



BANQUETS

Vous avez un projet, vous souhaitez organiser ou commémorer un événement ; un mariage, 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 vins d'honneur, vos apéritifs ou encore vos 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 m² 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

3,40 € / verre et par convive

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

4,50€ / verre et par convive

Champagne

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 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 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

Durée de la prestation

Le midi de 12h à 16h30

Le soir de 19h à 23h30

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 sr notre carte et tarifié a 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

24€

Feuilleté au St Nectaire façon vol au vent
Ou

Terrine océane au chorizo, mayonnaise aux herbes fraîches
Ou

Cassiolette de poireaux et lard fumé à l'ail
Ou

Croustillant aux crevettes et légumes à l'huile de sésame, façon nem

&

Filet mignon, sauce moutarde
Ou

Pièce du boucher, sauce au vin
Ou

Filet de poulet jaune mariné au poivre fumé, sauce teryaki
Ou

« Retour de pêche » et sa crème safranée

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 salé
Ou

Panna cotta à l'ancienne, coulis de mangue
Ou

Financier à la pistache, coulis de framboises

La salle du blanchot est réservable sans supplément à partir de 30 repas adultes
Sinon une facturation de salle sera à prévoir, elle sera variable selon certaines conditions

Durée de la prestation

Le midi de 12h à 16h45

Le soir de 19h à 23h30

LE MENU GOURMAND

35€

Timbale de chorizo, pommes et choux chinois, mousse légère de yaourt façon mayonnaise

Ou

Tartare de lieu fumé au gingembre, courgette marinée et citron confit

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 foie gras, pain d'épices et chutney de saison **(supplément de 4€)**

Ou

Aumônière à la nantaise, curé nantais, langouille en persillade

&

Magret rôti au romarin, jus corsé

Ou

Noisette de veau jus de coques au lard fumé

ou

Pavé de Bœuf de Brière au poivre fumé, jus court

Ou

Ballotine de pintade aux cèpes, sauce sous-bois

Ou

Pavé de merlu de nos criées, beurre nantais

Ou

Filet de bar et son jus de crustacé **(supplément de 4€)**

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

&

Trio de fromage fermier et légumes

&

Cheesecake poire et spéculos, caramel au beurre salé

Ou

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

Ou

Kouign amande, marmelade de pomme à l'hydromel

Ou

Sablé breton, mousse de fraise à la bergamote (selon saison) ou mousse de mangue et passion (selon saison)

La salle du blanchot est réservable sans supplément à partir de 30 repas adultes
Sinon une facturation de salle sera à prévoir, elle sera variable selon certaines conditions

Durée de la prestation

Le midi de 12h à 16h45

Le soir de 19h à 23h30

Les gâteaux du Chef (option 2€ par personne et 4€ sur menu enfant)

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)

Omelette norvégienne à ma façon

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 « MESSAGE PROD » Monsieur Eric VALBOUSQUET – 06.61.64.25.53 – missageprod44@gmail.com - de réaliser pour vous un devis personnalisé.

Nous vous proposons également nos partenaires
« ANIMAX » et
« FIESTA.COM »

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 17h

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 »

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

Toute date souhaitée ne sera définitivement réservée qu'à 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 peut faire l'objet d'une facturation à l'issue de la prestation

A L'issu du Bal, la salle ainsi que les terrasses doivent être remises à l'état propre et rangées. Dans le cas contraire et si vous le souhaitez nous facturons la somme de 100€ pour le nettoyage

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

SITE INTERNET : LAFERMEDUBLANCHOT.FR