

Catalogue Menus Groupes

Hôtel*** Restaurant Le Cheval Blanc & Logis

L'histoire

Un lieu de rendez-vous

Depuis 1958

Le Logis Hôtel*** Restaurant Le Cheval Blanc & Clovis accueille des repas de familles et autres réceptions depuis plus de siw décennies.

Etablissement familiale depuis 1958, le Logis Hôtel*** Restaurant le Cheval Blanc & Clovis n'a cessé d'évoluer d'année en année pour voir sa capacité arriver à ce qu'elle est aujourd'hui :

- 42 Chambres
- 3 Salles de Restaurant
- 1 Salle de Réception
- 1 Bar Brasserie
- 1 Salle de Séminaire.



Annexe Le Clovis, avec ses 29 chambres et sa salle de séminaire



Le Logis Hôtel*** Restaurant Le Cheval Blanc & Clovis - Bâtiment principal Le Cheval Blanc

Le tout réparti dans deux bâtiments se faisant face dans le centre bourg de Vouillé, joli village étape fleuri chargé d'histoire et dont le Logis Hôtel*** Restaurant le Cheval Blanc & Clovis à longtemps été le point de rassemblement. Grâce à ses différentes salles de restaurant, le Logis Hôtel*** Restaurant le Cheval Blanc & Clovis vous accueillera en groupe, du rassemblement familiale au dîner d'affaire, en passant par le Mariage ou le séminaire.

Notre équipe, accueillante et attentif prètera une attention particulière à chacune de vos demande pour vous permettre d'organiser l'évènement le plus proche de vos souhaits.

Découvrez dans ce journal toutes nos offres et venez profiter d'un véritable moment de partage et de plaisir culinaire dans cet établissement Mythique tenu par la famille Blondin depuis 1958

Le Menu Réception

A partir de 20 personnes*

40,50€/pers

Le Menu Gastronomique

A partir de 10 personnes*

49,00€/pers

Le Menu à thème

A partir de 15 personnes*

25,00€/pers

(*) Adultes de + de 18 ans

Le Menu Réception

Hôtel * * * Restaurant Le Cheval Blanc & Logis

L'apéritif *(1 apéritif par personne)*

(Possibilité de choisir 2 apéritifs alcoolisés laissé au choix de vos convives, un cocktail de jus de fruits étant toujours proposé pour les mineurs et personnes ne consommant pas d'alcool.)

Kir Sauvignon, Kir Pétillant, Kir Vouglaisien, Sangria, Planteur
1 Verrine au choix
1 Toast Froid au Froid
1 Toast Chaud
* * *

L'entrée *(Choix unique pour le groupe)*

Ballotine du Domaine de Poséidon, crème de Yuzu.
Ou Entremet de foie gras « Tout Canard »
Ou Biscuit chaud de Langoustine et sa crème de Homard
Ou Traditionnelle bouchée à la reine
Entrée servie avec un verre de Vin au Choix
AOC Sauvignon ou IGP Chardonnay du Domaine de Villemont
* * *

Le Plat *(Choix unique pour le groupe)*

Le Filet de Canette « Tout Carotte »
Ou L'épaule d'agneau de 7 heures en feuille de choux
Ou Spirale de Sandre et Truite aux herbes fraîches au beurre Nantais
Ou Filet de Dorade Sauce Vierge
Plat servi avec un verre de Vin au Choix
AOC Riesling Hunold ou Bordeaux Mautret 2015 ou Saumur Champigny « Clos des Cordeliers »
* * *

Le Dessert *(Choix unique pour le groupe)*

Soufflé Glacé au Grand Marnier
Ou Pavlova aux fruits du Marché
Ou Entremet du Moment
Ou Dôme de chocolat au cœur d'agrumes
(pour les Gâteaux d'anniversaire présenté voir page des desserts, supplément de 0,50€/part)
* * *

Café ou thé

Tarif Adulte	Tarif Adolescent	Tarif enfant
A partir de 18 ans	De 13 à 17 ans inclus	De 6 à 12 ans inclus
40,50€/pers	32,00€/pers	18€/pers
	<i>(1 Cocktail de jus de fruit ou Coca cola au verre)</i>	<i>(1 Cocktail de jus de fruit ou Coca cola au verre)</i>

Pour les enfants de 3 à 5 ans, nous proposons directement le menu enfant de la carte, choix avec l'enfant le jour du repas.

