

# 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](http://www.aubergedelombree.com)

Mail: [contact@aubergedelombree.com](mailto:contact@aubergedelombree.com)



## Carte des Banquets

Pour un repas dans une de nos salles

**Minimum 20 Menus**

**Possibilité à partir de 12 menus avec un supplément de 3€50/pers.**

Tarif 2022 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'Ombrie*

*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*

# Menu à 30 euros Supplément assiette de deux fromages et salade 4 euros

Kir vin blanc, Allumette Fromage et Epices



Salade Marine

Terrine de Brochet aux Petits Légumes, Rillettes de Sardine aux Piments d'Espelette

Wrap de Saumon Fumé crème à l'Aneth

Ou

Terrine de Canard au Foie Gras, Confit de Pommes Poires Pruneaux et Armagnac

Ou

Croustade de Volaille à la Crème de Poireaux et Champignons Grillés



Noix de Joue de Porc Confitée à l'Anjou Rouge

Ecrasé de Pommes de Terre, Fricassée de Légumes de Saison

Ou

Dos d'Eglefin Rôti, Crème Fumée

Risotto aux Petits Légumes, Roquette et Parmesan

Ou

Suprême de Poulet Farci Provençale (tomate, poivron, courgette), Jus au Thym

Gratin de Pommes de Terre et Légumes de Saison



Poire Belle Hélène Façon Auberge

Ou

Coupe Forêt Noire revisitée, Biscuit chocolat, cerise, Kirsch, crème fouettée, Cookies, chocolat chaud

Ou

Douceur Abricot et Chocolat Blanc, Tuile à l'Orange



Café

Sauvignon de Loire (1 bouteille pour 6)

Anjou Rouge (1 bouteille pour 6)

# Menu à 37€80

Kir vin blanc, Feuilleté Fromage et Épices, Muffin Tomate confite et olive

\*\*\*\*\*

Mises en Bouche

\*\*\*\*\*

Salade Gourmande

Wrap de Jambon Cru et Pesto, Gravlox de Saumon, Crème Ciboulette,

Foie Gras de Canard Mi cuit, Confit de Pommes Poires Pruneaux et Armagnac

Mousseline de Sandre et Saint-Jacques au Beurre Blanc

Tourte de Poissons et Fruits de Mer Sauce Safranée

Risotto aux Légumes Confits, Parmesan, Roquette et Jambon Cru Ibérique

\*\*\*\*\*

Dos d'Eglefin au Beurre Blanc

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

Tournedos de Pintade Farcie au Foie Gras Sauce Porto

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

Magret de Canard Rôti Sauce aux Trois Poivres

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

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

(Mousse au Chocolat, Poire Pochée, Glace Vanille, Chocolat Chaud et Crumble)

La Fantaisie des 5 Desserts

Crème Brûlée, Feuillantine 3 Chocolats, Sorbet, Profiterole Chocolat,

Tartelette caramel Beurre Salé et Noix

Finger Vanille des Iles, Noisettes et caramel Beurre Salé, Glace Macadamia et Confiture de Lait

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

Tarte Fine Pêche et Amande, Sorbet Pêche de Vigne

Gâteau Douceur Poire, Chocolat et Caramel au Beurre Salé

\*\*\*\*\*

Café et Mignardise

Sauvignon de Loire

Bordeaux AOC

## Menu à 41€50

Kir vin blanc Feuilleté Fromage et Epices, Muffin Tomate confite et olive

\*\*\*\*\*

Mises en Bouche

\*\*\*\*\*

Tourte de Canard et Escalope de Foie Gras de Canard Sauce Aux Cèpes, Mesclun à l'huile de Truffe

Nage de Cabillaud, Saumon et Saint Jacques Aux Petits Légumes Sauce Safranée

Trio de Saumon, Le Tartare au Citron Vert, Le Mariné, Crème à L'Aneth et le Fumé et le Mesclun

\*\*\*\*\*

Dos de Sandre au Beurre Blanc

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

Brochette Pommes et Magret de Canard Rôti Beurre Blanc

Ecrasé de Pommes de Terre et Poêlée de Légumes

Filet de Mignon de Porc de Montagne Rôti à la Crème d'Ail,

Pommes de Terre Grenaille au Chorizo, Poêlée de Légumes et Tomate Confite

Paleron de Veau Cuisson Basse température Sauce Foie Gras

Gratin de Pomme de Terre à la crème et Légumes de Saison

\*\*\*\*\*

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'Evêque aux Noisettes et Salade

\*\*\*\*\*

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

Nougat Glacé à la Nougatine, Sorbet Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Petite Brochette de Fruits

Gâteau Douceur Citron et Ananas et Croquant Speculoos

Carrousel des 6 Desserts : Crème Brûlée, Tartelette Citron, Profiterole au Chocolat, Sorbet,

Tartelette Noix et Caramel au Beurre Salé, Feuillantine 3 Chocolats

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

Finger Vanille des Iles, Noisettes et caramel Beurre Salé, Glace Macadamia et Confiture de Lait

Tarte Fine Pêche et Amande, Sorbet Pêche de Vigne

\*\*\*\*\*

Café et Mignardises

Sauvignon de Loire Bordeaux AOC

## Menu à 46€

Kir Pétillant ou Soupe Angevine, Feuilleté Fromage et Epices, Muffin Tomate confite et olive

