***

le Rabelais

Hôtel Restaurant Spa

Bien-être
et bien recevoir

Les offres

RESTAURATION EVENEMENTIELLE 2025

SOMMAIRE

Les Salles	3
Menu « L'Epicurien »	4
Menu « Le Gourmand »	5
Menu Enfant	6
Nos Amuse-bouche	7
Les Apéritifs	8
Les Forfaits Vin	9
Les Gâteaux	10
Locations d'Après-midi	11
Spécial Sportif	12
Contact	13

LES SALLES

SALON RABELAIS

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

SALON GARGANTUA

Salon privatif 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.

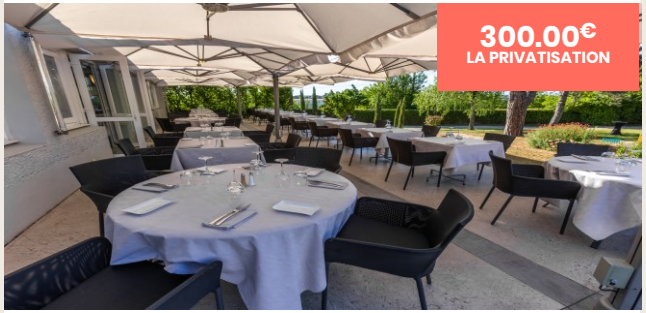
SALON PANTAGRUEL

Salon privatif 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'EPICURIEN »

3 plats

36.00€ TTC (32,73€ HT)

ENTRÉES

- Terrine de rouget et mayonnaise maison au curcuma
- Cappuccino de champignons au foie gras & croustillant de canard fumé
- Samossa de gésiers confits de volaille au brie noisettes torréfiées et jeunes pousses de salade

PLATS

- Filet de canard*, jus réduit au Porto, patatas bravas au romarin & ail, poêlée de champignons
- Filet de sandre, julienne de légumes aux agrumes, espuma au chorizo
- Compression de bœuf, sauce Diane, galette de pomme de terre assortiment de carottes rôties

** selon arrivage*

DESSERTS

- Parfait spéculoos & pomme confite au miel de Mervent
- Profiterole gourmande coco, crème glacée coco, coulis chocolat & chantilly
- Pavlova aux fruits exotiques, crème mascarpone à la vanille

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

Pour un choix individuel, nous vous demanderons de faire votre choix parmi la carte du restaurant du moment.

L'établissement se réserve le droit de modifier cette proposition en cour d'année selon l'approvisionnement et/ou de revoir le tarif en fonction des arrivages

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 15 janvier jusqu'au 30 novembre 2025*

*** Sauf événements spéciaux, ex, St-Valentin…**

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

- Nougat de chèvre du Langon aux fruits secs, chips de jambon de Vendée
- Ceviche de poisson blanc acidulé, tartare de légumes croquants aux herbes fraîches
- Tarte tatin de boudin noir aux oignons confits, mesclun & vinaigrette moutarde café

PLATS

- Petit jambonneau de cochon, sauce moutarde à l'ancienne, mousseline de pomme de terre & tuile de parmesan au cumin
- Pastilla de colin au curry, écume au lait d'amande, quinoa aux raisins secs déclinaison de légumes rôtis
- Emincé d'araignées de veau grillées, sauce orange et gingembre, crémeux de polenta & légumes du moment

DESSERTS

- Eclair praliné & noisettes caramélisées
- Coulant chocolat cœur et sorbet framboise, tuile croustillante
- Tarte sablé yuzu & sorbet citron

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

Pour un choix individuel, nous vous demanderons de faire votre choix parmi la carte du restaurant du moment.

L'établissement se réserve le droit de modifier cette proposition en cour d'année selon l'approvisionnement et/ou de revoir le tarif en fonction des arrivages

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 15 janvier jusqu'au 30 novembre 2025*

*** Sauf événements spéciaux, ex. St-Valentin…**

Photo non contractuelle

***
le Rabelais
Hôtel Restaurant Spa

VIENS VITE, UNE SURPRISE T'ATTEND AVEC TON MENU !!!

MENU **ENFANT**

12,00€ TTC (10,91€ HT)

Aiguillette de poulet panée au corn flakes – frites
ou
Burger steack haché – Frites
ou
Fish and chips
ou
Plat de votre menu
***
Fondant au chocolat, glace vanille
Ou
Salade de fruits & sorbet
ou
Dessert de votre menu

UN CADEAU OFFERT AVEC CHAQUE MENU ENFANT !!!

Menu réservé aux enfants jusqu'à l'âge de 12 ans.

