



LA PERRIÈRE CHÂTEAU & GOLF

VOS ÉVÈNEMENTS PRIVÉS & PROFESSIONNELS



LA GRANDE MAISON YOUNAN HOSPITALITY – LA PERRIERE CHATEAU & GOLF
Route de Cantenay-Epinard – 49 240 AVRILLE
Tel. : 00 33 (0)2 41 27 37 47
perriere@younancollection.com – www.laperrierechateauandgolf.com



MENU DE LA PERRIÈRE

32 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

37 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Chaudrée de palourdes

Ou

Tourte chaude aux achatines (gros escargots) et pleurotes, sauce persil

Ou

Pressé de poireaux à l'anguille fumée de Loire et piquillos, coulis de poivrons



Ballotine de suprême de poulet fermier jaune de Maine,
sauce au boudin noir, pommes Duchesse

Ou

La Belle de Morteau, sauce au Mont d'Or, crémeux de lentilles Corail

Ou

Poulpe à l'ail noir, provençale de légumes et fregola sarda

Ou

Filet de dorade soufflé aux agrumes, fenouil braisé à l'anis



La Compagnie Créole, blanc-manger au litchi, cake à la banane et sa mousse coco,
sorbet au punch pimenté

Ou

Clafoutis de poires Conférence et sa glace caramel au beurre salé de Guérande

Ou

L'Orangerie, fondant à l'orange et ses segments, sorbet à l'orange sanguine
et tuile à l'orange

Ce menu peut varier en fonction de la saison et des produits du marché.

Nos prix sont nets et service compris

LA GRANDE MAISON YOUNAN HOSPITALITY – LA PERRIERE CHATEAU & GOLF

Route de Cantenay-Epinard – 49 240 AVRILLE

Tel. : 00 33 (0)2 41 27 37 47

perriere@younancollection.com – www.laperrierechateauandgolf.com



MENU MADAME DE SÉVIGNÉ

42 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

47 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Ris de veau braisé à la crème de morilles, endives confites

Ou

Saint-Jacques à la plancha et orge perlé,
sauce pamplemousse et poivre Timut



Filet de taureau maturé, sauce à la moelle,
Riz camarguais IGP bio et chichi frégi de légumes

Ou

Colvert en deux cuissons, sauce à l'orange, toast pain d'épices et foie, chou kale

Ou

Civet de homard au cidre breton, légumes d'hiver



Marquise au chocolat Inaya à l'angélique confite,
crème anglaise à la menthe

Ou

L'oriental crémeux nougat sur un biscuit croquet et pâte de dattes,
sauce aux épices et fleur d'oranger

Ou

Café gourmand

*Ce menu peut varier en fonction de la saison et des produits du marché.
Nos prix sont nets et service compris*



DESSERTS FESTIFS

(SUPPLÉMENT 2.60 € TTC/PERSONNE)

Nos gâteaux à partager

Délice caramel : *Entremet au caramel, sablé breton à la fleur de sel et glaçage au gianduja*

Miroir Caraïbes : *Mousse au chocolat intense, dacquoise pralinée au pailleté feuilletine, nappé d'un glaçage gourmand au chocolat*

Saint Honoré à la pistache : *Choux caramélisés aux éclats de fruits secs, délicieuse crème chiboust à la pistache*

Carré Cointreau : *Dacquoise aux amandes, garnie d'une mousseline au Cointreau et d'un crémeux à l'orange, recouverte d'une fine meringue au citron vert*

Riviera : *Biscuit Génois aux amandes, douce crème mousseline à la vanille, bavaroise fruits rouges et citron confit*

Vacherin Tonka : *Vacherin glacé fève de Tonka et citron Kalamansi, meringue à la fleur d'orange et financier noisette*

Tarte « Verger d'Anjou » : *Tarte au confit de pommes vanillées, crémeux au sureau et mousse de Granny Smith acidulée*

Croquembouche Tradition : *Pièce montée 3 choux à la crème par personne*

Trilogie de douceurs *(Trois desserts à choisir pour ravir les papilles du plus grand nombre)*

