



# LE DOMAINE DE LA COUR

## *GUIDES DES SERVICES*

*En complément de votre location, pour répondre au mieux à vos envies : grillades, méchouis, repas ou plats déposés dans la cuisine ou l'espace traiteur, mise en relation avec personnel de service,..... une restauration à la carte.*

*Tous nos prix sont toutes taxes comprises (TTC) sur la base du taux de TVA en vigueur. En cas d'éventuels changements du taux, les montants des devis seront automatiquement revus.*

RESTAURATION CONVIVIALE	PLANCHES SALADES TARTES	MECHOUI & GRILLADES	BRUNCHS & BUFFETS
----------------------------	-------------------------------	---------------------------	-------------------------

*Jackie Vasseur - Eric Malfilatre  
ledomainedelacour@gmail.com  
Téléphone : 06 44 91 10 47 - 06 11 34 13 32 -*

---

## Repas sans service déposés dans la cuisine

*Pour choisir votre menu, sélectionnez une entrée, un poisson ou une viande et un dessert qui soient les mêmes pour l'ensemble des convives dans la liste ci-après, ou laissez nous composer votre menu à partir des produits de saison. Pas de service vous utilisez la vaisselle du gîte.*

### Menu Champêtre.....22 € / pers.

#### Entrée au choix

- Quiche aux légumes (1 pour 8 personnes) salade  
(Flamiche aux poireaux crème légère à la ciboulette, champignons aux chèvre, épinard saumon fume, saumon brocoli...)
- Tarte au livarot, roquette (1 pour 8)
- Crème de potimaron et lard croustillant
- Rillettes du Mans, toasts
- Terrine de volaille, pickles de radis et de carotte
- Coquille de poisson
- Melon, jambon ibérique
- Gambas, avocat, huile de sésame
- Oeufs mimosa crudités

#### Plat au choix

- Aioli aux 2 Poissons
- Pavé de Saumon étuvé
- Cuisse de Pintade rôtie
- Poule au Pot, sauce blanche
- Paupiette de Veau façon bouchère
- Noix de Joue de Porc confites dans leur jus
- Parmentier de canard aux navets
- Filet mignon de porc
- Mijoté de boeuf à la bière
- Pot au feu de canard polenta
- Travers de porc marinés au ketchup
- Cuisses de canard grillées au amandes
- Curry de veau aux pois chiche
- Blanquette de veau
- Curry de légumes
- Lasagnes
- Lasagne végétarienne

#### Légumes

Haricots verts

Purée de Pois cassés

Gratin aux lardons fumés

Poêlée de légumes du marché

Polenta crémeuse aux petits légumes

Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Olive

Pomme de terre dauphinoise

Gratin de courgette et pomme de terre au comté

Fondue de poireaux

Couscous pimenté

Quinoa  
Gratin de choux fleurs

Dessert au choix

Tartes assorties : normande aux pommes, citron meringuée, tarte chocolat - tiramisu . Autres proposition en fonction des saisons

Compléments :

Nombre de personnes minimum : 10

Entrée plus plat ou plat et dessert : 19 euros

Sans boisson, sans pain, sans service

---

**Menu Anniversaire.....28 € / pers.**

Entrée au choix

- Chiffonnade de jambon cru au melon
- Salade indonésienne aux crevettes
- Saumon gravelax, crème ciboulette
- Coquille de poissons et saint Jacques
- Foie gras maison (supplément 2 euros)

Plat au choix

- Suprême de poulet au poiré
- Magret de canard aux figues
- Cotriade (poissons coquillages)
- Lotte à la normande (crème et moules) écrase de pomme de terre fenouil -
- Filet cabillaud au bacon, et lentilles au curry ou au vin
- Cocotte d'épaule de veau au citron
- Gigot basse température
- Mignon de Porc caramélisé
- Tajine d'agneau aux pruneaux

Accompagnements :

