



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 2022

*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.
- 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 paysanne aux rillons, champignons et croutons

Dinde façon tajine aux abricots et amandes

Profiteroles au chocolat

Muscadet sur lie, Merlot, Café

Menu seul 23,60 €

*Menu à 33,10 € apéritif,
vins et café compris*

Kir crackers

Salade de gésiers, magret fumé, poire pochée ou melon

Dos de lieu noir crème citronnée, écrasée de pommes de terre

Feuilleté aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille

Muscadet sur lie, Merlot, Malvoisie, Café

Menu seul 27,60 €

*Menu à 39,00 € apéritif,
vins et café compris*

Apéritif maison servi avec 2 amuse bouche et gougère fromage

Panna cota parmesan sauce pesto, saumon fumé maison et ses

Pièce de bœuf rôti sauce soja et vinaigre de Xérès

Brie et St Nectaire, salade

Amandine aux abricots

Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Cabernet d'Anjou, Café

Menu seul 34,10€

*Menu à 45,60 € apéritif,
vin et café compris*

*Menu à 41,60 € sans
fromage*

Kir pétillant servi avec amuse bouche en assiette (4)

Dos de merlu beurre blanc

Magret de canard, jus au cassis

Croustillant de brie chaud, salade

Omelette norvégienne

Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Malvoisie, Café

Brioche et forfait bar à 4,80 € pour le soir (+ la bière)

Menu seul 40,20 €

*Menu à 52,20 € apéritif
vins et café compris*

Soit 61,20 € la journée

Kir pétillant, croutons à tartiner

La trilogie (foie gras, croustillant crabe, brochette de pétoncles)

Gigot d'agneau rôti aux herbes

Chèvre frais et brie, salade aux noix

L'exotique

Muscadet sur lie, Merlot, Malvoisie, Café

Menu seul 40,50 €

*Menu à 52,10 € apéritif,
vins et café compris*

Malvoisie servi avec 2 amuse bouche et 3 gougères au fromage

Feuilleté de pétoncles à la crème et sa julienne de légumes

Sauté de veau marengo

Cornet glacé aux fruits frais, coulis et glace vanille

Sauvignon de Touraine, Bordeaux, Crémant de Loire, Café

Menu seul 34,50 €

*Menu à 48,30 € 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 2.50 €

kir pétillant 2.70 €

Malvoisie ou Coteaux du layon 2.70 €

Apéritif maison (rosé, Cointreau, cerise amarena) 2.70 €

Apéritif sans alcool 2,70 €



Servi avec des croutons à tartiner (rillettes maison et mimosa au thon) + 2.80 €

Servi avec 2 amuse bouche et 3 gougère au fromage + 3.50 €

Servi avec 4 amuse-bouche en assiette + 4,20 €

Pièce supplémentaire + 1,10 €



Cocktail Apéritif debout

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

7,00 € par personne (1 verre)

9,50 € 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

12,90 € par personne

•Cocktail apéritif servi avec 4 amuse-bouche

et 2 verres par personne

10,90 € 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.

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	8.60 €
Salade de gésiers de canards confits, magret fumé, poire pochée ou melon	9,80 €
<u>Salade estivale</u> Filet mignon de porc fumé, tome de brebis glainoise, melon, tomate, salade	11,90 €
Tartine végétarienne et toast de chèvre chaud	8.60 €
Panna cota parmesan sauce pesto, saumon fumé maison et ses toasts	9,00 €
Foie gras de canard maison, chutney abricot, pomme, raisins secs, pain au maïs	11,90 €
Foie gras de canard maison et saumon fumé crème aneth et toasts	13.20 €
Saumon gravlax et gambas flambées au cognac	13.20 €
<u>La trilogie</u> Foie gras de canard maison, croustillant de crabe antillais, brochette de pétoncles	13.20 €
<u>Salade périgourdine</u> Foie gras de canard maison, magret de canard fumé maison, gésiers de canard confits, salade et poire pochée	13.20 €

TROU NORMAND

Sorbet citron, liqueur agrumes vanille gingembre 2.70 €



Les Poissons (servi avec 2 garnitures +3,00 €)

Feuilleté de pétoncles et crevettes à la crème, julienne de légumes	11,80 €
Aumônière de ST Jacques à la crème, julienne de légumes	16,10 €
Dos de lieu noir crème citronnée	11,60 €
Dos de lieu noir au beurre blanc	11.90 €
Dos de merlu beurre blanc	13.30 €
Filet de sandre au beurre blanc	17,60 €
Brochette de st jacques et crevettes, fondue de poireau, à la tourangelles (crème échalote et estragon)	17,80 €



Les Viandes servi avec 2 garnitures

Dinde façon tajine aux abricots secs et amandes OU façon blanquette	8,80 €
Pièce de bœuf rôtie sauce soja et vinaigre de Xérès	11,40 €
Confit de cuisse de canard sauce forestière	11,50 €
Gigot d'agneau rôti aux herbes	13,00 €
Magret de canard, crème de cassis	12,40 €
Quasi de veau rôti sauce morille	12,70 €
Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine	19,20 €
Noisettes de mignon de porc crème moutardée	11,00 €
Sauté de veau marengo (sauce tomate avec champignons)	12,40 €
Suprême de pintade aux raisins	11,80 €
Médailon de filet mignon de veau sauce aux cèpes	16,80 €

Viandes françaises sauf agneau (Irlande)

Les Fromages

❖ Brie et St Nectaire salade	4,00 €
❖ Croustillant de Brie chaud et salade	4,10 €
❖ Brochette de fromages et fruits, salade	5,30 €
❖ Chèvre frais et Brie , salade aux noix	5,30 €

LES ENFANTS

Menu demi tarif jusqu'à dix ans

même menu que les adultes mais en ½ part

ou MENU ENFANT à 10,20 € : 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 (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.

