

Domaine de la Courbe



Offre groupes/familles 2020

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.

Notre cheffe 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.

Pour les groupes de – 10 personnes : voir la carte du restaurant

Jusqu'à 100 personnes nous vous recevrons toute l'année sur réservation

Tarif valable du 01/11/19 au 31/10/20

SARL HOTEL DU DOMAINE DE LA COURBE

Route de Luché – 72800 LE LUDE ☎ 02.43.94.88.75 - 📞 06.87.24.92.35 info@domainedelacourbe.com

HOTELS
RELAYS DU SILENCE



Menu étape

3 plats : entrée + plat + dessert

Entrée au choix

Salade de croustillant au fromage de chèvre ludois, caramel de cidre au poivre

Ou

Carpaccio de saumon et copeaux de parmesan

Ou

Tomates aromatisées au pesto, fleur de sel, huile d'olive au basilic, mozzarella et micro végétaux

Ou

Flan de rillettes sarthoises

Plat au choix

cuisse de volaille fermière sauce forestière, embeurrée de pommes de terre à la ciboulette

Ou

Blanquette de veau à l'ancienne, petits légumes et riz pilaf

Ou

Bœuf braisé aux carottes, sauce chinon

Ou

Filet de lieu noir, sauce à l'oseille, légumes du moment

Morceaux choisis de la fromagerie d'Anjou et sa verdure (supplément + 2.90 €)

Dessert au choix

Tarte fine citron, coulis de framboise et sorbet framboise

ou

Carpaccio d'ananas, sirop vanillé, sorbet citron

Ou

La tarte aux pommes de Thorée et sa boule de glace pain d'épices

ou

framboisier/fraisier ou craquant au chocolat (+2 €)

Café

Prix par convive : 20,90 € déjeuner / 22.90 € diner

Avec apéritif et ¼ de vin : 26,00 € déjeuner / 28,00 € diner

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



Menu plaisir

Minimum 10 personnes

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

Entrée + viande ou poisson + dessert + café = 32 €

Entrée + poisson + viande + dessert + café = 44 €

Entrées

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

Ou

Crèmeux de champignons du moment, œuf mollet, copeaux de parmesan et jambon fumé

Poissons

Dos de saumon cuit à l'unilatéral, sauce au basilic

ou

pavé de merlu rôti, sauce aux blancs de poireaux

Viandes

Pavé de rumsteck, jus de veau aux cèpes

Ou

Magret de canard rôti, infusion miel et gingembre ou sauce fruits rouges, romarin

Fromages

Trio de fromages du pays et sa verdure : sup + 5.00 €

Dessert

Framboisier ou fraisier et son coulis de fruits de saison

ou

tarte au citron et son sorbet framboise

ou

craquant au chocolat



Menu gourmet

Minimum 10 personnes

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

Entrée + viande ou poisson + dessert + café = 42 €

Entrée + poisson + viande + dessert + café = 52 €

Entrées

Saumon fumé maison au bois de hêtre, crème au citron vert

ou

Médaille de foie gras de canard mi-cuit, chutney de pommes au pain d'épices et petit pain brioché

Ou

Carpaccio de noix saint jacques (suivant saison) et betteraves rouges, marinade à l'huile d'olive et jus de citron, fleur de sel, micro pousses en vinaigrette d'agrumes

poissons

Dos de cabillaud, sauce aux algues et son quinoa

ou

Médaille de lotte rôti, sauce aux cocktail d'algues et son quinoa

viandes

pièce de bœuf rôti, jus de veau aux cèpes et mousseline de saison

ou

pavé de veau poêlé, sauce aux champignons du moment

Fromages

Trio de fromages du pays et sa verdure : sup + 5 €

Dessert

Framboisier ou fraisier et son coulis de fruits de saison

ou

tarte au citron et son sorbet framboise

ou

craquant au chocolat

ou

carte des desserts du restaurant



Menu enfant

Menu enfant – 12 ans :

12,90 € boissons comprises (eau minérale ou jus d'orange ou jus de pomme)

entrées

tartinette du moment
ou
crudités de saison

plats

le poisson ou la viande du jour

desserts

coupe de glace avec chantilly et sucre pétillant ou demi-part dessert du menu

Autre possibilité : formule demi-part d'un menu

Boissons, apéritifs, après diner

Avec vins en carafe

Forfait boissons carafe : 6.10 € Kir avec petits feuilletés + 1/4 de vin de Touraine ou d'Anjou (rouge ou rosé ou blanc) + eau

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, crément de Loire eau plate et pétillante en bouteilles verre)

Le kir: 2.9 € = 19.90 € 3 plats ou 22.90 € 4 plats

Kir pétillant ou soupe angevine ou crément de Loire ou planteur : 4.90 €

Le trou normand (sorbet pomme + calva) : 3.90 € - Le Tonkin (sorbet mandarine + triple sec) - le Sgroppino (pétillant + sorbet citron+ vodka) : 4.9 €

Le champagne à la place du crément : + 5.00 €

Eaux plates et pétillantes, jus d'orange et cola pour cocktail : 1.80 €/pers

Eaux plates et pétillantes pour repas 0.95 € en bouteilles verres/pers

Mignardises 1.40 € à l'unité, corbeille de fruits 1.60€/pers



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 diner 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 diner
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

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 cheffe 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 (le client peut amener sa décoration)
- Déjeuner ou diner 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 1/2 ou 1/3 de part. Le prix de la dégustation et celui du menu choisi.

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 préciserez 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.