

Auberge de l'ombrée

Traiteur – Restaurant – Hôtel

2 rue de Bretagne Bel Air de Combrée 49520 Ombrée d'Anjou

Tél. : 02 41 61 02 41

Site internet : www.aubergedelombree.com

Email : contact@aubergedelombree.com

Carte Traiteur

À partir de 15 personnes

Mariage

Anniversaire

Repas de Famille . . .

Cuisine Maison

Excepté glace et sorbet

Tarif 2018 ttc (En cas d'augmentation de la TVA, nos prix seront imputés de cette augmentation)

Sommaire

- Pour vos apéritifs, cocktails, vin d'honneur... page 3
- Pour vos apéritifs, cocktails, vin d'honneur... page 4
- Les formules vin d'honneur page 5
- Les entrées et poissons à la carte page 6
- Les viandes et accompagnements à la carte page 7
- Les fromages et desserts à la carte page 8
- Les buffets page 9
- Les buffets page 10
- Informations complémentaires page 11
- Menu tout compris (hors boissons) page 12
- Menu tout compris (hors boissons) page 13
- Menu tout compris (hors boissons) page 14
- Menu enfant tout compris et suggestions page 15
- Les forfaits boissons et suggestions page 16
- Prestation fin de journée, retour de mariage page 17

Pour vos apéritifs, cocktails, vin d'honneur...

Le pain surprise +/-30 mini sandwiches ...22 euros

Jambon, fromage, rosette, saumon fumé,, rillette de sardine

L'ananas déguisé ...40 euros

90 mini brochettes variées (Fruits, légumes, fromages, charcuterie...)

Les cakes salés... 8 euros

Olive, fromage, lardon, chorizo, mozzarella, tomate confite...

La mini brioche Saumon fumé et crème aneth ...1 euro 50 (minimum 15 pièces)

Le mini hamburger foie gras de canard, confit d'oignons grenadine 2 euros (minimum 15 pièces)

Le panier de 32 chouquettes8 euros

Les canapés froids ...0.80 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Rillette de saumon et aneth

Œuf mimosa, lardon grillé

Fromage blanc aux herbes

Mousson de canard, confit d'oignons

Rillette de sardine au piment d'Espelette

Saumon fumé, aneth

Jambon cru, copeau de parmesan

Magret de canard fumé, tomate confite

Foie gras de canard mi cuit (+1euro)

Les tortillas ...0.80 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Saumon fumé, crème ciboulette

Jambon cuit, fromage frais au curry

Coppa, purée de poivrons grillés

Les mini pains tranche gourmand ...0.90 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Saumon fumé, fromage de chèvre et salade

Terrine de canard au foie gras, confit d'oignons rouges grenadine et salade

Jambon cru, mozzarella, pesto et salade

Les verrines ... 1.50 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Ratatouille niçoise, chèvre frais aux herbes

Bavarois avocat, crevettes roses sauce cocktail

Crème brûlée au foie gras

Tartare de saumon, crème aneth

Salade italienne, jambon cru et parmesan

Crabes, pommes et curry

Les canapés chauds ...0.80 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Croque-monsieur

Mini cake chorizo

Allumette au fromage et curry

Quiche lorraine

Pizza

Gougère farci crème au fromage

Pruneau et lard grillé

Les mini brochettes... 1.50 pièce (minimum 15 pièces par choix)

Mignon de porc et fruits secs

Beignet de crevette sauce aigre douce

Saint Jacques et pommes

Volaille tandoori

Gambas et chorizo

Les empanadas (petits chaussons mexicains au bœuf épicé) ...1 euro pièce (minimum 15 pièces)

Les vins d'honneur

Formule à 15 euros par pers. tout compris (durée 2 heures)

Personnel, service, nappage, vaisselle, hors nettoyage et mobilier

Soupe Angevine ou punch (3 verres)

Et Cocktail sans alcool

Assortiment de 4 canapés froids

Assortiment de 2 verrines

Assortiment de cakes salés

3 chouquettes

Petits salés

Sans boissons 12 euros

Nous consulter pour d'autres propositions

Stand animation, huîtres, crêpes, fontaine chocolat, bonbons...

