Menus Banquet

Nous travaillons des produits frais de saison, les garnitures des plats peuvent donc changer.

Si vous souhaitez une garniture particulière nous étudierons votre demande avec notre cheffe Fanny BERON.

*Le titre de **maître restaurateur,** créé en 2007, est décerné par l'État, au travers des préfets, à partir d'un audit réalisé par un organisme indépendant.*

Il s'agit du seul titre officiel pour la restauration. *Il met en avant des compétences professionnelles reconnues et l'engagement à travailler des produits bruts, essentiellement frais. Ce titre permet au consommateur d'identifier les restaurateurs de métier.*

Nos menus

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.

Menu à 44 €

Entrée/plat/dessert

Menu à 51 €

Entrée/plat/fromage/dessert

Menu à 60 €

Entrée/plat/fromage/dessert

Apéritifs

Kir vin blanc à 5,50 €

Flûte de crémant de Loire à 6 €

Kir impérial à 6,50 €

Cocktail maison à 7 €

Flûte de Champagne 9 €

Pièces de cocktail 2 €/pièce

Forfait boissons à 18 € / pers.

Eau plate et gazeuse, vin blanc, rosé et rouge (en accord avec le menu choisi)
Boissons chaudes avec ses mignardises.

Pause fraicheur à 4 € / pers.

Droit de bouchon à 20 € / bouteille

Menu à 44 €

Entrée/plat/ dessert

Mise en bouche

*****

Saumon fumé par nos soins roulé dans des algues nori, crème au raifort.

ou

Raviole d'agneau confit parfumé à la coriandre, bouillon de légumes au curry.

*****

Filet de canard cuit basse température sous vide, crémeux de patate douce, roesti pommes-oignons, sauce fruits rouges.

ou

Lieu jaune panée aux sésames, palet de polenta au citron confit, brocolis, émulsion à l'aneth.

*****

Pavlova aux fruits frais.

ou

Entremet chocolat, sorbet cacao à la fleur de sel.

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.

Document non contractuel

Menu à 51 €
Entrée/plat/fromage/dessert

Mise en bouche

*****

Saint-Jacques poêlées agrumes et grenades, taboulé de chou-fleur.

(de novembre à mars)

ou

Croustillant de bœuf au romarin, mijoté de céleri aux herbes, pickles,
émulsion Comté.

*****

Pavé de veau de chez Mr Brochard fumé, écrasé de pommes de terre Vitelotte, compotée d'oignon rouge confit, sauce à l'ail noir.

ou

Dos de cabillaud façon meunière, tartelette de légumes à la salicorne,
sauce capres.

*****

Assiette de fromage Mayennais,
Confiture Maison, jeunes pousses et fruits secs.

*****

Le tout chocolat, sorbet cacao à la fleur de sel.

ou

Soupe glacée champenoise aux fruits rouges, sorbets aux épices douces.

Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.

Document non contractuel

<u>Menu à 60 €</u>
Entrée/plat/fromage/dessert

Mise en bouche

*****

Foie gras poêlé, crème de champignons de souche, moelleux de topinambour.

ou

Duo de gambas rôti farci aux légumes, risotto à la bisque, huile Verdé.

*****

Tournedos de bœuf en croute d'herbe, cromesquis de pommes de terre à la truffe, jardinière de petits légumes, jus corsé.

ou

Filet de bar cuit à l'unilatéral,
Rapini à la noisette, crémeux chou-fleur, émulsion Kalamansi.

*****

Assiette de fromage Mayennais,
Confiture Maison, jeunes pousses et fruits secs.

*****

Le coco exotique, mousse coco et son cœur mangue.

ou

Finger au chocolat praliné.

<u>Ces menus sont proposés avec un choix unique pour l'ensemble des convives.</u>

Document non contractuel

<u>Un anniversaire à fêter</u>
Supplément à 1,50 € la part

<u>Notre pâtissier vous propose les Gâteaux suivants :</u>

Royal au chocolat
Croustillant feuillantine, ganache lactée chocolat, miroir cacao

*****

Fraisier
Biscuit cuillère, mousseline à la vanille bourbon

*****

Framboisier
Génoise Amandes, mousseline à la vanille bourbon

*****

Entremet Coco Passion
Crémeux acidulé passion, bavarois coco et biscuit au rhum arrangé Ananas

*****

Omelette Norvégienne
Sorbet fruits rouges, crème glacée vanille de Madagascar sur biscuit cuillère,
blancs montés flambés au Cointreau

Document non contractuel

L'Hôtel et le Restaurant

En 1975, l'hôtel Moderne, petit hôtel-restaurant familial créé en 1942, devient l'Ermitage, hôtel 2* en plein essor. L'Ermitage tient son nom de l'ermite St Céneré, qui installa son ermitage à Saulges, sur les bords de l'Erve en l'an 680. En 1991, après d'importants travaux, l'Ermitage devient un hôtel 3* avec une capacité de 36 chambres

Au restaurant, la cheffe vous propose une cuisine alliant création et saveurs du terroir.
Divers salons particuliers sont à votre disposition pour tous vos repas de 15 à 40 personnes.
La terrasse ensoleillée vous offre la possibilité de déjeuner dans un cadre unique et se révèle également le lieu privilégié de vos débuts de soirée. L'Ermitage dispose d'un vaste parc, d'une piscine chauffée (juin à septembre),…

Saulges

Ce village paisible de la Mayenne, « **Petite cité de Caractère** », comporte de multiples curiosités à découvrir :

Les grottes préhistoriques, Margot et Rochefort, des visites sont organisées de mi-mars à mi-novembre, le musée de préhistoire.
Deux églises : l'église Saint Pierre, sans doute construite au VIII siècle en bordure d'une nécropole mérovingienne,
L'église Notre-Dame édifiée à partir du XI siècle.
L'Oratoire de St-Céneré au bord de la rivière fut construit à l'endroit même où l'ermite Céneré vécut au VII siècle,
Un four à chaux construit en 1838.
Le Moulin de Thévalles, un des derniers moulins à eau avec fonctionnement d'origine (visite guidée).
Nombreux sentiers pédestres balisés.

Fermeture hebdomadaire du restaurant

du 01 novembre au 31 mars fermé le samedi, le dimanche et le lundi midi
du 01 avril au 31 octobre fermé le dimanche et lundi midi

Tél : 02.43.64.66.00 info@hotel-ermitage.fr www.hotel-ermitage.fr
Sarl l'ermitage - rue des deux églises - 3 place Saint Pierre 53340 Saulges
SARL au capital de 40 000 € - SIRET : 301 166 872 000 12
APE : 551 OZ - N° TVA : FR 453 011 66 872

Document non contractuel