Domaine de la Courbe

Offre groupes/familles 2018-2019

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.
Le chef vous propose une cuisine gourmande est raffinée, fait maison, à base de produits essentiellement locaux. En cas d'allergies alimentaires on peut adapter nos menus.
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 notre salle de restaurant ou nos salles Scarron, et le salon Du Bellay pour vous servir à l'occasion d'un banquet, d'une fête de famille ou d'un repas d'association, etc.
Nous vous proposons également notre offre « réception » composée de cocktails dînatoire, cocktails, etc.
Pour les groupes de – 12 personnes : voir la carte du restaurant
Jusqu'à 100 personnes nous vous recevrons toute l'année sur réservation.

Tarif valable du 01/09/18 au 30/08/19

Domaine de la Courbe 72800 Le Lude
Téléphone : +33 (0) 243 948 875
Mobile : +33 (0) 687 249 235
info@domainedelacourbe.com

Hotels RS Relais du Silence

www.domainedelacourbe.com

MENU ETAPE

3 plats : entrée + plat + dessert

Entrée au choix

Salade de croustillant de camembert, caramel de cidre au poivre
Ou
Risotto aux crevettes et chorizo, copeaux de parmesan
Ou
Melon et jambon sec (selon saison)

Plat au choix

cuisse de volaille sauce forestière, embeurrée de pommes de terre à la ciboulette
Ou
Blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes et riz pilaf
Ou
Filet de lieu noir, sauce à l'oseille, légumes du moment
Le complément brie sur salade aux noix
(supplément + 2.90 €)

Dessert au choix

Tarte fine citron, coulis de framboise et sorbet framboise
Ou
Carpaccio d'ananas, sirop vanillé, sorbet citron
Ou
framboisier ou opéra (+2 €)

Café

Prix par convive : 20,90 € déjeuner /22.90 € dîner
Avec apéritif et ¼ de vin : 26,00 € déjeuner /28,00 € dîner
Tarif valable du lundi au vendredi, samedi et dimanche + 3 €
Prix pour une prestation d'une durée inférieure à 2h30 pour un groupe choisissant les mêmes plats. Service uniquement au restaurant. Minimum 20 personnes. 1 gratuité si
+ 35 personnes

Domaine de la Courbe 72800 Le Lude
Téléphone : +33 (0) 243 948 875
Mobile : +33 (0) 687 249 235
info@domainedelacourbe.com

MENU PLAISIR

Minimum 12 personnes

(Menu unique pour tous les convives choisissant les mêmes plats)

Entrée + viande ou poisson + dessert = **29 €**
Entrée + poisson + viande + dessert = **42 €**

Entrées au choix

Escargots et champignons du moment en persillade, crème de camembert au lait cru
Ou
Saumon mariné à la ciboulette, façon gravlax, mousse au citron vert

Poissons

Dos de saumon cuit à l'unilatéral, sauce au basilic
Ou
pavé de merlu rôtis, sauce à l'oseille

Viandes

Joue de bœuf confite au vin rouge
Ou
Pièce de veau rôti, sauce à l'orange, romarin, vanille

Fromages

Trio de fromages affinés et sa verdure : sup + 7.00 €

Dessert

Framboisier et son coulis
Ou
Opéra (biscuit Joconde, ganache, crème pralinée et café)
Ou
Mi-cuit au chocolat noir coulant « « Valrhona », coulis de fruits rouges et sa boule de glace du moment.

Domaine de la Courbe 72800 Le Lude
Téléphone : +33 (0) 243 948 875
Mobile : +33 (0) 687 249 235
info@domainedelacourbe.com

MENU GOURMET

Minimum 12 personnes
(Menu unique pour tous les convives choisissant les mêmes plats)

Entrée + viande ou poisson + dessert = 39 €
Entrée + poisson + viande + dessert = 52 €

Entrées

Saumon fumé maison au bois de hêtre, crème au citron vert
Ou
Médaillon de foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes au pain d'épices et petit pain brioché
Ou
L'entrée du moment

Poissons

Dos de cabillaud, réduction d'oranges au romarin et vanille
Ou
Médaillon de lotte rôti, sauce armoricaine
Ou
Le poisson du moment

Viandes

Pièce de bœuf rôti, sauce bordelaise ou poivre vert
Ou
Ou pavé de veau poêlé, sauce aux champignons du moment
Ou
Viande du moment

Fromages

Trio de fromages affinés et sa verdure : sup + 7 €

Dessert

Mi-cuit au chocolat noir coulant « valrhona », coulis de fruits rouges et sa boule de glace
Ou
Sablé breton, compotée de pommes au miel, mousse au combava, caramel au beurre salé, glace vanille
Ou
Dessert du moment

Domaine de la Courbe 72800 Le Lude
Téléphone : +33 (0) 243 948 875
Mobile : +33 (0) 687 249 235
info@domainedelacourbe.com

MENU ENFANT

Menu Enfant - de 12 ans: *12,90 €*
Boissons comprises (eau minérale ou jus d'orange ou jus de pomme)

Entrées

Rosace de rosette de porc
Ou
Crudités de saison

Plats

Steak de bœuf
Ou
filet de poisson du moment

Desserts

Mi-cuit au chocolat noir coulant
Ou
Glace du moment , chantilly et sucre pétillant

Autre possibilité : formule demi-part d'un menu

Domaine de la Courbe 72800 Le Lude
Téléphone : +33 (0) 243 948 875
Mobile : +33 (0) 687 249 235
info@domainedelacourbe.com

Boissons, apéritifs, après dîner

Avec vins en carafe

Forfait boissons carafe : Kir avec gâteau salés + carafes de vin de Touraine (rouge ou rosé ou blanc) + eau en carafe.