** Cadeau hors menu = 3,00€

Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

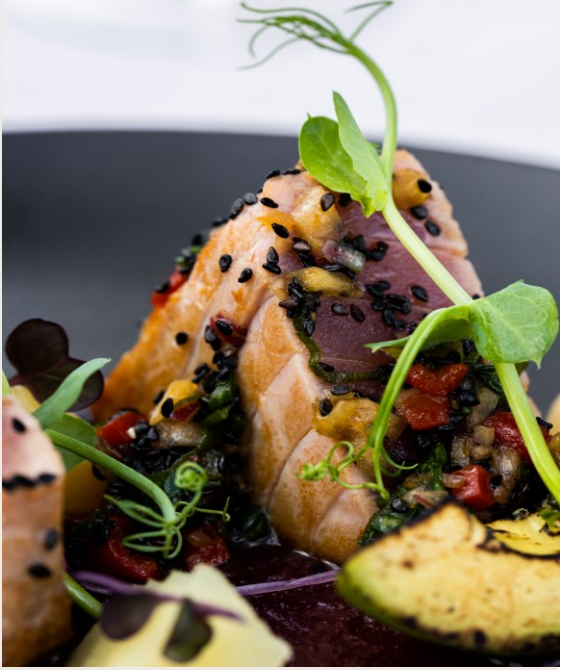


Photo non contractuelle

Photo non contractuelle

NOS **AMUSE-BOUCHES**

1.90€ TTC (1.64€ HT)
Prix à la pièce
Bouchée Taille **S**

3,60€ TTC (3.11€ HT)
Prix à la pièce
Bouchée Taille **XL**

LES SALÉS FROIDS

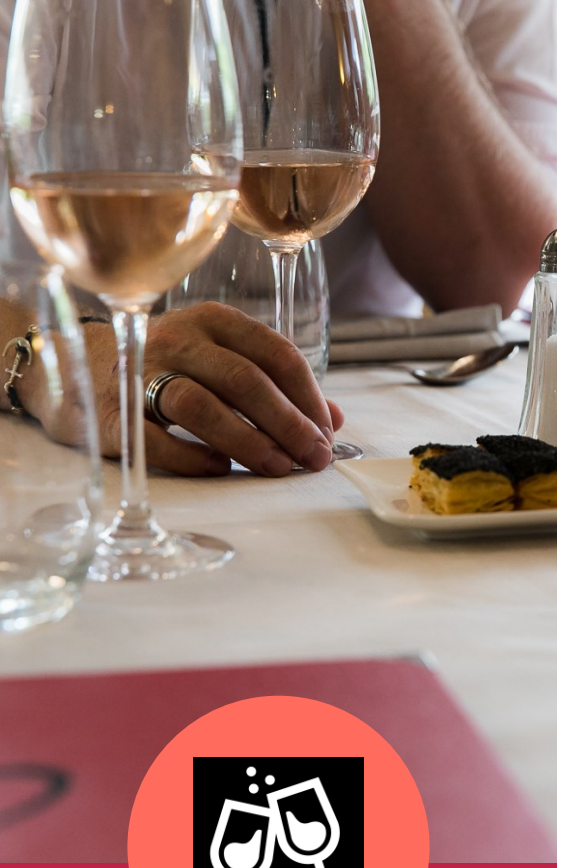
- Toast de Foie Gras
- Club sandwich au saumon fumé
- Chiffonnade de jambon de Vendée
- Wrap à la manière d'une Caesar
- Maki de truite fumée, légumes saveur thaï
- Bouchée feuilletée de chèvre frais du Langon au miel de Mervent
- Blinis de crabe, pomme Granny Smith & œufs de truite
- Crème brûlée aux champignons dans son chapeau
- Tataki de patate douce et thon, crème de wasabi
- Gougère farcies à la crème de Beaufort
- Toast mousse piquillos & anchois mariné
- Club sandwich pesto rosso & chiffonnade de bressaola

LES SALÉS CHAUDS

- Accras de poisson
- Croustillant d'escargot en persillade
- Tartelette tomate confite, thon & mozzarella
- Mini Burger à l'italienne
- Brochette de poulet curry coco
- Brochette de bœuf & comté
- Empanadilla de légumes aux épices
- Crevette en chemise
- Samossa de foie gras aux pommes
- Mini tarte brisée brie & noisettes
- Cromesquis poulet, sauce cheddar
- Croque Monsieur

LES SUCRÉS

- Choux praliné
- Crème brûlée à la pistache
- Tartelette intensément chocolat
- Mini cannelé de Bordeaux
- Mini pavlova
- Assortiment de macaron
- Fondant au chocolat & caramel au beurre salé
- Tartare d'ananas confit au sirop de vanille au vieux rhum et baies roses
- Tartelette au citron meringuée
- Pana cotta chocolat blanc et passion
- Mini baba au rhum
- Dôme vanille et fruits rouges



LES **APÉRITIFS**

Hibicello (hibiscus - limoncello - crémant)	**6.50€** TTC / 5.42€ HT
Sublime griotte (griotte – mandarine – crémant)	**6.50€** TTC / 5.42€ HT
Coupe de Lys	**5,00€** TTC / 4,16€ HT
Coupe de Champagne	**10.00€** TTC / 8.33€ HT
Spritz Vendéen	**8.50€** TTC / 7,08€ HT
(apéritif Vrignaud à l'orange – crémant – eau pétillante)	
Pitcher	**8.50€** TTC / 7,08€ HT
(pamplemousse – passion – rosé - crémant – apérol)	
Anse	**9.00€** TTC / 7,50€ HT
(purée coco, banane, orange, rhum agricole, orgeat)	

