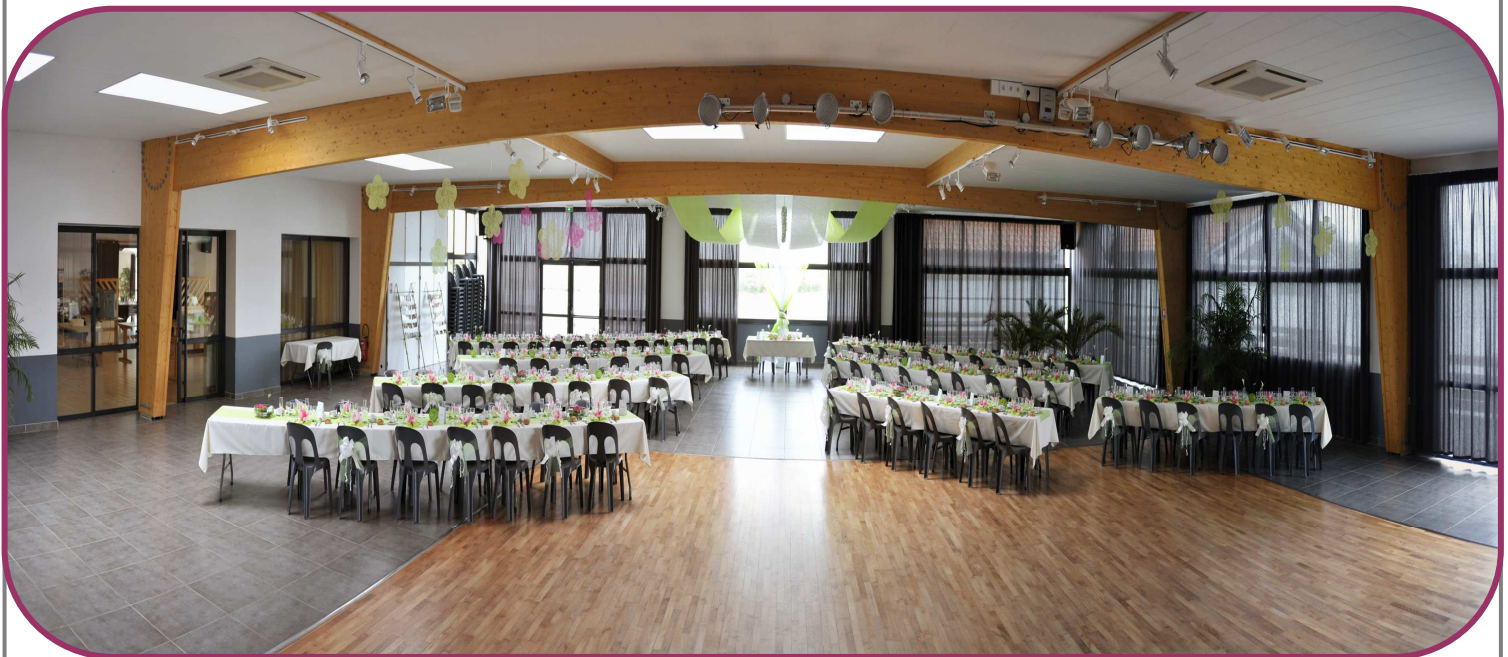




Domaine des Guifettes
VILLAGE VACANCES ■ RESTAURANT ■ MARIAGES ■ SÉMINAIRES

*Votre Mariage au Domaine des Guifettes
Dans notre salle avec vue panoramique sur le lac*



D'une capacité d'accueil de 400 personnes

Possibilité d'hébergement sur place en gîtes, chalets ou mobilis-home avec accès gratuit aux activités du site (piscine couverte et chauffée, mini-golf, terrain de sports...)

Domaine des Guifettes - Route de la Clairaye - 85400 LUCON -
Tél Accueil: 02 51 56 17 16 - Tél Restaurant : 02 51 56 33 44 - Fax : 02 51 56 31 90
E-mail : lesguifettes@domainedesguifettes.com - www.domainedesguifettes.com
Sarl au capital de 7700 euros - Siret 448 384 289 00014 - NAF 552 E



Le restaurant des guifettes vous propose UN LARGE CHOIX D'ENTREES, DE POISSONS, DE VIANDES ET DE DESSERTS Composez vous-même votre menu MARIAGE

Nos entrées

- Terrine de lotte au poivre vert*
- Terrine aux 2 poissons*
- Terrine de homard aux légumes du soleil*
- Salade de gésiers au vinaigre de noix*
- Terrine de Saint-Jacques à la fondue de poireaux*
- Profiterole d'escargot*
- Tartinette de chèvre chaud dans son nid de salade multicolore*
- Salade folle de Saint Jacques et gambas aux suprêmes de mandarines*
- Eventail de saumon fumé norvégien et sa sauce blanche légère (2 tranches)*
- Marbré de foie gras mi-cuit maison au chutney de figues*
- Salade périgourdine (gésiers, lardons, magret, foie gras)*
- Plateau de panaché de fruits de mer (5 huitres, 5 langoustines, 100 gr de bulots, 5 crevettes roses)*

