

Pour l'organisation de vos repas associatifs (déjeuner ou dîner),  
Nous sommes heureux de vous suggérer nos deux propositions ci-dessous :

### **NOS MENUS ASSOCIATIFS 2017**

Valable d'Avril à Juin  
(Proposition sur la base d'un minimum de 20 personnes)

#### **MENU A 23 €**

Rillettes de truite rose maison, crème d'aneth et spaghettis de concombre à l'aigre douce  
Ou Marbré de joue de bœuf aux condiments, mayonnaise épicée et variation de légumes  
Ou Pressé de légumes grillés, salade de pousses et radis roses

\*.\*.\*

Pavé de quasi de veau sur son rösti de pommes de terre et tagliatelles de légumes  
Ou Suprême de poulet de Challans au jus de thym, millefeuille provençal et polenta  
Ou Dos de cabillaud rôti, coulis de poivrons rouges et caviar d'aubergines

\*.\*.\*

Moelleux au chocolat et crème vanillée  
Ou Parfait glacé à la fraise et granité à la menthe poivrée  
Ou Mousse de mascarpone au thé vert et concassé de spéculoos

#### **MENU A 28 €**

Tatin de légumes, crevettes rôties et espuma à la citronnelle  
Ou Foie gras au torchon, chutney d'oignons et balsamique blanc, toast céréales  
Ou Pressé de saumon fumé et aigrettes de tomates au basilic

\*.\*.\*

Filet de daurade rôti, riz vénéré comme une paella, jus au chorizo  
Ou Pluma de porc snackée, mousseline de petits pois et carottes fanes glacées  
Ou Poitrine de canard, sauce aigre douce, navets nouveaux glacés au vin rouge

\*.\*.\*

Minestrone de fruits rouges et Panacotta à la pistache  
Ou Coque de chocolat, salade de fraises et son concassé de sablé breton  
Ou Comme un mojito au Yuzu et rhum blanc de la Martinique

**Tous nos menus comprennent ¼ vin, eau et café**

Nous vous proposons la possibilité de compléter vos repas comme suit :

- **Apéritif :** Framboisine (purée de framboise et vin) ou punch Maracuja (rhum blanc, jus de passion..., vanille Bourbon) : 2.50 € par personne
- **Fromage :** Tartine chaude de chèvre du Langon ou une assiette de deux fromages : 2.50 € par personne

Pour votre choix, nous vous précisons que celui-ci doit nous être communiqué 10 jours avant la date du repas et doit comprendre 1 entrée, 1 plat, 1 fromage et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives. En cas de choix individuel, un supplément de 2.50 euros par personne vous sera facturé.

**Le nombre de participants communiqué 48 heures avant votre venue servira de base de facturation.**

*Nous nous sommes engagés dans une démarche environnementale; L'Ecolabel Européen, pour limiter notre impact sur l'environnement, en réduisant notre consommation d'énergie et nos déchets et en utilisant des sources d'énergies renouvelables. Nous vous invitons grâce à une charte à faire quelques gestes simples pour nous accompagner dans notre action. Pour que notre vie soit plus douce et saine, chaque geste compte !*



19 rue de l'Ouillette - 85200 Fontenay-le-Comte  
Tél. +33 (0)2 51 69 86 20 - Fax +33 (0)2 51 69 80 45 - [accueil@le-rabelais.com](mailto:accueil@le-rabelais.com) - [www.le-rabelais.com](http://www.le-rabelais.com)