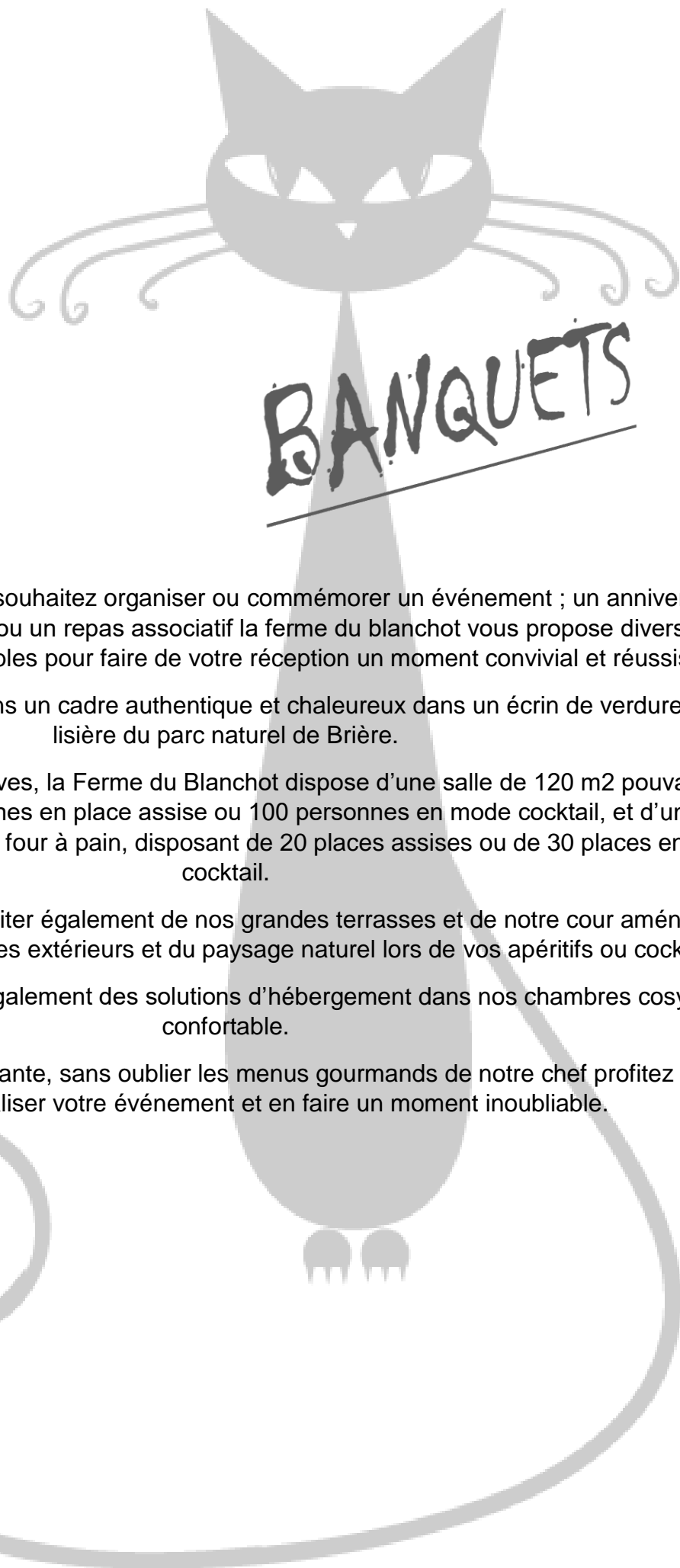


LE TOUR  
DU CHAT



RESTAURANT GOURMAND



## BANQUETS

Vous avez un projet, vous souhaitez organiser ou commémorer un événement ; un anniversaire, un cocktail d'entreprise ou un repas associatif la ferme du blanchot vous propose diverses formules personnalisables pour faire de votre réception un moment convivial et réussi.

Nous vous accueillons dans un cadre authentique et chaleureux dans un écrin de verdure, à la lisière du parc naturel de Brière.

Pour recevoir vos convives, la Ferme du Blanchot dispose d'une salle de 120 m2 pouvant accueillir jusqu'à 80 personnes en place assise ou 100 personnes en mode cocktail, et d'un salon privé devant un authentique four à pain, disposant de 20 places assises ou de 30 places en mode cocktail.

