

A 30 km au nord d'Angers et à 8 km du Lion d'Angers,

# LA TABLE DU MEUNIER

## *Traiteur*

dans la salle de votre choix

*Menus, Buffets, Plateaux repas...*



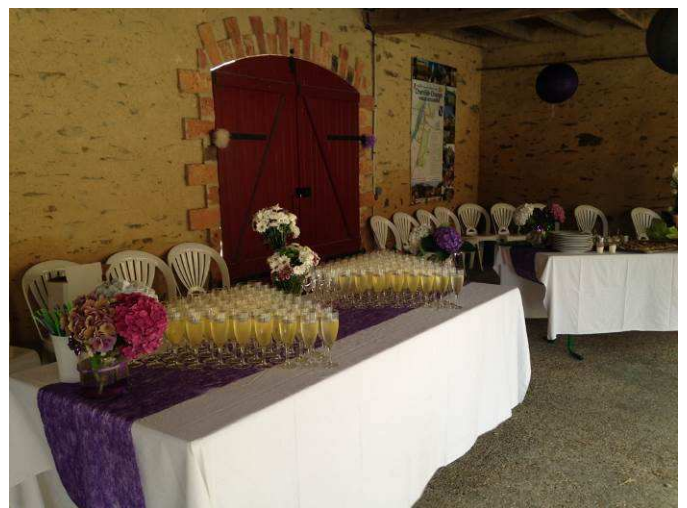
## Traiteur - Année 2016

Le Moulin – 49220 CHENILLÉ-CHANGÉ  
Tél : 02 41 95 10 98 – Fax : 02 41 95 10 52  
E-mail : [reservation@restaurant-meunier.com](mailto:reservation@restaurant-meunier.com)  
Internet : [www.domaine-moulin.fr](http://www.domaine-moulin.fr)



# SOMMAIRE

<b>. Vin d'honneur</b>	<i>Page 3</i>
<b>. Menus</b>	<i>Pages 4 et 5</i>
<b>. Vins et boissons</b>	<i>Page 6</i>
<b>. Plateaux Repas</b>	<i>Page 7</i>
<b>. Buffets</b>	<i>Page 8</i>
<b>. Renseignements divers</b>	<i>Pages 9</i>
<b>. Conditions générales de vente</b>	<i>Page 10</i>
<b>. Notes personnelles</b>	<i>Page 11</i>



# VIN D'HONNEUR

## BOISSONS POUR VOTRE VIN D'HONNEUR (1 verre et 3 mises en bouches)

- Kir du Meunier (Sauvignon – Framboise – Cassis - Pêche - Mûres) .....3.30 €
- Cocktail Maison (Cointreau, jus d'orange et Passoa) .....5.25 €
- Kir de la Meunière (Vin pétillant – Cassis) .....4.50 €
- Soupe Angevine (Cointreau, Pulco, Sucre de canne et Pétillant) .....5.25 €
- Coteaux de l'Aubance.....4.60 €
- Champagne.....6.50 €
  
- Jus de fruits.....3.10 €
- Cocktail sans alcool .....4.10 €
- Jus de Pomme Bio Pétillant .....3.40 €

## MISES EN BOUCHE Supplémentaires

- Assortiment de mises en bouche: 2 chaudes et 2 froides .....4.40 €
- Assortiment de mises en bouche : 3 chaudes et 3 froides .....5.35 €
- Mise en bouche supplémentaire.....1.00 €

### PROPOSITIONS DE MISES EN BOUCHE

#### Mises en bouche froides

Involtnis de jambon  
Tartelette de Tartare de Tomate  
Mini blinis de rillettes de poisson à l'aneth  
Toast de jambon de Vendée  
Bonbon de Rillettes d'Oie

#### Mises en bouche chaudes

Tartelette de rillauds à la compotée  
d'oignons  
Grignote de poulet à l'indienne  
Gougère à l'Emmental  
Mini quiche Lorraine  
Vol au Vent de caviar d'aubergine et anchois

#### Verrines

Crème de Choux Fleurs à l'huile de Noisettes  
Soupe de Melon froide à l'Aubance  
Gaspacho de Tomates au vinaigre de Xérès  
Mousse d'Avocat au Saumon fumé  
Mousse de Courgette, Tomate confite



Pour un vin d'honneur seul, nous interroger.