LES **SANS ALCOOLS**

Marakech Ice Tea (menthe – citron - thé citron)	**5.00€** TTC / 4,55€ HT
La Parade (passion – mandarine – ananas - poire)	**6.50€** TTC / 5.90€ HT
Taloula (yuzu – mangue – pomme – fraise)	**6.50€** TTC / 5.90€ HT
Woodie	**6.50€** TTC / 5.90€ HT
(fraise – basilic – cranberry – citron – baie rose)	

Découvrez nos amuse-bouches pour accompagner votre apéritif

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

LES **VINS**

NOS FORFAITS

FORFAIT **VIN ESSENTIEL**

8.00€ TTC
(7,28€ HT)

2 cuvées à choisir
au choix parmi les suivantes :

- Touraine «Sauvignon» Domaine de Bellevue
- Côte de Gascogne «Harmonie blanc» Domaine de Pellehaut
- Tête de crabe – Domaine Mercier Fief vendéen

- Touraine « Gamay » Domaine de Bellevue
- Côte de Bourg « L'élégance » Château Gravette- Samonac
- Côte de Gascogne «Harmonie Rouge» Domaine de Pellehaut

- Touraine «Rosé» Domaine de Bellevue
- Côte de Gascogne « Harmonie rosé » Domaine de Pellehaut

- Crémant de Loire - Domaine de Bellevue

Cette formule comprend ¼ de vin par personne.
D'autres cuvées peuvent vous être proposées par notre sommelier, n'hésitez à demander leur conseil !

FORFAIT **VIN DÉCOUVERTE**

12,00€ TTC
(10,00€ HT)

2 cuvées à choisir
au choix parmi les suivantes :

- Bourgogne – « Emotions Minéral »
- Coteau du Giennois – Benoit Chauveau
- Pays d'Oc «Viognier» Barron D'oppia

- Côte du Rhône « La petite fable » Laurens Deblaere
- Pécharmant « Clos Montalbanie »
- Chinon «Les Granges» Domaine Baudry

- Vix « L'Arlequin » Domaine Mercier AOC Fief Vendéen
- Côte de Provence « Les prunelles » Villa Vallombrosa

- « Le Lys » Méthode Traditionnelle Domaine Mercier

Cette formule comprend ¼ de vin par personne.
D'autres cuvées peuvent vous être proposées par notre sommelier, n'hésitez à demander leur conseil !

FORMULE **VIN DEGUSTATION**

16.00€ TTC
(13,33€ HT)

2 cuvées à choisir
au choix parmi les suivantes :

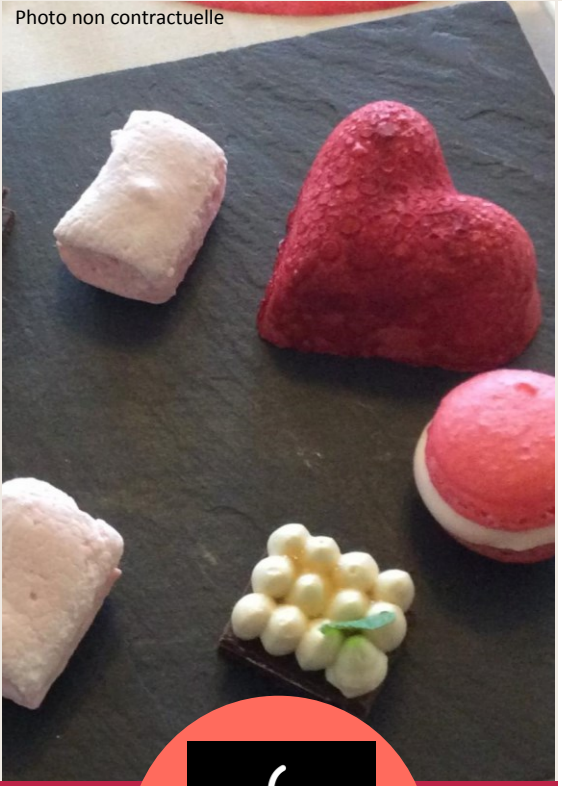
- Côte du Rhône – Laurens Deblaere
- Alsace Riesling – Domaine Solher
- Mareuil « Clos Saint André » Domaine Mourat

- Côte Roannaise « Eclat de Granite » Domaine Sérol
- Bourgogne « La Chablisienne » AOC Côte d'Auxerre
- Lirac - Château Manissy

- Côte de Provence « Saint Victoire » Mas de Cadenet

- « Le Lys » Blanc de Blanc Méthode Traditionnelle Domaine Mercier

Cette formule comprend ¼ de vin par personne.
D'autres cuvées peuvent vous être proposées par notre sommelier, n'hésitez à demander leur conseil !



LES **GÂTEAUX**

De chez 'La Lutine'

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

Plaisir d'écureuil

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

Possibilité d'autres choix sur demande…

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

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 Simple/Double
60€ TTC
54,55€ HT
Prix par chambre

Pour toute autre demande, nos équipes se feront un plaisir de répondre au mieux à vos attentes.

***

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 Élégance — Restaurant Savoureux

Charm Hotel