Haricots verts

Purée de Pois cassés

Gratin aux lardons fumés

Poêlée de légumes du marché

Polenta crémeuse aux petits légumes

Ecrasé de Pommes de Terre à l'huile d'Olive

Tian aux légumes

Pomme de terre dauphinoise

Gratin de courgette et pomme de terre au comté

Écrase de patates douces

Ratatouille

Dessert au choix

Trio au chocolat (biscuit, feuillantine, deux mousses au chocolat blanc et noir) - Pave chocolat vanille (mousses vanille chocolat, darquoise chocolat, feuillantine) - Tiramitsu aux fraises

Compléments :

Mesclun de salade et son duo de fromage (3,00 €/pers.)

Service non compris Repas servi à l'assiette (ou en buffet) : On vous met en relation avec du personnel de service . Sans boisson et sans pain (sans dessert) : 24,5 euros par personne

Nombre minimum de personnes : 10

---

## Plats complets :

### Couscous marocain

Poulet, agneau et merguez, légumes traditionnels de couscous, semoule, cuits au bouillon (tomates, miel, huile d'olive et épices) :15 euros

Poulet, légumes traditionnels de couscous, semoule, cuits au bouillon (tomates, miel, huile d'olive et épices) :12 euros

Merguez légumes traditionnels de couscous, semoule, cuits au bouillon (tomates, miel, huile d'olive et épices) :12 euros

### Tartiflette

Plat savoyard à base de pommes de terre charlotte et de lardons fumés recouvert de reblochon AOP, crème fraîche, oignons.: 9,90 euros

Salade verte et sauce salade : +1€/pers

Tartiflette bio : 12,30 euros

### Paella à l'Espagnole

Pilon/Haut de cuisse de Poulet Crevette Label Rouge ou Bio calibre 40/60 nourri sans OGM et sans antibiotiques

Chorizo Espagnol Prémium sans colorant, conservateur, arôme ou additif artificiel.

Riz rond Bomba AOC cultivé écologiquement en Espagne.

Moules

Encornet (calamar)

Haricots coco, Tomate, Poivron Ail et Oignon.

Huile d'olive, Epices naturels dont poudre de Safran.: 11 euros

### Colombo au Poisson

Accompagné de riz

Ingrédients : Lieux noirs, Gambas, Oignons, Tomates, Ail, Citron, Lait de coco, épices et aromates naturels accompagné de riz : 14 euros.

### Colombo de Poulet

Accompagné de riz

Ingrédients : Cuisse de Poulet, Aubergine, Courgette, Pomme de terre, Oignon, Ail, Échalote, Persil, Citron, Lait de coco, Épices et Aromates naturels accompagné de riz.: 13 euros

### Poulet Basquaise Bio

Ingrédients : Poulet Fermier bio, Tomate bio, Poivrons bio, Oignons bio, Ail bio, Vin blanc bio, Épices et Aromates naturels accompagné de riz bio. 14 euros

Pour 20 personnes au minimum

Déposé dans la cuisine du gîte. Pain et Boissons non comprises.

---

## Planches

### Charcuterie.....pour 10 personnes 28 euros

Assortiment de différentes charcuteries,(env. 700 g).Charcuterie tranchée et présentée sur un plateau. Parmi notre large sélection : chorizo doux, jambon sec, saucisson à l'ail, terrines maison.

### Grande Planche Fromage.....pour 10 personnes 25 euros

Assortiment de différents fromages (env. 500 g ) Fromages tranchés et présentés sur un plateau. Parmi notre large sélection : Bleu de Gex, Brie de Meaux, Camembert au lait cru, Comté, Cantal, Gratte paille, Rocamadour,

