

# 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.

Tarif 2025 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](mailto: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

Ecrasé de Pommes de Terre, Fricassée de Légumes de Saison

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, crème Anglaise au Cointreau

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau 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 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, Poêlée de Légumes

Paleron de Bœuf Braisé 7 Heures , Garniture Bourgeoise (champignons, carottes, petits oignons)

Purée de Légumes d'Antan et pomme de terre Agria

## *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 et Coulis de Saison

Gâteau Douceur Poire, 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, Fruits et Coulis de Saison

Tarte Fine aux pommes, glace vanille

Gâteau Douceur Poire, Chocolat et Caramel au Beurre Salé

Menu à 45€40 (hors boissons)

### *Mise en bouche*

Sélection de 4 canapés pour accompagner l'apéritif

### *Entrées*

Pressé de foie gras de canard, chutney de mangue et brioche toastée

Cassolette de filet de sole farci, langoustines et gambas, beurre blanc

Saint-Jacques rôties et lard grillé, royal d'asperges, émulsion parmesan

### *Plats*

Filet de bar au beurre blanc

Écrasé de pommes de terre, poêlée de légumes (peut être servi en entrée)

Le canard

magret rôti, Gratin de pommes et poêlée de légumes

Filet de veau fermier, crème de morille (supplément 6 euros)

Fricassée de légumes de saison, écrasé de pommes de terre

Filet de bœuf origine France, sauce miroir (supplément 8 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 Brillet 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 et coulis de saison

Tarte fine aux pommes, glace vanille

Gâteau douceur poire, chocolat et caramel au beurre salé

# Forfaits Boissons

à partir de 20 personnes

## 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 Jarrotterie 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 5 jours ouvrés 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