

Formule

MENU

HÔTEL - RESTAURANT

La Marjolaine 

✧ 31 Chambres (classique, supérieur, supérieur avec sauna, et suite)

✧ 8 Salles de séminaires équipées de vidéoprojecteurs et écrans

✧ 12 vélos VTT, à disposition (parcours sécurisés 85 kms de hallage le long de la Mayenne)

✧ Un Parc ombragé

✧ Piscine chauffée de Mai à Octobre

📍 16, Le Bas-Mont 53100 Moulay

☎ 02 43 00 48 42

✉ lamarjolaine@Wanadoo.fr

Code APE : 5510Z - SIRET 939 614 756 00012 - N° TVA FR 30 939 614 756

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€
- Flute de Champagne 11.50€
- Cocktail de jus de fruit 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

13 à 20
Btes

21 et
Plus

Crémant de Loire

26.00€

24.00€

22.00€

21.00€

18.90€

Cuvée Trésor Brut
et Rosé

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€ / Pièces

Soupe froide de brocolis au galanda, oeufs 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 galanda, oeufs de Saumon

Crumble Niçois

Verrine Tiramisu Mascarpone, tomates séchés et Parmesan

Verrine Cappuccino glacé de carottes de 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 Oeufs de poissons

Marmite de Volaille aux Champignons noir

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)

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 Boeuf, Moutarde à l'Ancienne, Légumes de
Saison
Plateau de Fromages Affinés
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, Poêlés de Pêches
Plateau de Fromages affinés
Vacherin à la Fraise, Coulis de Fruits Rouges
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, légume de Saison
Plateau de Fromages affinés
Le Mayennais, pomme Rôtie, Caramel Framboise, Glace Vanille
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 Fromage affinés
Magellan, Crème Exotique
Café, Mignardises et Chocolats*



Menu 44.00 €

*Noix de St Jacques aux Fèves et Vadouvan
Filet 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
L'Agneau dans une Infusion de Vin aux Épices, Légumes Printaniers
Plateau de Fromages affinés
La Marjolaine, Sorbet à l'Orange, Poire au Caramel d'Agrumes
Café, Mignardises et Chocolats*



*Sorbet pommes
Calvados : 3.80€*

Menu Enfant : 15.40€

Menu Bambin (sans entrée) : 11.00€

LES ENTÉES

Quiche Lorraine

Assiette de Crudités et Charcuteries

Rosace de Melon (selon saison)

Truite Saumonée fumée Maison (supp. 2 €)



LES PLATS

Pièce de boeuf, 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

Forfaits Vins

Vins à la Carte, Nous consulter



9.40€

Sauvignon Blanc
Anjou Rouge
Eaux Plate et Gazeuse

10.90€

Sauvignon Blanc
Côtes du Ventoux
Eaux Plates et Gazeuse

10.90€

Anjou Blanc L'Audace
Anjou Rouge
Eaux Plates et Gazeuse

11.50€

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

Buffets

Prix à partir de 50 Pers.

Buffet de Printemps

23.40 €

- ☆ 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
- ☆ Chatcuteries 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 €

- ☆ 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 fruit 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'ailloy de boeuf en croûte de sel (servi froid)
 - ☆ Plateau de fromages affinés
 - ☆ Macarons au café
 - ☆ Salade de fruits frais
 - ☆ Gourmandise à la fraise