Si le temps le permet, profiter également de nos grandes terrasses et de notre cour aménagée pour profiter pleinement des extérieurs et du paysage naturel lors de vos apéritifs ou cocktails.

Nous vous proposons également des solutions d'hébergement dans nos chambres cosy et confortable.

De l'apéritif à la soirée dansante, sans oublier les menus gourmands de notre chef profitez de nos offres pour réaliser votre événement et en faire un moment inoubliable.

# Nos salles



La salle du Blanchot : la grande salle de notre établissement, pouvant accueillir jusqu'à 80 convives en place assise ou 100 personnes en mode cocktail, d'une surface de 120 m<sup>2</sup> elle vous offre le charme des vieilles pierres, d'enduis à l'ancienne et de plafond en chêne massif.

Elle peut être séparée par des cloisons amovibles en 2 parties distinctes. Elle est équipée de sanitaire privatif.

Le salon privé du « four à pain » : Pour plus d'intimité et un groupe plus restreint de convives (jusqu'à 20 place assises ou 30 personne en cocktail). Cette salle dispose d'un véritable four à pain restauré qui lui confère un caractère authentique et chaleureux, idéal pour les repas d'affaire ou les repas familiaux.

La salle principale du restaurant : disposant de 26 places assises et de la même atmosphère que le reste de notre établissement, peut être utilisé pour vos repas de groupe en comité restreint.

Les salles peut être louée en dehors de nos prestation habituelle avec ou sans mobilier, linge de table et vaisselle (pour toute information ou tarif, nous consulter)



# LES APERITIFS ET COCKTAILS

## Les Apéritifs

Kir ou verre de vin

3 € / verre et par convive

Crémant de Loire blanc, rosé pétillant (Loire « la vie en rose » bio), planteur maison ou sangria maison

4€ / verre et par convive

Champagne ou cocktail (américano, mojito,...)

9€ / verre et par convive

Les softs (jus de fruits, soda, limonades)

2€50/verre et par convive

Les apéritifs sont accompagnés de grignotage (olives,...)

## Les bouchées gourmandes

Bouchées type cocktail (petits four, canapés, brochettes, verrines, salées ou sucrées)

1€20/bouchée et par convive

## Les options

### Bière pression

200€/ fut de 30 litres (verres inclus)

160€ le fut supplémentaire

### Fontaine a cocktail

45€00 (pour le planteur ou la sangria)

### L'atelier a thème

Le chef réalise devant vos invités une ou plusieurs bouchées sur un thème défini

(ex : foie gras poêlé, huitre, brochette à la plancha...)

150€00

2€ par bouchée/convive

Fontaine de champagne

Tarif sur demande

Bar à vin ou à champagne

Tarif sur demande

LES MENUS



## Les buffets

### Le buffet charcutier

Uniquement composé de charcuterie, fromage et dessert

16€/convive (8€00 pour les – de 12 ans)

### Le buffet fraîcheur

Salade composée et crudités de saison, charcuterie de pays, viande froide, fromage, dessert

20€00/convive (10€00 pour les – de 12 ans)

### Le buffet gourmand

Salade composée et crudités de saison, charcuterie de pays, fruits de mer de saison, plat chaud, fromage, dessert

30€00/convive (12€00 pour les – de 12 ans)

### Le buffet un vent de Bretagne

Buffet sur le thème des galettes et des crêpes bretonnes ou galettes et crêpes réalisées sur place devant vos invitées avec notre partenaire Sarah'zin

Devis sur demande



# Les Menus banquets

## Le menu « Tout compris »\*

Entrée, plat et dessert

(À choisir dans le menu blanchot)

un kir, un quart de vin et un café

28€00 / convive

## Le menu Blanchot

(Menu banquet service à l'assiette)

Entrée, plat, fromage et dessert

24€00/convive

## Le menu Gourmand

(Menu banquet service à l'assiette)

Amuse-bouche, entrée, plat, fromage et dessert

35€00/convive

## Le menu Dégustation

(Menu banquet service à l'assiette)

Amuse-bouche, entrée, poisson, trou normand, viande, fromage et dessert

51€00/convive

## Le menu enfant

(Menu banquet service à l'assiette)

Entrée, plat et dessert

13€00/convive

## Les options

Le trou normand

(Eau de vie de pomme et sorbet ou granité de crémant aux agrumes)

4€00/convive

Le gâteau du chef (pour agrémenter le côté festif de votre réception le chef vous propose de réaliser un gâteau personnalisé)

+2€00/convive

Les petits pains personnalisés à votre nom pour faire vos plans de table

1€50/convive

\*cette formule est exclusive liée au menu tout compris, les autres menus ne comprennent pas les boissons



# LES BOISSONS

Pour accompagner votre banquet nous vous proposons plusieurs forfaits pour les vins et boissons.