L'apéritif

1 apéritif par personne

(Possibilité de choisir 2 apéritifs alcoolisés laissé au choix de vos convives, un cocktail de jus de fruits étant toujours proposé pour les mineurs et personnes ne consommant pas d'alcool.)

Kir Sauvignon, Kir Pétillant, Kir Vouglaisien, Sangria, Planteur

1 Verrine au choix

1 Toast Froid au Froid

1 Toast Chaud

* * *

L'entrée *(Choix unique pour le groupe)*

Le Tartare aux deux saumons.

Ou Tiramisu de Crabe au Pesto

Ou Salade Gourmande et son toast de Foie Gras

Ou Tatin de Gambas en cage de Jus de tomates

Entrée servie avec un verre de Vin au Choix

IGP Chardonnay du Domaine de Villemont ou Gewurztraminer Hunold

* * *

Le Plat *(Choix unique pour le groupe)*

Dos de Cabillaud rôti à la peau et sa brochette de « Sot l'y laisse »

Ou Bar Soufflé et sa sauce Champagne

Ou Duo de Lotte et Rouget, coulis de Piquillos

Ou Quasi de Veau et son jus d'Arabica

Ou Filet de Bœuf en croûte sauce Forestière

Ou Tournedos Rossini sauce Périgueux (Supplément de 5€/personne)

Plat servi avec un verre de Vin au Choix

ABAC Bourgogne aligoté Pierre Grüber ou Bordeaux Mautret 2015 ou Chinon Lorieux

* * *

Le Dessert *(Choix unique pour le groupe)*

Le Saint-Honoré

Ou Le Paris Brest

Ou Le Gâteau de fruits de saison

Ou La Surprise du Chef

(Pour les Gâteaux d'anniversaire présenté voir page des desserts, supplément de 0,50€/part)

* * *

Café ou thé

Tarif Adulte

A partir de 18 ans

49,00€/pers

Tarif Adolescent

De 13 à 17 ans inclus

39,00€/pers

(1 Cocktail de jus de fruit ou Coca cola au verre)

Tarif enfant

De 6 à 12 ans inclus

20,00€/pers

(1 Cocktail de jus de fruit ou Coca cola au verre)

Pour les enfants de 3 à 5 ans, nous proposons directement le menu enfant de la carte, choix avec l'enfant le jour du repas.

L'apéritif (1 apéritif par personne)

(Possibilité de choisir 2 apéritifs alcoolisés laissé au choix de vos convives, un cocktail de jus de fruits étant toujours proposé pour les mineurs et personnes ne consommant pas d'alcool.)

Kir Sauvignon, Kir Pétillant, Kir Vouglaisien, Sangria, Planteur
2 Toast Froid au Froid

* * *

Le Plat

La Paëlla Maison

Ou La Paëlla Royale (+3.50€/pers)

Ou Le Couscous

Ou La Tête de Veau Traditionnelle sauce Gribiche et ses légumes vapeur

Ou La Blanquette de Veau Traditionnelle

Ou Le Fameux Bœuf Bourguignon

Ou Le Navarin d'agneau

Ou La Choucroute Garnie Alsacienne

Ou La Choucroute Garnie de la Mer (+3,50€/pers)

Ou Les Moules & Frites *(selon saison)* sauce au choix à volonté (+2.50€/pers)

* * *

Eau Minérale plate et Gazeuse (1L/4 pers)

* * *

Vin de Pays, Blanc, rouge ou rosé (25cl/pers)

* * *

Le Dessert

La Tarte de Saison

Ou Pavlova aux Fruits du Marché

Ou Entremet du Moment

Ou Dôme de chocolat cœur d'agrumes.

* * *

Café ou Thé

Tarif Adulte

A partir de 18 ans

25,00€/pers

Tarif Adolescent

De 13 à 17 ans inclus

19,00€/pers

Tarif enfant

De 6 à 12 ans inclus

12€50/pers

(1 Cocktail de jus de fruit ou Coca cola au verre)

(1 Cocktail de jus de fruit ou Coca cola au verre)

Pour les enfants de 3 à 5 ans, nous proposons directement le menu enfant de la carte, choix avec l'enfant le jour du repas.

