

# NOS OFFRES GROUPE

*de 10 à 20 personnes*

*Cuisine responsable avec des  
produits frais*

*Elaborée par notre  
chef Corentin Coignard  
et sa brigade*



# Menu Grand hôtel

& forfait boissons



*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Entrée*

\*\*\*\*\*

*Plat*

\*\*\*\*\*

*Dessert*

Nos menus sont renouvelés tous les mois,  
n'hésitez pas à nous faire la demande pour le mois souhaité



*Kir*

*servis avec la mise en bouche*

*Vin blanc & vin rouge*

*servis avec le menu*

*eau & café*

*Tarifs*

*En choix sur place : 39€*

*2 entrées, 2 plats, 2 desserts  
(selon les plats notifiés \*)*

*En pré-commande : 39€*

*choix multiples*

*En menu unique : 37€*

*choix identique à chacun*

# Menu Terroir

& forfait boissons



*Mise en bouche*

\*\*\*\*\*

*Entrée*

\*\*\*\*\*

*Plat*

\*\*\*\*\*

*Dessert*

*Nos menus sont renouvelés tous les mois,  
n'hésitez pas à nous faire la demande pour le mois souhaité*



*Kir Pétillant*

*servis avec la mise en bouche*

*Vin blanc & vin rouge*

*servis avec le menu*

*eau & café*

*Tarifs*

*En choix sur place : 49€*

*2 entrées, 2 plats, 2 desserts  
(selon les plats notifiés \*)*

*En pré-commande : 49€*

*choix multiples*

*En menu unique : 47€*

*choix identique à chacun*

# 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  
02 43 00 96 00  
[contat@grandhotelmayenne](mailto:contat@grandhotelmayenne.com)  
.com*