



**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 jours sauf le mercredi ;  
Le soir, ouvert le lundi, mardi, jeudi et samedi sur réservation.

## **Menus Réceptions 2020**

*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.
- 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 .
  
- Disposition des tables : merci de nous fournir un plan de table pour votre réception en début de semaine au plus tard. 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 400 € à la réservation**

# Exemple de menus et tarifs

Croutons à tartiner  
Croustillant pomme et céleri, fromage aux noix  
Sot l'y laisse de dinde façon tajine  
Délice glacé (1/2 part de gâteau, 1 glace vanille, décor fruit)  
Kir crackers, Chardonnay, Merlot, Café

*Menu seul 23,90 €  
Menu à 32,30 € apéritif,  
vins et café compris*

Amuse bouche et gougère au fromage  
Dos de lieu noir au beurre blanc  
Sauté de joues de bœuf au cidre  
Feuilleté aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille et chantilly  
Kir Muscadet, chardonnay, Merlot, Café

*Menu seul 28 €  
Menu à 36,40 € apéritif,  
vins et café compris*

Salade de magret séché et melon en 2 façons  
Dos de lieu noir à la dugléré et ses légumes  
Cornet glacé aux fruits frais, coulis de framboise, chantilly  
Kir pétillant crackers, sauvignon, bordeaux, Malvoisie, café

*Menu seul 27,30 €  
Menu à 38,10 € apéritif,  
vin et café compris*

Amuse bouche en assiette (4)  
Dos de merlu beurre blanc  
Noisettes de mignon de porc à la normande  
Brie et ST Nectaire salade  
Omelette norvégienne  
Apéritif maison, Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Malvoisie, C  
Brioche et forfait bar à 4,20 € pour le soir

*Menu seul 34,80 €  
Menu à 45,60 € apéritif  
vins et café compris*

*Soit 53,60 € la journée*

2 amuse bouche  
L'assiette terre et mer  
Saltimbocca de veau à la mozzarella  
Parfait glacé abricot pistache et son coulis  
Kir vin blanc, Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Café

*Menu seul 30,10 €  
Menu à 39 € apéritif et  
vins et café compris*

Cocktail apéritif debout et 4 amuse bouche et crackers (2 verres)

Brochette de saumon et lieu noir au beurre d'orange  
Filet de canard réduction au vin rouge et poivre  
Brie et st Nectaire salade  
La gourmandise (assortiment de 3 desserts)  
Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Crémant de Loire, Café  
Buffet campagnard à 7,60 € et forfait bar soirée à 6,20 €

*Menu à 42,70 € apéritif  
compris  
Menu à 51,90 apéritif,  
vins et café compris*

*Soit 65,10 € la journée*

# 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 2.20 €

kir pétillant 2.40 €

Malvoisie ou Coteaux du layon 2.40 €

Apéritif maison (rosé, cointreau, cerise amarena) 2.40 €

Cointreau Fizz 2,80 €



Servi avec 2 amuse bouche + 1,50 €

Servi avec des croutons à tartiner (rillettes maison et mimosa au thon) + 2.40 €

Servi avec 2 amuse bouche et 3 gougère au fromage + 3.00 €

Servi avec 4 amuse-bouche en assiette + 3.70 €

Pièce supplémentaire + 1 €



## Cocktail Apéritif debout

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

6.20 € par personne (1 verre)

8.50 € 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

11.60 € par personne

•Cocktail apéritif servi avec 4 amuse-bouche et 2 verres par personne

9.60 € par personne



MENUS GROUPES à composer selon vos goûts et budget.

Selon les cours ou cout de la vie, certains prix peuvent changer en cours d'année.

**CHOISIR LE MEME MENU POUR LE GROUPE**

## Les Entrées froides ou chaudes

Salade magret de canard séché et melon en 2 façons (ou fruit selon saison)	9,40 €
Salade folle de saison au magret de canard séché (salade, crudités de saison, magret séché...)	9,40 €
Clafoutis de la mer au surimi et crevettes, coulis de tomate (ou coulis selon saison)	7,80 €
Salade paysanne aux rillons, champignons et croutons	7,80 €
Croustillant pomme et céleri, fromage aux noix	7,80 €
Profiterole d'escargot à la crème d'ail, saumon fumé et toast de chèvre chaud	11,50 €
Foie gras de canard maison et son chutney	10,50 €
La trilogie (foie gras de canard, croustillant de crabe antillais, brochette de pétoncles)	11,90 €
Salade périgourdine (gésiers de canard confits, foie gras et magret séché)	11,70 €
L'assiette terre et mer (saumon fumé, magret séché, foie gras et gambas)	11,90 €
Tartare de saumon aux lentilles, crème de persil	10,50 €
Tataki de thon au sésame	11,00 €
Feuilleté de pétoncles et crevettes sauce crémeuse aux petits légumes	10,50 €
Gratiné de crabe à l'antillaise	11,50 €
Vol au vent de volailles aux champignons	10,50 €

