



Madame, Monsieur,

Pour faire suite à votre demande, nous avons le plaisir de vous adresser une proposition pour votre événement.

Pour le bon déroulement de votre repas, nous vous remercions de bien vouloir établir un menu commun pour l'ensemble des convives.

Que ce soit pour des événements privés ou professionnels, nous serions très heureux de vous accueillir et de vous accompagner dans leur organisation.

Toute notre équipe et nous-mêmes nous tenons à votre disposition pour répondre à toutes vos demandes.

Dans l'attente de vous accueillir prochainement à L'Auberge,

Nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations,

Respectueusement

Karima & Jérôme METIVIER

L'Auberge du Mont Mercure

Tel : 33-2 51 57 20 26

Fax : 33-2 51 57 78 67

E-mail : contact@aubergemontmercure.com

MENU PLAISIR DU MONT

Menu à 28.00 € TTC hors boisson

Entrée + plat + dessert

- Saumon de Norvège fumé au bois de hêtre, crème légère citronnée à l'aneth
- Cannellonis d'Aubergine confite au fromage frais de Rians
- Salade gourmande Campagnarde
Lardons, Gésiers de volaille, magret de canard fumé, croustillant de Tomme de Vendée
- Terrine de Campagne ménagère de ma Maman, confiture d'oignons à la grenadine

☞

- Dos de merlu de nos côtes rôti, beurre blanc aux herbes
- Brochette de mignon de porc mariné au sésame, crème d'estragon
- Suprême de poulet noir de Challans, crème de champignons
- Pièce de bœuf « cœur de rumsteack » grillée, sauce Bordelaise

☞

- Sélection de fromages & salade verte
- Crème brûlée à la gousse de vanille Bourbon
- Tiramisu (sur la période estival il est proposé aux fruits rouges)
- Tarte amandine aux poires, sauce chocolat et glace à la vanille
- Tarte au chocolat noir Grand Cru Guayalquil, Glace Bulgare

Ce menu vous est uniquement proposé du lundi au Samedi midi.

Il n'est pas servi le Dimanche au déjeuner et jours fériés

Fait à Saint Michel Mont Mercure, le

Nom du signataire

Précédés de la mention "bon pour accord" et "lu et approuvé"

MENU DU BOCAGE

MENU A 32.50€ hors boisson : Entrée / poisson ou viande et dessert

MENU A 38.00€ hors boisson : Poisson / viande et dessert

MENU A 46.00€ hors boisson : Entrée / poisson / viande / dessert

Entrée

- Feuilleté de légumes et œuf poché sauce aux morilles*
- Millefeuille de crabe & avocat, perles de citron Yuzzu et bouquet de roquette*
- Cassolette de fruits de mer au safran, julienne de légumes*
- Duo de saumon et daurade Royale en tartare, parfum d'agrumes et avocat*

Plat

- Dos de saumon d'Ecosse rôti, petits légumes et beurre blanc*
- Filet de Daurade Royale snacké à la plancha, sauce au safran*
- Choucroute de poissons fins (saumon, haddock, daurade royale), beurre citron*
- Suprême de Volaille Fermière Label Rouge, crème de morilles*
- Pavé de quasi de Veau poêlé aux Champignons (sup.2.00€ par personne)*

Dessert

- Fameuse brioche façon pain perdu, glace à la vanille*
- Tarte fine aux pommes, glace caramel*
- Moelleux « cœur coulant » au chocolat, sorbet à la mangue*
- Nougat glacé au Grand Marnier, coulis de fruits rouges*

Supplément fromage : 4.00€/personne

Assiette de fromages affinés, mesclun de salade à l'huile de noix

Croustillant de Tomme de Vendée au Muscadet, mesclun de salade à l'huile de noix

Supplément Pièce montée : 4.80€/personne

Fait à Saint Michel Mont Mercure, le

Nom du signataire

Précédés de la mention "bon pour accord" et "lu et approuvé"

Validité jusqu'au 30/09/2023

MENU DU MONT MERCURE

Menu à 48.00 € : entrée + viande ou poisson + fromage et dessert

Menu à 55.00 € : poisson + viande + fromage et dessert

Menu à 66.50 € : entrée + poisson + viande + fromage et dessert

Boissons incluses (1 bouteille/3) – Menu sans les boissons -6.50 €

Mareuil blanc « Cuvée Héritage » Château Rosnay et/ou Anjou Villages Brissac « Tradition »

Domaine Sainte Anne

Café

Entrée

- Duo de saumon d'Ecosse mariné et fumé, crème citronnée à l'aneth
- Foie gras de canard « maison », chutney pommes-raisins-abricots
- 6 Huîtres creuses n°3, crevettes roses et petites grises
- Salade gourmande façon Périgourdine (Salade de mesclun, gésiers confits, foie gras, magret de canard séché)

Plat

- Noix de Saint Jacques dorées au beurre salé, risotto & crème de crustacés (sup. 3.00€)
- Dos de cabillaud d'Islande rôti, sauce safranée
- Souris d'agneau confite au romarin, Mogettes de Vendée
- Magret de canard IGP du Sud-Ouest cuit sur la peau laqué au miel
- Pavé de quasi de Veau poêlé aux Champignons
- Château filet de Bœuf au Poivre Gratin Dauphinois (sup. 3.00€)

Fromage

- Assiette de fromages affinés, mesclun de salade à l'huile de noix
- Croustillant de Tomme de Vendée au Muscadet, mesclun de salade à l'huile de noix

Dessert

- Moelleux « cœur coulant » au chocolat, sorbet passion
- Profiteroles glace vanille sauce chocolat maison
- Gros Baba gonflé au vieux rhum des Antilles
- Grande assiette Gourmande
(mini crème brûlée, profiteroles, sablé aux fruits, moelleux chocolat, sorbet)

Fait à Saint Michel Mont Mercure, le

Nom du signataire

Précédés de la mention "bon pour accord" et "lu et approuvé"



NOS FORMULES SOUPERS

(Uniquement servies dans le cadre d'un dîner suivant un déjeuner...).

