cm 60.00€ TTC (54,50€ HT)

MARQUE-PLACE « CHAMPÊTRE »

4.00€ TTC
(3.64€ HT)

Prix par personne
A base de gypsophile



NOTRE PARTENAIRE FLEURISTE



Pour toute demande
spéciale, nous vous
proposerons une offre sur
devis. Notre Fleuriste est
une artiste qui répondra à
vos attentes, mais
attention aux délais !





le Rabelais
Hôtel Restaurant Spa

Bien-être
et bien recevoir

19 rue de l'Ouillette
85200 Fontenay-le-Comte
Tél. : +33 (0)2 51 69 86 20
accueil@le-rabelais.com



www.le-rabelais.com

Logis
HOTELS
RESTAURANTS

HÔTEL
ÉLÉANCE

RESTAURANT
SAVOUREUX

Charm
HOTEL