

# Domaine de la Courbe

## OFFRE GROUPES 2012

Associations, clubs, familles, le domaine de la courbe spécialisé dans l'organisation de repas de groupes, est une étape agréable en Sarthe au cœur de la Vallée du Loir. A 5mn du château du Lude ou du zoo de La Flèche c'est aussi un lieu de destination grâce au cadre authentique de l'ancienne papeterie du XIXème et de son parc arboré.

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 tout genre.

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 petits-déjeuners, déjeuners, diners, soirées étapes, soirées étapes « seniors », soirées étapes « sportifs »
- Pour des repas avec animation, un banquet, une fête de famille, un mariage, etc.
- Pour une journée ou un circuit détente et découverte (en partenariat avec le CDT et l'ADVL)

**Nos menus sont établis pour des groupes à partir de 12 personnes**

### LES MENUS « TERROIR » : 16 € café compris

#### **Le menu Gargantua (minimum 20 pers)**

Fouaces à volonté avec rillettes et 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 » : 21 € 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 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 fromage et sa verdure  
Tarte aux fruits de saison

#### **Le menu Pantagruel**

Quiche sarthoise (quiche traditionnelle aux rillettes)  
Marmite sarthoise (lapin, poulet, jambon blanc, carottes, chou, champignon, vin de Jasnières)  
Assiette de fromages et sa verdure  
Sorbet aux pommes

#### **Le menu paysan**

Salade sarthoise (pomme, rillons, pomme 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 melon et jambon fumé ou Cuisses de grenouille (sup+ 2€)  
Brochet au beurre blanc à l'angevine  
Fromages du marlou et sa verdure  
Tarte du verger

### **Les boissons pour les menus « terroir » et « terroir gourmand »**

Forfait boissons + 6 € (kir et gâteaux salés + vin au pichet)

Possibilité de choisir les forfaits boissons des menus « table du domaine »

### **Desserts pour anniversaire, baptême, etc. avec menu terroir et terroir gourmet**

Sur tous nos menus « terroir » et terroir gourmet possibilité de remplacer le dessert par un gâteau à partir 8 pers. framboisier, fraisier, forêt noire, etc. sup + 4 € ou 1 pièce montée sup+ 6 € (réservation 8 jours avant).

### **LES MENUS « TABLE DU DOMAINE » : 22 € café compris**

#### **Menu anémone**

Duo de rouget et de lotte sur lit de mesclun aromatique

Mignon de porc à la sauge

Mousse aux deux chocolats

#### **Menu myosotis**

Feuilleté d'escargots à l'estragon

Magret de canard aux trois poivres

Tarte tatin et sa boule vanille

#### **Menu hortensia**

Tatin de noix de Saint-Jacques et tomates confites

Suprême de volaille sarthoise aux écrevisses

Profiteroles à la pistache et sa sauce chocolat

#### **Menu jacinthe**

Feuilleté d'écrevisses et ses petits légumes de saison

Blanc de poulet de Loué aux pleurotes ou champignons de saison

Cœur moelleux chocolat et sa saveur vanille

### **LES MENUS « DEGUSTATION » : 32 € café compris**

#### **Menu orchidée**

Foie gras de canard « maison » au Jasnières et son chutney d'oignons au balsamique

Tournedos de canard sucré/salé et ses beaux agrumes

Pomme et pain d'épices en folie au caramel salé

#### **Menu bleuet**

Ecrin de noix saint jacques et ses petits légumes

Pavé de bœuf tout en douceur (sauce foie gras)

Tiramisu et ses spéculoos

### **Les compléments aux menus « table du domaine » ou « dégustation »**

#### **Poissons**

Brochet au beurre blanc : 6 €

Dos de cabillaud et sa sauce à l'oseille: 6 €

Filet de sandre à l'effiloché de poireaux au Saumur Champigny : 8 €

Filet de bar en verdurette et sa crème d'asperges vertes : 8 €

Brochette de lotte et gambas sauce safran : 8 €

#### **Fromages**

Trilogie de fromages sur lit de salade de saison : 4 €

### **Les boissons, apéritif, après diner**

Forfait boissons n°1+ 9 € (Kir et ses amuse bouches (3 canapés), Touraine Sauvignon, Anjou rouge, eau plate et pétillante)

Forfait boissons n°2 + 12€ (kir pétillant et ses amuse bouches (5 canapés), coteau du Layon ou Jasnières, Chinon, eau plate et pétillante)

Forfait boissons n°3 + 18 € (soupe angevine et cocktail sans alcool + amuse bouches (5 canapés et 2 verrines) coteau du Layon ou Jasnières, Chinon, crèment de Loire eau plate et pétillante)

Le kir seul : 1.70 €

Le trou normand : 3.20 €

Le champagne : 24.00 € la bouteille (en salon privé)

Mignardises 1.30 €, corbeille de fruits 2.50€, soupe à l'oignon 2.40 €

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

Crudités de saison ou charcuterie

Aiguillettes de poulet et ses légumes

Glace

**Desserts pour anniversaire, baptême, etc.**

Sur tous nos menus « table du domaine » ou dégustation possibilité de remplacer le dessert par un gâteau à partir 8 pers. framboisier, fraisier, forêt noire, etc. sans supplément de prix ou 1 pièce montée sup+ 4 € (réservation 8 jours avant).