Le dessert: 6,20 € par personne

Les desserts à l'année

Omelette norvégienne

Profiteroles au chocolat

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

Tarte aux fruits façon crumble et sa glace vanille

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

Desserts automne hiver

Snikers chocolat cacahuètes

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

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

Fraisier

Satin blanc aux framboises (biscuit, mousse légère au chocolat blanc et framboises)

Eclair aux fraises, compotée de rhubarbe et crème mascarpone +1,10 €

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 €

La pâtisserie en duo (2 ½ parts de gâteaux) +0,30 €

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

Gâteau des mariés (1 chou pièce montée, ½ part de gâteau, 1 boule de glace) +2,30 €

CARTE DES VINS



VINS BLANCS

Muscadet sur Lie	12,50 €
Chardonnay Vin du pays des jardins de la France	13,20 €
Sauvignon de Touraine <i>Domaine Bellevue</i>	14,40 €
Bordeaux blanc <i>Les Baricailleurs</i>  	22,40 €
Coteaux du Layon Vieilles Vignes <i>Domaine Bodineau</i>	17.90 €
Malvoisie <i>Domaine du Haut Fresne</i>	17.20 €

VINS ROSES

Chinon rosé <i>Caves Angelliaume</i>	18,50 €
Cabernet d'Anjou <i>Domaine Bodineau</i>	13.00 €

VINS ROUGES

Merlot Haut Grelot Vin du pays d'oc	13,40 €
Bordeaux <i>Haut Grelot</i>	14.90 €
Ensedune Marselan <i>Languedoc</i>	18,70 €
Chinon <i>Les Trois Terroirs Caves Angelliaume</i>	19,00 €
Chinon Vieilles Vignes <i>Caves Angelliaume</i>	27,60 €
Bourgueil Vieilles vignes <i>Domaine des Valettes</i>	22,90 €
Saumur Champigny <i>Château Villeneuve</i>  	23,80 €
Puisseguin St Emilion <i>Château Magrines</i>	27,20 €
Lalande de Pomerol <i>Château Les Chaumes</i>	31,80 €

VINS PETILLANTS

Crémant de Loire Brut <i>Domaine du Haut Fresne</i>	18.60 €
Crémant de Loire 1/2sec <i>Domaine du Haut Fresne</i>	18.60 €
Crémant de Loire rosé <i>Domaine du Haut Fresne</i>	19.00 €
Champagne <i>Nicolas Feuillate</i>	44,70 €

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

FORFAIT à 5.50 € : Muscadet sur lie, Merlot

FORFAIT à 5.90 € : Sauvignon de Touraine, Bordeaux

Vins de dessert : Malvoisie ou Coteaux du Layon 1.90 €

Cabernet d'Anjou rosé 1.40 €

Crémant de Loire brut ou ½ sec ou rosé 3.70 € ou
tarif à la bouteille 18.60 € ou 19 € le rosé

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 17 € 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 (forfait 5 heures maxi) ; après minuit, nous vous laissons le service à faire et à fermer les portes... Nous prenons le ménage à notre charge.

- Forfait à 4,80 par personne (4,50 € plus de 100 personnes) vin rosé, vin rouge, jus de fruits, Perrier, cidre doux, Coca cola, eau
- bière à compter « coq hardi ». Tout fut entamé sera facturé.
 - le fut de 30 litres 181,75 €
 - le fut de 20 litres 124,50 €
 - le bouteille de 25 cl 2,50 €

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

600 € (ou 200 € 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** 4,20 €
Supplément fruit frais (ananas, cerise, abricot.. SELON SAISON) 2,80 €

➤ **Soupe à l'oignons, croutons et fromage** 2,50 €

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

➤ **Buffet campagnard à 16,50 €** 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 10,90 €** 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 8,30 €** par personne café compris :

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

➤ **Buffet campagnard à 8,50 €** par personne café compris

Terrine pâté, rillettes maison, jambon sec, brioche, compote, confiture, Nutella
➤ **Supplément fruits frais** + 2,80€ (ananas, clémentine, cerise, abricots... selon saison)

➤ **Assiettes anglaises et desserts**

- **ASSIETTE ANGLAISE à 21,60 € café compris, + les vins**

Salades composées et viandes froides (selon saison),
Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 6,20 € : si autre supplément de la différence)

- **ASSIETTE GOURMANDE à 24,80 € café compris, + les vins**

Saumon fumé, gambas, magret fumé, foie gras et ses toast
Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 6,20 € : si autre supplément de la différence)

LES VINS POUR LES ASSIETTES ANGLAISES

Forfait à 4,90 € pour Merlot, Cabernet d'Anjou

Forfait à 6,00 € pour Bordeaux, Malvoisie

+ sauvignon + 2,50 €

➤ **Dessert seul** : dessert seul 9 € sur la base d'un dessert à 6,20 €. Vin et café non compris