### TROU NORMAND

*Sorbet citron, liqueur agrumes vanille gingembre* 2.50 €

## Les Poissons (avec légumes + 1 €)

Mousseline de poisson, retour de marché sauce mousseline	10,70 €
Dos de lieu noir à la dugléré (sauce crémeuse aux champignons et tomate)	10,50 €
Dos de lieu noir au beurre blanc	10,70 €
Brochette de saumon et lieu noir au beurre d'oranges	12,00 €
Dos de merlu beurre blanc	12,00 €
Filet de dorade royale sauce hollandaise	16,30 €
Filet de sandre au beurre blanc	16,30 €
Brochette de st jacques et crevettes, fondue de poireau, à la tourangelle	16,80 €



## Les Viandes servi avec 2 légumes

Sot l'y laisse de dinde sauce forestière ou façon tajine	7,90 €
Sauté de joues de bœuf au cidre	8,70 €
Ballotine de volaille farcie aux champignons, sauce suprême	10,50 €
Saltimbocca de veau à la mozzarella	11,10 €
Sauté d'agneau aux abricots secs, pruneaux et amandes	11,10 €
Roti de bœuf au poivre vert	10,20 €
Confit de cuisse de canard et ses légumes	10,30 €
Gigot d'agneau rôti aux herbes	11,10 €
Filet de canard réduction au vin rouge et poivre ou sauce pêche	10,30 €
Quasi de veau rôti jus au porto, ou sauce forestière	11,40 €
Filet de bœuf sauce morille	16,20 €
Noisettes de mignon de porc crème moutardée	9,90 €
Sauté de veau marengo	11,10 €
Suprême de pintade aux raisins	10,50 €
Filet mignon de veau sauce aux cèpes	15,00 €

Viandes françaises sauf agneau (Irlande)

## Les Fromages



❖ Brie et St Nectaire salade	3.60 €
❖ Croustillant de Brie chaud et salade	3.70 €
❖ Tome de Savoie et Galet de Loire salade et fruits secs	4.80 €
❖ Chèvre frais et Brie , salade aux noix	4.80 €

## Les Desserts Maison (sauf pièce montée)

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

Omelette norvégienne	5,60 €
Profiteroles au chocolat	5,60 €
Parfait glacé à l'abricot et éclats de pistache et son coulis	5,60 €
Fraisier	5,60 €
Poirier	5,60 €
Tarte aux fruits façon crumble et sa glace vanille	5,60 €
Cornet glacé aux fruits frais, coulis de framboise et chantilly	6,20 €
Craquant vanille spéculos, ananas frais et glace vanille	5,60 €
Gianduja thé bergamote et sa compotée de fruits	5,90 €
Eclair aux fraises, compotée de rhubarbe et crème mascarpone	6,70 €
L'exotique (biscuit craquant citron, mousse mangue passion et insert mangue passion	5,60 €
Feuilleté aux pommes , caramel beurre salé, glace vanille et chantilly	5,60 €
Feuilleté aux poires, crème d'amande, sauce chocolat, glace vanille et chantilly	5,60 €
Délice glacé (1/2 part de gâteau, 1 boule de glace vanille, décor fruit)	5,80 €
La gourmandise (1/2 part de gâteau, 1 macaron ou verrine, 1 boule de glace, décor fruits)	7,20 €
Gâteaux des mariés (1 chou pièce montée, 1/2 part de gâteau, 1 glace)	7,80 €

### LES ENFANTS

#### Menu demi tarif jusqu'à dix ans

même menu que les adultes mais en 1/2 part

ou MENU ENFANT à 9.50 € :CHOISIR UNE MÊME VIANDE POUR TOUS LES ENFANTS

Œuf dur, saucisson sec, carottes râpées

Chipolatas ou steak haché pommes de terre sautées ou

Escalope de volaille sauce crémeuse aux champignons et pommes sautées

Glace vanille smarties

# CARTE DES VINS


## VINS BLANCS

Muscadet sur Lie	<i>Fleurs des Rochettes</i>	11,30 €
Chardonnay	Vin du pays des jardins de la France <i>Domaine des Rochettes</i>	11,30 €
Sauvignon de Touraine	<i>Domaine Bellevue</i>	13,20 €
Chenonceaux	Touraine <i>Domaine Bellevue</i>	18,60 €
Coteaux du Layon	Vieilles Vignes <i>Domaine Bodineau</i>	16,40 €
Malvoisie	<i>Domaine du Haut Fresne</i>	15,70 €

## VINS ROSES

Chinon rosé	<i>Caves Angelliaume</i>	16,40 €
Cabernet d'Anjou	<i>Domaine Bodineau</i>	11,60 €