Stand à thème, savoyard, mexicain....

Les entrées froides

Dôme de saumon fumé d'Écosse, crabe, pomme granny et curry6.50

Salade fraîcheur et Crème aneth

Salade gourmande.....6.00

Terrine de saumon aux petits légumes, jambon cru et copeaux de parmesan, terrine de canard au foie gras et confit, wrap volaille fermière et curry, mesclun et vinaigrette framboise

Foie gras de canard, mesclun, confit d'oignon à la grenadine, pain aux fruits...7.50

Duo de saumons, mariné et tartare à l'aneth et citron vert, crème ciboulette...5.60

Salade saveur.....7.50

Terrine de sandre et saint Jacques, saumon fumé, foie gras de canard et confiture, croustillant canard confit, gambas rôties, mesclun et vinaigrette fraise balsamique

Terrine de canard au foie gras Confit pomme, poire, pruneau et Armagnac.....4.85

Mesclun huile de noisettes

Terrine de saumon et saint Jacques aux petits légumes sauce aïoli...3.95

Les Trois Saveurs, Mesclun à l'Huile de Noisette.....7.50

Jambon Cru Ibérique et Parmesan

Foie Gras de Canard et Confit d'oignons Rouges

Saumon Fumé et Crème d'Aneth

Les poissons

Tourte de saint Jacques aux petits légumes beurre blanc... 8.50

Filet de sandre rôti au beurre blanc... 8.30

Pavé de saumon d'Écosse, échalote confite, lard grillé paysan, crème Noilly Prat...10.50

Filet de bar sauvage rôti, risotto crémeux, langoustine, coulis de crustacés (plat complet)...13.15

Poêlée de lotte à l'armoricaine (prix selon le marché, nous consulter)

Brochette de saint Jacques, pomme et Calvados, lard grillé paysan, crème d'asperges.....8.50

Trou Normand

Sorbet et alcool au choix... 2.00

Les viandes

Ballotine de pintade farcie au foie gras, sauce Porto...8.50

Noix de joue de porc confite à l'Anjou rouge...7.50

Filet de bœuf sauce foie gras... 12.90

Magret de canard aux pommes et beurre blanc ou miel et romarin ... 9.25

Pavé de veau à la crème de morilles...12.50

Brochette de mignon de porc et chorizo ibérique, jus au thym et romarin... 8.50

Suprême de pintade fermière aux girolles...9.00

Cuisse de canard confite par nos soins, pommes à l'ail (plat complet)... 8.50

Paleron de bœuf braisé 7 heures Garniture Bourgeoise ...8.50

Champignons, carottes, petits oignons, Purée de légumes d'antan (plat complet)

Civet de sanglier et ses garnitures sucrées, salées (en saison)...12.50

Souris d'agneau confite ...12.50

Ecrasé de pommes de terre au pesto, tomates cerise rôties (plat complet)

Cuisse de canard braisée sauce bordelaise et échalote confite ...7.50

Médailon de veau farci, sauce crème et Champignons.....12.50

Poulet Noir Label Rouge de Challans en deux préparations.....12.00

La Cuisse Rôtie et Le Suprême en Crêpinette et Foie Gras

Les accompagnements des plats chauds

1 féculent et 1 légume au choix compris dans votre plat

La Garniture seule 3€50 par personne

Gratin de pommes de terre à la crème

Etuvée Niçoise

Pommes de terre farcie à la crème de
poireaux

Poêlée de légumes et champignons de saison

Galette de pommes de terre

Galette de légumes et chorizo

Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe

Royal de légumes, tomates cerises confites

Pommes Sarladaises

Mousseline de petits pois

Pommes vapeur

Nem de légumes

Riz thaï aux épices

Brochette de légumes

Purée de légumes d'antan

Les fromages 3 euros par personne

Pressé de pont l'Evêque aux noisettes et mascarpone, salade à l'huile de noisettes