Les Toasts & Apéritifs

Hôtel * * * Restaurant Le Cheval Blanc & Logis

Les Apéritifs Supp Formule P.U. à la carte

Le Kir Sauvignon	Inclus	3€00
Le Kir Pétillant	Inclus	3€50
Le Kir Vouglaisien	Inclus	3€50
Le Planteur Maison	Inclus	3€50
La Sangria Maison	Inclus	3€50
La Perle de Villemont	+1,00€/pers	4€50
La Coupe de Champagne Brut	+3,00€/pers	6€50
La Coupe de Champagne Rosé	+3.50€/pers	7€00
La Coupe de Champagne ½ sec	+3.50€/pers	7€00
Le Kir Royal	+3€00/pers	6€50
Le Cocktail de jus de fruits	Inclus	3€50
Coca cola au Verre	Inclus	2€50



Tout autre demande est facturable sur devis et non incluable dans les formules

Les Toasts Froids Supp Formule P.U. à la pièce



Toasts de Terrine du Chef sur Baguette	Inclus	0€80
Wrap de Poulet au Curry	Inclus	0€80
Pain Polaire de Saumon Fumé	Inclus	0€80
Toast Œuf dur Mayonnaise crevette	Inclus	0€80
Roulé de Saumon fromage frais	Inclus	0€80
Blinis Œuf de Lump et citron vert	+0,20€/pers	1€00
Brochette Tomate Mozzarella basilic	+0,20€/pers	1€00
Brochette Saucisson, cornichon et emmental	+0,20€/pers	1€00
Toast Terrine de Thon et Crevette Yuzu	+0,40€/pers	1€20
Toast Tomate séché et fromage ail et herbes	+0,40€/pers	1€20
Le Mini Médaillon de Foie Gras à la Figue	+1€40/pers	2€20
La Sucette de Foie Gras à la Mangue	+1€40/pers	2€20

Les Toasts Chauds Supp Formule P.U. à la pièce

Allumette au Fromage	Inclus	0€90
Saucisse habillée à la moutarde	Inclus	0€90
Croque-Monsieur du Boulanger	Inclus	0€90
Tartelette Pomme Boudin Noir	Inclus	0€90
Brochette Bacon Pruneaux d'Agén	+0,40€/pers	1€20
Le Foie Gras Poêlé sur Baguette toastée	+1€40/pers	2€20



Les Verrines Supp Formule P.U. à la pièce

La Verrine Végétale	Inclus	1€20
La Verrine de Crabe Mimosa	Inclus	1€20
Mousse de Jambon Blanc au Saint Môret	Inclus	1€20
Verrine de Risetti à la Piémontaise	Inclus	1€20
La Crevette Guacamole	Inclus	1€20
Julienne Méditerranéenne au jambon sec	+0,40€/pers	1€60
Verrine de Homard Gourmand	+1€00/pers	2€20
La Mousse de foie gras aux pommes caramélisées		2€20

Image en cours

Les Toasts & Apéritifs (suite)

Hôtel * * * Restaurant Le Cheval Blanc & Logis

Le Pain Surprise Maison 48 parts

28€00 pièce
(soit 0.58€/toast)

2 parfums aux choix par Pain

Saumon Fumé

Terrine Maison

Mousse de Foie Gras

Fromage Frais aux Herbes

Jambon blanc et beurre

Jambon de Pays et carpaccio de cornichons

Les Mini-plats Froids

P.U. à la pièce

L'effeuillé de saumon fumé et ses blinis	4€50
La demie tranche de foie gras de canard maison et son chutney des îles	5€80
Timbale de crevettes sur des saveurs de yuzu	3€90
La Traditionnelle salade César	4€00
Surprise de canard et crémeux de pruneaux	4€20
Palets de dorade fondante et crème aigrette	4€80
La ballotine de volaille à la crème d'herbes	4€50
Les filets de maquereaux en escabèche et pickles	4€10

Les Mini-plats Chauds

P.U. à la pièce

Le petit bocal de joues de cochon lie de vin et pommes de terre écrasées	5€10
Ecrin de boîte de sardine garni de dorade au pesto, petits légumes	5€80
La boîte de camembert de fricassée de volaille aux morilles et risetti beurré	6€60
Boîte de volaille à la thaï et légumes croquants	5€10
Petit pot de tête de veau sauce gribiche et pomme vapeur	5€20

Les Bouchées sucrées

Les bouchées sucrées

P.U. à la pièce

Carte bientôt disponible

Nos Entrées Froides

	Prix/pers	Supp Menu réception/pers
Ballotine du Domaine de Poséidon et sa crème de Yuzu	8€50	inclus
La Tranche de Saumon Fumé par nos soins, crème de Mascarpone	8€50	inclus
Entremet de Foie Gras « Tout Canard »	10€50	inclus
Ceufs Brouillés à la tomate concassée	9€50	+ 1€00
Tartare aux deux saumons	9€50	+ 1€00
Tiramisu de Crabe au Pesto	9€50	+ 1€00
Tatin de Grosses Gambas en Cage de Jus de tomates	11€50	+ 3€00
Le Foie Gras de Canard Maison, briochin et Chutney du moment	14€00	+ 5€00



