

Auberge de l'Ombree

Traiteur - Restaurant - Hôtel

2, Rue de Bretagne - Bel Air de Combrée

49520 Ombree D'Anjou

Tel: 02 41 61 02 41

Site Internet : www.aubergedelombree.com

Mail : contact@aubergedelombree.com



Carte des Banquets

Pour un repas dans une de nos salles

Minimum 20 Adultes

Tarif 2018 TTC Prix nets

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

*Christian, Dominique et toute l'équipe vous accueillent
A l'Auberge de l'Ombrière*

Nous pouvons mettre à votre disposition

3 salles de 8 à 160 couverts

Un jardin et une terrasse ombragée pour vos cocktails

Un parking privé

Un accès pour les personnes à mobilité réduite

Nous restons à votre disposition

Pour de plus amples renseignements

Ou pour vous faire d'autres propositions

Demandez les suggestions du moment

Nous tenons également à votre demande

Une carte de menus pour groupes ou associations

Une carte traiteur pour un repas chez vous ou la salle de votre choix

Toute notre cuisine est faite Maison



Excepté les glaces et sorbets

Banquet découverte 27 euros

Kir vin blanc, Allumette Fromage et Curry



Terrine de Brochet aux Petits Légumes sauce Verte

Mesclun, Spaghetti de Concombre

Ou

Salade Tiède de Rillauds et Cèsiers, vinaigrette Framboise



Noix de Joue de Porc Confite à l'Anjou Rouge

Ecrasé de pommes de Terre, Fricassée de Légumes de Saison

Ou

Suprême de Poulet Fermier Farci à l'Angevine

Gratin de Pommes de Terre, Tomates Cerises Rôties, Royal de Légumes

Ou

Dos de Saumon d'Ecosse au Beurre Blanc

Ecrasé de Pommes de Terre, Poêlée de Légumes



Verrine Poire et Caramel au Beurre salé, Sablé Breton

Ou

Feuillantine Trois Chocolats, Crème Anglaise au Cointreau, Mini Brochette de Fruits



Café

Sauvignon de Loire (1 bouteille pour 6)

Vin rouge de l'Aude (1 bouteille pour 6)

Supplément assiette de deux fromages et salade 3 euros

Menu à 34 euros 50

Kir vin blanc, Feuilleté Fromage et Curry, Mini Cake Chorizo et Parmesan

Mises en Bouche

Salade Gourmande, Mesclun et Vinaigrette Framboise

Gésiers confits, Magret de Canard Fumé, Rillaud Tiède, foie Gras Mi-cuit

Mousseline de Brochet et Saint-Jacques au Beurre Blanc

Assiette des Trois saumons sauce Crème à l'Aneth

Le Fumé d'Écosse, le Tartare à la moutarde en Grains, La Terrine aux Petits Légumes

Millefeuille Provençal (en saison)

Aubergine grillée, Tomate, Mozzarella, Tapenade d'Olive, Mesclun Basilic et Sablé Parmesan

Dos de Merlu au Beurre Blanc

Ecrasé de Pommes de Terre aux fines herbes, Poêlée de Légumes de Saison

Risotto Crémeux aux petits Légumes, Filet de Dorade Rôti sauce Asperges

Carotte Fane Glacée aux Oignons Confits

Ballotine de Pintade Farcie Sauce Foie Gras

Gratin de Pomme de Terre à la crème, Tomate Cerise Confite, Royal de Légumes

Echine de Cochon de Montagne Confite, Jus Corsé

Navarin de Légumes de Saison, Pommes de Terre Grenaille Rissolées

Paleron de Bœuf Braisé 7 Heures, Garniture Bourgeoise (champignon, carotte, petit oignon)

Purée de Légumes d'Antan

Duo de Fromages et Salade aux Noix

Poire Belle Hélène Façon Auberge

La Fantaisie des 5 Desserts

Crème Brûlée, Bavaois aux Fruits, Sorbet, Gâteau Chocolat, Mini Brochette de Fruits

Sablé Breton, Pommes Caramélisées, Mousse Pommes et Sorbet

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau, Mini Brochette de Fruits et Coulis de Saison

