

Saison 2018

MENU GROUPE



La Bourbansais

TOUT UN DOMAINE D'ÉMOTIONS !

Domaine de la Bourbansais
35720 Pleugueneuc
Contact : Nathalie
Tél. 02 99 69 40 48
Fax 02 99 69 49 65
servicegroupes@labourbansais.com
www.labourbansais.com

Le Domaine de La Bourbansais, site historique classé accueille les groupes pour une journée de détente et de découvertes... En plein cœur du Parc Zoologique et de ses jardins, le restaurant « La Palmeraie » et son chef vous proposent un service de qualité et une restauration « sur mesure ». Une équipe, un vaste choix de prestations dans un lieu unique garantissent la réussite de votre journée...

NOUVEAU !
Café Gourmand
Accueil du matin
3,50€
par personne

RESTAURATION - Un choix unique de menu pour l'ensemble du groupe

▶ 16,00 €
par personne

▶ Le menu *Jardin*

Supplément apéritif :
3 € par personne
Kir, canapés cocktail
(2 pièces/pers.)

Feuilleté au chèvre *ou*
Terrine de trio de poissons, sauce cocktail
ou Terrine de campagne

★
Dos de cabillaud, sauce armoricaine
ou

Fondant de poulet farci aux cèpes
★

Garniture au choix :
Gratin dauphinois *ou* Timbale de riz *ou*
Galette de pomme de terre (pomme
paillasson) *ou* Gratin de 4 légumes
★

Trio de fromages sur lit de salade
en option (supplément 3 €)

★
Entremet caramel-poire
ou

Tarte aux pommes Normande
★

Café ★ Eau.
• Vin cuvée « Comte de Lorgeril »
(1 bouteille 75 cl pour 4 personnes)

▶ 20,00 €
par personne

▶ Le menu *Château*

Apéritif (offert)

★

Crabe farci
ou
Terrine de caille aux raisins secs
ou Terrine de saumon jardinier

★
Moelleux de dinde farci périgourdin
ou

Pavé de dorade au beurre blanc
ou
Sautés de canard au poivre vert

★

Garniture au choix :
Gratin dauphinois *ou* Timbale de riz *ou*
Galette de pomme de terre (pomme
paillasson) *ou* Gratin de 4 légumes

★

Trio de fromages sur lit de salade
en option (supplément 3 €)

★
Tarte aux poires Bourdaloue
ou

Paris-Brest
ou

Coulant chocolat au caramel beurre salé
★

Café ★ Eau
• Vin cuvée « Comte de Lorgeril »
(1 bouteille 75 cl pour 4 personnes)

▶ 25,00 €
par personne

▶ Le menu *Domaine*

Apéritif (offert)

★

Foie gras IGP Sud-Ouest
ou
Coquille Saint-Jacques farci

★

Pavé de Lieu Jaune sauce hollandaise
ou Cuisse de canard confite

★

Garniture au choix :
Gratin dauphinois *ou* Timbale de riz *ou*
Galette de pomme de terre (pomme
paillasson) *ou* Emincés de poireaux à la
crème

★

Trio de fromages sur lit de salade

★

Tarte au citron meringuée
ou

Coulant chocolat au caramel beurre salé
★

Café ★ Eau
• Vin cuvée « Comte de Lorgeril »
(1 bouteille 75 cl pour 4 personnes)

9,00 € enfant de moins de 12 ans

Le menu *Petit Prince*

Jambon blanc *ou* Saucisses Knack
★

Garniture : Frites *et / ou* Légumes du jour
★

Glace 2 boules
★

Jus d'orange

3,50 € par personne

Café Gourmand

Café *ou* Thé

★

Mini Viennoiserie (2 pièces/personne)

★

Jus d'orange

• SUPPLEMENT : la 1^{ère} bouteille de vin
offerte et ensuite 10 € la bouteille.

Un groupe : 20 personnes minimum
Un choix unique de menu pour
l'ensemble du groupe

Repas offerts au conducteur de car
et au responsable de groupe pour
50 couverts.

Compléter la fiche au dos

FICHE DE RÉSERVATION 2018

Date de la visite

Nom du groupe _____ Nom du responsable _____

Adresse _____

Tél _____ Fax _____ Mail _____

Type et nombre de menu choisi : « Jardin » « Château » « Domaine » « Petit Prince »

Supplément pour l'apéritif dans le menu « Jardin »

Supplément pour les « Trio de fromages sur lit de salade » dans les menus « Jardin » ou « Château »

Supplément « Café gourmand »

IMPORTANT ! Notez le nombre de personnes (dans la case)
et entourez au dos, les choix des plats retenus (entrée, plat, garniture, dessert) **sur le menu choisi.**

Montant de la réservation Dont 30% d'arrhes à la réservation



Notre restaurant est entièrement équipé pour les personnes à mobilité réduite



La Bourbansais

TOUT UN DOMAINE D'ÉMOTIONS !

Domaine de la Bourbansais
35720 Pleugueneuc
Contact : Nathalie
Tél. 02 99 69 40 48
Fax 02 99 69 49 65
servicegroupes@labourbansais.com
www.labourbansais.com