Nos Entrées Chaudes

	Prix/pers	Supp Menu réception/pers
Biscuit Chaud de Langoustines et sa crème de Homard	8€50	inclus
La Traditionnelle Bouchée à la reine	8€50	inclus
Cuisses de Grenouilles en Persillade sur Velouté de Cresson	13€00	+ 4€50
Gratin de queues de Langoustines en Sabayon de crème de Homard	11€50	+ 3€00

Nos Poissons

Garniture

	Prix/pers	Supp Menu réception/pers	Sans
Spirale de Sandre et Truite aux herbes fraîches et Beurre Nantais	16€50	inclus	12€00
Suprême de Dorade Royale et sa sauce Vierge	16€50	inclus	12€00
Dos de Cabillaud rôti à la peau et sa brochette de « Sot l'y Laisse »	19€50	+ 3€00	15€00
Bar Soufflé et sa sauce Champagne	19€50	+ 3€00	15€00
Duo de Lotte et Rouget, coulis de Piquillos	20€50	+ 3€50	16€00



Pour un repas plus festif, vous pouvez prévoir un poisson entre votre entrée et votre plat.

Choisissez également l'option « Trou du Milieu »

Trou Poitevin	3€00
Trou Normand	3€00
Trou charentais	4€50



Nos Viandes

	Prix/pers	Supp Menu réception /pers
Filet de Cannelle « Tout Carottes »	16€50	inclus
L'épaule d'agneau de 7h en feuille de choux, jus d'arbre sec	16€50	inclus
Suprême de Pintade aux champignon à la crème	18€50	+ 2€00
Quasi de Veau et son jus d'Arabica	19€50	+ 3€00
Le Filet de Bœuf en Croûte sauce Forestière	20€50	+ 4€00
Le Tournedos de Bœuf Rossini	22€50	+ 5€00



Nos Plats Traditionnels (minimum 10 personnes)



	Prix/pers
Paëlla Classique	14 € 50
Paëlla Royale	16 € 50
Couscous Royal	16 € 50
Tête de Veau Traditionnelle sauce Gribiche	15 € 00
Blanquette de Veau Traditionnelle	15 € 00
Le Fameux Bœuf Bourguignon	16 € 50
Le Navarin d'Agneau	16 € 50
Choucroute Alsacienne	15 € 50
Choucroute De la Mer	19 € 50

Nos Garnitures (inclus avec Viandes et poissons)

	Supp Menu/pers
Ecrasé de Pommes de terre aux herbes	inclus
Tatin de légumes du Four	inclus
Gratin dauphinois Maison	inclus
Fondant de Céleri aux Pommes	inclus
Croquettes de Riz Basmati au Parmesan	+1€00
Galettes de Pommes de Terres Parmentières aux herbes	+1€00
Ratatouille Gourmande Maison (selon saison)	+1€00



Nos plats Traditionnaux sont disponible également en vente à emporter

Plats à partir de 10 personnes avec remise de 20% sur le tarif initial !

Nos plats sont prêts à consommer ou à réchauffer

Les Fromages

Tous nos fromages sont en supplément sur la formule Repas & Réception

Les Classiques

Assiette 3 Fromages et son Mesclun de salade **3€50**

Crème de Chèvre à la fleur de sel et ses feuilles du Jardin **3€50**

La Sélection de fromages

Chèvre Long
Brie
Saint Nectaire
Comté
Roquefort
Rochebaron

Les Spécifiques

Le Nougat de Brie de Meaux aux fruits secs **4€50**

Croquette de St-Maure en Croustilles **4€50**



Le Plateau de Fromages



Composition de 6 fromages proposés à table, à discrétion et avec un Mesclun de Salade.

- Chèvre Long
- Brie
- Saint Nectaire
- Comté
- Roquefort
- Rochebaron



Dôme de chocolat cœur d'agrumes

La sélection

Nos Desserts

(Servis à l'assiette)

	Prix/pers	Supp/pers menu Réception
• Soufflé Glacé au Grand Marnier	4€50	Inclus
• Pavlova aux Fruits du Marché	4€50	Inclus
• Entremet du Moment	4€50	Inclus
• Dôme de chocolat cœur d'agrumes	4€50	Inclus
• Le Miroir au Chocolat		
• La Noisettine praliné chocolat	5€00	+ 0€50
• L'abricotier à la mangue Cœur de Banane	5€00	+ 0€50
• Mille-feuilles de Fraise crème pistache	5€50	+ 1€00
• Le Saint-Honoré	5€50	+ 1€00
• Le Paris Brest	6€00	+ 1€50
	7€00	+ 2€50

Les Desserts D'évènements

Choisissez un dessert présenté !

