



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 2024

Dans nos salles de restaurant ou réceptions

*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. Pas de location de salle, sauf si vous apportez votre boisson pour la soirée dansante.
- 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.
- Le nombre de personnes pris en compte pour votre repas se fera 8 jours 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, bougies et confettis ou ballons avec confettis interdits). 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 !
- Une sono avec micro est à votre disposition moyennant une location de 20 € pour la journée. Il est possible de brancher un ordinateur, mais pas de clé USB en direct.

PENSEZ A LA RESERVEE !

- 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 et ses croutons à tartiner
L'assiette de 6 amuse-bouche en chaud et froid
Paleron de porc basse température et ses légumes
Chou craquelin crème diplomate à la vanille
Muscadet sur lie, Merlot, Café

*Menu apéritif 31,70 €
Menu à 39,40 € apéritif,
vins et café compris*

Kir crackers
Salade aux crevettes, asperges vertes, tomates, saumon fumé
Aiguillettes de poulet, crème à l'estragon
La favorite *Mousse au chocolat, macaron pistache, glace vanille*
Muscadet sur lie, Merlot, Café

*Menu apéritif 32,80 €
Menu à 40,50 € apéritif,
vins et café compris*

Apéritif maison, 2 amuse-bouche et 3 gougères au fromage
Feuilleté de pétoncles et crevettes à la crème, julienne de légumes
Pièce de bœuf rôtie sauce soja et vinaigre de Xérès, et son accompagnement
Brie et Emmental salade
Tiramisu
Sauvignon de Touraine, Côtes du Rhône, Cabernet d'Anjou, Café

*Menu apéritif à 42,30 €
sans fromage
Menu apéritif 46,70 €
Menu à 57 € apéritif, vin
et café compris*

Kir pétillant servi avec 4 amuse-bouche
Dos de Merlu beurre blanc
Magret de canard aux 5 épices et ses légumes
Croustillant de tome de Loire locale chaud salade
Omelette norvégienne
Sauvignon de Touraine, Côtes du Rhône, Malvoisie, Café
Brioche à 4,60 €, plus forfait bar à 5,30 € pour le soir (+ la bière à

*Menu apéritif 54,80 €
Menu à 65,70 € apéritif vins
et café compris
Menu apéritif à 48,80 € sans
fromage*

Soit 75,60 € la journée

Kir pétillant servi avec 2 amuse-bouche
Filet de bar au beurre blanc
Quasi de veau rôti sauce morille et ses légumes
Palet breton aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille et chantilly
Sauvignon de Touraine, Côtes du Rhône, Café

*Menu apéritif 45,30 €
Menu à 53,40 € apéritif,
vins et café compris*

Malvoisie servi avec crackers
Eclair gourmand au saumon fumé
Sauté de veau marengo et gratin de pommes de terre
Pavlova aux fruits
Sauvignon de Touraine, Côtes du Rhône, Café

*Menu seul 37,80 €
Menu à 45,90 € apéritif,
vins et café compris
Menu apéritif, vins, café
et Crémant de Loire avec
le dessert 50 €*

Le menu à la carte...

Tarif sur la base ENTREE + PLAT + DESSERT
CHOISIR LE MEME MENU POUR LE GROUPE

Les Apéritifs (assis ou debout)

Le verre servi avec crackers :

kir vin blanc 2.70 €

kir pétillant 2.90 €

Malvoisie ou Coteaux du layon 2.90 €

Apéritif maison (rosé, Cointreau, cerise amarena) 2.90 €

Apéritif sans alcool 2,90 €

Servi avec des croutons à tartiner (rillettes maison et mimosa au thon) + 3,60€

Servi avec 2 amuse-bouche et 3 gougères au fromage + 5,30 €

Servi avec 4 amuse-bouche en assiette + 6,00 €

Servi avec 6 amuse-bouche + 9,00 €



Cocktail Apéritif debout

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

9 € par personne (1 verre)

11,50 € par personne (2 verres)

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

14,60 € par personne

•Cocktail apéritif servi avec 4 amuse-bouche, apéritif maison ou crémant de Loire (2 verres)