### Grande planche de Saumon gravelax, pour 10 personnes 28,75 euros.....

Grande Planche de Saumon fumé, crème fraîche, citron Poids : environ 500 g

### Grande Planche de Brochettes (60 pièce).....70 €

Tomates cerises, mozzarella, basilic

### Panier de pain surprise de 50 pièces.....55 euros TTC

- 10 \* Chèvre frais, ciboulette
- 10 \* Jambon de Parme, mascarpone, confiture de figues
- 10 \* Parfait de foie gras de canard, confit d'oignons
- 10 \* Rillettes de saumon frais
- 10 \* Saumon fumé, beurre citronné

---

## Nos propositions de salades :

### Salades composés : 2,9 euros une part 120 gr

- Salade de pâte fusillis de couleurs, tomates fraîches, fromage, olives Kalamata, poivrons rôtis, vinaigrette à l'ail et balsamique
- Salade de betteraves, bacon croustillant, confit d'oignons, fromage de chèvre et vinaigrette à l'échalote
- Salade Fraicheur, avocat, concombre, melon d'eau
- Salade de quinoa, concombres, fromage fêta, pommes et menthe
- Salade de pommes de terre grelots, chorizo, fromage parmesan et raisins secs
- Salade césar, prosciutto séché, gros croûtons à l'ail frais, fromage parmesan et vinaigrette maison
- Salade de tomates, concombres, oignons rouges et fêta
- Salade de concombre, yogourt et menthe
- Salade de maïs, haricots noirs, tomates, coriandre et parmesan
- Salade de chou parfumée au gingembre

- Salade de melon, fêta et basilic
- Salade de macaroni classique... poivrons, radis, céleri et oignon vert, mayonnaise
- Salade de tomates cerises au pesto et mozzarella
- Salade Niçoise: tomates, thon, haricots verts, poivrons rouges, cœurs d'artichauts, olive noires, anchois, échalotes, basilic, ciboulette, œufs durs.
- Tagliatelles de carottes et courgettes, croquantes aromatisées au miel, curry, coriandre et gingembre
- Taboulé aux agrumes, curry et noix de coco
- Salade de quinoa mangues et ananas, surimi, tomates, oignons rouges
- Emincé de melon et pastèque jambon gressin
- Salade piémontaise
- Salade de Pommes de Terre, Chèvre et Noix

Minimum par type de salade : 10 personnes

## Crudités : 1,5 euros une part 120 gr

Carottes râpées  
 Céleri rémoulade  
 Betteraves rouges  
 Concombre au gingembre  
 Pommes de terres vinaigrette  
 Lentilles vertes du Puy

---

## Nos propositions de tarte :

### Tartes

Quiche Lorraine : 400 gr.

Prix au kg : 22 euros TTC

Tarte aux poireaux ou tarte tomate ou tarte oignons : Prix au kg : 22 euros TTC

Tarte aux légumes (tomates, champignons) chèvre : 26 euros TTC

Tarte aux légumes (brocolis, épinard) saumon : 29 euros TTC

Autres types de tartes sur demande

---

## Grillades et Méchoui

Formule grillades à partir de 10 personnes..... 9,90 € TTC/pers.

2 Pillons de poulets ou une cuisse de poulet mariné, 2 saucisses, 1 merguez

En livraison, grillades à cuire par vos soins avec le barbecue du gite

Charbon de bois fourni.

Méchoui Cochon Grillé à partir de 30 personnes.....15,90 € TTC/pers.

Cochons cuits, farcis et découpés sur place, servi sur buffet avec deux accompagnements et une sauce aux choix (200 gr par pers)

Accompagnement : Ratatouille, Gratin dauphinois, Purée de patates douces, Haricots verts, polenta

Sauces : Forestière, Fromage, Poivre, Barbecue

Côtes de boeuf à partir de 10 personnes .....20,90 € TTC/pers.

Côtes de boeuf grillées par nos soins

Accompagnement : Ratatouille, Pommes de terres en robe, Poêlée paysanne, Trio du jardinier,

Gratin dauphinois, Tian de légumes, Purée de patates douces

Sauces : Maroilles, Madère, Forestière, Fromage, Poivre;

### Options et Compléments

Formule grillades : brochettes à la place des cuisses de poulet. ajouter.....4 € TTC / Pers

Méchoui de mouton à la place du cochon ajouter.....2,00 TTC / Pers.

