



le Rabelais

Hôtel Restaurant Spa

Bien-être
et bien recevoir

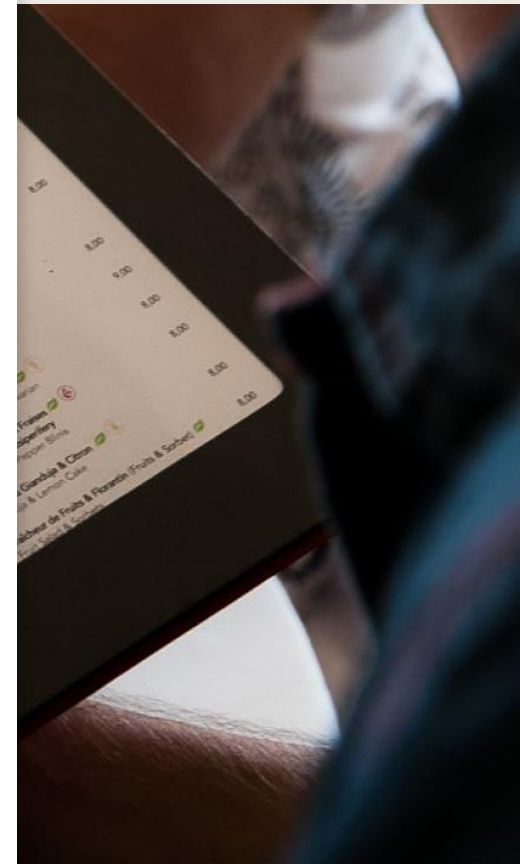


Les offres
**RESTAURATION
EVENEMENTIELLE
2026**



SOMMAIRE

Les Salles	3
Menu « L'Épicurien »	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 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



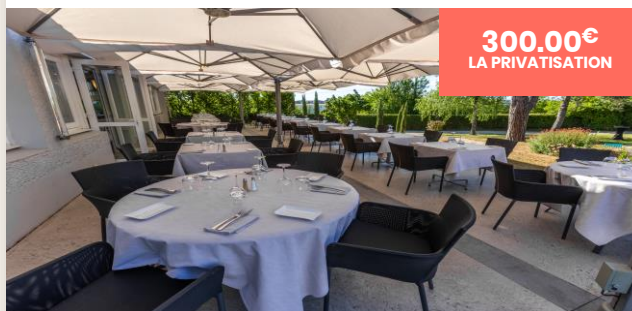
Salon privé de 35m² pouvant accueillir jusqu'à 16 personnes assises et 25 personnes en cocktail.

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

- Terrine de rouget et mayonnaise maison au curcuma
- Foie gras de canard mi-cuit, toast de gâche, confit d'oignons grenadine
 - Samossa de gésiers confits de volaille au brie noisettes torrifiées 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
 - Mignon de cochon lardé, jus à la sauge
- Mousseline de patates douces & navets rôtis

DESSERTS

- Parfait spéculoos & pomme confite au miel de Mervent
 - Profiterole caramel au beurre salé
- 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
2026*

* 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 Pineau, crémeux de moquette et pommes de terre grenailles à l'ail
 - Poisson du marché, sauce Dugléré au safran
 - Riz vénéré façon Pilaf aux oignons confits
- Araignée de veau grillée, 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
2026*

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



Photo non contractuelle





MENU ENFANT

12,00€ TTC (10,91€ HT)



Aiguillette de poulet panée au
corn flakes – frites

ou

Burger steak haché – Frites

ou

Fish and chips

ou

Plat de votre menu

Fondant au chocolat, glace vanille

Ou

Salade de fruits

ou

1 boule de glace

1 boisson comprise

Sirop à l'eau ou diabolo



**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

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



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
- Pépites d'encornets
- 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
- Croustis 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 Vriгнаud à l'orange - crémant - eau pétillante)

Désirable **10.00€ TTC / 8.33€ HT**

(Rhum Agricole, liqueur curaçao, purée de coco, jus d'ananas, jus de citron, sirop d'orgeat et sirop de fraise)

