

AUBERGE
DU MONT
MERCURE



Madame, Monsieur,

Pour faire suite à votre demande, j'ai le plaisir de vous adresser une proposition pour votre événement.

Pour le bon déroulement de votre repas, je vous remercie de bien vouloir établir un menu commun pour l'ensemble des convives.

Que ce soit pour des événements privés ou professionnels, je serais très heureux de vous y accueillir et de vous accompagner dans leur organisation.

Toute mon équipe et moi-même nous tenons à votre disposition pour répondre à toutes vos demandes.

Dans l'attente de vous accueillir prochainement à L'Auberge,

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations,

Respectueusement

Jérôme METIVIER

L'Auberge du Mont Mercure

Tel : 33-2 51 57 20 26

Fax : 33-2 51 57 78 67

E-mail : contact@aubergemontmercure.com



Menu à 22.50€ TTC hors boisson

Entrée + plat + dessert

Saumon fumé au bois de hêtre, crème légère citronnée à l'aneth

Cassiolette d'escargot Bio de la maison Royer, au beurre d'ail

Salade gourmande Campagnarde

Lardons, Gésiers de volaille, magret de canard fumé, croustillant de Tomme de Vendée

☛

Dos de merlu rôti, sauce au safran

Suprême de poulet noir de Challans Label rouge cuit basse température, crème d'estragon

Pièce de bœuf grillée, sauce Bordelaise

☛

Sélection de fromages & salade verte

Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon

Tiramisu

Clafoutis aux pommes & poires, glace à la vanille

Ce menu vous est uniquement proposé du lundi au Samedi.

Il n'est pas servi le Dimanche au déjeuner et jours fériés

Fait à Saint Michel Mont Mercure, le

Nom du signataire

Précédés de la mention "bon pour accord" et "lu et approuvé"



MENU DU BOCAGE

MENU A 28.50€ hors boisson : Entrée / poisson ou viande et dessert

MENU A 33.50€ hors boisson : Poisson / viande et dessert

MENU A 39.50€ hors boisson : Entrée / poisson / viande / dessert

Mise en bouche Gourmande accompagné de son verre *10cl*

Coteaux de l'Aubance « Tri de Vendanges » Domaine Sainte Anne – M. BRAULT

Entrée

- Mousse d'avocat et crevettes roses, coulis de tomates au basilic*
- Terrine de campagne « Ménagère » de ma Maman, Pain de campagne toasté*
- Cassolette de fruits de mer au safran, julienne de légumes*
- Duo de saumon et daurade Royale en tartare, parfum d'agrumes et avocat***

Plat

- Dos de saumon d'Ecosse rôti, petits légumes et beurre blanc*
- Filet de Daurade Royale snacké à la plancha, parfum d'anis*
- Choucroute de poissons fins (saumon, haddock, daurade royale), beurre citron*
- Suprême de Volaille Fermière Label Rouge, crème de morilles***
- Filet de canette rôti entier sur la peau, sauce aux agrumes*
- Pavé de noix de Veau poêlé aux Champignons (sup.2.00€ par personne)*

Dessert

- Fameuse brioche façon pain perdu, glace à la vanille*
- Tarte fine pommes et poires, glace caramel au beurre salé***
- Moelleux « cœur coulant » au chocolat, sorbet passion*
- Nougat glacé au Grand Marnier, coulis de fruits rouges*

Supplément fromage : 3.50€/personne

Assiette de fromages affinés, mesclun de salade à l'huile de noix

Croustillant de Tomme de Vendée au Muscadet, mesclun de salade à l'huile de noix

Supplément Pièce montée : 4.80€/personne

Fait à Saint Michel Mont Mercure, le

Nom du signataire

Précédés de la mention "bon pour accord" et "lu et approuvé"



Menu à 42.00 € : entrée + viande ou poisson + fromage et dessert

Menu à 47.50 € : poisson + viande + fromage et dessert

Menu à 52.00 € : entrée + poisson + viande + fromage et dessert

Boissons incluses (1 bouteille/3) – Menu sans les boissons -5.50 €

Sauvignon d'Anjou Le Clos des Mailles et/ou Anjou Villages Brissac Domaine Sainte Anne
Café

Entrée

- Duo de saumon d'Ecosse mariné et fumé, crème citronnée à l'aneth
- Feuilleté de légumes et œuf poché sauce aux morilles
- Foie gras de canard « maison », chutney pommes-raisins-abricots
- 6 Huîtres creuses n°3, crevettes roses et petites grises
- Salade gourmande façon Périgourdine (Salade de mesclun, gésiers confits, foie gras, magret de canard séché)

Plat

- Noix de Saint Jacques dorées au beurre salé, risotto champignons & crème de crustacés
- Dos de cabillaud rôti au beurre salé, beurre rouge
- Souris d'agneau confite au romarin, Mogettes de Vendée
- Magret de canard IGP du Sud-Ouest cuit sur la peau laqué au miel
- Rond de sous noix de Veau rôti aux Champignons
- Château filet de Bœuf au Poivre Gratin Dauphinois (sup. 2.50€)

Fromage

- Assiette de fromages affinés, mesclun de salade à l'huile de noix
- Croustillant de Tomme de Vendée au Muscadet, mesclun de salade à l'huile de noix

Dessert

- Moelleux « cœur coulant » au chocolat, sorbet passion
- Profiteroles glace vanille sauce chocolat maison
- Gros Baba gonflé au vieux rhum des Antilles
- Grande assiette Gourmande
(mini crème brûlée, profiteroles, sablé aux fruits, moelleux chocolat, sorbet)
- Tarte fine aux abricots, sorbet pêche de vigne

Fait à Saint Michel Mont Mercure, le

Nom du signataire

Précédés de la mention "bon pour accord" et "lu et approuvé"

NOS FORMULES SOUPERS

(Uniquement servies dans le cadre d'un dîner suivant un déjeuner...).

