



Hôtel, Restaurant, Traiteur,
Salle de Réceptions

1, rue du Flavier – 44670 La Chapelle Glain
Tél. 02 40 55 50 42
contact@lerelais-glainois.com

Ouvert tous les midis sauf le mercredi

Menus Réceptions 2023

*Mariage, Anniversaires, Retraite, Baptême,
Communions, Anniversaire de Mariage,*

Repas associatifs

ou Simplement le plaisir de partager un Bon moment



INFORMATIONS GENERALES

- La salle peut accueillir jusqu'à 300 personnes assises, modulable en 2 ou 3 tiers selon les besoins.
- Les prix s'entendent salle, repas, boisson, nappe, serviette, service et nettoyage compris pour un déjeuner. Pour un repas en soirée, compter une majoration de +2 € par personne.
- Menu végétarien, végétalien ou régime spécial adapté à votre menu sur demande
- Prix tva inclus soit 10% sur la nourriture, et 20% sur les alcools. Si changement de taux en cours d'année, les prix suivront l'évolution.
- Pas de location de salle (sauf si vous souhaitez apporter votre boisson pour la soirée dansante)
- Le nombre de personnes pris en compte pour votre repas se fera 48 heures avant. Passer ce délai, tout repas annulé sera facturé en ½ part pour couvrir les frais d'achat des marchandises.
- Disposition des tables : merci de nous fournir un plan de table en début de semaine au plus tard avant votre réception. Nous avons 6 tables rondes de 6/7 personnes diam 120 cm, 12 tables de 8/9 personnes diam 150 cm, et 8 tables ovales de 10/11 personnes dim 100x250 cm), ou rectangulaires en U, en épis...Si vous voulez mettre un chemin de table, merci de l'apporter avec votre plan de table.
- Nous laissons à votre charge la décoration de la salle (droit de réserve : ne pas accrocher sur les murs et éviter les bougies, svp). Des crochets sont installés au plafond pour guirlande, ballons..Un escabeau et 2 chevalets sont à votre disposition. N'oubliez pas , une fois la fête terminée, il faudra tout démonter !
- Pour les JEUX ou PROJECTION VIDEO : pour le bon déroulement du service (4 heures environ pour un repas de 3 plats) tout jeux de plus de 10mn et projection se fera après le café. ET pour les convives, pour qu'ils puissent manger chaud, éviter de commencer un jeu juste avant l'envoi d'un plat chaud. Merci de votre compréhension.
- **LA RESERVATION DEFINITIVE DE VOTRE RECEPTION SE FERA LORS DE VOTRE VERSEMENT D'ARRHES SOIT 500 € à la réservation**

Exemple de menus et tarifs

Kir crackers
Salade de brie chaud, lardons, crudités de saison
Dinde façon tajine aux abricots secs et aux amandes
Profiteroles au chocolat
Muscadet sur lie, Merlot, Café

*Menu seul 24,80 €
Menu à 34,70 € apéritif,
vins et café compris*

Kir crackers
Salade estivale (melon, filet mignon de porc fumé, tome de brebis, crudités)
Pièce de bœuf rôti sauce soja et vinaigre de Xérès et son accompagnement
Fraisier (en saison)
Muscadet sur lie, Merlot, Cabernet d'Anjou rosé, Café

*Menu seul 31 €
Menu à 42,40 € apéritif,
vins et café compris*

Apéritif maison servi avec ses croutons à tartiner
Feuilleté de pétoncles et crevettes à la crème, julienne de légumes
Noisettes de mignon de porc crème moutardé et son accompagnement
Brie et St Nectaire, salade
Omelette norvégienne
Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Cabernet d'Anjou, Café

*Menu seul 39,70 €
Menu à 51,70 € apéritif,
vin et café compris
Menu à 47,50 € sans
fromage*

Kir pétillant servi avec 2 amuse bouche et 3 gougères au fromage
Dos de Merlu beurre blanc
Quasi de veau rôti sauce morille
Fromage et fruits sur salade
Crèmeux vanille cassis et sa glace vanille
Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Malvoisie, Café
Brioche à 4,40 €, plus forfait bar à 5 € pour le soir (+ la bière à compter au fut)

*Menu seul 44,80 €
Menu à 57,30 € apéritif
vins et café compris*

Soit 66,70 € la journée

Kir pétillant et ses amuses-bouches en assiette (4)
Saumon fumé maison et son cake léger au légume de saison
Gigot d'agneau rôti aux herbes
Feuilleté aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille et charbon
Malvoisie, Bourgueil vieilles vignes, Café

*Menu seul 38,90 €
Menu à 53,70 € apéritif,
vins et café compris*

Malvoisie servi avec 2 amuse bouche et 3 gougères au fromage
Crème de légumes, filet de poisson snacké, germes de saison
Cuisse cannette à l'orange
Croustillant de brie chaud, salade
½ Malibu et sa glace vanille
Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Crémant de Loire, Café

*Menu seul 43,70 €
Menu à 58,10 € apéritif,
vins et café compris*

Le menu à la carte...