11,90 € 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

Assiette de 6 amuse-bouche	9,00 €
Tartine végétarienne et son croustillant P'tit rond de Loire	9,50 €
Salade paysanne aux rillons, lardons et croutons	9,50 €
Salade aux crevettes, asperges vertes, tomates, saumon fumé...	13,50 €
Salade estivale <i>Filet mignon de porc fumé, tome fenugrec locale, melon, tomate, salade</i>	13,10 €
Eclair gourmand au saumon fumé	13,70 €
Foie gras de canard maison, <i>chutney abricot, pomme, raisins secs, pain au maïs</i>	21,80 €
Foie gras de canard maison et saumon fumé <i>crème aneth et toasts</i>	22,70 €
<u>La trilogie</u> <i>Foie gras de canard maison, croustillant de crabe antillais, brochette de pétoncles</i>	22,80 €
<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>	22,80 €

TROU NORMAND

Sorbet citron, liqueur agrumes vanille gingembre 2.80 €

Les Poissons (servi en plats de résistance avec 2 garnitures + 5,00 €)

OU ENTREES CHAUDES

Feuilleté de pétoncles et crevettes à la crème, julienne de légumes	14,70 €
Feuilleté d'escargots des Vallons, fondue de courgette, crème légère à l'ail*	14,70 €
Dos de merlu crème de légumes du moment (<i>poireau safranée, butternut, courgettes...</i>)	14,70 €
Dos de merlu beurre blanc	14,70 €
Filet de bar au beurre blanc	18,50 €
Noix de St Jacques snackées, purée de patate douce et polenta*	18,50 €

* ou fondue de poireau, crème safranée ou légumes et sauce selon saison

Les Viandes servi avec 2 garnitures

Aiguillettes de poulet crème à l'estragon	9,80 €
Sauté de dinde au curry et aux amandes	10,50 €
Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux champignons	9,80 €
Paleron de porc basse température sauce diable	9,60 €
Noisettes de mignon de porc sauce au cidre	12,20 €
Pièce de bœuf rôtie sauce soja et vinaigre de Xérès	12,60 €
Gigot d'agneau de 7 heures aux herbes	14,40 €
Cuisse de canette confite	15,60 €
Magret de canard aux 5 épices	18,40 €
Quasi de veau rôti sauce morille	14,10 €
Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine	21,20 €
Sauté de veau marengo <i>(sauce tomate avec champignons)</i>	14,40 €
Blanquettes de veau à l'ancienne <i>(crème, champignons, petits oignons)</i>	14,40 €
Suprême de pintade aux raisins, ou sauce morilles	18,60 €
Médaille de filet mignon de veau sauce normande	18,60 €
Viandes françaises sauf agneau (Irlande)	

Les Fromages

❖ Brie et Emmental salade	4,40 €
❖ Croustillant de p'tit rond de Loire Locale chaud et salade	6,00 €
❖ Brochette de Tome de Loire Plaisir et Camembert local	6,00 €

LES ENFANTS

Menu demi-tarif jusqu'à dix ans : même menu que les adultes mais en ½ part

ou MENU ENFANT à 11,20 € : CHOISIR LE MÊME MENU POUR TOUS LES ENFANTS

Œuf dur, saucisson sec, carottes râpées (ou melon en saison)

Chipolatas ou Mini Burger steak emmenthal, pommes de terre sautées

Mousse au chocolat ou Glace vanille crunchy

OU MENU ADO à 19,00 €

CHOISIR LE MÊME MENU POUR TOUS

Gros burger pommes de terre sautées

Mousse au chocolat ou glace vanille



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: 6,80 € par personne

Les desserts à l'année

- Omelette norvégienne
- Profiteroles au chocolat
- Choux craquelin crème diplomate à la vanille
- La favorite *Mousse au chocolat, macaron pistache, glace vanille, décor fruit*
- Biscuit léger de Savoie et sa crème anglaise
- Tiramisu
- Pavlova aux fruits (selon saison) *meringue, crème, fruits*

Desserts automne hiver

- Moelleux au chocolat, amandes et poire, glace vanille et chantilly
- Paris-brest
- Palet breton aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille et chantilly