Formule Soupe à l'oignon : 12.00€/personne

Soupe gratinée à l'oignon ou Terrine ménagère de ma Maman
Salade de fruits frais ou Crème brûlée
& brioche

Formule Assiette Anglaise « Terre » : 15.80€/personne

Assiette froide composée de 1 tranche de rosbif, poulet froid, terrine de campagne, Rosette de Lyon, macédoine de légumes, œuf dur mayonnaise, fromage, salade
Salade de fruits frais ou Crème brûlée
& brioche

Formule Assiette Anglaise « Mer » : 15.80€/personne

Assiette froide composée de 1 escalope de saumon d'Ecosse froid mayonnaise, saumon fumé, tarama, macédoine de légumes, œuf dur, fromage, salade
Salade de fruits frais ou Crème brûlée
& brioche

NOS FORFAITS BOISSONS

Forfait boisson n°1 : 8.00 €

1/3 bouteille de vin – ¼ eau minérale plate ou gazeuse – café

Loire - Anjou rouge – Le Clos des Mailles, *François RULLIER*

Loire - Sauvignon d'Anjou – le Clos des Mailles, *François RULLIER*

Eau minérale plate d'Evian ou gazeuse de Badoit

Forfait boisson n°2 : 11,00 €

½ bouteille de vin – ¼ eau minérale plate ou gazeuse – café

Loire – Saumur blanc – Bouvet Ladubay

Loire - Chinon – Bouvet Ladubay

Eau minérale plate d'Evian ou gazeuse de Badoit

Forfait boisson n°3 : 13.50 €

½ bouteille de vin – ¼ eau minérale plate ou gazeuse – café

Bourgogne - Chardonnay – Joseph DROUHINS - 2015

Loire – Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis » - Domaine Sainte Anne - 2015

Eau minérale plate d'Evian ou gazeuse de Badoit

NOS SUGGESTIONS D'APERITIFS

		La coupe 10	75cl
Champagne Delamotte	Brut	10.00	60.00
Champagne Deutz Classic	Brut		70.00
Champagne Deutz	Rosé		85.00
Champagne Laurent Perrier	Brut		80.00
Crémant de Loire Brut	Bouvet Ladubay	6.20	30.80
Crémant de Loire Rosé	Bouvet Ladubay	6.80	33.50
Crémant de Loire 100% Chardonnay	Bouvet Ladubay		34.00
Coteaux de l'Aubance, Domaine Sainte Anne Marc BRAULT - 2014		14cl	5.50€
Kir vin blanc Sauvignon		12cl	4.55€
Kir pétillant au Crémant de Loire		12cl	6.50€
L'Archange du Sommet		12cl	7.50€
<i>(Crémant de Loire, crème de griotte, jus de Cranberry, griotte)</i>			
Le Cendrillon du Mont (sans alcool)			
<i>(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine)</i>		12cl	4.90€



PETIT DEJEUNER VENDEEN

Prix par personne : 5.50€ TTC

Café, thé, chocolat chaud

Orange pressée

Brioche, Baguette de pain, beurre et confiture

PETIT DEJEUNER GOURMAND

Prix par personne : 8.00€ TTC

Café, thé, chocolat chaud

Orange pressée

Corbeille de minis viennoiseries (brioche, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Baguette de pain, beurre et confiture

Fromage Blanc

Œufs Brouillés

Céréales

A L'HEURE DU GOUTER

Une petite pause au travers du bocage...

Prix par personne : 10.00€ TTC

Une boisson chaude ou froide

Brioche vendéenne

Un dessert au choix

Café, thé, chocolat chaud, Jus de fruits pur jus 20cl, sodas (hors alcool)

Brioche Vendéenne

Et

* Profiteroles au chocolat chaud

Ou

*Grande assiette gourmande de l'Auberge

Mini crème brûlée, Profiterole, sablé aux fruits rouges, moelleux au chocolat, macaron

LA JOURNEE SEMINAIRE

Salle de séminaire de 10 à 20 personnes

Pour vos séminaires, l'Auberge du Mont Mercure met à votre disposition une salle avec des équipements adaptés pour un confort optimal de vos réunions de travail.

Nos équipements :

- Paper-board
- Rétroprojecteur + écran
- Connexion internet wifi Haut Débit

Les services de l'Auberge du Mont Mercure :

- Café ou thé d'accueil, jus de fruits, viennoiserie
- Une pause en matinée et après-midi (café ou thé – brioche – jus de fruits)
- Mise à disposition de bouteille d'eau de source pendant votre journée de travail
- Déjeuner sur la base du Menu « Plaisir du Mont » et du forfait boisson n°1

Le cadre :

- Une salle privatisée à votre disposition
- Déjeuner en véranda avec une vue panoramique sur le bocage Vendée

Prix par personne de la journée : 40.00€

