



Menu à thème 27 euros

COCKTAIL MAISON

4 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Velouté de légumes de saison

Croustillant aux fruits de mer

Tête de veau

Jambon à l'os

Choucroute

Choucroute de la mer

Cochon grillé (30 pers min)

+3€/pers

Pot au feu

Paella

Cassoulet

Couscous

Assiette de trois fromages

Dessert au choix
(voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
eau, vins rouge et rosé

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

28.50€

COCKTAIL MAISON

4 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Pressé de canard & son mesclun de
salade

Terrine de poissons maison
et sa crème citronnée

Pavé de merlu à la crème de
chorizo

Filet mignon de porc crème
forestière

Assiette de trois fromages affinés
salade

Dessert au choix
(voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

31€

COCKTAIL MAISON

4 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Cromesqui de cochon
sauce tartare

Filet de lieu noir en croute d'herbe
sauce verte

Suprême de pintade aux Morilles
Cassolette de noix de joue de porc
flambées au calvados

Assiette de trois fromages affinés salade

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade +1€

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

33€

COCKTAIL MAISON
OU
KIR VIN BLANC

4 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Samoussa de bœuf & tagliatelles de légumes

Brochette de Saint-Jacques et gambas à la crème
de chorizo purée de patate douce au cumin

Quasi de veau au jus rôti cuit en
basse température

Paleron de bœuf braisé du Limousin
sauce Béarnaise maison

Assiette de trois fromages affinés
salade

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade +1€

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

38€

COCKTAIL MAISON OU KIR PÉTILLANT

4 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Figue au foie gras de la ferme du
Luguen

Filet de dorade au beurre blanc
riz pilaf et carottes blanchies

Souris d'agneau façon Tajine

Grenadin de veau rôti au vinaigre
balsamique et miel

Assiette de trois fromages affinés
salade

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade +1€

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu

46€

COUPE DE CHAMPAGNE

4 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Médailon de lotte sur son risotto
au chorizo

Ceviche de saint jacques au citron Combava
et tempura de gambas

Filet de bœuf sauce vigneronne
ou rossini +3€

Pluma de porc Iberique
Piperade du pays basque

Assiette de trois fromages affinés
salade

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade +1€

Dessert au choix
(Voir carte des dessert)

Café

Boissons comprises;
Eau, Vins blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côte du Rhône

Il conviendra bien entendu de choisir la même chose pour l'ensemble des convives

Menu végétarien

31€

COCKTAIL MAISON

4 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Salade de quinoa
(quinoa, tomate, concombre, maïs,
olive, huile d'olive)

Tartine aux légumes grillés

Lasagnes de légumes de saison

Bourguignon au tofu et seitan

Assiette de trois fromages affinés
salade

Croustillant de Brie au piment
d'Espelette salade +1€

Dessert au choix
(Voir carte des desserts)

Café

Boissons comprises:
Eau, Vin blanc sauvignon,
Vin rouge Bordeaux ou côte du Rhône

Menu des Copains

46€

MENU À PARTAGER

APERITIF AU CHOIX

4 MISES EN BOUCHE/PERS +2€

Saumon en gravlax
Crevettes et Langoustines mayonnaise
maison
Figue au foie gras de la ferme du Luguen
Risotto parmesan & chorizo
Planche de charcuteries

Côte de bœuf 300g/pers

purée à la truffe
poêlée de légumes de saison
Pomme de terre grenaille

Dessert au choix

Café

Menu hors boisson

Menu

Enfant:

— ◆ —
Croustillant roulé au jambon et
fromage
ou
Assiette de crudités
ou
Jambon Melon (selon la saison)

— ◆ —
Steak haché
ou
Escalope de dinde
ou
Filet de poisson

(Frites maison, haricots verts, purée de carotte)