6.10€

Avec vins et eaux en bouteilles

Forfait boissons n°1 : Kir et ses amuse bouches (2 canapés), Touraine Sauvignon, chinon, eau plate et pétillante en bouteilles plastiques) .

10.90 € 3 plats ou 12.90 € 4 plats

Forfait boissons n°2 : Kir pétillant et ses amuse bouches (4 canapés), coteau du Layon
Ou
Jasnières, bourgueil, eau plate et pétillante en bouteilles verre).

14.90 € 3 plats ou 17.90 € 4 plats

Forfait boissons n°3 : Soupe angevine et cocktail sans alcool + amuse bouches (4 canapés et 2 verrines) coteau du Layon
Ou
Jasnières, Saumur Champigny, crèment de Loire eau plate et pétillante bouteilles en verre)

Le kir : 4.50 € (2 verres) = *19.90 € 3 plats ou 22.90 € 4 plats*
Kir pétillant ou soupe angevine ou crément de Loire ou planteur : *5.50 € (2 verres)*
Le trou normand (sorbet pomme + calva) : 3.90 €
Le Tonkin (sorbet mandarine + triple sec) : 4.90€
Le Sgroppino (pétillant + sorbet citron+ vodka) : 4.9 0€
Le champagne à la place du crèment : + 5.00 €
Eaux plates et pétillantes, jus d'orange et cola pour cocktail : 0.80 €
Eaux plates et pétillantes pour repas : 0.70 € en bouteilles plastiques/ 0.95 € en bouteilles verres .
Mignardises : 1.40 €
Corbeille de fruits : 2.60€

Domaine de la Courbe 72800 Le Lude
Téléphone : +33 (0) 243 948 875
Mobile : +33 (0) 687 249 235
info@domainedelacourbe.com

Séjour en Vallée du Loir – groupes - 2 jours/1 nuit ou 3 jours / 2 nuits, etc.

Base chambre double tradition ou confort valable le week-end et jours fériés et veille de jours fériés comprenant :
1 dîner menu du Loir (3 plats, hors boisson) + 1 petit déjeuner continental.
Accès illimité spa (selon horaires, réservé au + 16 ans) comprenant piscine intérieure avec jacuzzi intégré et hammam + prêt vélo 2 h + piscine extérieure en été - 79 € /personne - 3ème personne dans la chambre + 65 €/nuit - personne seule + 42 €/nuit - même formule 3j/2 nuits = 165 €/pers- 4j/3 nuits = 235 €/pers - 5j/4 nuits = 320
€/pers - 6j/5 nuits = 395 €/pers - 8/7nuits-= 499 €/pers - Enfant – 3 ans gratuit – Enfant 3 à 12 ans = 39 €/nuit

Base chambre double tradition ou confort valable la semaine hors jours fériés et veille de jours fériés comprenant :
1 dîner menu étape ou menu du jour + 1 petit déjeuner.
Accès illimité spa (selon horaires, réservé au + 16 ans) comprenant piscine intérieure avec jacuzzi intégré et hammam + prêt vélo 2 h + piscine extérieure en été - 69 € /personne - 3ème personne dans la chambre + 55 €/nuit - personne seule + 42 €/nuit - même formule 3j/2 nuits = 145 €/pers- 4j/3 nuits = 205 €/pers - 5j/4 nuits = 280 €/pers - Enfant – 3 ans gratuit – Enfant 3 à 12 ans = 39 €/nuit

Tarif groupes à partir de 6 chambres, menu identique pour tous les convives.

Domaine de la Courbe 72800 Le Lude
Téléphone : +33 (0) 243 948 875
Mobile : +33 (0) 687 249 235
info@domainedelacourbe.com

NOTRE SERVICE

Nos tarifs ci-dessus sont valables dans le restaurant. Nos prix sont calculés TTC avec une TVA à 10% pour la nourriture et l'hébergement et 20% pour les boissons et autres services, toute augmentation du taux de TVA sera supporté par le client à compter de sa date d'application.
Les salles et salons privés (en supplément).
Le salon Du Bellay pour groupe de 15 à 30 personnes (200€).
La salle Scarron jusqu'à 100 personnes (600 €).

Détails des prestations

Le Personnel :
- Notre responsable de restauration et chef de cuisine garantira la qualité des plats servis et assure l'entière responsabilité de l'organisation et du déroulement de votre repas. Le personnel de service en tenue noire et blanche.
• Arrivée convives fixé au minimum 15 jours avant réception
• Décoration florale ou décoration salle : suivant devis
• Déjeuner ou dîner dansant avec musicien/DJ (règlement direct prestataire)
• Vastes Parkings
• Espace jeux pour enfants

Dégustation

• Nous pouvons vous organiser une dégustation au restaurant avec possibilité, si vous hésitez entre plusieurs plats, de ½ ou 1/3 de part. Le prix de la dégustation et celui du menu choisi. Pour les réceptions de plus de 80 personnes nous offrons la dégustation sous forme de 2 gratuités sur le devis définitif.

Conditions de vente

• 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 repréciserez le nombre de couverts.
• Pour tout changement du nombre de convives non signalée 72h à l'avance, les parts non consommées seront facturées.
• Pour toute annulation nous garderons les arrhes à titre de dédommagement.
• Le solde du règlement devra intervenir au plus tard le jour de votre départ.

Domaine de la Courbe 72800 Le Lude
Téléphone : +33 (0) 243 948 875
Mobile : +33 (0) 687 249 235
info@domainedelacourbe.com