

# MENUS ASSOCIATIONS

## 2025 - 2026

(À partir du 16 janvier 2025)

**REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)**  
**Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.**

**★★ MENU N°1 ★★**

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois      **Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade  
**Ou** coupelle de perles marines et gambas      **Ou** terrine de volailles aux asperges  
**Ou** Feuilleté aux ris de veau (**chaud**)      **Ou** *croustillant de légumes au lieu fumé (chaud)*  
**Ou** Médaillon de foie gras de canard du Périgord et sa brioche maison  
**Ou** assiette terre et Mer (Foie gras de canard et saumon fumé + toasts)  
**Ou** assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts  
**Ou** tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan  
**Ou** Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte  
**Ou** Salade du Chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...*)  
**Ou** **Végé** : Salade de falafel et ses sauces houmous et myrtille

Magret de canard et sa sauce au Chinon      **Ou** Sauté de marcassin sauce forestière  
**Ou** Filet de bar sauce au beurre blanc exotique      **Ou** filet de saumon et son coulis de poivrons  
**Ou** sot l'y laisse de volailles au curry et pommes      **Ou** cuisse de canette confite  
**Ou** pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert  
**Ou** suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher  
**Ou** filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes  
**Ou** **Végé** : Risotto aux asperges vertes, champignons, zeste de citron et sa tuile parmesan

**+ Légumes assortis**

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)  
**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)  
*(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)*  
**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Tarte écureuil et sa glace caramel  
**Ou** Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)  
**Ou** Charlotte exotique et son de coulis aux fruits  
**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille  
**Ou** Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

Nappes masline jetables – serviettes masline jetables  
Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied  
Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 39,50 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
39,50 €	10,00%	35,91 €	3,59 €

**Option :**

Kir **ou** cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne  
Vin (Sauvignon blanc et Chinon rouge) : + 6.00 € TTC par personne

**REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)**  
**Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.**

**★★ MENU N°2 ★★**

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)  
**Ou** terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et sa brioche maison  
**Ou** pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes  
**Ou** coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées  
**Ou** salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)  
**Ou** saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge  
**Ou** déclinaison de melon (melon à l'italienne au jambon cru et parmesan, gaspacho au basilic) (**été**)  
**Ou Végé** : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette  
**Ou Végé** : Tiramisu à la provençale (*tomates, aubergines, poivrons, courgettes, oignon, chantilly salée*)

Magret de canard et sa sauce au Chinon **Ou** Sauté de marcassin sauce forestière  
**Ou** Filet de bar sauce au beurre blanc exotique **Ou** filet de saumon et son coulis de poivrons  
**Ou** sot l'y laisse de volailles au curry et pommes **Ou** cuisse de canette confite  
**Ou** pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert  
**Ou** suprême de poulet fermier et sa sauce Selle sur Cher  
**Ou** filet mignon de porc, crème de poivron, et sa piperade de légumes  
**Ou Végé** : Risotto aux asperges vertes, champignons, zeste de citron et sa tuile parmesan  
**+ Légumes assortis**

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie - St Nectaire - chèvre - Bleu de Bresse + tome)  
**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ 1.50 € TTC par personne)  
*(chèvre - Petit Troo - Olivet - Tome de Touraine)*  
**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ 2.00 € TTC par personne)

Tarte écureuil et sa glace caramel  
**Ou** Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)  
**Ou** Charlotte exotique et son de coulis aux fruits  
**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille  
**Ou** Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat - pain - eau de source

Nappes masline jetables - serviettes masline jetables  
 Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied  
 Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 43,50 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
43,50 €	10,00%	39,55 €	3,95 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne  
 Vin (Sauvignon blanc et Chinon rouge) : + 6.00 € TTC par personne

**REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)**  
**Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.**

**★★ MENU N°3 ★★**

Tartare de St Jacques sur sa purée de petits pois      **Ou** Opéra de foie gras de canard et sa salade  
**Ou** coupelle de perles marines et gambas      **Ou** terrine de volailles aux asperges  
**Ou** Feuilleté aux ris de veau (**chaud**)      **Ou** *croustillant de légumes au lieu fumé (chaud)*  
**Ou** Médaillon de foie gras de canard du Périgord et sa brioche maison  
**Ou** assiette terre et Mer (Foie gras de canard et saumon fumé + toasts)  
**Ou** assiette de saumon fumé au bois de hêtre et ses toasts  
**Ou** tartare au deux saumons, gingembre, citron vert, roquette et sa tuile de parmesan  
**Ou** Charlotte de saumon fumé à l'asperges verte  
**Ou** Salade du Chef (*salade verte, gésiers, mousson de canard, vinaigrette de framboise,...*)  
**Ou** **Végé** : Salade de falafel et ses sauces houmous et myrtille

Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur      **Ou** filet de kangourou et sa sauce au curry  
**Ou** pavé de veau sauce Sauvignon      **Ou** filet d'agneau en croute d'herbes sauce Pesto  
**Ou** cuisse de canette confite      **Ou** pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert  
**Ou** Pavé de lieu jaune sauce écrevisse      **Ou** Côte de veau au jus de romarin  
**Ou** Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre  
**Ou** cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé  
**Ou** dos de cabillaud en croûte de tomates séchées et sa crème chorizo  
**Ou** **Végé** : Cassolette de fondue de poireaux et sa poêlée de blé aux légumes dorés et haricot borlotti

**+ Légumes assortis**

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)  
**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)  
*(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)*  
**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Tarte écureuil et sa glace caramel  
**Ou** Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)  
**Ou** Charlotte exotique et son de coulis aux fruits  
**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille  
**Ou** Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

Nappes masline jetables – serviettes masline jetables  
Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied  
Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 41,50 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
41,50 €	10,00%	37,73 €	3,77 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne  
Vin (Sauvignon blanc et Chinon rouge) : + 6.00 € TTC par personne

**REPAS ASSOCIATION (à partir de 40 personnes)**  
**Si le nombre d'invités s'avère inférieur les tarifs ci-dessous seront revus.**

**\*\*\* MENU N°4 \*\*\***

Trilogie de la mer (*St Jacques, saumon aneth, saumon fumé, melon ou avocat selon saison*)  
**Ou** terrine de foie gras maison et sa compotée de figues et sa brioche maison  
**Ou** pannequet de saumon de Norvège au tartare des mers et sa verrine de crème aux fines herbes  
**Ou** coupelle de perles marines et St Jacques rôties accompagné de gambas grillées  
**Ou** salade du Périgord (*filet de canard fumé, foie gras de canard, avocat, salade*)  
**Ou** saumon mariné à l'aneth, jus de citron vert et son huile d'olive extra vierge  
**Ou** déclinaison de melon (melon à l'italienne au jambon cru et parmesan, gaspacho au basilic) (**été**)  
**Ou Végé** : Tartare de légumes provençaux, mousse de chèvre au piment d'Espelette  
**Ou Végé** : Tiramisu à la provençale (*tomates, aubergines, poivrons, courgettes, oignon, chantilly salée*)

Pavé de biche de Sologne et sauce grand veneur      **Ou** filet de kangourou et sa sauce au curry  
**Ou** pavé de veau sauce Sauvignon      **Ou** filet d'agneau en crouste d'herbes sauce Pesto  
**Ou** cuisse de canette confite      **Ou** pavé de sanglier de Sologne sauce poivre vert  
**Ou** Pavé de lieu jaune sauce écrevisse      **Ou** Côte de veau au jus de romarin  
**Ou** Tournedos de filet de bœuf poêlé et sa sauce au poivre  
**Ou** cassolette de St Jacques et gambas au beurre blanc truffé  
**Ou** dos de cabillaud en crouste de tomates séchées et sa crème chorizo  
**Ou Végé** : Cassolette de fondue de poireaux et sa poêlée de blé aux légumes dorés et haricot borlotti

**+ Légumes assortis**

Mélange de salades et son ardoise de 5 fromages (Brie – St Nectaire – chèvre – Bleu de Bresse + tome)  
**Ou** mélange de salades et son plateau de fromages de la Région (+ **1.50 € TTC par personne**)  
*(chèvre – Petit Troo – Olivet – Tome de Touraine)*  
**Ou** mélange de salades et son aumônière au St Maure de Touraine (+ **2.00 € TTC par personne**)

Tarte écureuil et sa glace caramel  
**Ou** Charlotte (*framboise, ou poire, ou exotique*) (*selon la saison*)  
**Ou** Charlotte exotique et son de coulis aux fruits  
**Ou** tarte fine aux pommes et sa glace à la vanille  
**Ou** Duo de dessert 2 au choix (*Royal tout chocolat, Carré fruits rouge, Miroir caramel au beurre salé, Sablé breton aux fruits exotique, Entremet tout citron sur sablé breton, Opéra*)

Café et son chocolat – pain – eau de source

Nappes masline jetables – serviettes masline jetables  
 Assiettes blanches - Couverts - Verrerie sur pied  
 Tout le matériel de service - Le personnel (serveurs et cuisiniers)

**PRIX PAR PERSONNE TTC : 45.50 € (service compris)**

Base T.T.C.	Taux tva	Base H.T.	Mt TVA
45,50 €	10,00%	41,36 €	4,14 €

**Option :**

Kir ou cocktail maison + jus de fruits + 3 canapés classiques : + 5.00 € TTC par personne  
 Vin (Sauvignon blanc et Chinon rouge) : + 6.00 € TTC par personne