Petit Génois caramélisé aux poires

Sorbet Mangalore, tuile au citron

Tartare de fraises et ganache chocolat blanc basilic

Sablé breton aux pommes façon Tatin, caramel au beurre salé

Crème brûlée à la pistache, framboises fraîches et caroline

Moelleux pur chocolat et parfait Menthe Pastille

Croustillant praliné et chocolat au lait

Rocher coco ananas et mousse Caraïbes

LA GRANDE MAISON YOUNAN HOSPITALITY – LA PERRIERE CHATEAU & GOLF

Route de Cantenay-Epinard – 49 240 AVRILLE

Tel. : 00 33 (0)2 41 27 37 47

perriere@younancollection.com – www.laperrierechateauandgolf.com



MENU ENFANT

3-12 ANS

10 € ttc/enfant (plat, dessert)

15.50 € ttc /enfant (entrée, plat, dessert)

Brochette tomate mozzarella et jambon cru

ou

Rillettes de saumon en tartine

Parmentier de cabillaud au citron

ou

Burger de bœuf à la tomate, pommes frites

Mi-cuit au chocolat

ou

Panna cotta et minestrone de fruits au coulis de framboises

Nos prix sont nets et service compris



APÉRITIFS

	Verre	Bouteille (75cl)
Kir (cassis, mûre, pêche, fruits des bois)	5.00 € (12cl)	
Kir Pétillant (cassis, mûre, pêche, fruits des bois)	6.50 € (12cl)	
Crémant de Loire Rose Blanche Famille Chauvin	6.00 € (12cl)	31,00 €
Crémant de Loire Brut Langlois Château		29,00 €
Crémant de Loire Brut Rosé, Langlois Château		28,00 €
Coteaux du layon « St-Aubin », Domaine des Forges		26,00 €
Champagne Nicolas Feuillâte Brut Tradition	12 € (12cl)	64,00 €
Champagne Rosé Napoléon		87,00 €
Coupe de la Perrière (sirop de violette, Cointreau, pétillant)	7.00 € (12cl)	
Cocktail de fruits sans alcool	4.00 € (20cl)	
Forfait sans alcool enfants (jus de fruits ou sodas ou eaux)	2.75 € (25 cl)	

Possibilités d'accompagnement avec nos apéritifs :

2 toasts/personne offerts, 0.55€ le toast supplémentaire/personne

Pièces de cocktail élaborées au tarif de 1.80€ pièce (3 par personne)

FORFAITS VINS (GROUPES DE 20 PERSONNES ET PLUS)

Forfait Anjou à 7.40 € par personne – 3 verres de vin blanc et rouge confondus / personne

AOC Chardonnay, Domaine des Forges 2017

AOC Anjou Rouge, "Poil de lièvre", Domaine des Forges

Forfait Aragon à 10 € par personne – 3 verres de vin blanc et rouge confondus / personne

AOC Savennières « Moulin du Gué », Domaine des Forges, 2017

AOC Saint Nicolas de Bourgueil, "La Croisée", Domaine de la Cotteleraie 2017

Forfait Sévigné à 15 € par personne – 3 verres de vin blanc et rouge confondus / personne

AOC Sancerre blanc, "Chavignol, Domaine Pierre Martrin 2017

AOC Saint Emilion Grand Cru, La Croix Fourney

Ou La sélection du moment conseillée par notre sommelier

Possibilité de choisir les vins à la Carte

FORFAIT EAUX ET CAFÉS

3.80 € par personne

Eaux minérales (plate et gazeuse) 50 cl / pers.

Café ou thés ou tisanes & mignardises

Nos prix sont nets et service compris

LA GRANDE MAISON YOUNAN HOSPITALITY – LA PERRIERE CHATEAU & GOLF

Route de Cantenay-Epinard – 49 240 AVRILLE

Tel. : 00 33 (0)2 41 27 37 47

perriere@younancollection.com – www.laperrierechateauandgolf.com



COCKTAILS

DÉJEUNATOIRES OU DINATOIRES

15 pièces par personne : 29 € ttc/personne
20 pièces par personne : 36.20 € ttc/personne

Côté salé

(11 ou 16 pièces/pers selon la formule choisie)

Exemples de pièces froides (au choix du Chef)

Toast de foie gras sur un pain aux fruits
Blinis au saumon fumé et crème à l'aneth
Tartelette provençale et anchois mariné
Navette de canard fumé, beurre moutardé
Tartare d'avocat et tomates confites, noix de pétoncle
Verrine de saison
Wrap de jambon Serrano
Brochette de tomate-mozzarella

.....