\*\*\*\*\*

Mises en Bouche

\*\*\*\*\*

Foie Gras de Canard Mi Cuit, Tartine Gourmande, Mesclun à l'huile de Truffes

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)

Le Canard en Trois Préparations

Le Magret Rôti, Le Foie Gras en Burger, La Cuisse Confite en Parmentier et La Poêlée de Légumes

La Volaille de Challans Farcie aux Ecrevisses Sauce Terre et Mer

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

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 ou Pressé de Pont l'Evêque aux Noisettes

\*\*\*\*\*

Finger Vanille des Iles, Noisettes et caramel Beurre Salé, Glace Macadamia et Confiture de Lait

Gâteau Douceur Citron et Ananas et Croquant Speculoos

Carrousel des 6 Desserts : Tartelette Citron, Crème Brûlée, Feuillantine 3 Chocolats, Sorbet,

Profiterole Chocolat, Tartelette caramel Beurre Salé et Noix

Nougat Glacé à la Nougatine, Sorbet Framboise, Coulis de Fruits Rouges, Petite Brochette de Fruits

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

Fraises en Millefeuille de Tuiles de Sésames Crème Légère Vanille et Sorbet (en 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 - Feuillantine Trois chocolats

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

\*\*\*\*\*

Café et Mignardises

Sauvignon de Loire Bordeaux AOC

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

Cocktail sans Alcool

Feuilleté Fromage et Epices, Muffin Tomate confite et olive

\*\*\*\*\*

Steak Haché Pur Bœuf ou Suprême de Poulet ou Poisson Meunière

Pommes Frites ou Ecrasé de Pommes de terre

Ou Nuggets de Poulet Fermier, Pommes Frites ou Ecrasé de Pommes de terre

\*\*\*\*\*

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	+ 0.90 euro

### Possibilité de prendre l'apéritif dans le jardin en été

<b>L'entrée remplacée par un poisson</b>	<b>+2euros50 dans le menu à 36€90</b>
Choisi dans le même menu	<b>+4 euros dans le menu à 29€</b>

<b>Un plat poisson et viande</b>	<b>+ 9 euros 50</b>
Choisi dans le même menu	

<b>Trou Normand</b>	<b>+ 2 euros</b>
---------------------	------------------

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	+2 euros
Saumur Champigny place Bordeaux	+2 euros
Saint Nicolas de Bourgueil place Bordeaux	+2 euros

### Pour le dessert

Verre de Coteaux de l'Aubance	+2 euros
Verre de Moulin de Chauvigné Mousseux rosé	+2 euros
Verre de Crémant de Loire Brut	+2 euros

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

**Plateau de Fruits de Mer sur demande, prix selon le marché**

**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 20 personnes

## **Buffet froid à 30€ (retour mariage 25€)**

Kir vin blanc, Feuilleté Fromage et Epices, Muffin Tomate confite et olive

- 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 Fraises, Mascarpone et Spéculoos
- Crème Brûlée à la Pistache

Sauvignon de Loire 1 bouteille pour 6

Anjou Rouge 1 bouteille pour 6

Café

# Carte des Buffets

A partir de 20 personnes

## **Buffet froid à 36€60**

Kir pétillant et Feuilleté Fromage et Epices, Muffin Tomate confite et olive

- 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 Fraises, Mascarpone et Spéculoos
- Crème Brûlée à la Pistache
- Tartes de Saison

Sauvignon de Loire, Bordeaux AOC  
Café

# Prestation après repas

*A partir de 20 personnes, enfant demi-tarif (-de 12 ans)*

## **Buffet campagnard à 15€50** (suppl. de 4€50 avec plateau de 3 fromages)

- Assortiment de Charcuterie
  - Rosette de Lyon
  - Andouille de Vire
  - Saucisson à l'ail fumé
  - Jambon cru
  - Rillettes
  - 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 - Anjou Rouge - Jus d'orange - Café

## *Formule à 12€ 50*

- Terrine de volaille
- Rillettes
- Plateau de 2 fromages
- Condiments et Pain
- Brioche - Confiture
- Corbeille de fruits

Anjou Rouge - Jus d'orange - Café

## *Formule à 9€ 20*

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

Anjou Rouge - Jus d'orange - Café

## *Formule à 5€ 70*

- Brioche - Confiture
- Corbeille de fruits

Jus d'orange - Café

Toutes ces prestations sont servies sur un buffet sans vaisselle

## **Mise à disposition d'une armoire réfrigérée**

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

**Eau, coca cola, orangina, bière... 1.-**

**Litre de jus de fruit : 4.-**

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

**Les verres sont fournis avec les boissons**

# Plats Chauds en accompagnement des Buffets Froids

Suprême de Poulet, sauce Foie Gras  
Crémé de Pommes de Terre  
Royal de Légumes  
Tomates Cerises Confites 7€50 par personne

Dos d'Eglefin au Beurre Blanc  
Pommes Duchesse aux Noisettes  
Spaghettis de Légumes 7€50 par personne

Emincé de Veau à la crème et Champignons  
Gratin Dauphinois  
Clafoutis de Légumes  
Tomates Cerises rôties 9€50 par personne

Sandre rôti au Beurre Blanc  
Ecrasé de Pommes de Terre aux Fines Herbes  
Fricassée de Légumes 9€50 par personne

Tournedos de Pintade Farci au Foie Gras, sauce Porto  
Crémé de Pommes de Terre  
Royal de Légumes  
Tomates Cerises Confites 9€50 par personne