CHOISIR LE MEME MENU POUR LE GROUPE

Les Apéritifs (assis ou debout)

Le verre servi avec crackers :

kir vin blanc 2.60 €

kir pétillant 2.80 €

Malvoisie ou Coteaux du layon 2.80 €

Apéritif maison (rosé, Cointreau, cerise amarena) 2.80 €

Apéritif sans alcool 2,80 €



Servi avec des croutons à tartiner (rillettes maison et mimosa au thon) + 3,40€

Servi avec 2 amuse bouche et 3 gougère au fromage + 5,00 €

Servi avec 4 amuse-bouche en assiette + 5,70 €

Servi avec 6 amuse-bouche + 8,50 €



Cocktail Apéritif debout

•Crémant de Loire , ou Kir pétillant... Servi avec des gougères au fromage, chouquettes

8,50 € par personne (1 verre)

11,00 € par personne (2 verres)

•Cocktail apéritif servi avec 6 amuse-bouche (chauds et froids) et 2 verres par personne crémant de Loire, Sangria maison, kir pétillant, jus de fruit

13,90 € par personne

•Cocktail apéritif servi avec 4 amuse-bouche à volonté

11,30 € par personne

MENUS GROUPES à composer selon vos goûts et budget.

Selon les cours ou cout de la vie ou approvisionnement, certains prix et plats peuvent changer en cours d'année. Merci de votre compréhension
Viandes et poissons fumés par nos soins (sans conservateur, ni additif !!)



CHOISIR LE MEME MENU POUR LE GROUPE

Les Entrées froides



Salade paysanne aux rillons, champignons et croutons	9,00 €
Salade de brie chaud, lardons, tomates... légumes de saison	9,00 €
Salade de gésiers confits, filet mignon de porc fumé, poire pochée	10,30 €
<u>Salade estivale</u> <i>Filet mignon de porc fumé, tome de brebis glainoise, melon, tomate, salade</i>	12,50 €
Tartine végétarienne et toast de chèvre chaud	9,00 €
Saumon fumé maison et son cake léger au légume de saison	13,00 €
Saumon fumé maison et son toast de chèvre chaud (ou fromage frais)	14,00 €
Foie gras de canard maison, <i>chutney abricot, pomme, raisins secs, pain au maïs</i>	20,80 €
Foie gras de canard maison et saumon fumé <i>crème aneth et toasts</i>	21,70 €
Saumon gravlax et gambas flambées au cognac	21,20 €
<u>La trilogie</u> <i>Foie gras de canard maison, croustillant de crabe antillais, brochette de pétoncles</i>	21,70 €
<u>Salade périgourdine</u> <i>Foie gras de canard maison, filet mignon de porc fumé maison, gésiers de canard confits, salade et poire pochée</i>	21,70 €

TROU NORMAND

Sorbet citron, liqueur agrumes vanille gingembre 2.70 €

Les Poissons (servi en plats de résistance avec 2 garnitures +3,00 €)

OU ENTREES CHAUDES

Feuilleté de pétoncles et crevettes à la crème, julienne de légumes	14,00 €
Crème de légumes de saison, filet de poisson snacké, germes de saison	12,70 €
Feuilleté d'escargots des Vallons façon blanquette	14,00 €
Aumônière de ST Jacques à la crème, julienne de légumes	27,30 €
Filet de poisson du moment crème citronnée	14,00 €
Dos de merlu beurre blanc	14,00 €
Filet de sandre au beurre blanc	17,60 €





