



LA PERRIÈRE CHÂTEAU & GOLF

VOS ÉVÈNEMENTS 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

29 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

34 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Mozzarella di bufala sur gelée de tomate, perle de tomate et pesto vert

ou

Gaspacho d'asperges vertes, coppa séchée et fromage de chèvre frais

ou

Ceviche de maigre, douceur de vanille et force de gingembre, et patate douce

Fondant de veau au citron, gelée limoncello, lasagne à l'aubergine grillée et ricotta

ou

Pavé de saumon Bömlö, sauce au cabernet d'Anjou, fraise et poivre de Malabar, clafoutis de blettes

ou

Aile de raie pochée, sauce aux œufs de poisson volant et wasabi, mousseline de petit pois

ou

Pavé de bœuf au poivre vert, pomme de terre nouvelle de Noirmoutier en robe des champs, petits légumes de printemps

Palet citron vert sur son sablé breton et fraises gariguettes

ou

Pancake soufflé façon Suzette, glace au sirop d'érable

ou

Aspic de fruits exotiques au piment de Jamaïque, sorbet piña colada

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

39 € ttc/personne (entrée, plat, dessert)

44 € ttc /personne (entrée, plat, fromage, dessert)

Fraîcheur de homard et mangue, vinaigrette fruits de la passion et huile d'avocat

ou

Langue d'agneau et foie gras façon Lucullus, confiture de poivrons et courgette

Côtelettes d'agneau au beurre d'anchois, polenta croustillante et ratatouille fine

ou

Presse de porc Ibérique, sauce au chorizo, poêlée de champignons d'Asie et riz sauvage

ou

Filets de soles soufflées, sauce aux crevettes grises, pétales de tomates anciennes et quinoa

Croquant au chocolat grand cru et son crémeux fraîcheur à la menthe forte

ou

Corolle croustillante à la pistache, sorbet framboise et sucre pétillant

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



APÉRITIFS

	Verre	Bouteille (75cl)
Kir (cassis, mûre, pêche, fruits des bois)	3.80 € (12cl)	
Kir Pétillant (cassis, mûre, pêche, fruits des bois)	6.00 € (12cl)	
Crémant de Loire Rose Blanche Famille Chauvin	6.00 € (12cl)	29,00 €
Coteaux du layon 1 ^{er} Cru Chaume, Domaine Blouin 2014		29.00 €
Champagne Nicolas Feuillate Brut Tradition	12 € (12cl)	60.00 €
Champagne Deutz Rosé		65.00 €
Champagne Blanc de Blanc ou rosé Napoléon		70.00 €
Coupe de la Perrière (sirop de violette, Cointreau, pétillant)	6.00 € (12cl)	
Cocktail de fruits sans alcool	4.50 € (20cl)	
Forfait sans alcool enfants (jus de fruits ou sodas ou eaux)	2.75 € (25 cl)	

Possibilités d'accompagnement avec nos apéritifs :

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

Toasts au tarif de 0.55 € pièce (4 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

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



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
farci 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 servies en brochettes

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