Tarte Fine aux Pommes et Glace Nougat

Café et Mignardise

Sauvignon de Loire Bordeaux AOC

Menu à 38 euros 50

Kir vin blanc, Feuilleté Fromage et Curry, Mini Cake Chorizo et Parmesan

Mises en Bouche

Les Trois Saveurs, Mesclun à l'Huile de Noisette

Jambon Cru Ibérique et Parmesan

Foie Gras de Canard et Confit d'oignons Rouges

Saumon Fumé et Crème d'Aneth

Tourte de Saint Jacques aux Petits Légumes et Beurre Blanc

Risotto Crémeux, Poisson du Marché et Gambas aux Petits Légumes, sauce safranée

Salade Océane

Saumon Mariné à l'Aneth, Rillette de Sardine au Piment d'Espelette,

Gambas Rôtie et Saint Jacques au Pomme sauce Curry

Dos de Sandre au Beurre Blanc

Ecrasé de Pommes de Terre, Poêlée de Légumes, Tomate Cerise Confite

Brochette de Magret de Canard Rôti, jus Corsé, Polenta au Chorizo et Etuvée Niçoise

Pièce de Bœuf Salers Sauce au Poivre Noir Tellicherry

Gratin de Pomme de Terre à la crème, Tomate Cerise Confite, Nems de Légumes

Médailillon de Veau Farci, Sauce Crème et Champignons

Gratin de Pomme de Terre à la crème, Légumes de Saison, Tomate Cerise Confite

Plateau de Trois Fromages Affinés par Xavier Thuret, MOF, Accompagnement Sucré et Salé
Ou Duo Chaud et froid

Camembert pané à la Moutarde, Pressé de Pont l'Évêque aux Noisettes et Salade

Fraises en Millefeuille de Tuiles de Sésames Crème Légère Vanille et Sorbet (en saison)

Mousse Coco, Mangues, Agrumes et Crumble Chocolat blanc

Duo de Deux Gâteaux, un aux Fruits, un au Chocolat

Crème Anglaise au Cointreau, Mini Brochette de Fruits

Carrousel des 6 Desserts

Crème Brûlée, Tartelette Citron, Bavarois aux Fruits, Sorbet, Gâteau Chocolat, Brochette de Fruits

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau, Mini Brochette de Fruits et Coulis de Saison

Crumble de Pomme Poire et Fruits Secs (servi tiède), Sorbet Pomme Cidré

Café et Mignardises

Sauvignon de Loire Bordeaux AOC

Menu à 42 euros 50

Kir Pétillant ou Soupe Angevine, Feuilleté Fromage et Curry, Mini Cake Chorizo et Parmesan

Mises en Bouche

Foie Gras de Canard Mi-Cuit, Confit d'Oignon Rouge Grenadine, Tartare de Fruits Secs
Mesclun à l'huile de Truffes, Pain Perenne Grillé

Cassolette de Filet de Sole Farci, Langoustines et Gambas, Beurre Blanc

Saint Jacques Rôties et Lard Grillé, Royal d'Asperges, Emulsion Parmesan et Tomate Confite

Dos de Sandre au Beurre Blanc et Fricassé de Légumes (peut-être servi en entrée)

Poulet Noir Label Rouge de Challans en Deux Préparations

Le Suprême en Crêpinette et Foie Gras et La cuisse Rôtie désossée

Pommes Dauphine, Légumes Maraîchers

Pavé de Veau Fermier, Crème de Morille et Fève Tonka

Fricassée de Légumes de Saison, Ecrasé de Pommes de Terre à la Crème, Tomate Cerise Confite

Filet de Boeuf Origine France, Sauce Foie Gras et Girolles

Gratin de Pommes de Terre à la Crème, Tomate Cerise Confite, Nems de Champignons

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

Ou Tatin de Pommes et Camembert Pané

Autour des Fraises en 5 Desserts (en saison)

Mousse Coco, Mangues, Agrumes et Crumble Chocolat blanc

Duo de Deux Gâteaux, un aux Fruits, un au Chocolat

Crème Anglaise au Cointreau, Mini Brochette de Fruits

Carrousel des 6 Desserts

Crème Brûlée, Tartelette Citron, Bavarois Fruit, Sorbet, Gâteau Chocolat, Brochette de Fruits

