



Les Menus Fouées

Année 2010

Pour ravir vos sens nous vous proposons 3 formules au choix parfaitement accordées aux Vins du Domaine. Il est compris dans cette prestation l'apéritif et un vin différent avec chaque garniture. (Prix Toutes Taxes Comprises)

1 gratuite est accordée pour base 20 et base 30 (chauffeur).

2 gratuites sont accordées pour base 40 (chauffeur + accompagnateur).

Menu Traditionnel

Galipettes Farcies
Grillades et Mogettes
Salade
Fromage de Chèvre
Dessert Maison
Café

Base 20 pax : 27 €
Base 30 pax : 26 €
Base 40 pax : 25 €

Menu de la Mer

Galipettes Farcies
Rillettes de Thon et Sardines
Poisson et Riz
Salade
Fromage de Chèvre
Dessert Maison
Café

Base 20 pax : 29 €
Base 30 pax : 28 €
Base 40 pax : 27 €

Menu Gourmand

Base 20 pax : 31 €
Base 30 pax : 30 €
Base 40 pax : 29 €

Foie Gras
Magret ou Rillauds avec ses légumes
Salade
Fromage
Dessert
Café

Fouées ou Fouaces, spécialité Angevine, ce petit pain sera cuit au four à bois devant les clients et sera garni des ingrédients déclinés ci-dessus.

Important : Le choix du menu et le nombre de personnes doivent nous être communiqués 8 jours au plus tard avant la venue du groupe, tout désistement après cette date ne sera pas pris en compte