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

- Fraisier
- Nougat glacé au coulis de fruits rouges
- Cornet glacé aux fruits frais, coulis de framboise et chantilly 7,40 €
- ½ Ammandine aux abricots et sa profiterole au chocolat 7,10 €

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

75cl

Muscadet sur lie <i>Cotes de Grand Lieu</i>	14,20 €
Sauvignon de Touraine <i>Domaine Bellevue</i>	16,00 €
Chenonceaux <i>Domaine Bellevue</i>	23,80 €
Malvoisie <i>Domaine du Haut Fresne</i>	19,20 €
Coteaux du Layon vieilles vignes <i>Domaine Bodineau</i>	19,90 €

VINS ROSES

Gamay rosé <i>La Garnaudière</i>	13,80 €
Saint Nicolas de Bourgueil <i>Domaine des Vallettes</i>	20,90 €
Cabernet d'Anjou <i>Domaine Bodineau</i>	14,70 €

VINS ROUGES

Merlot <i>Vignes Antiques</i>	13,80 €
Bordeaux <i>Haut Grelot</i>	16,40 €
Côtes du Rhône <i>Les Caprices d'Antoine</i>	18,00 €
Chinon Les 3 Terroirs <i>Caves Angelliaume</i>	20,90 €
St Chinian <i>Château La Maurine</i>	24,80 €
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>	25,80 €
St Emilion <i>Château Les Magrines</i>	29,60 €
Lalande de Pomerol <i>Château Les Chaumes</i>	34,80 €

VINS PETILLANTS

Crémant de Loire brut <i>Domaine du Haut Fresne</i>	20,60 €
Crémant de Loire ½ sec <i>Domaine du Haut Fresne</i>	20,60 €
Champagne <i>Nicolas Feuillate</i>	46,90 €

FORFAITS BOISSON Pour les repas, le vin doit être consommé sur place

OU Vin à la bouteille (voir carte ci-jointe)

FORFAIT à 6,10 € : Muscadet sur lie, Merlot

FORFAIT à 6,50 € : Sauvignon de Touraine, Côtes du Rhône

Vins de dessert : Malvoisie ou Coteaux du Layon 2,80 €

Cabernet d'Anjou rosé 2,20 €

Crémant de Loire brut ou ½ sec 4,10 € le verre ou
tarif à la bouteille 20,60 €

Café 1.60 €

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 20 € PAR PERSONNE + boisson

➤ **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 5,30 € par personne (5 € 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 200,30 €

le fut de 20 litres 137,30 €

la bouteille de 25 cl 3,40 €

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

660 € (ou 220 € 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 4,60 €**
Supplément fruit frais (ananas, cerise, abricot.. SELON SAISON) 3,20 €

➤ **Soupe à l'oignons, croutons et fromage 2,70 €**

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

- **Buffet campagnard à 18,20 €** 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 13,50 €** 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 9,30 €** par personne café compris :
Terrine pâté et rillettes maison, jambon sec, Tarte aux pommes

- **Buffet campagnard à 9,50 €** par personne café compris
Terrine pâté, rillettes maison, jambon sec, brioche, compote, confiture, Nutella
- **Supplément fruits frais + 3,20 €** (ananas, clémentine, cerise, abricots... selon saison)

➤ **Assiettes anglaises et desserts**

- **ASSIETTE ANGLAISE à 23,80 € café compris, + les vins**

Salades composées et viandes froides (selon saison),
Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 6,80 € : si autre supplément de la différence)

- **ASSIETTE GOURMANDE à 28,90 € café compris, + les vins**

Salade fraîcheur au saumon fumé, filet mignon de porc fumé, blinis, melon, tomate...crudités de saison)
Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 6,80 € : si autre supplément de la différence)

LES VINS POUR LES ASSIETTES ANGLAISES

Forfait à 5,50 € pour Merlot, Cabernet d'Anjou
Forfait à 6,80 € pour Côtes du Rhône, Malvoisie
+ sauvignon + 2,80 €

- **Dessert seul**: dessert seul 10 € sur la base d'un dessert à 6,80 €. Vin et café non compris