# MENUS PROPOSES (Hors boissons)

## MENU 1

### *Entrées Froides*

Saumon Gravlax, crème citronnée au Yuzu  
ou  
Salade de Veau à la Vinaigrette, coriandre tomate épicée

### *Entrées Chaudes*

Brochette de Gambas, tomate confite et Roquette  
ou  
Saint-Jacques, mousseline de chou-fleur, pomme Granny Smith (+ 1.50 €)

### *Poissons*

Filet de Sandre rôti sur peau et son Beurre Blanc  
ou  
Daurade aux Coques, jeunes pousses d'épinard

### *Intermèdes*

Trou Normand (+3.10 €)  
Trou Angevin (+3.10 €)

### *Viandes*

Magret de Canard aux Pommes et raisins  
ou  
Suprême de Volaille au Foie Gras, cuit en basse température et sauce aux Champignons  
ou  
Parmentier de Canard, jus au Foie Gras et sa roquette

### *Fromages*

Aumônière de Chèvre Chaud parfumé au Curry et au Miel  
ou  
Chausson à la Tomme Régionale

### *Desserts*

Framboisier  
ou  
Fraisier  
ou  
Crêmet d'Anjou aux éclats de chocolat  
ou  
Croquembouches (+ 1.60 €)  
ou  
Entremets des îles et son coulis de Mangues

**45.95 €** - Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert

**36.70 €** - Entrée ou Poisson – Poisson ou Viande – Fromage – Dessert

**31.00 €** - Entrée – Poisson ou Viande – Dessert

Ces tarifs comprennent  
le repas, le nappage  
et le service.



## MENU 2

### *Entrées Froides*

Duo de Sandre, en tartare et en marinade à la Coriandre  
ou

Terrine de Foie Gras de Canard Maison et sa Brioche maison aux lardons de canard fumés  
(+2.50 € accompagnée de son verre de Coteaux de l'Aubance)

### *Entrées Chaudes*

Foie Gras de Canard Poêlé flan de chou-fleur et jus corsé (+ 1.00 €)  
ou

Raviole de Homard et son bouillon façon Thaï (+1.00 €)

### *Poissons*

Filet de Bar, Ecrasé de Pomme de Terre et coques  
ou

Demi-Homard et garniture de saison (+3.00 €)

### *Intermèdes*

Granité Champagne (+3.60 €)  
Trou Angevin (+3.10 €)

### *Vianades*

Filet de Bœuf, Duxelle de Champignons vin rouge et sauce Porto  
ou

Quasi de Veau au Thym

### *Fromage*

Croustillant de Brie aux Pommes caramélisées  
ou

Trilogie de nos artisans-fromagers et son mesclun de salade

### *Desserts*

Framboisier  
ou

Fraisier  
ou

Crêmet d'Anjou aux éclats de chocolat  
ou

Croquembouches (+1.20 €)  
ou

Entremets des îles et son coulis de Mangues

**50.20 €** - Entrée – Poisson – Viande – Fromage – Dessert

**41.00 €** - Entrée ou Poisson – Poisson ou Viande – Fromage – Dessert

**35.95 €** - Entrée – Poisson ou Viande – Dessert

Ces tarifs comprennent  
le repas, le nappage  
et le service.



Le Chef peut vous proposer d'autres menus en fonction de votre budget.

# VINS ET BOISSONS

## FORFAITS BOISSONS

### Forfait vins à 8.80 €<sup>(\*)</sup>

- Sauvignon
- Anjou Rouge

### Forfait vins à 10.10 €<sup>(\*)</sup>

- Kir
- Sauvignon
- Anjou Rouge

### Forfait vins à 10.80 €<sup>(\*)</sup>

- Sauvignon
- Saumur Champigny

### Forfait vins à 12.40 €<sup>(\*)</sup>

- Soupe Angevine
- Sauvignon
- Saumur Champigny



<sup>(\*)</sup> Le Forfait vin comprend au total ½ bouteille de vin par personne.  
Au-delà, la bouteille sera facturée au prix de la Carte. Nous interroger.

**Vous avez également la possibilité de choisir les vins « à la carte ». Nous interroger.**

### Sélection de vins à la bouteille (75cl) :

- Rosé de Loire : 15.50 €
- Anjou Rouge : 17.50 €
- Sauvignon : 17.50 €

### Eaux

- Eau pétillante ou plate (1L) : 4.60 €

### Forfait Soda et Jus de Fruits à 5.15 €

### Café et sa mignardise à 1.95 €

## SÉLECTION DE VINS DE DESSERT

(Prix de la bouteille)

- Coteaux de l'Aubance (Biotteau).....25.20 €
- Coteaux du Layon (Landreau).....28.80 €
- Crémant de Loire millésimé (Domaine du Landreau) .....25.70 €
- Champagne (Albert Guichon) .....46.50 €

# PLATEAUX REPAS (servis froid)

**Nouveauté**

Uniquement du lundi au samedi midi sur les jours d'ouverture du restaurant, sur réservation.