### **LES MENUS « mariages » café compris**

#### **Menu Maldives : 33,50 €**

Salade de foie de volaille confit déglacé au vinaigre de framboise  
Et son chutney de figues  
Darne de saumon et sa crème d'asperges verte  
Confit de canard en croûte, jus de cuisson de Sarlat, mesclun  
Assiette de trois fromages, servis avec salade  
Dessert au choix dans la liste des entremets et verrines, possibilité de trois desserts différents

#### **Menu Seychelles : 37,50 €**

Feuilleté de jardinière de légumes et son jambon italien  
Dos de merlu à la crème d'oseille  
Cuisse de canette en salé sucré aux agrumes  
Deux légumes au choix  
Croustillant de brie et salade de saison  
Dessert au choix dans la liste des entremets et verrines, possibilité de trois desserts différents

#### **Menu Saint Martin : 39,50 €**

Salade de gésiers confits et son magret de canard fumé, Tomates confites  
Filet de brochet au beurre blanc  
Suprême de pintade et ses champignons des bois  
Deux légumes au choix  
Brochette de trois fromages en marinade  
Dessert au choix dans la liste des entremets et verrines, possibilité de trois desserts différents

#### **Menu Bora Bora : 43,50 €**

Ecrin de noix de Saint- Jacques et légumes du soleil  
Brochette de lotte et de gambas au safran  
Magret de canard aux trois saveurs  
Deux légumes au choix  
Rondes des fromages et sa salade de saison  
Dessert au choix dans la liste des entremets et verrines, possibilité de trois différents

#### **Menu Moorea : 45,50 €**

Foie gras poêlé sur son lit de pommes et son pain d'épices  
Filet de sandre à l'effilochée de poireaux au Saumur Champigny  
Pavé d'autruche sauce aux aïelles, brochette de fruits exotiques  
Croustillant de deux fromages et sa salade de saison  
Dessert au choix dans la liste des entremets et verrines, possibilité de trois desserts différents

#### **Menu enfant : 13.50 €**

Crudités ou melon (selon la saison)  
Mousson de canard sur toasts  
Aiguillette de poulet, pommes de terre roesti  
Crème caramel ou mousse au chocolat

### **APERITIFS COCKTAIL OU DINATOIRE**

#### **Apéritif cocktail « Vallée du Loir » 5 pièces 13 €**

Jasnères, eau plate et pétillante et jus de pomme

- Feuilletés tiédés
- Brochettes de rillons et brochettes de mini boudins noirs
- Canapés de rillettes sarthoises

### Apéritif cocktail angevin 8 pièces 15 €

Soupe angevine, eau plate et pétillante et jus de fruit (orange, ananas, pamplemousse).

Olives, cacahuètes, fruits exotiques,

Canapés apéritif assortis

- Pain de mie : saumon atlantique fumé, tzatziki ciboulette, délice de courgettes et tomates marinées, concassé de tomates ciboulette et crottin de chavignol.
- Pain à la tomate : soubressade et noix.
- Pain de campagne Rilletes de canard et pistache.
- Pain noir : saumon, pavot et crème à l'aneth, mousse de canard aux épices.
- Feuilletés tiédés

### Apéritif cocktail angevin 14 pièces 21,00 €

Soupe angevine, eau plate et pétillante et jus de fruit (orange, ananas, pamplemousse).

Canapés apéritif assortis (voir ci-dessus) +

- Pita cocktail  
Pita aux épices et rilletes de saumon, pita nature garnie de fromage frais à la provençale, pita aux épinards garnie d'une crème à l'aneth et aux œufs de truites et pita aux tomates garnie d'une crème ail et fine herbe
- Verrines cocktail  
Confit d'aubergine/mascarpone /pignons/pesto, guacamole épicé/crabe/tomate confite, émietté de saumon/crème de chèvre/ œufs de truite, légumes (tomate, fève de soja, purée de pomme de terre au parmesan)/crumble de coppa.

### Buffet cocktail dînatoire 20 pièces 27,00 €

Soupe angevine, eau plate et pétillante et jus de fruit (orange, ananas, pamplemousse) + vin blanc et vin rouge.