Plateau de Trois Fromages Affinés par Xavier Thuret, MOF, Accompagnement Sucré et Salé

Les desserts 3.50 par personne

- Dacquoise noisette, mousse caramel, bavarois poire, brochette de fruits
- Croustillant trois chocolats, crème anglaise au Cointreau, brochette de fruits
- Douceur sablé abricot et chocolat blanc, brochette de fruits
- Millefeuille aux fruits rouges, crème vanillée, sorbet fraise des bois
- Fraisier, coulis de fraises
- Saint honoré
- Tarte aux fruits de saison (2€50)
- Tarte tatin crème double, caramel à la fleur de sel
- Omelette norvégienne flambée au Cointreau, coulis de framboise
- Biscuit amande et mousse aux fruits rouges, coulis de framboise, brochette de fruits
- Sablé aux fraises, crème vanille, tuile orange, sorbet fraises des bois
- Verrine poire, caramel au beurre salé et mascarpone, sorbet, sablé breton
- Verrine framboise, coulis de fruits rouges et mousse chocolat blanc, sorbet, sablé
- Verrine coulis de mûres, panna cotta, mousse au chocolat, sorbet, sablé breton
- Verrine fraises façon tiramisu et tuile orange
- La fontaine à chocolat, fruits frais et guimauve (sur buffet) (3€)

L'assiette de mini desserts

De 1 à 4 pièces par personne 1.20 pièce

A partir de 5 pièces par personne 1.- pièce

- Millefeuille caramel ou aux fruits
- Tartelette aux fruits
- Opéra
- Croquant caramel
- Chou à la crème Cointreau
- Tartelette citron
- Fondant chocolat
- Mousse aux deux chocolats
- Pommes et crumble
- Bavarois aux fruits sur coulis
- Ile flottante, caramel au beurre salé
- Tartare de fruits à la menthe
- Fromage blanc, banane et caramel
- Panna Cotta, coulis de mûres
- Tartelette chocolat noisette
- Agrumes, crumble chocolat blanc
- Riz au lait au caramel
- Mini brochette de fruits

- Crème brûlée bergamote

- Boule de sorbet ou glace

Buffet froid à 18 euros 50 (minimum 20 personnes)

+2€50 avec un duo de fromages et salade

Terrine de volaille, confit d'oignons à la grenadine

Plancha de charcuterie

Rosette de Lyon, saucisson à l'ail, andouille

Jambon braisé en persillade

Jambon cru de pays

Filet de dinde laqué aux épices douces

Terrine de saumon et petits légumes sauce verte

Farfalle à l'italienne

Salade de céleri à la moutarde ou salade de tomates basilic en saison

Salade de pommes de terre charcutière

Spaghetti de concombre à la crème d'aneth

Salade coleslaw

Condiments et pain

Gâteau aux trois chocolats, crème anglaise au Cointreau

Verrine fraises et mascarpone, sablé Breton

Salade de fruits frais

En formule tout compris (hors boissons) 26 euros

A savoir : personnel, mise en place et service, nappage, serviette, vaisselle (hors verre)

Hors table, chaise et nettoyage

Supplément plat chaud servi en shaffing dish

Ballotine de pintade farcie au foie gras, sauce Porto...7.25

Buffet froid à 23 euros (minimum 20 personnes)