Crumble de Pomme Poire et Fruits Secs (servi tiède), Sorbet Pomme Cidré

Omelette Norvégienne Flambée au Cointreau, Mini Brochette de Fruits et Coulis de Saison

Coulant Chaud au Chocolat, Cœur Caramel au Beurre Salé, Glace Vanille Bourbon

Buffet de Desserts (+1€50)

Tartes aux Fruits - Crème brûlée Pistache - Verrine Fraises et Mascarpone - Gâteau aux Trois chocolats

Ile Flottante Cointreau et caramel Beurre Salé - Salade de Fruits Frais

Café et Mignardises

Sauvignon de Loire Bordeaux AOC

Menu Enfant 11 euros ou **Menu Adulte en petite Portion avec 40 % de réduction**
Enfant de moins de 12 ans

Cocktail sans Alcool

Feuilleté Fromage et madeleine Chorizo

Petit Hamburger Pur Boeuf, Pommes Frites

Aiguillette de Cabillaud pané, Ecrasé de Pommes de terre

Pizza

Glace

Dessert du repas portion enfant

Nos suggestions

Impression de Menus

Menu A5 sur table (1 pour 6)	3 euros
Menu individuel A6	1 euro 50
Menu individuel A6 avec chevalet	2 euros 50

Pour votre apéritif

Kir pétillant place kir vin blanc	+0.50 euro
Soupe Angevine place kir vin blanc	+1 euro
Verre supplémentaire kir vin blanc	+1 euro
Verre supplémentaire soupe Angevine	+1 euro 50
Verre supplémentaire kir pétillant	+1 euro 50
Mise en bouche pièce	+ 0.80 euro

Possibilité de prendre l'apéritif dans le jardin en été

L'entrée remplacée par un poisson +2euros50 (3€50 dans le menu découverte)
Choisi dans le même menu

Un plat poisson et viande + 8 euros50
Choisi dans le même menu

Trou Normand + 2 euros

Sorbet Pomme, Calvados

Sorbet Poire, Eau de vie Williams

Sorbet citron, Limoncello

Sorbet Mojito, Rhum blanc

Pour le choix du vin

Saumur Blanc place Sauvignon	+1 euro 50
Saumur Champigny place Bordeaux	+1 euro 50
Saint Nicolas de Bourgueil place Bordeaux	+1 euro 50

Pour le dessert

Verre de Coteaux de l'Aubance	+1 euro 50
Verre de Moulin de Chauvigné Mousseux rosé	+1 euro 50

Possibilité de présentation d'un gâteau en salle pour les anniversaires

Demandez les suggestions de Saison

Conditions particulières

Les menus doivent être identiques pour toute la table

Le nombre de convives doit être confirmé 48 heures avant le repas et ce nombre sera définitif pour établir la facture.

Pour les déjeuners, la salle est mise à votre disposition jusqu'à 17 heures

Après cet heure, le personnel sera facturé 50€/heure (hors mariage et repas avec prestation le soir)

Modalités de paiement

Il vous sera demandé un acompte de 20% à la réservation.

Pour les mariages : +40% à moins de 30 jours du repas.

Le solde à la réception de la facture

Nos prestations

Toutes nos prestations faites dans nos salles incluent :

La location de la salle, la mise en place, le nappage, la vaisselle, le personnel et le nettoyage

Carte des Buffets

A partir de 30 personnes

Buffet froid à 28 euros (retour mariage 23 euros)

Kir vin blanc, Feuilleté Fromage et Curry, Mini Cake Chorizo et Parmesan

- Terrine de Volaille et Rillaud, confit d'Oignons à la Grenadine
- Assortiment de Charcuterie
Rosette de Lyon
Andouille de Vire
Jambon Cuit
Saucisson à l'ail fumé
- Filet de Porc braisé aux Fruits secs laqué, sauce Aigre Douce
- Terrine aux Deux Saumons et Petits Légumes sauce Verte
- Farfalles à l'Italienne
- Salade de Céleri à la Moutarde en grains ou Salade de Tomates au Basilic (en saison)
- Salade de Pommes de terre Charcutière
- Spaghetti de Concombre à la Crème d'Aneth
- Salade Coleslaw
- Condiments et Pain
- Douceur aux Trois Chocolats, Crème Anglaise au Cointreau
- Verrine de Fraises, Mascarpone et Spéculoos
- Crème Brûlée à la Pistache

