

# NOS OFFRES GROUPE

*de 10 à 20 personnes*

*Septembre 2024*

*Cuisine responsable avec des  
produits frais*

*Elaborée par notre  
chef Corentin Coignard  
et sa brigade*



# Menu Grand hôtel

& forfait boissons



*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Gaspachos de melon au porto, sorbet basilic et croustillant fromage  
Verrine de poisson en rilette, chorizo grillé et glace à l'avocat  
Terrine de campagne maison et sa confiture d'oignon*

\*\*\*\*\*

*Dos de lieu noir, pamplemousse grillé et sauce agrumes  
Cœur de rumsteak en émincé et son beurre de veau aux épices  
Poitrine de porc confite et son émulsion*

\*\*\*\*\*

*Profiteroles noix de coco et son coulis chocolat  
Pêches rôties et son espuma au romarin  
Salade et fromage*



*Kir*

*servis avec la mise en bouche  
Vin blanc & vin rouge  
servis avec le menu  
eau & café*

*Tarifs*

*En choix sur place : 39€  
parmis 2 entrées, 2 plats, 2 desserts*

*En pré-commande : 39€  
choix multiples*

*En menu unique : 37€*

# Menu Terroir

& forfait boissons



*Mise en bouche*

\*\*\*

*Gravelax de canard vinaigrette et sorbet betterave  
Aiguillettes de saumon mi-cuit, crème citronnée et concombre glacé  
Foie gras – pain d'épices et chutney de figue*

\*\*\*

*Cœur de rumsteack en émincé, sauce aux épices 160gr  
Queue de lotte rôtie, beurre blanc pamplemousse  
Suprême de pintade rôti sauce foie gras*

\*\*\*

*Finger abricot pamplemousse - sorbet & tuile pamplemousse - dacquoise noisette  
Duo caramel chocolat cacahuètes - glace & tuile caramel  
Meringue glacée - mousse framboise - crèmeux pistache  
Salade de fromages Mayennais*



*Kir Pétillant*

*servis avec la mise en bouche*

*Vin blanc & vin rouge*

*servis avec le menu*

*eau & café*

*Tarifs*

*En choix sur place : 49€  
parmi 2 entrées, 2 plats, 2 desserts*

*En pré-commande : 49€  
choix multiples*

*En menu unique : 47€*

# NOS OPTIONS

- *Anniversaire (si en salle privative)*  
*Dessert en gâteau d'anniversaire*  
*Moment festif avec bougies en musique*

3,00€ / pers.

6,00€ / pers.

- *Assiette de fromage Mayennais*  
*Servis entre le plat et le dessert*

- *Apéritif servis au salon*  
*comprend 3 pièces salées par personne*

5,00€ / pers.

12,50 €

- *Menu enfant*  
*Entrée / Plat / Dessert*

# RESERVATION

*Réservez votre date dès  
que possible  
en précisant le nombre  
de convive approximatif*

*A J-7 précisez le nombre  
de convives ainsi que le choix  
des menus*

*N'hésitez pas à nous  
avertir d'éventuelles  
allergènes  
Le chef s'adaptera avec  
plaisir !*

*Votre contact :  
Jocelyn Arhuis  
06 41 88 33 97  
jocelyn.arhuis@  
grandhotelmayenne.com*