Plateau fromages.....3,00 € TTC / Pers.

Tiramitsu.....2,50 € TTC / Pers.

Pain Boissons non comprises Service débarrasse et vaisselle assurée par vos soins

---

## Buffets Froids

### Buffet à prix doux 12 euros

Assortiment de 3 viandes froides (+/- 200g) = Rôti de boeuf, Rôti de porc, Rôti de volaille  
Assortiment de 3 salades composés + 4 crudités (250 g en tout), Sauces  
Tarte aux pommes ou normande

### Buffet campagnard 15 euros

Jambon à l'os, Rôti de boeuf, Poulet rôti (+/- 150g)  
Cochonnailles variées (+/- 40g) et Jambon sec (+/- 30g),  
Assortiment de 3 salades composés + 4 crudités (280g en tout), Sauces  
Tarte aux pommes ou normande

### Buffet champêtre : 18 euros

Assortiment de 3 salades composés + 4 crudités (250g en tout), Sauces  
Jambon à l'os, Rôti de boeuf, Poulet rôti (+/- 150g)  
Cochonnailles variées et Jambon sec (+/- 90g),  
Cake Jambon, Champignons, Comté (+/- 90g)  
Tarte Flammiche (+/- 110g)  
Assortiment de 2 Fromages, (+/- 50g)  
Gâteau au chocolat Tiramitsu

### Buffet Domaine de la cour : 19 euros

Pain surprise fromage charcuterie : 2 pièces  
Assortiment de 3 salades composés + 4 crudités (250g en tout), Sauces  
Jambon à l'os, Rôti de boeuf, Noix de veau (+/- 150g)  
Cochonnailles variées (+/- 70g) et Jambon sec (+/- 30g),  
Cake Jambon, Champignons, Comté (+/- 80g)  
Tarte Flammiche (+/- 100g)  
Tarte Saumon brocolis (+/- 100g)  
Assortiment de 2 Fromages, (+/- 50g)  
Tiramitsu aux fraises

### Buffet Terre/Mer : 24,5 euros

Pain surprise fromage charcuterie : 2 pièces  
Saumon rose (1 saumon entier +/- 2,5 kg pour 18 à 20)  
Asperges (2), céleri rémoulade (+/- 50g), 1/4 tomate, 1/2 oeuf  
Rôti de boeuf (+/- 60g), Poulet rôti (+/- 60g), Langue sauce Tartare (+/- 40g),  
Cochonnailles variées (+/- 50g)  
Assortiment de 3 salades composés + 4 crudités (250g en tout), Sauces  
3 salades composées + 4 crudités (+/- 280g en tout), Sauces  
Gâteau aux pêches ou Gâteau poires-myrtilles  
Sauces : mayonnaise, cocktail, tartare

Tarif pour des buffets à partir de 20 convives. En deçà, nous contacter pour vous assurer de la faisabilité.  
Tarif indiqué par convive. Buffets déposés dans la cuisine du gîte. Fourniture du pain : 1 euros supplémentaire.

Charcuterie : Rosette Salami fumé, Saucisson à l'Ail, Terrine de poulet maison, Terrine e campagne, Jambon de Pays. Rillettes da mans;

## Petits déjeuners :

### Petit Déjeuner Belle Matinée..... 7 €/pers

Pains complets, pain blanc, pain aux céréales, confitures, pâtes à tartiner, nutella, salade fruits, Choix de boissons (chocolat chaud, thé, café, jus de fruit frais)

### Petit Déjeuner Complet viennoiseries..... 9 €/pers

Croissant frais, pain complets, pain blanc, pain aux céréales, confitures, pâtes à tartiner, nutella, beurre, confiture, boissons chaudes (chocolat chaud, thé, café), jus d'orange frais, jus de pomme bio, oeuf, fromage blanc;

