

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*