- Canapés apéritif assortis (voir ci-dessus) +
- Pita cocktail (voir ci-dessus)
- Verrines cocktail (voir ci-dessus)
- Cube polaire surprise  
Pain surprise au pain polaire de forme cubique dressé sur plateau. Truite fumée/crème de moutarde au raifort, fromage frais/œufs de truite
- Minis lunch assortis  
Mini sandwichs de pain brioché : saumon atlantique fumé crème citronnée, tomate confite et fromage frais
- Panier cocktail  
3 variétés présentées dans un petit moule en bois : Parmentier de canard et son crumble nature, aioli légumes grillés et olives noires, compotée de légumes et crémeux de chèvre
- Assortiment de desserts  
Mignardises, mini douceurs en verrine, macarons

## La Garden Party

Mises en bouche salées	Prix à la pièce		
Pic 'Apéro champêtre (assortiment de mini brochette)	1.50 €	Mini brochette porc marinée	2.00 €
Trio de mini tartare (St jacques, saumon, thon)	2.00 €	Mini farcis méditerranéens	1.60 €
Brochette de saumon	1.50 €	Mini crostinis	1.60 €
Mini cuillère (écrevisse ou st jacques)	2.00 €	Brouillade d'œuf dans sa coquille	2.90 €
Canapé traiteur (Assortiment de canapés)	0.90 €	Gaspacho petit pois	2.20 €
Canapé prestige	1.20 €	Gaspacho betterave	2.20 €
Bouchée surprise	1.30 €	Gaspacho andalou	2.20 €
Mini navettes garnies	0.90 €	Petits fours feuilletés légumes	1.00 €
Couronne festive jambon (40 pièces)	40.00 €	Mini paniers feuilletés	1.00 €
Couronne festive 4 saveurs (40 pièces)	70.00 €	Mini salé apéritif	1.10 €
Barquette surprise charcutière (40 pièces)	60.00 €	Mini croque découverte	1.10 €
Barquette surprise fromagère (40 pièces)	60.00 €	Mini brioche escargot	1.50 €
Crabe brioché surprise (50 pièces)	60.00 €	Mini cake salé garni	1.50 €
Cygne surprise (50 pièces)	60.00 €	Mini croustilles	1.20 €
Petite brochette d'onglet de bœuf	2.00 €	Mini bouchée découverte	1.20 €
Mignonnette de caille	2.00 €	Mini coquille (Langoustine ou st jacques)	2.50 €
Mignonnette de pigeonneau	2.00 €		

Salades	Prix à la pièce		
Salade piémontaise	0.90 €	Céleri rémoulade	0.80 €
Salade de pommes de terre aux filets de harengs	1.10 €	Betterave vinaigrette persillée	0.80 €
Salade de tortis au saumon et surimi	1.20 €	Concombre à la crème et ciboulette	0.80 €

Salade de courgettes aux oranges et thym	1.30 €	Salade bretonne aux amandes	1.20 €
Carotte râpé au citron	0.80 €	Salade niçoise	1.30 €

<b>barbecue</b>	Prix à la pièce		
Brochette de poulet	5.80 €	Andouillette AAAAA aux petits oignons	6.20 €
Brochette d'onglet de bœuf	6.50 €	Darne de saumon citronnée	6.30 €
Brochette de cuisse et filet de caille	5.00 €	Côtelette d'agneau au citron et romarin	6.90 €
Truite marinée au thym	5.90 €	Brochette de bœuf limousin	8.50 €
Pilon de volaille aux épices	5.90 €	Brochette d'aiguillette de canard et foie gras	8.00 €

<b>Légumes d'accompagnement</b>	Prix à la pièce		
Pommes de terre cuit dans la braise	0.50 €	Flan de poivron ou aubergine	0.90 €
Ratatouille provençale	0.90 €	Flan d'épinard au fromage de chèvre	1.00 €
Flan de carotte ou courgette	0.80 €	Tomate farcie à la provençale	0.60 €

<b>Mises en bouche sucrées</b>	Prix à la pièce		
Petit four chocolat excellence	1.20 €	Mini tartelette ananas	1.30 €
Poésie de fruit	1.50 €	Mini tartelette chocolat	1.40 €
Mini financier fruité	1.30 €	Mini baba chantilly	1.40 €
Convoitise de chocolat	1.80 €	Mini crème brûlée	2.30 €
Ecrin de fruits	1.20 €	Douceur chocolatée ou fruits rouges	2.50 €
Petit four sucré tradition	1.20 €	Macarons divers	1.10 €
Petit four confiseur	1.30 €	Pâte de fruit exotique	0.80 €
Les foli'choux	1.30 €	Calisson assorti	0.90 €
Petit four sur macaron	1.60 €	Mini moelleux (chocolat, citron, orange, vanille)	1.20 €
Mini éclair	1.10 €	Mini rocher coco	0.60 €
Mini religieuse	1.20 €	Mini kouign Amann	1.00 €
Mini opéra en folie	1.20 €	Madelinette assortie	1.20 €
Mini millefeuilles	1.10 €	Cannelé bouchée	0.90 €
Mini tartelette citron	1.20 €		