Minimum 10 plateaux par commande.

Pour un nombre de plateaux inférieurs à 10, vous pouvez venir les retirer à la Table du Meunier.

## Plateaux à 16.50 €

### Plateau n°1

Salade piémontaise  
Saumon rôti sauce tartare,  
salade de pommes de terre  
Portion de fromage  
Tarte aux fruits de saison

### Plateau n°2

Tomate-Mozzarella  
Filet de poulet - Chips  
Portion de fromage  
Verrine de Crémets d'Anjou

### Plateau n°3

Crêpe roulée au Chèvre frais  
Rôti de Porc  
et flan de légumes  
Portion de fromage  
Pudding maison aux raisins



## Plateau Intermédiaire à 21 €

Saumon fumé, crème citronnée  
Filet Mignon, salade de pommes de terre  
Duo de fromages  
Croquant au Chocolat

## Plateau Prestige à 26 €

Foie Gras Maison  
Noix de Veau, rouleau d'Aubergine et Ricotta  
Trilogie de fromages  
Macaron

**Inclus dans le plateau :** pain, sachets de sel et poivre, sachet de moutarde, portion de beurre, serviette en papier, couverts en plastique et gobelet.

# BUFFETS

## COCKTAIL DEJEUNATOIRE ou DINATOIRE

12 pièces / pers. : 22.00 € - 17 pièces / pers. : 28.00 €

22 pièces / pers. : 33.00 € - 27 pièces / pers. : 36.50 €

(à choisir parmi les pièces ci-dessous)

### Pièces salées :

Tomate Cocktail d'Amour  
Brochette de Melon au Jambon (selon la saison)  
Tartelette de Caviar d'Aubergine et anchois  
Toast de Foie Gras  
Bruschetta au Maquereau  
Tartelette de compotée d'oignons et Rillauds  
Blinis de rillettes de poisson  
Nem de Saumon  
Mini vol au vent aux pétoncles  
Bonbon de Rillettes au sésame et pavot  
Accra de crabe, sauce Wasabi  
Brochette de Gambas à l'ananas  
Verrine de Concombre, Saumon fumé et Roquette  
Toast de Jambon  
Tartelette de tartare de tomate et fromage frais  
Gaspacho au piment d'Espelette en verrine

Cromesquis d'Andouillette  
Brochette de Bœuf  
Grignote de Poulet, épices Thai  
Mini-Burger  
Brochette de Magret fumé et Tomme  
Verrine de Patate douce et Poivron  
Roulé de Chèvre au Jambon  
Gougère à l'Emmental  
Toast de Pain d'épices au Roquefort

### Pièces sucrées :

Chouquette  
Chou Saint Honoré au Chocolat  
Verrine de Crêmet d'Anjou  
Macaron  
Tartelette aux fruits de saison  
Tartare de fraises, chantilly au Basilic  
Tarte citron meringuée

## BUFFET : 26.30 € par personne

Saumon fumé maison  
Deux salades composées  
Assortiment de charcuterie  
Mousseline de poisson  
Terrine de Campagne  
Rôti de Bœuf  
Saumon en Bellevue  
Plateau de fromages  
Desserts : Entremets ou Croquebouches (suppl. de 3 €/pers)



## BUFFET - RETOUR DE MARIAGE : 20.10 € par personne

(servi uniquement le lendemain d'un mariage organisé par nos soins)

Salade de Taboulé - Salade de Crudités  
Assortiment de charcuterie  
Terrine de campagne  
Terrine de Poisson  
Fromages  
Fruits frais

**Ces tarifs comprennent  
le buffet, le nappage et le service.**



# Renseignements divers

## DEVIS

A la suite de votre rendez-vous avec le Chef de Cuisine ou le Maître d'Hôtel, un devis valable 2 mois vous sera adressé concernant notre proposition pour votre mariage.

## MENUS ENFANTS ET ADOLESCENTS

Enfants (jusqu'à 9 ans) : 9.60 €

Adolescents (de 10 ans à 15 ans) : 17.20 €

Possibilité de faire un menu adolescent identique au menu adulte (1/2 portion) si le nombre d'adolescents est multiple de 2.

## SOUPE À L'OIGNON

*(servie uniquement après un dîner préparé par La Table du Meunier)*

Pour finir votre soirée, nous vous proposons une soupe à l'oignon à 3.60 € par personne.

## TARIFS ET CONDITIONS DE LIVRAISON

*(Prestation assurée pour un minimum de 20 personnes).*

**Le forfait de déplacement est offert** pour une prestation dans un rayon de 40 km aller/retour.

Pour la livraison dans un rayon de 40 km à 100 km (aller/retour), il faut ajouter un forfait de déplacement de 50.00 €.