Les Viandes servi avec 2 garnitures

Dinde façon tajine aux abricots secs et amandes OU façon blanquette	9,30 €
Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux champignons	9,30 €
Pièce de bœuf rôtie sauce soja et vinaigre de Xérès	12,00 €
Sauté de bœuf à la bière, pruneaux et carottes	12,00 €
Gigot d'agneau rôti aux herbes	13,70 €
Cuisse de canette rôtie ou confite	14,90 €
Magret de canard et sa sauce (suivant approvisionnement)	18,40 €
Quasi de veau rôti sauce morille	13,40 €
Pavé de filet de bœuf sauce poivre vert/ ou beurre maitre d'hotel	20,20 €
Noisettes de mignon de porc crème moutardée	11,60 €
Sauté de veau marengo (sauce tomate avec champignons)	13,00 €
Suprême de pintade aux raisins	17,70 €
Médaillon de filet mignon de veau sauce aux cèpes	17,70 €

Viandes françaises sauf agneau (Irlande)

Les Fromages

❖ Brie et St Nectaire salade	4,20 €
❖ Croustillant de Brie chaud et salade	4,30 €
❖ Fromages et fruits sur salade	5,60 €
❖ Chèvre frais et Brie , salade aux noix	5,60 €

LES ENFANTS

Menu demi tarif jusqu'à dix ans

même menu que les adultes mais en ½ part

ou MENU ENFANT à 10,70 € :CHOISIR UNE MÊME VIANDE POUR TOUS LES ENFANTS

Œuf dur, saucisson sec, carottes râpées (ou melon en saison)
 Chipolatas ou Burger steak emmenthal, pommes de terre sautées
 Glace vanille crunchy

Les Desserts Maison



Si vous souhaitez un sujet de décoration (baptême, mariés, communiant...)
à vous de les acheter et nous les apporter avant le jour J.

Le dessert: 6,50 € par personne



Les desserts à l'année

Omelette norvégienne

Profiteroles au chocolat

Feuilleté aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille et chantilly

Paris-Brest

Choux à la crème

Crumble aux fruits et sa glace vanille

Biscuit léger de Savoie et sa crème anglaise

Malibu (biscuit amande, mousse chocolat noir et mousse chocolat blanc, noix de coco)

Desserts automne hiver

Feuilleté aux poires, crème d'amande, sauce chocolat, glace vanille et chantilly

L'exotique (biscuit craquant citron, mousse mangue passion et insert mangue passion)

Crèmeux vanille cassis

Poirier

Desserts printemps été (*avec des fraises d'avril à fin août*)

Fraisier

Nougat glacé au coulis de fruits rouges

Eclair fraise sur compotée de rhubarbe, crème mascarpone +1,20 €

Amandine aux abricots (biscuit amande, crème légère aux amandes, insert à l'abricot)

Cornet glacé aux fruits frais, coulis de framboise et chantilly +0,60 €

½ pâtisserie (au choix) et sa glace vanille ou sa profiterole au chocolat +0,30 €

La gourmandise 1 ½ part de gâteau, 1 macaron ou 1 verrine, 1 boule de glace, décor fruits +1,20 €



CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Muscadet sur lie <i>Cotes de Grand Lieu</i>	13,50 €
Sauvignon de Touraine <i>Domaine Bellevue</i>	15,20 €
Chenonceaux <i>Domaine Bellevue</i>	22,80 €
Malvoisie <i>Domaine du Haut Fresne</i>	18,20 €
Coteaux du Layon vieilles vignes <i>Domaine Bodineau</i>	18,90 €

VINS ROSES

Saint Nicolas de Bourgueil <i>Domaine des Vallettes</i>	19,90 €
Cabernet d'Anjou <i>Domaine Bodineau</i>	14,00 €

VINS ROUGES

Merlot <i>Sélection Calvisson</i>	14,40 €
Bordeaux <i>Haut Grelot</i>	15,60 €
Cotes du Rhone <i>Les Caprices d'Antoine</i>	19,90 €
St Chinian <i>Château La Maurine</i>	23,80 €
Bourgueil Vieilles Vignes <i>Domaine des Vallettes</i>	23,90 €
Chinon Vieilles Vignes <i>Caves Angelliaume</i>	28,60 €
Saumur Champigny <i>Château Villeneuve</i>	24,80 €
St Emilion <i>Château Les Magrines</i>	28,60 €
Lalande de Pomerol <i>Château Les Chaumes</i>	33,80 €

VINS PETILLANTS

Crémant de Loire brut <i>Domaine du Haut Fresne</i>	19,60 €
Crémant de Loire ½ sec <i>Domaine du Haut Fresne</i>	19,60 €
Champagne <i>Nicolas Feuillate</i>	46,90 €