Sauvignon de Loire 1 bouteille pour 6

Vin Rouge de Pays 1 bouteille pour 6

Café

Carte des Buffets

A partir de 30 personnes

Buffet froid à 34 euros

Kir pétillant, Feuilleté Fromage et Curry, Mini Cake Chorizo et Parmesan

- Terrine de Canard au Foie Gras, confit d'Oignons à la Grenadine, Pain aux Fruits Secs
- Jambon Ibérique et Accompagnements de Saison
- Assortiment de Charcuterie
Tranche de Pavé au Poivre Vert
Andouille de Vire
Coppa
- Pièce de Bœuf Braisée aux trois Poivres Sauce Bourguignonne
- Saumon à la Parisienne
- Terrine de Brochet et Saint Jacques aux Petits Légumes sauce Aioli
- Farfalles à l'Italienne
- Salade de Céleri à la Moutarde en grains ou Salade de Tomates au Basilic (en saison)
- Salade de Pommes de terre Charcutière
- Salade Coleslaw
- Taboulé Oriental au Poulet
- Condiments et Pain
- Plateau de Trois Fromages et Salade
- Douceur aux Trois Chocolats, Crème Anglaise au Cointreau
- Verrine de Fraises, Mascarpone et Spéculoos
- Crème Brûlée à la Pistache
- Tartes de Saison

Sauvignon de Loire, Bordeaux AOC
Café

Prestation après repas

A partir de 30 personnes

Buffet campagnard à 12 euros 50 (supplément de 3 € avec fromages)

- Assortiment de Charcuterie
 - Rosette de Lyon
 - Andouille de Vire
 - Saucisson à l'ail fumé
 - Jambon cru
 - Rillette
 - Terrine de Volaille, confit d'Oignons à la Grenadine
- Terrine au Saumon et Petits Légumes
- Condiments et Pain
- Tarte aux Fruits de Saison
- Verrine de Mousse au Chocolat
- Ile Flottante au Caramel

Sauvignon de Loire - Vin Rouge de l'Aude - Jus d'orange et Pomme - Café

Formule à 9 euros 50

- Terrine de volaille
- Rillette
- Plateau de fromages
- Condiments et Pain
- Brioche - Confiture
- Corbeille de fruits

Vin Rouge de l'Aude - Jus d'orange - Café

Formule à 7 euros

- Terrine de volaille
- Rillette
- Condiments et Pain
- Brioche - Confiture
- Corbeille de fruits

Vin Rouge de l'Aude - Jus d'orange - Café

Formule à 4 euros 50

- Brioche - Confiture
- Corbeille de fruits

Jus d'orange - Café

Toutes ces prestations sont servies sur un buffet sans assiette

Mise à disposition d'une armoire réfrigérée

Avec ou sans boissons (facturation sur la base des consommations)

Eau, coca cola, orangina, bière... 1.20

Litre de jus de fruit : 4.-

Bouteille de vin rouge ou rosé Aude, Sauvignon de Loire : 8.-

Plats Chauds en accompagnement des Buffets Froids

Suprême de Poulet, sauce Foie Gras

Crémé de Pommes de Terre

Royal de Légumes

Tomates Cerises Confites

5 euros par personne

Dos d'Eglefin au Beurre Blanc

Pommes Duchesse aux Noisettes

Spaghettis de Légumes

5 euros par personne

Emincé de Veau à la crème et Champignons

Gratin Dauphinois

Clafoutis de Légumes

Tomates Cerises rôties

8 euros par personne

Sandre rôti au Beurre Blanc

Ecrasé de Pommes de Terre aux Fines Herbes

Fricassée de Légumes

8 euros par personne

Ballotine de Pintade au Foie Gras, sauce Porto

Crémé de Pommes de Terre

Royal de Légumes

Tomates Cerises Confites

7 euros par personne