Nos produits de la mer

(120 gr à 150 gr par personne)

- Aumônière de Saint-Jacques aux petits légumes (5 pièces)*
- Papillotes de la mer aux petits légumes*
- Dos de merlu à la crème de poireaux*
- Filet de loup au beurre nantais*
- Pavé de saumon à l'oseille*
- Couronne de sole tropicale au beurre blanc (3 couronnes et 3 Saint-Jacques)*
- Médailles de lotte sauce moutarde à l'ancienne*
- Gambas à l'ananas flambées au rhum*
- Cassolette d'anguilles à la persillade ou en matelote*
- Nage de St Jacques aux petits légumes (8 pièces)*

Nos viandes

(160 gr à 180 gr par personne)

- Pavé de kangourou*
- Sauté d'antilope*
- Mitonné de porc au miel dans son jus d'ananas*
- Sauté de chevreuil sauce grand veneur*
- Mille-feuille de mignon de porc aux pommes fruits*
- Pavé d'antilope*
- Cuisse de canard confite dans son jus d'aromates*
- Filet de canette*
- Pavé d'autruche*
- Pavé de bœuf nature*
- Pavé de selle d'agneau*
- Cuisse de canard farcie aux cèpes*
- Pavé de biche*
- Cuisse de canette sauce morilles*
- Sauté de biche aux airelles*

Toutes nos cuissons de viandes rouges sont entre saignantes et à point.

Sauce au choix : morilles, roquefort, poivre vert, grand veneur, échalotes, moutarde à l'ancienne, jus d'aromates, forestière, cèpes, cidre, diable, curry ou foie gras.

Accompagnement au choix : riz pilaf, riz arlequin, gratin dauphinois, gratin de courgettes/pommes de terre, haricots verts, mogettes, poêlée gourmande (légumes grillés), trilogie de légumes, poêlée gourmande aux cèpes et asperges vertes, poêlée festive (pleurotes, cèpes, fèves, châtaignes, crosnes), tomates à la provençale, pommes paillassons, pommes noisettes, pommes dauphines ou pommes au four.

Nos fromages sur lit de salade (au choix)

Chèvre bûchette

Coulommiers

Emmental

Tomme de Vendée

Mizotte

Bleu d'Auvergne

Saint Paulin

Nos desserts (à la part)

Pêche passion

Poirier

Pièce montée (supplément sujet 3,05€ pour la pièce montée)

Réductions

Charlotte aux fruits rouges

Gâteau duo

Eclair chocolat, vanille ou café

Flan nature

Millefeuille

Paris Brest

Religieuse chocolat, vanille ou café

Tartelette abricots, pommes, prunes ou poires

Moka ou génoise à la crème au beurre

Tarte citron, fraise, fruits rouges ou fruits frais

Marie Louise

Caroline

Nougat passion

Le Venitio

Feuilletine au chocolat

Forêt noire

Le trois chocolats

Bavarois chocolat / poires

Bavarois aux fraises

Café ou thé

Deux serveurs inclus pour le repas
Vins et service des boissons non inclus

EXEMPLE de COMPOSITION DE MENUS MARIAGE

Comptez 4h de service pour un menu poisson ou viande et 5h de service pour un menu poisson et viande

Menu ARGENT

22 € ttc (poisson ou viande)

33 € ttc (poisson & viande)

1 tranche de terrine de lotte au poivre vert

OU 1 tranche de terrine aux 2 poissons

OU 1 tranche de terrine de homard aux légumes du soleil

OU Salade de gésiers au vinaigre de noix

~~~~~

Aumônière de Saint-Jacques aux petits légumes (5 pièces)

OU Papillote de la mer aux petits légumes

OU Dos de merlu à la crème de poireaux

OU Filet de loup sauce échalote au vin blanc

~~~~~

Pavé de kangourou

OU Sauté d'antilope

OU Mitonné de porc au miel dans son jus d'ananas

OU Sauté de chevreuil sauce grand veneur

~~~~~

Plateau de fromages (2 variétés) sur lit de salade

~~~~~

Croustillant au chocolat

OU Charlotte aux fruits rouges

OU Poirier

OU Entremet au fruit de la passion

~~~~~

Café

## Menu OR

29 € ttc (poisson ou viande)

42 € ttc (poisson & viande)

Terrine de Saint-Jacques et sa fondue de poireaux

OU Profiteroles d'escargots tièdes sur lie de Mesclum (5 par personne)

OU Tartinette de chèvre chaud dans son nid de salade multicolore

OU Salade folle de Saint-Jacques et gambas aux suprêmes de mandarines

~~~~~

Pavé de saumon à l'oseille

OU Nage de Saint-Jacques aux petits légumes

OU Couronnes de sole tropicale au beurre blanc (3 couronnes et 3 Saint-Jacques)

~~~~~

Millefeuille de filet mignon de porc aux pommes fruits

OU Sauté de bison

OU Pavé d'antilope

OU Cuisse de canard confite