### La formule étape

#### La formule étape : 13,50 € café compris (avec vin : 16 €)

Soupe paysanne ou crudités de saison  
Rôti de porc et sa purée ou jambon braisé et ses mogettes  
Tarte aux pommes

### Les formules festives

#### La formule festive « paella » : 19,90 € vin et café compris (minimum 20 personnes)

Sangria maison  
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 » : 18,90 € vin et café compris (minimum 20 personnes)

Apéritif maison  
Moules frites marinières ou à la normande (frites à volonté)  
Tarte maison

### Autour de la réception

#### Les petits-déjeuners :

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

-10	Entre 11 et 30	Entre 31 et 60	+ 61
6.00 €	5.65 €	5.30 €	5.00 €

#### Menu du samedi midi : 10,50 € café compris (avec vin ou jus de fruit : 13,50 €)

Assiette périgourdine comprenant : rillettes, gésiers, lardons, p. de t. sautées + 1 pomme

#### Ou

Assiette de charcuterie + une part de brie + tartelette

**Le buffet campagnard : 12,50 € café compris (avec vin ou jus de fruit: 15,50 €)**

Grand plateau de charcutailles et de salades composées (crudités de saison, piémontaise et tagliatelles au saumon), fromage, desserts. Mise en place incluse, service en plus (nous consulter)

**Brunch Dimanche matin : 15.90 € (avec vin : 19.90 €)**

Boissons chaudes (café, thé, chocolat), jus d'orange, eau plate et gazeuse, 3 confitures, compote de pommes, salade de fruits, fromage blanc, fromages (brie et emmental) mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins) déjeunette farinée et pain aux céréales, salades composées (crudités de saison, piémontaise et tagliatelles au saumon), charcuterie (pâté campagne, rilette, saucisson sec et à l'ail, salami, rillons). Mise en place incluse, service en plus (nous consulter)

**Plateaux repas**

Plateau luxe avec couvercle comprenant : entrée+ plat (viande ou poisson à préciser) avec garniture + fromage + dessert

-10	Entre 11 et 30	Entre 31 et 60	+ 61
16.50 €	15.50 €	14.50 €	13.50 €

**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 au restaurant

**Détails des prestations**

- Les tarifs ci-dessus sont valables pour un choix unique pour tout votre groupe.
- Du lundi midi au vendredi midi nous vous offrons une gratuité par tranche de 25 personnes (hors menus enfants)
- Vastes Parkings
- Espace jeux pour enfants
- Tables et chaises : choix entre table rondes ou rectangulaires, housse de chaise + 3 €, housse de chaise avec nœud +3,5 €
- Vaisselle : gamme « prestige » supplément de 1,90 € à 2,80 €
- Nappage : Les menus « terroir » sont servis avec des sets de table ou nappes intissées, les menus dégustation ou mariages avec des nappes intissées. En tissu supplément 10 € par table
- Service : à l'assiette
- Décoration florale : suivant devis
- Déjeuner ou dîner dansant ou animation musicale 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)
- Avec notre Pass découverte possibilité de repas avec entrée au château du Lude ou zoo de La Flèche ou musée Carnuta, etc. (nous consulter)
- Accueil des groupes sportifs : menus adaptés aux besoins des joueurs, salle de réunions, salle de massage, piscine, etc.
- Dégustation : 1 dégustation offerte par tranche de 60 personnes à valoir sur le solde de votre facture
- Nous pouvons privatiser le restaurant à partir de 60 personnes, dans ce cas vous devez réserver les 5 chambres au-dessus de la salle. Au-delà de 0h00 l'heure supplémentaire est facturée 50 € (l'heure entamée est due).
- Pour les occupants des villas nous pouvons vous servir nos repas à partir de 20 personnes sans supplément ou à partir de 12 personnes avec un supplément de 5€ par personne. Dans les 2 cas le service est compté sur une base de 3h00 au-delà +50€ de l'heure.

**Conditions de vente**

- La réservation devient effective lors de la réception de vos arrhes de 30% du montant de votre devis. Le solde du règlement devra intervenir au plus tard le jour de votre venue.
- 8 jours à l'avance vous nous repreciserez 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 30 jours avant nous garderons les arrhes à titre de dédommagement.