## LOCATION DE VAISSELLE (Prix par personne)

- pour un cocktail (verres, nappes en tissu, serviettes en papier) ..... 2.20 €
- pour un repas (2 verres + 1 flûte, couverts, 2 assiettes et 1 assiette à dessert, nappes en tissu, serviettes en papier) ..... 3.40 €

## DIVERS

Les boissons ne sont pas comprises dans les menus, plateaux repas et buffets.

Nous vous remercions de choisir un menu identique pour l'ensemble des convives.

**Pour tout renseignement complémentaire concernant l'organisation de votre prestation, demandez Fabien GUENOT, Maître d'Hôtel.**

**Tél : 02 41 95 10 98**

# Nos conditions générales de vente

## 1) RÉSERVATION :

**La réservation définitive du client intervient dès réception du contrat accompagné de l'acompte demandé (330 €).** Le nombre exact de personnes devra être précisé au moins 48 h avant la date de la prestation. A défaut, « LA TABLE DU MEUNIER » ne serait être tenue pour responsable de l'impossibilité de pouvoir satisfaire correctement le client.

## 2) ANNULATION :

Toute annulation devra être notifiée par courrier avec accusé de réception et fera l'objet d'une facturation dans les conditions suivantes, si elle intervient :

- entre 8 mois et 2 mois inclus avant la date prévue : forfait de 330 €
- entre 2 mois et 4 semaines inclus avant la date prévue : facturation à 30 %<sup>(\*)</sup>
- entre 4 et 2 semaines inclus avant la date prévue : facturation à 50 %<sup>(\*)</sup>
- moins de 8 jours et jusqu'à la date prévue : facturation à 75 %<sup>(\*)</sup>

(\*) La facturation s'effectuera sur la base du devis établi.

## 3) FACTURATION :

La facturation tiendra compte des effectifs annoncés 48 heures avant la manifestation. Passé ce délai, aucune modification ne sera prise en considération.

## 4) PRIX :

En cas d'augmentation importante des matières premières, les prix indiqués dans la plaquette pourront être majorés de 5% maximum.

De même, les prix seront également majorés en cas d'augmentation du taux de TVA.

## 5) MODALITÉS DE PAIEMENT :

Nos factures sont payables à réception et à l'ordre de « LA TABLE DU MEUNIER ».

## 6) FORCE MAJEURE :

La Direction de « LA TABLE DU MEUNIER » se réserve le droit d'annuler et de modifier toute réservation à l'extérieur si des événements de force majeure ou de cas fortuit l'y contraignent, tels que, et sans que cette liste soit exhaustive : incendie, dégâts des eaux,.... Dans cette hypothèse, « LA TABLE DU MEUNIER » peut proposer une autre date de venue sur le site.

## 7) ASSURANCE :

« LA TABLE DU MEUNIER » décline toute responsabilité pour les dommages de quelque nature qu'ils soient, et en particulier : incendie, et/ou vol, susceptibles d'atteindre les effets, objets ou matériels apportés par les visiteurs. Chaque personne est responsable de tout dommage direct ou indirect qu'elle pourrait causer à l'encontre du matériel apporté par La Table du Meunier.

## 10) RÉCLAMATIONS AUPRES DU DOMAINE DU MOULIN

Toute contestation ou réclamation ne pourra être prise en considération que si elle est formulée par écrit et adressée à « LA TABLE DU MEUNIER » dans un délai de 6 jours maximum après la visite.

## 11) LITIGES :

Les présentes conditions générales de vente sont soumises au droit français. Tout litige qui n'aurait pu être réglé à l'amiable relèvera des Tribunaux de la ville d'ANGERS.

**TOUS NOS PRIX SONT T.T.C. ET SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIÉS EN COURS D'ANNÉE.**

# NOTES PERSONNELLES





Renseignements et réservations :

**Fabien ou Aurélie**

**Tél : 02 41 95 10 98**

**Fax : 02 41 95 10 52**

**E-mail : reservation@restaurant-meunier.com**



Distances de Chenillé-Changeé :



VILLES	ANGERS	LAVAL	SAUMUR	CHOLET	LE MANS	NANTES	RENNES	TOURS	PARIS
en Km	30	50	80	90	90	100	100	110	290
VILLES	POUANCE	SEGRE	CHATEAU-BRIANT	CHATEAU GONTIER	SABLE / SARTHE	CHATEAUNEUF SUR SARTHE	CANDE	DURTAL	TIERCE
en Km	42	17	61	18	29	17	34	37	20

Consultez notre site Internet [www.domaine-moulin.fr](http://www.domaine-moulin.fr)