— ◆ —
2 boules de glace maison
ou
Mousse au chocolat
ou
Crème caramel

Boissons comprises

13.5€ euros entrée+plat+dessert
11.5€ euros plat+dessert

Nos desserts

- Farandole de desserts (crème brûlée, profiteroles au chocolat, brochette de fruits , bavaois) +1€
- Baba au rhum du chef +1€
- Croquant Poire & Caramel
- Croquant deux chocolats Blanc & Noir
- Bavaois framboise
- Croquant framboise & citron
- Bavaois passion & chocolat
- Tartelette citron meringuée ou fraise ou caramel au beurre salé ou chocolat
- Omelette norvégienne
- Profiteroles chocolat
- Charlotte aux poires coulis chocolat ou fruits rouge ou caramel
- Charlotte aux fraises coulis de fruits rouges
- Forêt noire +1.50€
- Fraisier (selon saison) +1€
- Framboisier

Les petits +

- 2^{ème} Apéritif**2.50€/pers**
- Supplément mises en bouche/pers.....**1.00€/mise en bouche**
- Bouteille de Vouvray **21.00€**
- Bouteille de vin moelleux (Côtes de Gascogne).....**19.00€**
- Bouteille de champagne (Paul Romain)**46.00€**
- Bouteille de champagne (Nicolas Feuillate)**60.00€**
- Bouteille de champagne (Ruinard blanc de blanc)**105.00€**
- Trou Normand**2.80€/pers**
- Soupe à l'oignon**2.90€/pers**
- Pièce montée sans nougatine (minimum 30 pers)/3 choux/pers**3.50€/pers**
- Pièce montée avec nougatine (minimum 30 pers) 3 choux/pers.....**3.80€/pers**
- Pyramide de macarons (80)**120.00€**
- Fût de bière (6L/24 bières).....**55€**
- Fût de bière (20L/80 bières).....**160€**
- Fût de bière (30L/120 bières).....**250€**
- Boissons soft libre service (canette 33cl)**2.00€**

Buffet

20€

COCKTAIL MAISON

4 MISES EN BOUCHES/PERS +2EUR

Crudités Variées

Salades composées

Charcuteries coupées

Jambon blanc

Oeufs mimosa

Rosbeef froid

Terrine et rillettes

Chips

Plateau de fromages +2€

Assortiment de desserts

Café

Boissons comprises:

Eau, Vins Rouge et Rosé

Buffet

Suppléments:



• Rôti de Porc	0.80€
• Poulet rôti	0.80€
• Rôti de Veau	1.80€
• Quiche	1.20€
• Pizza	1.20€
• Tartine chaude	2€
• Saumon en Bellevue	3.50€
• Saumon fumé	2.50€
• Terrine de la Mer	2€
• Brochette de Fruits exotiques	3.00€
• Fraisier	2.50€

COCKTAIL DINATOIRE

25€/ PERS

POUR DÉBUTER:

- **Bouquet de légumes crus** (carottes, tomates cerises, concombres, radis + sauces)
- **2 mini wraps** (saumon fumé, fromage frais, ciboulette, graines de sésame et poulet, salade, tomates, bacon, sauce Caesar)
- **1 Beignet de poisson**
- **1 Mini pitas** (thon, crème fraîche aux herbes, carottes, olives)
- **1 Mini club sandwich**
- **2 tartines tapas** (fromage frais, radis, germes de poireaux, ciboulettes et guacamole, poulet, curry, basilic)
- **1 mini feuilleté saint jacques**

LE SUCRÉE:

- 3 mignardises sucrées du chef

LA BOISSONS;

un forfait boisson (eau plate, eau gazeuse, côte de Provence rosé, vin rouge, punch, coca, jus d'orange)



CONTACT: MR ET MME DEBAR ARNAUD & CYNTHIA
HÔTEL RESTAURANT L'ESPÉRANCE

21 BOULEVARD DES ROCHERS

35500 VITRÉ



restaurant.lesperance@wanadoo.fr



02.99.75.01.71



<https://hotel-restaurant-lesperance-vitre.fr/>