## Le forfait carafe

2 verres/convive en carafe + eau carafe + café/thé\*

7€00/convive

## Le forfait vin

¼ de vin /convive en carafe + eau plate et gazeuse bouteille + café/thé\*

10€00/convive

## Le forfait sélection de notre cave

3 verres/convive en vin bouteille sélectionné par notre chef + eau plate et gazeuse + café/thé\*

14€00/convive

## Le forfait prestige

Vin servis à la bouteille choisis préalablement sur notre carte et tarifié à la bouteille ouverte

## Le forfait sans alcool

Eau plate et gazeuse + jus de fruits + soda sur demande + café/thé

(Également valable pour les enfants)

4€00/convive

\*Le café et le thé sont servis sous forme de buffet

## COMPOSITION DES MENUS

### Le buffet charcutier

Assortiment de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, saucisson à l'ail fumé, langouille, andouille et rosette)

Mesclun de jeunes pousses

Assortiment de fromages

Dessert du moment

### Le buffet fraîcheur

Assortiment de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, saucisson à l'ail fumé, langouille, andouille et rosette)

Viande froide (rôti de porc et rôti de bœuf)

Mesclun de jeunes pousses

Œuf mayo aux épices

Salade d'écrevisses aux légumes croquants, sauce thaï

Salades de saison

Salade de carottes à l'orange

Assortiment de fromages

Dessert du moment

### Le buffet gourmand

Assortiment de charcuterie (jambon blanc, jambon cru, saucisson à l'ail fumé, langouille, andouille et rosette)

Mesclun de jeunes pousses

Œuf mayo aux épices

Salade d'écrevisses aux légumes croquants

Salades de saison

Fruit de mer de saison

Un Plat chaud (voir détail ci-dessous)

Trilogie de fromages bio

Assortiment de dessert



**Plats chauds**

Carbonnade de bœuf au pain d'épices

Bourguignon du chef

Emincée de veau à la forestière

Pot au feu de volailles aux herbes

Blanquette de nos côtes

Potée de cochon au cidre

***Le buffet vent de Bretagne***

Buffet sur le thème des galettes et des crêpes bretonnes avec notre partenaire Sarah'zin

Devis sur demande





LE MENU BLANCHOT

Feuilleté au St Nectaire façon vol au vent

Ou

Chiffonnade de Serrano, crudités et sauce pesto

Ou

Terrine du Chef aux épices fumées

ou

Croustillant aux crevettes et légumes à l'huile de sésame

&

Filet mignon, sauce au cidre

Ou

Pièce du boucher, sauce échalotes et gingembre

Ou

Confit de volaille, sauce moutarde

Ou

« Retour de pêche » et sa crème de légumes du moment

*En garniture des plats, pommes rôties et légumes du moment*

&

Pomme rôtie en robe croustillante, caramel au beurre salé

Ou

Moelleux au chocolat du chef et caramel au beurre

Ou

Panna cotta citron, sauce au miel et cumbawa

Ou

Ile flottante aux fruits de saison



LE MENU GOURMAND

Rouleau de printemps au crabe et à la mangue

Ou

St Jacques gratinée à la façon de Mélanie de Riec sur Belon (en saison)

Ou

Langoustine rôtie au beurre d'agrumes, légumes marinés au sésame (selon la saison)

Ou

Terrine de chevreuil au foie gras, pain d'épices et chutney de saison

Ou

Aumônière à la nantaise, curé nantais, langouille et crème de mâche

&

Magret rôti au romarin, jus à la girofle

Ou

Noisette de veau jus de coques au lard fumé

Ou

Pavé de merlu de nos criées, beurre nantais

Ou

Bœuf de Brière au poivre fumé, jus corsé

*En garniture des plats, brochettes de grenailles à la fleur de sel et légumes de saison.*

&

Trio de fromage fermier et légumes

&

Financier à la pistache, crèmeux café et compotées de fruits rouges

Ou

Dôme chocolat amer, gelée d'orange et sa tuile au noix

Ou

Kouign amande, marmelade de pomme à l'hydromel

Ou

Sablé breton, crème cumbawa fraise (selon saison) ou mangue (selon saison)