~~~~~

Plateau de fromages (3 variétés) sur lit de salade

~~~~~

Millefeuille

OU Marie-Louise (Fraisier)

OU Entremet nougat/passion

OU Le Venitio

OU Feuilletine au chocolat

~~~~~

Café

Menu IVOIRE

38 € ttc (poisson ou viande)

50 € ttc (poisson & viande)

Eventail de saumon fumé Norvégien (2 tranches) et sa sauce blanche légère

OU Marbré de foie gras mi-cuit maison au chutney de figues

OU Salade périgourdine (gésiers, lardons, magret, foie gras)

OU Panaché de fruits de mer en plateau (5 huitres, 5 langoustines, 100 gr de bulots, 5 crevettes roses) SUPPLEMENT DE 9€ SUR LE MENU



Médaille de lotte sauce moutarde à l'ancienne

OU Gambas à l'ananas flambées au rhum

OU Brochettes d'anguilles à la persillade ou en matelote



Filet de canette

OU Pavé d'autruche

OU Pavé de bœuf nature

OU Pavé de selle d'agneau



Plateau de fromages (3 variétés) sur lit de salade



Pièce montée (3 choux)

OU Forêt noire

OU Bavaois aux fraises

OU Carioca



Café

Accompagnement au choix : riz pilaf, riz arlequin, gratin dauphinois, gratin de courgettes/pommes de terre, haricots verts, mogettes, poêlée gourmande, trilogie de légumes, poêlée gourmande aux cèpes et asperges vertes, poêlée festive, tomates provençales, pommes paillassons, pommes noisettes, pommes dauphines ou pommes au four.

Sauce au choix : morilles, roquefort, poivre vert, grand veneur, échalotes, moutarde à l'ancienne, jus d'aromates, forestière, cèpes, cidre, diable, curry, foie gras.

NOS AMUSES BOUCHES SALES

(Tarifs TTC, service inclus 2h maximum)

Chips 20 gr	0.45 €	Cacahuètes 30 gr	0.90 €	Gâteaux secs 20gr	0.90 €
Quiche 50 gr	0.99 €	Pizza 50 gr	0.54 €	3 Minis accras	0.72 €
1 Nem	1.12 €	2 Feuilletés	0.99 €	2 canapés	1.19 €
Préfou ail	0.54 €	1 verrine tartare tomate	0.45 €	saucisse cocktail	0.32 €
1 verrine tartare de concombre	0.45 €	1 verrine de crevettes	0.45 €	Mini-pâté en croûte	0.77 €
Brioche 100 gr	1.50 €	Fougasse lardons	0.99 €	Fougasse olives	0.99 €
Fougasse saumon	0.99 €	Fougasse jambon	0.99 €		

NOS AMUSES BOUCHES SUCRES

(Tarifs TTC, service inclus 2h maximum)

Pointe cacao	0.90 €	Pointe fruits rouges	0.90 €	Pointe abricot	0.90 €
Pointe caramel	0.90 €	Brownie aux noix de pécan	0.90 €	Réduction	1.44 €

Pour un minimum de 20 personnes payantes et 6 € par personne d'amuses bouches salés et/ou sucrés.

NOS BOISSONS

(tarifs TTC, service inclus pour les cocktails)

Les apéritifs

Soupe de pétillant	11.00 € le litre
Kir	11.00 € le litre
Rosé pamplemousse	11.00 € le litre
Punch	16.00 € le litre
Trouspinette	22.00 € le litre
Crémant La Veuve Lalande	15.00 € les 75 cl
Champagne Charles de Casanove 2001	50.00 € les 75 cl

Jus de fruits

8.00 € le litre

Fût de bière Kronenbourg (30 litres)

110.00 €

Fût de bière Heineken (20 litres)

130.00 €

Les vins blancs

Sauvignon	12.00 € le litre ou 55 € les 10L
Mareuil AOVDQS Domaine de la Vrignaie	12.50 € les 75 cl
Muscadet Sèvre et Maine sur Lie AOC Caveau de la Chaloussière	12.00 € les 75 cl
Bourgogne aligoté AOC Cave de Buxy	18.00 € les 75 cl

Les vins rouges

Merlot	12.00 € le litre ou 55 € les 10L
Mareuil 2006 AOVDQS Domaine de la Vrignaie	12.50 € les 75 cl
Bordeaux AOC la Roche de Broue	13.50 € les 75 cl
Saint Nicolas de Bourgueil AOC Domaine Olivier	17.00 € les 75 cl
Côte du Rhône AOC Domaine Lafond	16.00 € les 75 cl
Côte de Bourg AOC Château Haut Mâco	18.00 € les 75 cl

Les vins rosés

Cinsault	12.00 € le litre ou 55 € les 10L
Mareuil AOVDQS Domaine de la Vrignaie	12.50 € les 75 cl
Tavel AOC Domaine Lafond1	8.00 € les 75 cl
Côte de Provence AOC Masterel	14.00 € les 75 cl

Les vins moelleux

Jurançon AOC	18.00 € les 75 cl
Loupiac 2000	16.50 € les 75 cl