## VINS ROUGES

Merlot	Haut Grelot Vin du pays d'oc	12,20 €
Bordeaux	Haut Grelot	13,60 €
Côtes du Rhône	Confidences	15,90 €
Chinon	Les Trois Terroirs <i>Caves Angelliaume</i>	14,70 €
Chinon	Vieilles Vignes <i>Caves Angelliaume</i>	18,40 €
Bourgueil	Vieilles vignes <i>Domaine des Valettes</i>	19,60 €
Saumur	Champigny Château Villeneuve 	18,90 €
Lubéron	Classique Marrénon	17,50 €

## VINS PETILLANTS

Crémant de Loire	Brut <i>Domaine du Haut Fresne</i>	17,10 €
Crémant de Loire	1/2sec <i>Domaine du Haut Fresne</i>	17,10 €
Crémant de Loire	rosé <i>Domaine du Haut Fresne</i>	17,50 €
Champagne	<i>Nicolas Feuillate</i>	39,80 €



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

**FORFAIT à 4.80 €** : Chardonnay, Merlot

**FORFAIT à 5.30 €** : Sauvignon de Touraine, Bordeaux

**Vins de dessert** : Malvoisie ou Coteaux du Layon 1.70 €

Cabernet d'Anjou rosé 1.20 €

Crémant de Loire brut ou ½ sec ou rosé 2.50 €

**Café 1.40 €**

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 16 € PAR PERSONNE

## ➤ **Boisson pour la soirée dansante** Nous vous proposons plusieurs formules

- **Nous fournissons la boisson et le service** 2 propositions (service du début du bal à la fin du bal) si vous souhaitez la boisson sitôt le repas, la différence sera compté en plus

-Forfait à 6,20 € par personne (ou 6 € plus de 80 personnes) vin rouge, rosé, bière en galopin, jus de fruits, Perrier, cidre, coca-cola, eau

-- Forfait à 4,20 € par personne (ou 4 € plus de 80 personnes) même proposition sans la bière. La bière peut-être payante ou compter en plus.

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

360 € (ou 120 € 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 té 02 40 28 27 38) pour un autre fournisseur, veuillez apporter votre propre tirage. <sup>9</sup>

- **BRIOCHE, compote, confiture , nutella, café** 3.80 €  
Supplément fruit frais (ananas, cerise, abricot.. SELON SAISON) 2 ,50 €

➤ **Soupe à l'oignons** 1.80 €

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

➤ **Buffet campagnard à 14.90 €** 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 9.80 €** 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 7.40 €** par personne café compris :

Terrine pâté et rillettes maison, jambon sec,

Tarte aux pommes

➤ **Buffet campagnard à 7.60 €** par personne café compris

Terrine pâté, rillettes maison, jambon sec, brioche, compote, confiture, Nutella

➤ **Supplément fruits frais** + 2,50 € (ananas, clémentine, cerise, abricots... selon saison)

➤ **Assiettes anglaises et desserts**

- **ASSIETTE ANGLAISE à 19,40 € café compris, + les vins**

Salades composées et viandes froides (selon saison),

Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 5.60 € : si autre supplément de la différence)

- **ASSIETTE GOURMANDE à 22,20 € café compris, + les vins**

Truite fumée, gambas, magret fumé, foie gras et ses toast

Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 5.60 € : si autre supplément de la différence)

**LES VINS POUR LES ASSIETTES ANGLAISES**

Forfait à 4.30 € pour Merlot, Cabernet d'Anjou

Forfait à 5.30 € pour Bordeaux, Malvoisie

➤ **Dessert seul** : dessert seul 7.90 € sur la base d'un dessert à 5.60 €. Vin et café non compris

## Pour votre retour, le lendemain dans la salle du RELAIS GLAINOIS

(grandeur selon le nombre de personnes)

**BUFFET FROID à 18 €** assis avec assiette, boisson non comprise  
Crudités et salades composées (4 selon saison), jambon aux  
asperges œufs mimosa, jambon sec, terrine paté et rillettes  
maison, rillauds, viandes froides, chips,  
Dessert : Dessert de saison, ou choux à la crème ou poirier

**BUFFET à 25.80 €** assis avec assiette, boisson non comprise  
Buffets d'entrées  
Plat chaud : Filet mignon de porc au curry ou Filet de canard au  
muscadet et légumes de saison  
Dessert : Choux à la crème ou poirier ou dessert de saison

**Brunch à 17.90 €** assis Vin non compris  
Jus d'orange et boisson chaude à volonté café, thé, chocolat  
Pain (baguette et pains spéciaux), assortiment de mini viennoiserie  
(pain au chocolat et croissant)  
Beurre, confiture, Nutella, compote, fruits frais (selon saison)  
Jambon blanc, jambon sec, terrine pate et rilette maison  
Crudités de saison  
Fromage et fromage blanc  
Tarte aux pommes

Ou demander notre carte plat à emporter...