(Présenté en salle puis servi à l'assiette, disponibles selon saison)

Desserts à 5€00/pers ou +1€00 en supplément sur les Formules

- L'omelette Norvégienne
- Pavlova Aux Fruits du Marché
- Le Framboisier
- Le Fraisier
- Saveurs des Îles
- Le Poirier



Desserts à 5€50/pers ou +2€00 en supplément sur les Formules

- La Pièce Montée 3 Choux
- Le Miroir au 2 chocolats
- Noisettine Praliné chocolat
- L'abricotier Mangue Banane
- Le Mille-Feuille Fraise Pistache

Plaque Message en Pâte d'amande, inscription en chocolat : 4€50

Bougies et Scintillants Gratuits

Possibilité de faire livrer et servir par notre équipe un gâteau d'un fournisseur extérieur de votre choix si nous ne pouvons réaliser votre demande, uniquement sur les menus à la carte et avec un supplément de 2€00/personnes.

Choix des vins

Gamme Forfait Standard

Choisissez vos vins inclus dans la formule (4€00 au verre à la carte)

Tarif à la bouteille

Les Vins Rouges

- AOC Cabernet Rouge du Domaine de Villemont	17€00
- AOC Saumur Champigny « Clos des Cordeliers »	20€50
- AOC Côte de Bordeaux Château Mautret 2015	20€50
- AOC Côte du Rhône Acantalys	22€00
- IGP Pays D'oc, Syrah Naturalys - vin biologique	21€50

Les Vins Rosés

- AOC Haut Poitou Rosé Domaine de Villemont	17€00
- AOC Rosé D'Anjou	21€00

Les Vins Blancs

- AOC Sauvignon Domaine de Villemont	17€00
- AOC Chardonnay	19€00
- AOC Riesling Hunold	24€00

Possibilité de remplacer les deux verres de vins par :

- Vins au Pichet du Haut Poitou, Rouge Gamay, Blanc Sauvignon et Rosé
- Equivalence **37.5cl**/personne

La Sélection de Vins hors forfait

A composer à la carte ou en supplément sur votre formule

<u>Les Vins Rouges</u>	<u>Verre</u>	<u>Supp Forfait réception</u>	<u>Bouteille 75cl</u>
AOC Saint Nicolas de Bourgeuil Expression	4€50	1€00	23€00
AOC Chinon Lorieux	5€00	1€00	25€00
AOC Haut-Médoc Château Sénillac	5€50	1€50	27€50
AOC Haut-Médoc Château Labarde	5€50	1€50	29€50
AOC Haut-Médoc La Comtesse du Parc	6€00	2€00	34€00
AOC Sancerre Rouges Les Bonnes Bouches	6€50	2€50	37€00
ABC Bourgogne Pinot Noir Pierre Grüber	6€50	2€50	38€00
AOC Saint Emilion Petit Corbin d'Espagne	6€50	2€50	39€00
AOC Pauillac Lacoste Borie	8€00	4€00	45€00
AOC Pomerol Château Hautes Graves Beaulieu AB	8€50	4€00	48€00

Champagne à la Bouteille

- 10%

sur la Sélection restaurant

<u>Les Vins Rosés</u>	<u>Verre</u>	<u>Supp Forfait réception</u>	<u>Bouteille 75cl</u>
AOC Sancerre Rosé La Bonne Bouche	6€00	2€00	34€00
Côte de Provence	5€00	1€00	25€00

<u>Les Vins Blanc</u>	<u>Verre</u>	<u>Supp Forfait réception</u>	<u>Bouteille 75cl</u>
AOC Sylvaner Hunold	5€00	1€00	26€00
AOC Gewurztraminer Hunold	5€00	1€50	29€00
ABAC Bourgogne Aligoté Pierre Grüber	5€00	1€50	29€90
AOC Pouilly Fumé Henri Bourgeois	6€00	2€50	36€50
AOC Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2020	6€50	2€50	39€00
AOC Sancerre Blanc Grande Réserve	6€00	2€50	36€00