+2€50 avec un duo de fromages et salade

Terrine de canard au foie gras, confit d'oignons à la grenadine

Plancha de charcuterie

Rosette de Lyon, saucisson à l'ail, andouille

Jambon cru Serano

Rillettes de Pays

Pièce de bœuf braisée sauce bourguignonne

Verrine de saumon à la parisienne

Farfalle à l'italienne

Salade de céleri à la moutarde ou salade de tomates basilic en saison

Salade de pommes de terre charcutière

Spaghettis de concombre à la crème d'aneth

Taboulé de poulet oriental

Salade coleslaw

Condiments et pain

Gâteau aux trois chocolats, crème anglaise au Cointreau

Verrine fraises mascarpone

Salade de fruits frais

Tarte aux fruits de saison

En formule tout compris (hors boissons) 31 euros

A savoir : personnel, mise en place et service, nappage, serviette, vaisselle (hors verre)

Hors table, chaise et nettoyage

Supplément plat chaud servi en shaffing dish

Ballotine de pintade farcie au foie gras, sauce Porto...7.25

Informations complémentaires

- Commande minimum de 15 portions par plat
- Le nombre exact de personnes devra être précisé au minimum 48 heures avant la date de la prestation.
- La facturation tiendra compte de ce nombre de convives annoncés
- Les plats sont présentés en bac et dressé sur assiette par vos soins en liaison froide ou chaude
- Nous ne sommes pas responsables des formalités de déclaration à la SACEM
- Menu dégustation pour mariage (à partir de 50 personnes), maximum 6 personnes avec 3 entrées, 3 plats, 3 desserts, un forfait de 30 euros par personne, offert pour les mariés si le contrat est signé. Hors boissons.

Modalités de paiement

Pour le paiement, il vous sera demandé un acompte de 20% à la réservation et de 40% à moins de 30 jours du repas. Le solde à la réception de la facture

- **Mise à disposition du personnel**

Serveur (forfait minimum de trois heures) 25 euros de l'heure

Cuisinier (forfait minimum de trois heures) 29 euros de l'heure

Après 1 heure du matin le personnel sera facturé 35 € de l'heure

- **Droit de bouchon**

Un forfait de 1.60 € par personne pour les verres et le service du vin (pour 3 vins maximum)

- **Location de vaisselles (verre, assiette, couvert)**

Vaisselle rendue propre 0.10 euro pièce

Vaisselle rendue sale 0.16 euro pièce

Forfait vaisselle repas (Assiettes + couverts + 2 verres) 2.80 euro par personne

- **Location de nappes buffet ou cocktail**

Nappe 228*228 pour table ronde 6 euros 50 pièce

Nappe pour table rectangle 4 euros 50 pièce

- **Forfait linge repas (nappe et serviette) 1.70 euro par personne**

- **Livraison Offert au-delà de 50 repas adultes**

1 € 20 du km à partir de l'Auberge de l'Ombree avec un minimum de 10 euros

- **Menu disc-jockey, baby-sitters : entrée, plat, dessert et boisson 20 €**

- Menu enfant 7 € 50 ou petite-portion adulte à 60 % du prix

Les formules tout compris (hors vins et boissons) minimum 20 menus....35 euros 50

Mises en Bouche

Salade gourmande

Terrine de saumon aux petits légumes,
Jambon cru et copeaux de parmesan, Terrine de canard au foie gras et confit,
Wrap volaille fermière et curry, mesclun et vinaigrette framboise

Duo de Saumons, Mariné et Tartare à l'Aneth et Citron vert, blinis, Crème Ciboulette
Mesclun vinaigrette aux Agrumes

Terrine de Sandre et saint Jacques aux petits légumes, sauce aioli, Mesclun

Pavé de Saumon d'Ecosse, Echalote Confite, lard Grillé Paysan, Crème Noilly Prat
Ecrasé de Pommes de Terre au Chorizo, Royal de Légumes

Suprême de Volaille Fermier à la Crème de Girolles
Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate Cerise Confite, Royal de Légumes

Noix de Joue de Porc confite à l'Anjou Rouge
Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate Cerise Confite, Royal de Légumes

Carré de Porc de Montagne rôti à la Bière d'Anjou
Galette de Légumes et Champignons crévés, Tomate Cerise Confite