Exemples de pièces chaudes (au choix du Chef)

Velouté butternut et chantilly noisette (ou soupe de saison)
Pastilla de canard à l'orange, épinards et amandes
Bouchées aux fromages
Samossas de thon et petits légumes
Club sandwich au bacon
Cube de thon au sésame, purée de céleri et vinaigrette framboise
Brochette de Saint-Jacques au lard
Brandade de morue

Côté sucré (4 pièces/pers) **au choix du Chef**

Minestrone exotique et meringue green mountain
Macaron vanille-passion (ou autre parfum)
Le 'tout chocolat'
Panacotta pistache-cassis
Spéculoos au citron
Financier aux framboises
Choux à la pistache
Petits croustillants praliné et chocolat au lait

Nos prix sont nets et service compris



BUFFETS

(À PARTIR DE 30 PERSONNES)

PRIX NETS HORS BOISSONS

FORMULE BUFFET FROID

26 € ttc/pers

Côté Salé

Rillettes angevines
Petits rillauds
Fraîcheur de crudités
Assortiment de salades composées
Terrine de campagne
Plateau de charcuteries
Terrine de lapereau aux fruits secs
Terrine de thon au sésame
Cascade de viandes froides et ses condiments
Quiche lorraine
Plateau de fromages

Côté Sucré

Tartes aux fruits
Crumble pommes-abricots
Salade de fruit frais à la verveine
Moelleux au chocolat
Tiramisu au café
Ile flottante au caramel
Corbeille de fruit de saison

Nos prix sont nets et service compris



FORMULE BUFFET PLAT CHAUD

29 € ttc/pers

Entrées

Terrine de lapin, fine gelée au romarin
Cabillaud en miroir à l'estragon
Taboulé de crevettes à l'huile de sésame
Salade de lentilles à la gremolata, chèvre mariné au thym et lard grillé

Plat chaud

Tournedos de saumon grillé à la bisque de langoustines,
riz à l'espagnole

Ou

Cuisse de poulet fermier farcie de petits légumes au citron,
fenouil et pommes sautées

Plateau du fromager
(Supplément de 5 €/pers)

Desserts

Tartes au chocolat
Sablé breton aux fraises
Petites crèmes brûlées à la vanille

Ces plats peuvent varier en fonction de la saison et du marché du Chef
Nos prix sont nets et service compris



FORMULE BUFFET AVEC CHOIX DU PLAT CHAUD

39 € ttc/pers

Entrées

Terrine de canard au whisky Lagavulin
Saumon à la mode Caucasienne
Buisson de brochettes de noix de Saint-Jacques à l'orange
Terrine d'artichauts au crabe
Cascade de charcuteries assorties et ses condiments

Viandes

Goujonnettes de volaille farcies de foie gras,
gratin de charlotte au persil plat
Ou
Mignon de porc au cidre, pommes acidulées

Poissons

Dos de cabillaud à la Dugléré, risotto aux courgettes
Ou
Filet de lieu au citron et gingembre, poêlée de légumes façon wok

Fromage

Brie de Meaux, panier du boulanger et fruits frais

Desserts

Tartes aux fruits
Moelleux au chocolat
Crumble pommes-abricots parfumé de miel et lavande
Iles flottantes aux pralines rouges
Soupe de fruits de saison à la verveine

Café accompagné de ses mignardises, mini-cannelés et guimauves servis en brochettes

Ces plats peuvent varier en fonction de la saison et du marché du Chef
Nos prix sont nets et service compris

LA GRANDE MAISON YOUNAN HOSPITALITY – LA PERRIERE CHATEAU & GOLF
Route de Cantenay-Epinard – 49 240 AVRILLE
Tel. : 00 33 (0)2 41 27 37 47
perriere@younancollection.com – www.laperrierechateauandgolf.com