



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 2025

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. Merci de libérer la salle 1 heure au plus tard, après la fin du repas si aucune prestation n'est prévue en soirée...
- 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 !
- 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

Salade crevettes saumon fumé asperges
Noisettes de mignon de porc au caramel épicé
Fraisier
Kir vin blanc, Muscadet sur lie, Merlot, Café

*Menu seul 34,20 €
Menu à 45,20 € apéritif,
vins et café compris*

Trilogie de saumon (fumé, mariné et rillettes)
Sauté de dinde au curry et aux amandes
Emmental et brie sur salade
Profiteroles au chocolat
Kir vin blanc, Muscadet sur lie, Merlot, Café

*Menu seul 37,20 €
Menu à 48,20 € apéritif,
vins et café compris*

L'assiette de 6 amuses bouches
Dos de merlu beurre blanc et ses légumes
Brochette de fromage et fruit sur salade
Palet breton aux pommes, glace vanille, caramel beurre sale, chantilly
Apéritif maison, Muscadet sur lie, Merlot, Café

*Menu seul 43,40 €
Menu à 54,60 € apéritif,
vins et café compris*

2 amuse-bouche
Feuilleté de pétoncles et crevettes à la crème, julienne de légumes
Magret de canard sauce au cassis
½ amandine aux abricots et sa profiterole au chocolat
Kir pétillant, sauvignon de Touraine, Cotes du Rhône, Malvoisie, Café

*Menu 42,50 €
Menu à 57,10 € apéritif,
vin et café compris*

4 amuse-bouche en assiette
Dos de Merlu beurre blanc
Quasi de veau rôti sauce miel et fruit
Emmental et brie sur salade
Omelette norvégienne
Kir pétillant, Sauvignon de Touraine, Côtes du Rhône, Malvoisie, Café

*Menu seul 48,30 €
Menu à 62,90 € apéritif vins et
café compris
Journée complète midi et soir
73,30 €*

Brioche à 4,80 €, plus forfait bar à 5,60 € pour le soir (+ la bière à compter au fut)

Roulade d'asperge au jambon, œuf mimosa, macédoine, crudités
Sauté de veau marengo
Biscuit de Savoie léger et sa crème anglaise
Kir vin blanc, Muscadet sur lie, Merlot, Café

*Menu seul 32,40 €
Menu à 43,40 € apéritif,
vins et café compris*

Croutons à tartiner
La Trilogie (foie gras, crabe antillais, brochette pétoncles)
Filet de dinde rôti sauce forestière
La favorite (mousse au chocolat, macaron pistache, glace vanille),
Apéritif maison, Malvoisie, St Nicolas de Bourgueil, café

*Menu seul 45,20 €
Menu à 50 € apéritif, et
café compris + les vins*

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 2.90 €

kir pétillant 3,10 €

Malvoisie ou Coteaux du layon 3,10€

Apéritif maison (rosé, Cointreau, cerise amarena) 3,10 €

Apéritif sans alcool 3,10 €

Servi avec des croutons à tartiner (rillettes maison et mimosa au thon) + 3,80€

Servi avec 2 amuse-bouche et 3 gougères au fromage + 5,60 €

Servi avec 4 amuse-bouche en assiette + 6,30 €

Servi avec 6 amuse-bouche + 9,50 €



Cocktail Apéritif debout

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

9,50 € par personne (1 verre)

12,20 € 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

15,30 € par personne

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

12,50 € 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	9,50 €
Salade lardons, crudités, croustillant de brie chaud	10,00 €
Salade paysanne aux rillons, champignons, crudités et croutons	10,00 €
Eventail jambon sec, melon et fromage frais	10,00 €
Roulade d'asperges au jambon, œuf mimosa, macédoine et crudités	10,00 €
Salade melon, jambon sec, fromage frais (en saison)	10,00 €
Salade aux crevettes, asperges vertes, tomates, saumon fumé...	14,20 €
Trilogie de saumon <i>Saumon fumé, rillettes de saumon, saumon cru mariné</i>	14,40 €
Salade estivale <i>Magret de canard fumé, tome fenugrec locale, melon, tomate, salade</i>	13,80 €
½ Foie gras de canard maison, <i>chutney abricot, pomme, raisins secs, pain au maïs</i>	13,00 €
Foie gras de canard maison, <i>chutney abricot, pomme, raisins secs, pain au maïs</i>	22,90 €
Foie gras de canard maison et saumon fumé <i>crème aneth et toasts</i>	23,80 €
<u>La trilogie</u> <i>Foie gras de canard maison, croustillant de crabe antillais, brochette de pétoncles</i>	23,90 €
<u>Salade Landaise</u> <i>magret de canard fumé maison, gésiers de canard confits, salade et poire pochée ou melon en saison</i>	14,90 €

TROU NORMAND

Sorbet citron, liqueur agrumes vanille gingembre 3,00 €

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

OU ENTRES CHAUDES

Feuilleté de pétoncles et crevettes à la crème, julienne de légumes	15,40 €
Feuilleté d'escargots des Vallons, fondue de courgette, crème légère à l'ail*	15,40 €
Lieu noir au beurre blanc	12,00 €
Dos de merlu crème citronnée	15,40 €
Dos de merlu beurre blanc	15,40 €
Filet de bar au beurre blanc	19,40 €