Duo de Fromages et Salade aux Noix

Gâteau Chocolat blanc, noir et au Lait, mini Brochette de Fruits, Crème Anglaise au Cointreau

Douceur Sablé Abricot et Chocolat blanc, brochette de fruits, Sauce Chocolat

Verrine Fraises Façon Tiramisu, Tuile à l'Orange, Sorbet Fraises des Bois

Omelette norvégienne flambée au Cointreau, coulis framboises

Cette formule comprend la mise en place, le nappage, la vaisselle, (hors verre) le service.
Elle ne tient pas compte du mobilier et du nettoyage de la salle

Les formules tout compris (hors vins et boissons) Minimum 20 menus...39 euros 50

Mises en Bouche

Alliance de 2 Terrines, Canard et Foie Gras, Confit de pomme poire et pruneau à l'Armagnac,
Crème brûlée fève Tonka, Mesclun

Salade Saveur

Terrine de Sandre et Saint Jacques, Saumon Fumé, Foie Gras de Canard et Confiture,
Croustillant de Canard Confit, Gambas Rôtie, Mesclun et Vinaigrette Fraîse Balsamique

Assiette aux Trois Saumons, Mariné, Fumé et Tartare, Crème à l'Aneth, Blinis et Mesclun

Dos de Cabillaud Sauvage au Beurre Blanc
Ecrasé de pommes de terre, Brochette de Légumes

Ballotine de Pintade au Foie Gras sauce Porto Rouge 10 ans d'âge
Gratin de Pomme de Terre à la crème, Tomate Cerise Confitée, Mousseline de Petits Pois

Brochette de Filet Mignon de Porc et Chorizo Ibérique
Polenta aux Tomates Confitées, Etuvée Niçoise,

Pièce de bœuf de Salers sauce poivre noir de Tellicherry ou sauce foie gras
Gratin de Pommes de Terre, Tomates Cerises, croustillant de légumes

Plateau de Trois Fromages AOC, Accompagnement Sucré et Salé

Pressé de Pont l'Evêque au Mascarpone et Noisette, Salade

Duo de Gâteaux

Biscuit Amande et Mousse aux Fruits Rouges, Coulis de Framboises, Brochette de Fruits
et Croustillant Trois Chocolats

L'Assiette de 5 Desserts

Verrine Fraises et Mascarpone, Crème Brûlée Cointreau, Sorbet
Gâteau au Chocolat, Brochette de Fruits

Millefeuille Revisité aux Fraises et Tuile Orange Crème Légère Vanille, Sorbet fraises des bois
(en Saison)

Cette formule comprend la mise en place, le nappage, la vaisselle, (hors verre) le service.
Elle ne tient pas compte du mobilier et du nettoyage de la salle

Les formules tout compris (hors vins et boissons) Minimum 20 menus...43 euros 50

Mises en Bouche

Foie Gras de Canard mi cuit, Confit d'Oignon Rouge, Mesclun et Pain aux Fruits

Croustillant de Dorade, gambas et saint Jacques Sauce Safranée, Effilochée de Légumes

Dôme de Saumon Fumé, crabe, Pomme Granny et Curry

Salade Mesclun, vinaigrette aux Agrumes

Sandre au Beurre Blanc

Fricassé de Légumes, Ecrasé de pommes de Terre, Tomates Cerises Confites

Poulet Noir Label Rouge de Challans en deux préparations

La Cuisse Rôtie et Le Suprême en Crêpinette et Foie Gras

Gratin de Pommes de terre à la Crème, Brochette de Légumes

Pavé de veau à la Crème de Morilles et fèves Tonka

Légumes sautés, Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate cerise confite

Filet de Bœuf sauce Albufera (crème, truffe et foie gras)

Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate Cerise Confite, Nem de Légumes

