

Domaine de la Courbe

OFFRE AUTOCARISTES 2012

Le domaine de la courbe spécialisé dans l'organisation de repas de groupes, propose aux autocaristes une étape agréable à 5 mn du château du Lude, d'un jeu de boules de fort ou du zoo de La Flèche. C'est aussi un lieu de destination grâce au cadre authentique de l'ancienne papeterie du XIXème en bordure du Loir et de son parc arborée.

Notre situation géographique privilégiée dans le sud du département de la Sarthe aux confins du Maine, de l'Anjou et de la Touraine et au cœur de la Vallée du Loir vous offre un large choix de balades, visites et excursions en tous genres.

Notre équipe met à votre disposition la salle du restaurant « autrefouace », et les salles Scarron ou Rabelais et les salons Du Bellay ou des isles.

- Pour des arrêts petits-déjeuners, déjeuners, diners, soirées étapes
- Pour des repas avec animation, un banquet,
- Pour une journée ou un circuit détente et découverte (en partenariat avec le CDT et l'ADVL)

Les visiteurs sont toujours enchantés par notre cuisine et nos spécialités : les fouaces, la marmite sarthoise, le cochon grillé, les cuisses de grenouille, le brochet au beurre blanc, etc.

Nous vous offrons une gratuité par tranche de 25 couverts.

Nous respectons votre timing et pouvons aussi nous adapter selon vos impératifs en matière de prix ou de produits.

Nos menus sont établis pour des groupes à partir de 20 personnes

LA FORMULE ETAPE : apéritif, vin et café compris 17€

Étape autocariste

Soupe paysanne ou crudités de saison

Rôti de porc et sa purée ou jambon braisé et ses mogettes

Tarte aux pommes

LES MENUS « TERROIR » : 21 € apéritif, vin et café compris

Le menu Gargantua

Fouaces à volonté avec: rillettes, beurre d'escargots.

Mijotée de rillons aux haricots blancs accompagnée de fouaces

Assiette de fromages et sa verdure

Tarte aux pommes Ou fromage blanc du pays aux fruits rouges

Le menu Grandgousier n°1

Duo de terrines

Joue de porc confite au chinon

Assiette de fromages et sa verdure

Tarte aux poires Bourdaloue

Le menu Grandgousier n°2

Duo de poireaux et carottes

Blanquette de veau à l'ancienne (garnie d'un riz pilaf)

Assiette de fromages et sa verdure

Tarte citron

LES MENUS « TERROIR GOURMAND » : 27 € apéritif, vin et café compris

Le menu campagnard

Salade périgourdine (salade, gésiers confits, lardons, tomate)

Cuisse de canard confite et sa sauce forestière (garnie d'une purée de céleri)

Assiette de fromages du cru et sa verdure

Moelleux au chocolat

Le menu Gargamelle

Salade de la courbe (jambon fumé et crudités)

Tête de veau sauce gribiche ou ravigote et ses légumes ou navarin d'agneau

Assiette de fromages et sa verdure

Tarte aux fruits de saison

Le menu Pantagruel

Quiche sarthoise (quiche traditionnelle aux rillettes du Mans)

Marmite sarthoise

Assiette de fromages et sa verdure

Sorbet aux pommes

Le menu paysan

Salade sarthoise (pommes, rillons, pommes de terre, croutons)

Potée sarthoise (palette de porc, poitrine de porc, saucisse fumée, chou, carotte, pomme de terre) ou Cochon grillé cuit en terrasse (groupe à partir 60 pers de mai à septembre sup + 2 €) ou jambon grillé cuit avec l'os (groupe à partir 30 personnes)

Assiette de fromages et sa verdure

Fondant aux 2 chocolats

Le menu Guinguette

Duo de melon et jambon fumé ou Cuisses de grenouille (sup + 2 €)

Brochet au beurre blanc d'Anjou

Fromages du marlou et sa verdure

Tarte du verger

Menu enfant – 12 ans : 12,50 € boissons comprises (eau, jus d'orange ou jus de pomme)

Crudités de saison

Aiguillettes de poulet avec tagliatelles

Glace

Les formules festives

La formule festive « paella » : 21 € apéritif, vin et café compris

Paella **cuisinée devant vous** (part d'environ 450 grammes Poulet, crustacés, langoustines, moules, encornets, crevettes, calamars, riz avec chorizo épices...)

Salade de fruit

La formule festive « moules frites » : 19,90 € apéritif, vin et café compris

Moules frites marinières ou à la normande (frites à volonté)

Tarte maison

Le petit déjeuner

Le petit-déjeuner : 5 €

Boissons chaudes au choix (café, chocolat, thé), baguette, croissant, beurre, confiture, jus de fruits

Les salles et salons privés

Le salon des Isles pour groupes de 12 à 25 personnes

Le salon Du Bellay pour groupe de 20 à 50 personnes

La salle du restaurant « autrefouace » à partir 60 personnes

La salle Scarron jusqu'à 200 personnes et 300 personnes jumelée avec la salle Rabelais

Possibilité de repas sur l'île ou en terrasse du restaurant

Soirées étapes

Nous disposons de 20 chambres sur site et 39 chambres avec un partenaire hôtelier à proximité et pouvons organiser vos soirées étapes. (Nous consulter)

Détails des prestations

- Les tarifs ci-dessus sont valables pour un choix unique pour tout le groupe.
- Du lundi midi au samedi midi nous vous offrons une gratuité pour 25 payants.
- Vastes Parkings
- Espace jeux pour enfants
- Service : à l'assiette
- Décoration florale : suivant devis
- Déjeuner ou dîner dansant Avec musicien/DJ à partir de 200 €
- Thé dansant de 15h à 19 h avec boissons non alcoolisées à volonté et une pâtisserie vers 17h : 10 € (minimum 40 personnes)

Conditions de vente

Sauf accord préalable sur des conditions particulières, nos conditions de vente sont les suivantes:

- La réservation devient effective lors de la réception de vos arrhes de 30% du montant de votre devis.
- 8 jours à l'avance vous nous reprecisez le nombre de couverts.
- Pour tout changement du nombre de convives non signalée 72h à l'avance, les parts manquantes seront facturées.
- Pour toute annulation non signalée 15 jours avant nous garderons les arrhes à titre de dédommagement.
- Le solde du règlement devra intervenir au plus tard le jour de votre venue.