Les Viandes servi avec 2 garnitures

Aiguillettes de poulet crème à l'estragon	10,30 €
Sauté de dinde au curry et aux amandes	11,00 €
Filet de dinde rôti sauce crémeuse aux champignons	10,30 €
Paleron de porc basse température sauce diable	10,30 €
Noisettes de mignon de porc au caramel épicé OU crème moutardée	12,80 €
Pièce de bœuf rôtie sauce soja et vinaigre de Xérès	13,20 €
Gigot d'agneau de 7 heures aux herbes	15,20 €
Cuisse de canette confite	16,40 €
Magret de canard sauce béarnaise OU sauce à la crème de cassis	16,40 €
Quasi de veau rôti sauce miel et fruit OU sauce morille	14,80 €
Pavé de filet de bœuf sauce périgourdine	22,30 €
Sauté de veau marengo (sauce tomate avec champignons)	15,20 €
Blanquettes de veau à l'ancienne (crème, champignons, petits oignons)	15,20 €
Suprême de pintade aux raisins, ou sauce morilles	19,50 €
Médailon de filet mignon de veau sauce normande	21,00 €

Viandes françaises sauf agneau (Irlande)

Les Fromages

❖ Brie et Emmental salade	4,60 €
❖ Croustillant de p'tit rond de Loire Locale chaud et salade	6,30 €
❖ Brochette de Tome de Loire Plaisir et Camembert local et fruits	6,30 €

LES ENFANTS

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

ou MENU ENFANT à 11,80 € : 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 20,00 €

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 7,20 € 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

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

Desserts automne hiver

Moelleux au chocolat, amandes et poire, glace vanille et chantilly

Mascotte praliné (biscuit, crème praliné parfumé au kirsch et amandes effilées)

Palet breton aux pommes, caramel beurre salé, glace vanille et chantilly

Entremet poire caramel, croustillant caramel

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

Fraisier

Nougat glacé au coulis de fruits rouges, tuile aux amandes

Amandine aux abricots

Cornet glacé aux fruits frais, coulis de framboise et chantilly +0,30 €

½ Amandine aux abricots et sa profiterole au chocolat + 0,30 €

½ Fraisier, brochettes de fruits et glace vanille +0,30 €

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

75cl

Muscadet sur lie <i>Cotes de Grand Lieu</i>	14,90 €
Sauvignon de Touraine <i>Domaine Bellevue</i>	16,80 €
Chenin ½ sec <i>Anjou blanc Roche Noire</i>	22,60 €
Chenonceaux <i>Domaine Bellevue</i>	24,80 €
Malvoisie <i>Domaine du Haut Fresne</i>	20,20 €
Coteaux du Layon vieilles vignes <i>Domaine Bodineau</i>	20,90 €

VINS ROSES

Gamay rosé <i>La Garnaudière</i>	14,50 €
Saint Nicolas de Bourgueil <i>Domaine des Vallettes</i>	21,90 €
Cabernet d'Anjou <i>Domaine Bodineau</i>	17,80 €

VINS ROUGES

Merlot <i>Vignes Antiques</i>	14,50 €
Marmandais <i>Le fil rouge...</i>	16,30 €
Côtes du Rhône <i>Les Caprices d'Antoine</i>	21,90 €
Chinon Les 3 Terroirs <i>Caves Angelliaume</i>	21,90 €
St Nicolas de Bourgueil <i>Domaine des Vallettes</i>	22,60 €
Bourgueil Vieilles Vignes <i>Domaine des Vallettes</i>	24,90 €
Chinon Vieilles Vignes <i>Caves Angelliaume</i>	29,60 €
Saumur Champigny <i>Château Villeneuve</i>	26,80 €
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>	21,60€
Crémant de Loire ½ sec <i>Domaine du Haut Fresne</i>	21,60 €
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 6,40 € : Muscadet sur lie, Merlot

FORFAIT à 6,80 € : Sauvignon de Touraine, Côtes du Rhône

Vins de dessert : Malvoisie ou Coteaux du Layon 3 €

Cabernet d'Anjou rosé 2,30 €

Crémant de Loire brut ou ½ sec 4,30 € le verre ou
tarif à la bouteille 21,60 €

Café 1.70 €

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 45 €
- REPAS MUSICIEN 21 € 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 5,60 € par personne (5,30 € 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 210,30 €

le fut de 20 litres 144,30 €

la bouteille de 25 cl 3,60 €

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

695 € (ou 240 € 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 4,80 €**
Supplément fruit frais (ananas, cerise, abricot.. SELON SAISON) 3,20 €

➤ **Soupe à l'oignons, croutons et fromage 2,80 €**

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

- **Buffet campagnard à 19,20 €** 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 14,20 €** 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 9,80 €** par personne café compris :

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

- **Buffet campagnard à 10 €** par personne café compris

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

- **Supplément fruits frais + 3,40 €** (ananas, clémentine, cerise, abricots... selon saison)

➤ **Assiettes anglaises et desserts**

- **ASSIETTE ANGLAISE à 25 € café compris, + les vins**

Salades composées et viandes froides (selon saison),

Fromage et dessert (sur la base d'un dessert à 7,20 € : si autre supplément de la différence)

- **ASSIETTE GOURMANDE à 30,40 € 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 7,20 € : si autre supplément de la différence)

LES VINS POUR LES ASSIETTES ANGLAISES

Forfait à 5,80 € pour Merlot, Cabernet d'Anjou

Forfait à 7,20 € pour Côtes du Rhône, Malvoisie

+ sauvignon + 3 €

- **Dessert seul** : dessert seul 10,50 € sur la base d'un dessert à 7,20 €. Vin et café non compris