Plateau de Trois Fromages AOC, Accompagnement Sucré et Salé

Pressé de Pont l'Evêque au Mascarpone et Noisettes, Salade

Fraisier (En saison) et sorbet fraises des Bois

Dégustation Autour de 6 desserts

Verrine Fraises et Mascarpone, Crème Brûlée Cointreau, Sorbet

Gâteau au Chocolat, Brochette de Fruits, Tartelette Citron

Gâteau aux 3 Chocolats, crème Anglaise au Cointreau et Gâteau mousse aux Fruits Rouges

Brochette de Fruits

Douceur Orange, fruits exotiques crumble chocolat au lait, mascarpone au vieux rhum

Cette formule comprend la mise en place, le nappage, la vaisselle, (hors verre) le service.

Elle ne tient pas compte du mobilier et du nettoyage de la salle

Les formules tout compris (hors vins et boissons)

Menu Enfant 11 € ou Menu Adulte en petite Portion à 60 % du prix

Enfant de moins de 10 ans

Assiette de Dégustation

Steak haché, Pommes Sautées

Escalope de Volaille sauce crème, Pommes Purée

Verrine Mousse chocolat

Pot de Glace

Nos suggestions

L'entrée froide remplacée par un poisson ou entrée chaude + 3 euros
Choisi dans le même menu

Un plat poisson et viande + 7 euros
Choisi dans le même menu

Trou Normand + 2 euros
Sorbet Pomme, Calvados
Sorbet Poire, eau de vie Williams
Sorbet citron, vodka

Une verrine en avant dessert +1 euro

Nous pouvons vous proposer la présentation du dessert sur présentoir

Nos Forfaits Boissons (verres et service compris)

Formule à 10 € par personne

Kir pétillant cassis et cocktail sans alcool (2 par personne)
Sauvignon de Loire (à discrétion pendant l'entrée et le poisson)
Bordeaux Jean Degaves (à discrétion pendant la viande et le fromage)
Coteaux de l'Aubance ou Moulin de Chauvigné rosé (demi-sec) (un verre au dessert)
Jus de pommes, carafe d'eau
Café - Mignardises

Formule à 14 € par personne

Soupe Angevine ou punch et cocktail sans alcool (2 par personne)
Saumur blanc (à discrétion pendant l'entrée et le poisson)
Saint Nicolas de Bourgueil (à discrétion pendant la viande et le fromage)
Coteaux de l'Aubance ou Moulin de Chauvigné rosé demi sec (un verre au dessert)
Jus de Fruits et eau minérale
Café - Mignardises

Vins et boissons fournis par le client, service et verrerie par nos soins 1€60 par personne

Nos suggestions

Avant le dessert

Fontaine de crémant de Loire 2€50 par pers.
Fontaine de mousseux blanc de blanc 1€30 par pers.

Prestation fin de journée

Sans personnel, ni vaisselle

Soupe à l'oignon	2 euros 50
Brioche, confiture, crème noisette, corbeille de fruits	3 euros 50
Pâté de Campagne, Rillettes, condiments, pain Brioche, confiture, crème noisette, corbeille de fruits	6 euros 50
Pâté de Campagne, Rillettes, condiments, pain Plateau de trois fromages Brioche, confiture, crème noisette, corbeille de fruits	8 euros 50

Retour de mariage

Sans personnel, ni vaisselle, ni pain

Buffet campagnard 11 € 50 (avec plateau de 2 fromages et salade + 2€50)

Assortiment de charcuterie

- Rosette de Lyon
- Andouille de Vire
- Saucisson à l'ail fumé

- Jambon cuit persillé
- Rillettes

Les Terrines

- La terrine de campagne et condiments
- La terrine de poisson aux petits légumes sauce verte

Les salades

- Salade de pommes de terre charcutière
- Salade de Coleslaw
- Taboulé orientale au poulet

Les desserts

- Tartes de saison
- Gâteau aux trois chocolats, crème anglaise

Livraison le jour du mariage 0 € ou le jour même avec des frais de 1€ du km

Notes