### Breakfast à L'Anglaise ..... 11€/pers

Pains complets, pain blanc, pain aux céréales, confitures, pâtes à tartiner, nutella, Muffins, Marmelade d'Oranges, Beurre, Jambon, Fromage blanc, Céréales, Compote de Pommes, Croissant Café, Thé, Lait, Chocolat jus d'orange frais, jus de pomme bio

---

## Brunch : Buffet complet couvrant petit déjeuner et déjeuner, dans une salle nettoyée

### Brunch classique : 15 euros

Assortiment de mini Viennoiseries 3  
Planches fromages normand(+/- 50 gr) et  
Charcuteries locales (+/- 100 gr)  
Fruits frais  
Oeuf et bacon  
2 salades crudités ( (+/- 100 gr)  
Fromage blanc et ses accompagnements (miel, confiture, cassonade)  
Pains et confiture  
Thé, café  
Jus de fruits pomme bio

### Brunch à l'américaine : 16 euros

Assortiment de mini Viennoiseries 3  
Pancakes (3) , crêpes (2)  
Saucisses fumés (2)  
Pomme de terre sautées (+/- 100 gr)  
Bacon et œufs (2)  
2 salades crudités ( (+/- 100 gr)  
Fromage blanc et ses accompagnements (miel, confiture, cassonade)  
Salades de fruit frais  
Pains et confiture  
Thé, café  
Jus de fruits pomme bio

### Brunch tonique : 17 euros

Salade de quinoa (+/- 100 gr)  
Pudding aux graines de chia  
Oeufs brouillés (2)  
Salade de fruits frais

Gaspacho  
2 salades crudités (+/- 100 gr)  
Brochettes de poulet aux épices  
Fromage blanc et ses accompagnements (miel, confiture, cassonade)  
Muesli aux fruits secs et lait d'amande  
Pains et confiture  
Thé, café  
Jus de fruits pomme bio

### **Brunch lendemain de fête.....19 €/pers**

Plateau de Charcuteries (saucisson sec, saucisson à l'ail, chiffonnade de Jambon sec, Jambon blanc) (+/- 100 gr)  
Roti de boeuf, Roti de porc ((+/- 80 gr)  
Salade de tomates à l'italienne, Pennes au pesto, salade fraîcheur (120gr)  
Un plateau de différents fromages normands (+/- 50 gr)  
Corbeille de fruits frais préparés  
Fromage blanc  
Mini viennoiseries variés & Chouquettes  
Baguettes de pain, pain de mie, brioches fraîchement tranchées  
Confitures, beurre doux, Miel & Pâte à tartiner chocolat noisette  
choix de boissons (chocolat chaud, thé, café, jus de fruit)

### **Brunch Romy.....21 €/pers**

Mini viennoiseries variés & Chouquettes  
Baguettes de pain, pain de mie, brioches fraîchement tranchées  
Confitures, beurre doux, Miel & Pâte à tartiner chocolat noisette  
Roti de boeuf, Roti de Porc ((+/- 100 gr)  
Salades composés (+/-120 gr) crudités (+/- 100 gr)  
Bacon et œufs (2)  
Pommes de terre sautés (+/- 80 gr)  
Quiche lorraine, Tartes légume (en fonction de la saison) 2 parts  
Un plateau de différents fromages normands (+/- (50 gr)  
Corbeille de fruits frais préparés  
Crumble aux fruits de saison tiramisu  
Choix de boissons (chocolat chaud, thé, café, jus de fruit)

Vaisselle nécessaire au brunch non comprise : (Verre à jus d'orange, tasse et sous tasse à café et à thé, assiettes, couverts).

Une personne de service pour 25 personnes (nettoyage de la salle de réception, préparation du buffet, réapprovisionnement, débarrassage et rangement) est indispensable. Nous vous mettons en relation avec du personnel de service.