**FORFAITS BOISSON Pour les repas, OU Vin à la bouteille
(voir carte ci-jointe)**

FORFAIT à 5,80 € : Muscadet sur lie, Merlot

FORFAIT à 6,20 € : Sauvignon de Touraine, Bordeaux

Vins de dessert : Malvoisie ou Coteaux du Layon 2 €

Cabernet d'Anjou rosé 1.50 €

Crémant de Loire brut ou ½ sec ou rosé 3.90 € ou
tarif a la bouteille 19,60 €

Café 1.50 €

Le CHAMPAGNE, si vous souhaitez l'apporter, nous vous prenons 8 € du bouchon.



- Autorisation jusqu'à 2 heures du matin pour la musique
- Droit de SACEM 40 € REPAS MUSICIEN 18 € PAR PERSONNE

➤ Boisson pour la soirée dansante Nous vous proposons plusieurs formules

➤ **Nous fournissons la boisson et le service.** Nous fournissons la boisson pour toute la soirée dansante ; après minuit, nous vous laissons le service à faire et à fermer les portes... Nous prenons le ménage à notre charge.

➤ Forfait à 5 € par personne (4,70 € plus de 100 personnes) vin rosé, vin rouge, jus de pommes, Perrier, Coca cola, eau (gobelets et verres à votre disposition. Facturation 1€ le verre manquant)

Plus la bière à compter « coq hardi ». Tout fut entamé sera facturé.

le fut de 30 litres 190,80 €

le fut de 20 litres 130,70 €

le bouteille de 25 cl 3,20 €

➤ **Vous souhaitez apporter votre boisson pour la soirée dansante, nous vous louons la salle**

630 € (ou 210 € par 1/3 de salle suivant le nombre de personnes. Nous mettons le bar à votre disposition après le repas du midi, et vous vous demandons de nous laisser le bar propre (prévoir des serveurs derrière le bar). Si vous souhaitez proposer de la bière pression , il est possible de la brancher sur notre tirage (voir avec notre fournisseur habituel OBIERVIN à Chateaubriant tél 02 40 28 27 38) pour un autre fournisseur, veuillez apporter votre propre tirage. 9

- **BRIOCHE, compote, confiture, nutella, café 4,40 €**
Supplément fruit frais (ananas, cerise, abricot.. SELON SAISON) 3 €

- **Soupe à l'oignons, croutons et fromage 2,60 €**

➤ **Buffet soir servi après un repas du midi**

- **Buffet campagnard à 17,30 €** par personne café compris :

Crudités et salades composées selon saison en saladier, melon, tomate cerise, mini bouchées chaudes salées (croque monsieur, quiche, bouchée basquaise...)
Terrine pâté et rillettes maison, jambon sec, fromage, fruits frais, pâtisseries assorties
La composition du buffet peut changer suivant la saison

- **Buffet campagnard à 11,50 €** par personne café compris :

Terrine pâté et rillettes maison, jambon à l'os (min 60 pers) ou jambon sec,
Fromage, Fruits frais (ananas, cerise, clémentine selon saison)
Brioche, compote, confiture, Nutella

- **Buffet campagnard à 8,70 €** par personne café compris :

Terrine pâté et rillettes maison, jambon sec,
Tarte aux pommes

- **Buffet campagnard à 8,90 €** par personne café compris

Terrine pâté, rillettes maison, jambon sec, brioche, compote, confiture, Nutella
➤ **Supplément fruits frais + 3 €** (ananas, clémentine, cerise, abricots... selon saison)

➤ **Assiettes anglaises et desserts**

- **ASSIETTE ANGLAISE à 22,70 € café compris, + les vins**

Salades composées et viandes froides (selon saison),
Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 6,50 € : si autre supplément de la différence)

- **ASSIETTE GOURMANDE à 27,50 € café compris, + les vins**

Salade fraîcheur au saumon fumé, filet mignon de porc fumé, cake léger de sison, melon, tomate...crudités de saison)
Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 6,50 € : si autre supplément de la différence)

LES VINS POUR LES ASSIETTES ANGLAISES

Forfait à 5,20 € pour Merlot, Cabernet d'Anjou
Forfait à 6,30 € pour Bordeaux, Malvoisie
+ sauvignon + 2,60 €

- **Dessert seul**: dessert seul 9,50 € sur la base d'un dessert à 6,50 €. Vin et café non compris