Formule Soupe à l'oignon : 16.50€/personne

Soupe gratinée à l'oignon ou Terrine ménagère de ma Maman
Plateau de 3 fromages
Salade de fruits frais ou Crème brûlée
& brioche

Formule Assiette Anglaise « Terre » : 20.00€/personne

Assiette froide composée de 1 tranche de rosbif, poulet froid, terrine de campagne, Rosette de Lyon, macédoine de légumes, œuf dur mayonnaise,
Plateau de 3 fromages
Salade de fruits frais ou Crème brûlée
& brioche

Formule Assiette Anglaise « Mer » : 19.50€/personne

Assiette froide composée de 1 escalope de saumon d'Ecosse froid mayonnaise, saumon fumé, tarama, macédoine de légumes, œuf dur, fromage, salade
Salade de fruits frais ou Crème brûlée
& brioche

NOS FORFAITS BOISSONS

Forfait boisson n°1 : 10.00 €

1/3 bouteille de vin – ¼ eau minérale plate ou gazeuse – café

Fiefs Vendéens, Mareuil blanc, Cuvée Héritage – Château de Rosnay

Fiefs Vendéens, Mareuil rouge, Cuvée Elégance – Château de Rosnay

Eau minérale plate d'Evian ou gazeuse de Badoit

Forfait boisson n°2 : 15.00 €

½ bouteille de vin – ¼ eau minérale plate ou gazeuse – café

Loire – Coteaux du Giennois « Alchimie », Domaine de Terres Blanches

Loire - Chinon « Les Galuches » – Domaine Jean Maurice Raffault

Eau minérale plate d'Evian ou gazeuse de Badoit

Forfait boisson n°3 : 18.00 €

½ bouteille de vin – ¼ eau minérale plate ou gazeuse – café

Macon Lugny « Les Crays », Joseph Drouhins

Loire – Anjou Villages Brissac « Les Pains Bénis » - Domaine Sainte Anne

Eau minérale plate d'Evian ou gazeuse de Badoit

NOS SUGGESTIONS D'APERITIFS

		La coupe 10cl	75cl
Champagne Delamotte	Brut	10.50	68.50
Champagne Deutz Classic	Brut		75.00
Champagne Deutz	Rosé		95.00
Crémant de Loire Rosé	Bouvet Ladubay	6.80	34.50
Crémant de Loire 100% Chardonnay	Bouvet Ladubay	6.60	35.00

Coteaux de l'Aubance, Domaine Sainte Anne Marc BRAULT - 2014 14cl 5.90€

Kir vin blanc Sauvignon 12cl 4.80€

Kir pétillant au Crémant de Loire 12cl 6.80€

Cocktail « Le Pure Folie » 12cl 7.50€

(Crémant de Loire, liqueur de fraises Combier, sirop de sureau, framboise)

Le Cendrillon du Mont (sans alcool) 12cl 5.00€
(Cocktail de jus de fruits, trait de grenadine)



PETIT DEJEUNER VENDEEN

Prix par personne : 6.50€ TTC

Café, thé, chocolat chaud

Orange pressée

Brioche, Baguette de pain, beurre et confiture

PETIT DEJEUNER GOURMAND

Prix par personne : 10.00€ TTC

Café, thé, chocolat chaud

Orange pressée

Corbeille de minis viennoiseries (brioche, croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)

Baguette de pain, beurre et confiture

Fromage Blanc

Œufs Brouillés

Céréales

A L'HEURE DU GOUTER

Une petite pause au travers du bocage...

Prix par personne : 13.50€ TTC

Une boisson chaude ou froide

Brioche vendéenne

Un dessert au choix

Café, thé, chocolat chaud, Jus de fruits pur jus 20cl, sodas (hors alcool)

Brioche Vendéenne

Et

* Profiteroles au chocolat chaud

Ou

*Grande assiette gourmande de l'Auberge

Mini crème brûlée, Profiterole, sablé aux fruits rouges, moelleux au chocolat, macaron

LA JOURNEE SEMINAIRE

Salle de séminaire de 10 à 20 personnes

Pour vos séminaires, l'Auberge du Mont Mercure met à votre disposition une salle avec des équipements adaptés pour un confort optimal de vos réunions de travail.

Nos équipements :

- Paper-board
- Rétroprojecteur + écran
- Connexion internet wifi Haut Débit

Les services de l'Auberge du Mont Mercure :

- Café ou thé d'accueil, jus de fruits, viennoiseries
- Une pause en matinée et après-midi (café ou thé – brioche – jus de fruits)
- Mise à disposition de bouteille d'eau de source pendant votre journée de travail
- Déjeuner sur la base du Menu « Plaisir du Mont » et du forfait boisson n°1

Le cadre :

- Une salle privatisée à votre disposition
- Déjeuner en véranda avec une vue panoramique sur le bocage Vendée

Prix par personne de la journée : 60.00€ (mise à disposition de la salle de 08h00 à 17h00)

La 1/2 journée 08h00 à 13h00 suivi de repas : 50.00 €