Fraise Volcanique **10.00€ TTC / 8.33€ HT**

(Gin, liqueur piment d'Espelette, liqueur de Sureau, jus de citron, jus de fraise, jus de cranberry)

LES SANS ALCOOLS

Marakech Ice Tea (menthe - citron - thé citron) **5.00€ TTC / 4,55€ HT**

Stuart (coco - banane - orange - orgeat) **6.50€ TTC / 5.90€ HT**

Taloula (yuzu - mangue - pomme - fraise) **6.50€ TTC / 5.90€ HT**

Huerta **6.50€ TTC / 5.90€ HT**

(cerise - orange - cranberry - eau pétillante)

Découvrez
nos
amuse-bouches
pour
accompagner
votre apéritif



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

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 !

LES VINS

NOS FORAITS

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
- Aude Hauterive " Viognier "
Domaine La Bouysse
- Côte du Rhône « La petite fable »
Laurens Deblaere
- Pécharmant « Clos Montalbanie »
• Chinon " Les Gravinieres "
Domaine Jourdan et Pichard
- Vix « L'Arlequin » Domaine Mercier
AOC Fief Vendéen
- « 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)

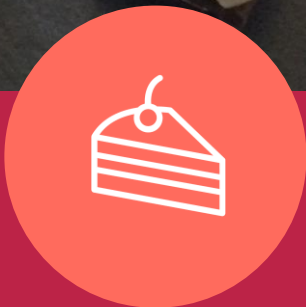
2 cuvées à choisir

au choix parmi les suivantes :

- Côte du Rhône – Laurens Deblaere
- Alsace Riesling – Domaine Solher
- Mareuil « Clos Saint André »
Domaine Mourat
- Saumur Champigny" Les Terres
Rouges "Arnaud Lambert
- Saint Amour – Domaine de la Pirolette
- Saint Georges Saint Emilion
- 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

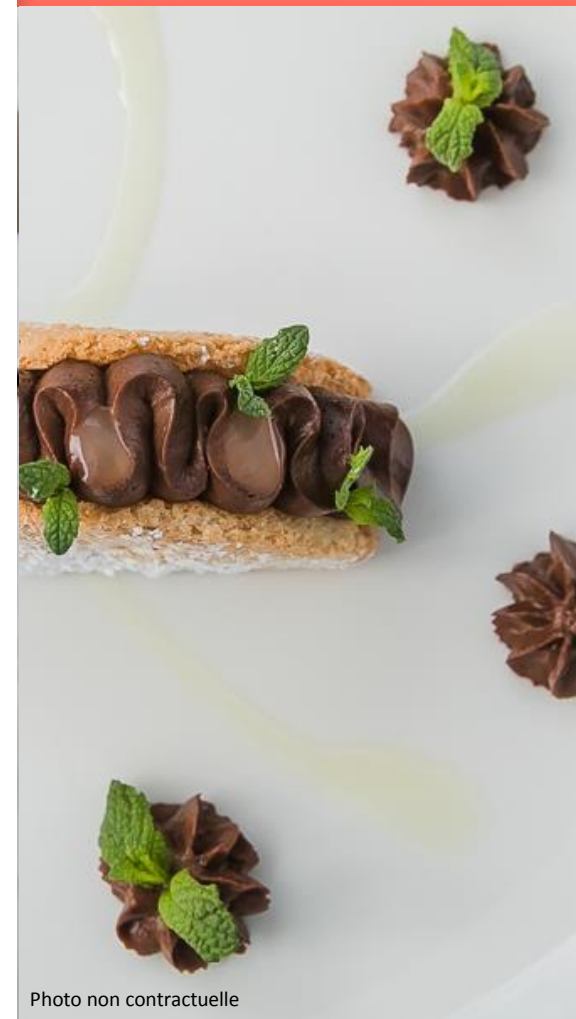


Photo non contractuelle





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
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