**MENU DEGUSTATION**

Terrine de foie gras au poivre de Kerala, oignon confit et chutney de saison

Ou

Mille feuilles aux langoustines et lard fumé, crème aux herbes du jardin

Ou

Chiffonnade de truite fumée, sauce acidulée et brioche aux épices

&

Médaille de lotte rôtie sauce au safran et légumes confits

Ou

Filet de bar et sa crème de langoustine, tagliatelle multicolore

&

**Granité de pamplemousse au crémant de Loire**

&

Tournedos dans le filet, sauce au foie gras, dauphinois au poivre fumé

Ou

Ballottine de pintade aux cèpes, purée de patate douce

&

Déclinaison de fromages bio et confiture du chef

&

Exquis au chocolat et émulsion de framboises

Ou

Kouign amann aux amandes, crémeux à l'orange

Ou

Sablé au blé noir, mousse de poire au poivre de timut

**Les gâteaux du Chef (option 2€ par personne)**

Bavarois chocolat à la Guérandaise (chocolat – caramel au beurre salé)

Suprême chocolat blanc fruits rouges (duo de mousses chocolat blanc et fruits rouges, éclats de pistache)

Délice passion praliné (mousse aux fruits de la passion, croustillant praliné)

Gourmandise des Iles (mousse ananas flambés au rhum, crémeux vanille)

Fraisier ou framboisier à ma façon (selon la saison)

# SOIREE

Si vous souhaitez poursuivre une prestation de banquet ou organiser une soirée dansante nous vous invitons à vous référer aux tarifs du chapitre « apéritifs et cocktails » ainsi que pour la restauration aux buffets proposés en amont de cette plaquette

**Nous facturons 200€ de minuit à 2h du matin.**

Il est possible de continuer au-delà des 2 h sous certaines conditions.

**A partir de 2h, nous facturons 200€ par heure.**

## Pour vos animations musicales

Nous vous proposons avec notre partenaire « ANIMAX » et « FIESTA.COM » de réaliser pour vous un devis personnalisé.

## Pour la décoration florale

Nous vous proposons notre partenaire « de fleur en déco » à Crossac

Nous laissons à votre soin les décorations spécifiques à votre événement  
(Nous pouvons sur demande mettre à disposition la salle la veille de la réservation

Moyennant la somme de **50€**)

## Pour nos tarifs d'hébergement

Merci de vous référer à nos tarifs en vigueur sur notre site internet

**Il est possible de louer la salle sans prestation**

Tarif en journée **500€** de midi à 18h

**500€** de 18h à minuit

Au-delà de minuit **100€** par heure jusqu'à 2h maxi\*

\*selon conditions

# Nos conditions de ventes



Pour connaître l'ensemble de nos conditions se référer à nos « conditions générales de ventes »

Toute date souhaitée ne sera définitivement réservée qu'a la remise du devis signé et d'un acompte d'une valeur de 30% du devis. Le nombre de convives devra être définitif huit jours avant la prestation. A ce moment le devis sera considéré comme ferme et définitif.

L'heure maximum de l'utilisation de nos locaux est de 18h00 pour un banquet de midi et minuit pour un banquet en soirée. Au-delà de minuit et cela jusqu'à 2h du matin, il vous sera facturé la somme de 200€

Les enfants pour des raisons de sécurité doivent être et reste obligatoirement sous la surveillance constante d'un adulte responsable durant la durée de la prestation.

Toute détérioration de nos locaux et aménagement peuvent faire l'objet d'une facturation à l'issue de la prestation

La consommation de boisson alcoolisée reste sous la responsabilité de chacun et nous demandons à nos clients et à leur convive de respecter les règles en vigueur.

Le règlement de la prestation doit être effective dans les 5 jours suivant la date de cette dite prestation.

Toute modification intervenant a moins de 4 jours de la prestation vous sera facturée.

Contact

HOTEL RESTAURANT LA FERME DU BLANCHOT  
RUE DU DOLMEN LIEU DIT LE BLANCHOT  
44160 CROSSAC

TELEPHONE:

**02 40 00 34 70**

MAIL: [CONTACT@LAFERMEDUBLANCHOT.FR](mailto:CONTACT@LAFERMEDUBLANCHOT.FR)

SITE INTERNET : [LAFERMEDUBLANCHOT.FR](http://LAFERMEDUBLANCHOT.FR)